



NOTE RÉGLEMENTAIRE PRODUIT

JANVIER 2024



# LES DISPOSITIONS CONCERNANT LA RÉGLEMENTATION POIVRON DOUX

# LE POIVRON

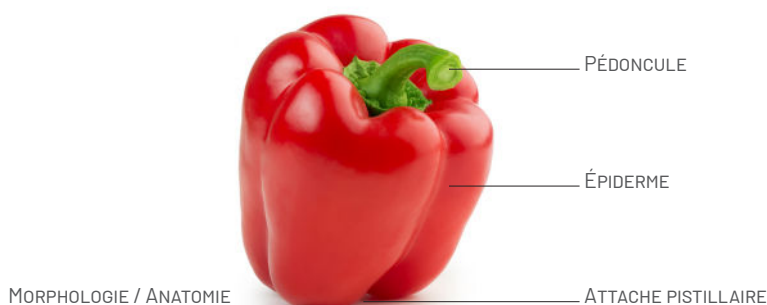
## CARACTÉRISTIQUES

### SES ORIGINES

Le poivron est originaire d'Amérique du Sud. Vraisemblablement cultivé pour la première fois au Mexique, des graines vieilles de 5 000 ans y ont été retrouvées lors de fouilles archéologiques.

Le piment (à l'origine du poivron) s'est d'abord répandu en Europe au XV<sup>e</sup> siècle. Ce n'est qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle que sa version douce est devenue populaire dans nos contrées.

### UN PEU DE VOCABULAIRE



### UNE PRODUCTION ESSENTIELLEMENT SOUS ABRI

Les producteurs essaient généralement de répartir leur production entre les trois couleurs majeures : la moitié de rouge, un tiers de vert et le reste en jaune et autres teintes.

La quasi-totalité des poivrons vendus sur les étals ont été cultivés sous abris ; la part minoritaire cultivée en plein champ est essentiellement destinée à la transformation.

### LE POIVRON, UNE QUESTION DE MATURITÉ, MAIS PAS SEULEMENT...

Il existe plusieurs variétés de poivrons, qui se teintent de différentes couleurs une fois arrivés à maturité ; cette coloration dépend de son stade de maturité à la cuillette mais aussi de la variété !

Laissé sur son plant, il virera au jaune, puis à l'orange et ensuite au rouge, qui est le plus sucré. Il existe également des poivrons violets, ou encore bruns !



# LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR SUR LA COMMERCIALISATION DU POIVRON DOUX

## Norme spécifique de commercialisation Règlement UE n° 543/2011 modifié

- Obligatoire
- Implique une mention obligatoire d'une catégorie de qualité : Extra, I ou II
- Prévoit notamment des dispositions de calibrage, de présentation, de marquage...

## LA NORME SPÉCIFIQUE POIVRON DOUX DÉCRYPTÉE

### DISPOSITIONS DÉFINIES DANS LA NORME

- la définition du produit
- la qualité des produits (caractéristiques minimales et caractéristiques pour toutes les catégories : Extra, I, II)
- le calibrage
- les tolérances de qualité et de calibrage
- la présentation (homogénéité et conditionnement)
- le marquage, dont l'origine

## FOCUS SUR DIFFÉRENTS POINTS DE LA NORME

### DÉFINITION DU PRODUIT (POINT I.)

- Produits concernés : poivrons doux des variétés (cultivars) issues de *Capsicum annuum L.* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur
- Produits exclus : poivrons doux destinés à la transformation industrielle

## DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ (POINTS II.A, II. B.) ET TOLÉRANCES DE QUALITÉ (POINT IV.A.)

### Exigences minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les poivrons doux doivent être :

- ✓ intacts,
- ✓ sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- ✓ propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- ✓ d'aspect frais,
- ✓ fermes,
- ✓ pratiquement exempts de parasites,
- ✓ exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- ✓ exempts de dégâts dus au froid ou au gel,
- ✓ munis de leur pédoncule ; le pédoncule doit être soigneusement coupé et le calice doit être intact,
- ✓ exempts d'humidité extérieure anormale,
- ✓ exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Le développement et l'état des poivrons doux doivent être de nature à leur permettre :

- ✓ de supporter le transport et la manutention, et
- ✓ d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

### Catégorie « Extra »

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent posséder les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que ces dernières ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Une tolérance totale de 5 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits répondant aux exigences de la catégorie II sont limités à 0,5 % au total.



