



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2004/25/Add.4  
5 août 2004

FRANÇAIS  
Original: FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Cinquantième session

Genève, 10-14 mai 2004

RAPPORT DE LA CINQUANTIÈME SESSION

Additif 4

**Norme révisée et Recommandation CEE-ONU concernant les pêches et nectarines**

**Note du secrétariat:** La Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais propose au Groupe de travail ce qui suit:

Première partie: Texte pour adoption en tant que norme révisée CEE-ONU (modifications apportées aux Dispositions concernant le marquage – VI B).

Deuxième partie: Texte des Prescriptions relatives à la maturité, pour adoption en tant que Recommandation CEE-ONU concernant les pêches et les nectarines pour une période d'essai de deux ans (jusqu'en novembre 2006).

Le texte a été établi à partir de la norme en vigueur (disponible sur le site [www.unece.org/trade/agr/standard](http://www.unece.org/trade/agr/standard)) et des documents TRADE/WP.7/GE.1/2004/24 et 2004/25.

## **PREMIÈRE PARTIE – NORME RÉVISÉE**

### **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.

#### **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.

Les pêches et nectarines doivent avoir été cueillies avec soin.

Elles doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

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.

---

<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.

## B. 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 de la variété, compte tenu de la zone de production. 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 détérioration.

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

Elles peuvent toutefois présenter de légers défauts d'épiderme, 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:

- 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;
- 0,5 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts.

### 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 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 peuvent présenter des défauts d'épiderme, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation, dans les limites suivantes:

- 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	exc.	AAA	de 25 cm	inc. à	28 cm	exc.
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 de 17,5 cm (circonférence) et 56 mm (diamètre).

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

### 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»*

Cinq 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*

Dix 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.

<sup>2</sup> Dans l'Union européenne, la commercialisation du calibre D n'est pas admise du 1<sup>er</sup> juillet jusqu'au 31 octobre.

iii) **Catégorie II**

Dix 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 atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

**B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories: 10 % 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 réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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 peuvent être présentées:

- 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**

Emballleur	)	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 minimal et maximal ou par le code de calibre prévu à la rubrique III. Dispositions concernant le calibrage;
- Nombre de pièces (facultatif).

---

<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).

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

Publiée en 1961  
Révisée en 1994, 2003, 2004

**DEUXIÈME PARTIE – Modifications recommandées  
pour une période d’essai allant jusqu’en novembre 2006**

1. Dans la rubrique II A. Caractéristiques minimales, supprimer la phrase suivante:  
«Elles doivent être suffisamment développées et d’une maturité suffisante.».

2. Insérer une nouvelle section, II B, libellée comme suit:

**«B. Prescriptions 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.».

3. La rubrique Classification devient la section C (C. Classification).

-----