

# INF.16 Proposition Norme révisée CEE-ONU FFV-26, Pêches et Nectarines

## Contribution de l'Allemagne

### NORME CEE-ONU FFV-26 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des PÊCHES ET NECTARINES

#### I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pêches et nectarines<sup>1</sup> des variétés (cultivars) issues du *Prunus persica* Sieb. et Zucc. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pêches et nectarines destinées à la transformation industrielle.

La norme inclue:

- les pêches caractérisées par un peau duvet
- les nectarines caractérisées par un peau lisse
- les pêches et nectarines à noyau adhérent
- les pêches et nectarines à noyau libre
- les pêches et nectarines à chair blanc
- les pêches et nectarines à chair jaune.

#### II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pêches et nectarines au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

##### A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pêches et nectarines doivent être:

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de parasites;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites;
- exemptes d'humidité extérieure anormale;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

---

<sup>1</sup> ~~Ce texte s'applique à tous les types issus du *Prunus persica* Sieb. et Zucc. telles les pêches et les nectarines à noyau libre ou adhérent et à peau duveteuse ou lisse.~~

Les pêches et nectarines doivent avoir été cueillies avec soin.

Le développement et l'état ~~de maturité~~ des pêches et nectarines doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

### **B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité**

Le fruit doit être suffisamment développé et d'une maturité suffisante.

Afin de satisfaire à cette exigence, l'indice réfractométrique de la chair mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans le plan équatorial doit être supérieur ou égal à 8° Brix et la fermeté du fruit doit être inférieure à 6,5 kg mesurée avec une tige de 8 mm de diamètre (0,5 cm<sup>2</sup>) en deux points de la section équatoriale du fruit, la peau étant intacte.

### C. Classification

Les pêches et nectarines font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) ***Catégorie «Extra»***

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter ~~la forme, le développement et la coloration typiques~~ les caractéristiques de la variété, ~~compte tenu de la zone de production.~~

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles ne doivent pas présenter de défauts à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) **Catégorie I**

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété, ~~compte tenu de la zone de production.~~

~~Toutefois, un léger défaut de forme, de développement ou de coloration peut être admis.~~

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

~~Les pêches et nectarines ouvertes au point d'attache du pédoncule sont exclues.~~

Elles peuvent toutefois présenter de légers défauts ~~d'épidermes~~ suyvants, 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, ~~dans les limites suivantes:~~

- un léger défaut de forme
- un léger défaut de développement
- un léger défaut de coloration
- une légère brûlure par le soleil ou par pulvérisation de produit de traitement [OECD]
- une légère meurtrissure sans décoloration de la pulpe
- légers défaut d'épiderme causé par frottement, la grêle ou des parasites [OECD] n'excédant pas:
  - 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;
  - 0,5 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts.

Les fruits ouvertes au point d'attache du pédoncule sont exclues.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les pêches et nectarines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

La pulpe ne doit pas présenter de défauts majeurs essentiels. ~~En outre, les fruits ouverts au point d'attache du pédoncule ne sont admis que dans le cadre des tolérances de qualité.~~

~~Les pêches et nectarines~~ Elles peuvent présenter ~~des~~ les défauts d'épiderme suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation, ~~dans les limites suivantes:~~

- défauts de forme
- défauts de développement y compris des noyaux brisés à condition que la chair soit saine et sans brunissement
- défauts de coloration
- brûlures par le soleil ou par pulvérisation de produit de traitement [OECD]
- meurtrissures
- défauts d'épiderme causés par frottement, la grêle ou des parasites [OECD] n'excédant pas:
  - 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;
  - 1,5 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé:

- Soit par la circonférence;
- Soit par le diamètre maximal de la section équatoriale.

~~Les pêches et nectarines doivent être calibrées selon l'échelle suivante:~~

Diamètre				Code de calibre	Circonférence			
90 mm et au-dessus				AAAA	28 cm et au-dessus			
de 80 mm	inc. à	90 mm	exe.	AAA	de 25 cm	inc. à	28 cm	exe.
de 73 mm	"	80 mm	"	AA	de 23 cm	"	25 cm	"
de 67 mm	"	73 mm	"	A	de 21 cm	"	23 cm	"
de 61 mm	"	67 mm	"	B	de 19 cm	"	21 cm	"
de 56 mm	"	61 mm	"	C	de 17,5 cm	"	19 cm	"
de 51 mm	"	56 mm	"	D	de 16 cm	"	17,5 cm <sup>2</sup>	"

Le calibre minimal ~~admis pour la catégorie «Extra»~~ est fixé comme suit:

- 16 cm pour les fruits calibré par la circonférence
- 51 mm pour les fruits calibré par le diamètre.

Afin de garantir un calibre homogène:

- pour les fruits calibrés selon la circonférence, la différence en circonférence entre les fruits d'un même colis est limités à 2cm
- pour les fruits calibrés selon le diamètre, la différence en diamètre entre les fruits d'un même colis est limités à 5mm.

~~de 17,5 cm (circonférence) et 56 mm (diamètre).~~

~~Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.~~

<sup>2</sup> Dans l'Union européenne, la commercialisation des fruits d'un calibre minimal au-dessous de 56mm ou 17,5cm du calibre D n'est pas admise du 1<sup>er</sup> juillet jusqu'au 31 octobre.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

5 pour cent en nombre ou en poids de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

10 pour cent en nombre ou en poids de pêches ou de nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

10 pour cent en nombre ou en poids de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des ~~fruits~~ produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. A l'intérieur de cette tolérance, les fruits ouverts au point d'attache du pédoncule sont admis.

##### B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 pour cent en nombre ou en poids de pêches ou nectarines s'écartant du calibre mentionné sur le colis, dans la limite de 1 cm en plus ou en moins dans le cas d'un calibrage à la circonférence et de 3 mm en plus ou en moins dans le cas d'un calibrage au diamètre. ~~Toutefois, pour les fruits classés dans le plus petit calibre, cette tolérance ne peut porter que sur des pêches ou nectarines dont le calibre n'est pas inférieur de plus de 6 mm (circonférence) ou de plus de 2 mm (diamètre) aux minimaux fixés.~~

## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, état de maturité et calibre et, pour la catégorie «Extra», de coloration uniforme.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

### B. Conditionnement

Les pêches et nectarines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ~~soit~~ soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

### C. Présentation

Les pêches et nectarines de la catégorie "Extra" peuvent doivent être présentées sur une seule couche et chaque fruit isolé de ses voisins. :

~~— en petits emballages;~~

~~— sur une seule couche dans la catégorie «Extra». Chaque fruit de cette catégorie doit être isolé de ses voisins.~~

~~— Dans les catégories I et II:~~

~~— sur une ou deux couches; ou~~

~~— sur quatre couches au maximum lorsque les fruits sont placés dans des supports alvéolaires rigides conçus de telle sorte qu'ils ne reposent pas sur les fruits de la couche inférieure.~~

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis<sup>3</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### A. Identification

Emballer ) Nom et adresse ou identification  
et/ou ) symbolique délivrée ou reconnue  
Expéditeur ) par un service officiel<sup>4</sup>.

### B. Nature du produit

- «Pêches» ou «Nectarines» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Couleur de la chair;
- Nom de la variété (facultatif).

### C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les ~~diamètres ou~~ circonférences ou diamètres minimal et maximal ~~ou par le code de calibre prévu à la section III. Dispositions concernant le calibrage~~;
- Nombre de pièces (facultatif).

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1961  
Révisée en 1994, 2003, 2004

---

<sup>3</sup> Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

<sup>4</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballage et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).