## Catégorie I

Les poivrons doux classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent posséder les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts énumérés ci-après, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme,
- une couleur légèrement argentée ou un dommage provoqué par des thrips sur un tiers au maximum de la surface totale,
- de légers défauts de l'épiderme, tels que:
  - piquetage, éraflures, brûlures de soleil ou marques d'écrasement, dont la surface totale ne peut dépasser 2 cm pour les défauts de forme allongée et 1 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, ou
  - craquelures sèches et superficielles couvrant au total un huitième au maximum de la surface totale,
- un pédoncule légèrement endommagé.

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits ne répondant ni aux exigences de la catégorie II ni aux exigences minimales, ou les produits atteints de dégradation, sont limités à 1 % au total.

## Catégorie II

Cette catégorie comprend les poivrons doux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales définies ci-dessus.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts énumérés ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- des défauts de forme,
- une couleur légèrement argentée ou un dommage provoqué par des thrips sur 2/3 au maximum de la surface totale,
- des défauts de l'épiderme, tels que :
  - piquetage, éraflures, brûlures de soleil, meurtrissures et blessures cicatrisées, dont la surface totale ne peut dépasser 4 cm de long pour les défauts de forme allongée et 2,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts, ou
  - des craquelures sèches et superficielles couvrant au total un quart au maximum de la surface totale,
- une altération de l'extrémité pistillaire sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum,
- un dessèchement sur un tiers au maximum de la surface,
- le pédoncule et le calice endommagés, à condition que la pulpe qui les encercle demeure intacte.

Une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant ni aux exigences de la catégorie ni aux exigences minimales est admise. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.



### DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (POINT III.)

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids.

L'homogénéité en CAT. Il est facultative.

		CAT. Extra et I
Homogénéité = écart maximum au sein du même colis	► calibre au diamètre	20 mm
	► calibre au poids	<ul style="list-style-type: none"><li>► <b>30 g</b> si le poivron le + lourd <math>\leq</math> 180 g</li><li>► <b>80 g</b> si le poivron le + léger <math>&gt;</math> 180 g mais <math>&lt;</math> 260 g</li><li>► <b>aucune limite</b> si le poivron le + léger <math>\geq</math> 260 g</li></ul> <p>Poivrons doux allongés : la longueur doit être suffisamment uniforme</p>
Tolérance		Pour toutes les catégories (en cas de calibre): il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, de poivrons doux ne répondant pas aux exigences en matière de calibre.

### DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION (POINT V.)

#### HOMOGÉNÉITÉ (POINT V.A)

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poivrons doux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibre) et, pour les catégories «Extra» et I, présentant sensiblement le même degré de maturité et de coloration.

Cependant, un mélange de poivrons doux dont les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine. Il n'y a pas d'exigence d'homogénéité en ce qui concerne le calibre. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

### DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE (POINT VI.)

#### NATURE DU PRODUIT (POINT VI.B)

- Mention « Poivrons doux » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Mention « Mélange de poivrons doux », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de poivrons doux de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, les types commerciaux et/ou couleurs et la quantité de chaque produit du colis doivent être mentionnés.

