



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2000/14
2 mars 2000

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la coordination de la
normalisation des fruits et légumes frais
(Quarante-sixième session, 23-26 mai 2000, Genève)

Point 3 h) de l'ordre du jour provisoire

PÊCHES ET NECTARINES

Proposition de l'Ukraine

Note du secrétariat : La proposition ci-après est reproduite telle qu'elle a été reçue de l'Ukraine.

Propositions

d'amendements à la norme CEE-ONU FFV-26
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale
des pêches et nectarines

1. Chapitre II "Dispositions concernant la qualité", section A "Caractéristiques minimales"

Les alinéas "pratiquement exemptes de parasites" et "pratiquement exemptes d'attaques de parasites" peuvent être source de désaccord entre le fournisseur et le consommateur. Pour parer à cet inconvénient, il est recommandé de mentionner dans ce chapitre les tolérances concernant le pourcentage de fruits gâtés admis dans chaque catégorie.

2. Chapitre II, section B "Classification"

Pour la catégorie "Extra", il est recommandé de préciser le sens des mots "légères altérations" et de mentionner les tolérances concernant le pourcentage de fruits présentant ces défauts.

Pour les catégories I et II, il serait utile d'indiquer les défauts admis (légères altérations superficielles . écorchures : crevasses cicatrisées, traces d'attaques de grêle cicatrisées, etc.) et les tolérances concernant le pourcentage de fruits présentant ces défauts dans chaque catégorie.

3. Chapitre IV, section A "Tolérances de qualité"

Compte tenu du fait que même l'emballage le plus soigneux ne saurait empêcher des atteintes aux fruits dues à des causes mécaniques, ni leur mutation biologique en cours de transport, il est proposé d'introduire dans ce chapitre un tableau indiquant les tolérances à observer au lieu d'expédition comme au lieu de destination.

Ce tableau pourrait se présenter comme suit :

Caractéristique	Pourcentages selon les catégories					
	Extra		I		II	
	Lieu d'expédition	Lieu de livraison	Lieu d'expédition	Lieu de livraison	Lieu d'expédition	Lieu de livraison
Attaques de parasites cicatrisées, % maximal	non admises		5,0	5,0	10,0	10,0
Crevasse cicatrisées, traces d'attaques de grêle isolées (étendue indiquée dans le texte), % maximal	1,0	1,0	10,0	10,0	20,0	20,0
Atteintes dues à des causes mécaniques, % maximal	non admises	deux légères marques de pression et écorchures, au maximum sur 2 cm ²		quatre légères marques de pression et écorchures, au maximum sur 3 cm ²		écorchures et légères marques de pression couvrant au maximum ¼ de la surface totale
		2,0	3,0	10,0	5,0	15,0
Chair arrachée (sur une surface maximale de ¼ de cm ²) et crevasse de 0,5 cm de longueur à la jonction de la tige, % maximal	non admises		2,0	2,0	5,0	5,0
Différents degrés de maturité, % maximal	non admis		2,0	3,0	5,0	7,0
Fruits verts ou trop mûrs	non admis					

Note : Le pourcentage total de fruits présentant les défauts ci-dessus ne doit pas dépasser :

pour la catégorie "Extra"	8 %
pour la catégorie I	15 %
pour la catégorie II	30 %.

4. Les chiffres donnés dans le tableau sont des approximations qui pourront être précisées par concertation entre les pays intéressés, avant l'établissement du texte final de la norme.
5. La norme doit comprendre la liste des variétés pomologiques subdivisées en trois groupes : fruits à chair jaune avec prune, fruits à chair blanche avec prune, nectarines.
6. La classification par calibre doit s'effectuer en tenant compte des groupes de variétés pomologiques indiqués.