# LE MARQUAGE DES COLIS POUR LE POIVRON DOUX

**Marquage à faire figurer selon la norme spécifique applicable aux poivrons doux :**

<p>Nom et adresse emb./exp. ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• préemballé : « emballé pour » + nom/adresse vendeur UE + code id. emb./exp.</li> <li>• autre : « emballer et/ou expéditeur » + code id. emb./exp.</li> </ul> <p>Le code d'identification est précédé du code ISO 3166 (alpha) pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine.</p>	<p>Pays d'origine en toutes lettres*</p>
	<p>Catégorie : EXTRA, I ou II</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Poivron doux</li> <li>▶ «(Nom du type ou de la variété) peut présenter une saveur légèrement brûlante” ou dénomination équivalente, s'il y a lieu.</li> <li>▶ Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres / poids minimal et maximal</li> <li>▶ Nombre de pièces (facultatif)</li> </ul>

\* Éventuellement, en sus : zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale

Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de poivrons doux de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du type commercial et/ou de la couleur correspondants..

Nous vous invitons à consulter l'outil Etiquetage et pancartage des fruits et légumes du CTIFL. Disponible sur internet ou sur smartphone (accessible via l'application InfoFL téléchargeable sur les plateformes).  
Suivant votre produit et votre stade de commercialisation, vous y trouverez immédiatement les mentions obligatoires pour votre étiquetage ou pancartage.\*

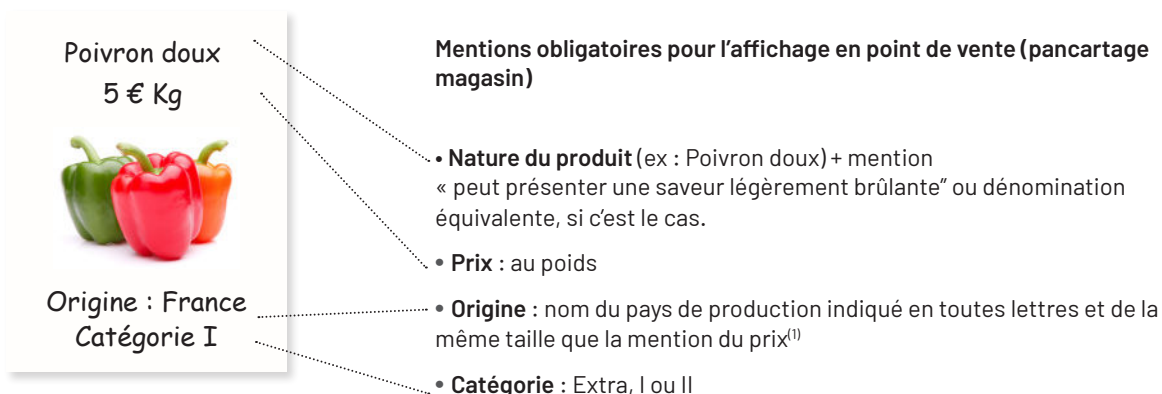
[etiquetagepancartagefruitslegumes.ctifl.fr](http://etiquetagepancartagefruitslegumes.ctifl.fr)



\*Attention : Nous mettons en garde sur le fait que ce site ne prétend nullement être exhaustif sur la réglementation. C'est un outil d'aide pour les professionnels. Le CTIFL et Interfel ne pourront être tenus pour responsables de manquements ou d'erreurs concernant les informations données.

## L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR LE POIVRON DOUX

La mention du calibre est facultative au stade détail (pancartage magasin).



Poivron doux  
5 € Kg

Origine : France  
Catégorie I

**Mentions obligatoires pour l’affichage en point de vente (pancartage magasin)**

- **Nature du produit** (ex : Poivron doux) + mention « peut présenter une saveur légèrement brûlante » ou dénomination équivalente, si c’est le cas.
- **Prix** : au poids
- **Origine** : nom du pays de production indiqué en toutes lettres et de la même taille que la mention du prix<sup>(1)</sup>
- **Catégorie** : Extra, I ou II

<sup>(1)</sup> Décret n°2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n°55-1126 du 19 août 1955 pris pour l’application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.

## BIEN CONSEILLER

### VALORISATION ET CONSERVATION DU POIVRON DOUX

#### A chacun son poivron !

Les poivrons, quelque soit leur couleur, se consomment aussi bien crus que cuits. La multiplicité des colorations offrent aussi une multitude de possibilités selon les goûts de chacun. Consommé cru, la teneur en vitamines du poivron sera totalement préservée ; la cuisson réveille les arômes mais altère en partie les vitamines. Le poivron rouge sera plus sucré et doux que le poivron vert au goût plus prononcé.

#### Bien choisir le poivron et le préparer

A l’achat : le poivron doit être ferme et avoir la peau bien lisse, signe de sa fraîcheur.

Pour peler un poivron, il suffit de le passer une dizaine de minutes au four à forte chaleur puis d’ôter sa peau une fois refroidi, avec la pointe d’un couteau. Les graines peuvent se consommer, comme celles des tomates. Néanmoins, pour les retirer, l’astuce est de découper le pédoncule du poivron avec la pointe d’un couteau puis de le retirer.

#### Bien conserver le poivron

Le poivron se conserve au réfrigérateur jusqu’à une semaine dans le bac à légumes.

Faites le plein d’idées recettes sur le site [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com).





# QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES



## **Dois-je indiquer la variété des poivrons doux sur l'étiquetage ?**

**NON**, il n'y a aucune obligation à indiquer cette information.

En revanche, le nom de la variété devra être indiqué, dans le cas où celle-ci peut présenter une saveur légèrement brûlante.

## **Dois-je respecter un code couleur pour mes étiquettes (selon, par exemple, la catégorie) ?**

**NON**, le code couleur des étiquettes (rouge pour l'Extra, vert pour la CAT. I, etc.) n'est pas impératif. Cependant, si des couleurs sont utilisées, il faut respecter le code adéquat (cf Fascicule de Documentation Afnor, Etiquettes pour Fruits et Légumes normalisés, 1962). L'essentiel est que les mentions soient lisibles, visibles, et indélébiles (cf. règlement n°543/2011).

## **Qui contrôle l'application de la norme spécifique ?**

Les contrôles et prélèvements, en vue de s'assurer du respect de la norme, sont effectués par les agents de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

Chaque année, la DGCCRF procède à des contrôles sur les fruits et légumes frais, à tous les stades de la commercialisation, afin de vérifier leur conformité aux exigences définies aux niveaux européen et national. La DGCCRF s'assure aussi de la qualité de l'information délivrée aux consommateurs. Les actions régulières menées par la DGCCRF dans ce secteur contribuent à apporter aux consommateurs la garantie de consommer des produits frais conformes aux exigences réglementaires et de bénéficier d'une information complète et transparente sur la provenance des produits achetés (extrait du portail de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics).



L'information contenue dans ce document est non exhaustive.  
Vous pouvez retrouver toute la réglementation mentionnée dans ce document aux liens suivants :

Règlement (UE) 543/2011 modifié, Annexe I – partie B

Norme spécifique :

<https://eur-lex.europa.eu>



Logotype POIVRONS DE FRANCE, conditions et téléchargement :  
[www.interfel.com](http://www.interfel.com) / Vos Services / Logo Fruits & Légumes de France

#### CONTACTS INTERFEL

Service Segmentation & Qualité Produit  
Accords : [accordqualite@interfel.com](mailto:accordqualite@interfel.com)  
Logo : [fruitsetlegumesdefrance@interfel.com](mailto:fruitsetlegumesdefrance@interfel.com)  
Tél. : 01 49 49 15 15



**ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

Organisme interprofessionnel reconnu par l'État. Loi du 10 janvier 1975. Arrêté du 5 juillet 1976

N°TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 82 308 647 395 00059 / APE 9499Z

97 boulevard Pereire 75017 Paris - France

[www.interfel.com](http://www.interfel.com) - [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)