



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2004/11
5 avril 2004

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)

Cinquante et unième session, 15-18 juin 2004, Genève
Point 5 e) de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE NOUVELLE NORME CEE-ONU

PÊCHES SÉCHÉES

Document transmis par l'Espagne

Note du secrétariat: La délégation espagnole soumet dans le présent document un projet de nouvelle norme, qui porte sur les pêches séchées.

NORME CEE-ONU (DF-...)
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

PÊCHES SÉCHÉES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pêches et les nectarines séchées provenant des variétés (cultivars) issues de *Prunus persica* Sieb. y Zucc., destinées à la consommation directe. La norme ne vise pas les pêches déshydratées ni les pêches séchées destinées à la transformation industrielle ou à être utilisées dans l'industrie alimentaire, à l'exception des pêches séchées destinées à être présentées au consommateur en mélange avec d'autres produits mais sans autre préparation.

Les pêches séchées peuvent être présentées:

- a) En moitiés (pêches dénoyautées coupées, avant séchage, en deux parties dans le sens longitudinal);
- b) En tranches (principalement bandes coupées parallèlement de dimension et d'épaisseur irrégulières);
- c) En morceaux (portions de pêches sans défaut, dénoyautées qui ont une forme, une dimension et une épaisseur irrégulières).

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La présente norme a pour objet de définir les qualités exigées des pêches séchées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pêches séchées doivent être:
 - Suffisamment sèches pour pouvoir se conserver;
 - Intactes (seulement pour les moitiés); des bords légèrement abîmés, de légers défauts superficiels ou de très légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut;
 - Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - Obtenues de fruits suffisamment mûrs et normalement développés;
 - Charnues, avec une chair élastique ou souple et très peu de chair non entièrement sèche dans la cavité du noyau;

- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Exemptes d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes de dommages causés par des parasites;
- Exemptes de taches et d'altération de la couleur les rendant impropres à la consommation;
- Exemptes de fermentation;
- Exemptes de moisissure;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangère¹.

L'état des pêches séchées doit être tel qu'il leur permet:

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

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des pêches séchées ne doit pas être supérieure à 23,0 %². La teneur en eau des pêches séchées traitées avec des agents de conservation ne doit pas être supérieure à 25,0 %, en poids³.

iii) Agents de conservation

Des agents de conservation peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur.

B. Classification

Les pêches séchées sont classées en trois catégories définies ci-après:

¹ Une légère odeur d'anhydride sulfureux (SO₂) n'est pas considérée comme «étrangère».

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées dans l'annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des fruits secs. En cas de litige, il convient d'appliquer la méthode de référence de laboratoire.

³ L'anhydride sulfureux (SO₂) est considéré comme un agent de conservation.

i) ***Catégorie «Extra»***

Les pêches séchées classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et d'une couleur vive et uniforme^{4, 5}. Lorsque la variété ou le type commercial est spécifié dans le marquage, elles doivent en présenter les caractéristiques.

Elles doivent être exemptes 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 séchées classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et d'une couleur raisonnablement uniforme^{4, 5}. Lorsque la variété ou le type commercial est spécifié dans le marquage, elles doivent en présenter les caractéristiques.

Elles peuvent comporter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- Légers défauts de forme et/ou de coloration;
- Légères altérations de la peau.

iii) ***Catégorie II***

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

Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles, de qualité, de conservation et de présentation:

- Défauts de forme et/ou de coloration;
- Altérations et lésions de la peau superficielles (crevasses et frottements).

⁴ La gamme normale de couleurs comprend le blanc-jaune, le jaune clair, le jaune, le jaune-orange, l'orange, le rouge-orange et l'orange foncé. Dans la catégorie «Extra», il est admis des pêches présentant au maximum trois nuances successives et dans la catégorie I des pêches présentant au maximum cinq nuances.

⁵ Pour les pêches séchées non traitées au SO₂ ou avec un contenu résiduel inférieur à 500 ppm, des teintes plus foncées, allant même jusqu'au brun foncé, ne sont pas considérées comme un défaut.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les moitiés de pêches séchées peuvent être calibrées ou criblées. Le calibrage ou le criblage est facultatif pour toutes les catégories. Le calibrage et le criblage sont habituellement déterminés par le nombre de moitiés au kilogramme (1 000 g).

- i) Le calibrage est exprimé par une fourchette de valeurs en nombre. Lorsque le calibrage est spécifié, les pêches séchées doivent être d'un calibre assez uniforme et le nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée⁶;
- ii) Le criblage est exprimé par la mention d'un nombre maximal de pêches séchées au kilogramme, suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents.

Les pêches séchées peuvent être calibrées selon l'échelle suivante:

Groupe	Nombre de moitiés dénoyautées
1	70 ou moins
2	71-100
3	101-130
4	131-160
5	161-200
6	201 et plus

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.

⁶ D'un calibre assez uniforme signifie que, dans un échantillon représentatif, le poids de 10 %, en nombre, des moitiés les plus grosses ne doit pas dépasser deux fois le poids de 10 %, en nombre, des moitiés les plus petites.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ⁷	Tolérances admises (% de pêches séchées défectueuses, en poids) ⁸		
	«Extra»	I	II
a) Tolérance totale pour les pêches séchées ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales, dont, au maximum:	10	15	20
– Fruits pourris, moisissés, fermentés et endommagés ou contaminés par des insectes ou autres parasites ^a Dont, moisissés et/ou pourris:	2 1	3 1	5 2
– Fruits présentant des défauts superficiels, une altération de la coloration et/ou fruits souillés	3	5	8
– Dommages causés mécaniquement, cicatrices et callosités	3	5	8
– Défauts importants dans la texture et dommage causé par la chaleur	2	3	5
– Fruits non dénoyautés ou ayant des fragments de noyau adhérent	2	4	6
– Matière étrangère et autre matière végétales extérieure	0,5	0,5	0,5
b) Autres défauts (non inclus dans les tolérances totales):			
– Présence de morceaux et de tranches parmi les moitiés	2	4	6
– Présence de morceaux et de moitiés parmi les tranches	2	4	6

^a Les parasites vivants ne sont admis dans aucune catégorie.

Pour toutes les catégories, lorsque la variété ou le type commercial est indiqué dans le marquage, il est admis un maximum de 10 %, en poids, de pêches séchées d'une variété ou d'un type commercial différents, provenant de la même zone de production locale.

B. Impuretés minérales

Les cendres non solubles dans de l'acide ne doivent pas dépasser 1 g/kg.

⁷ Les définitions des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

⁸ Un échantillon minimal de 1 kg est nécessaire pour le test.

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, quand le calibre ou le criblage est exprimé en nombre de pêches séchées par kilogramme, aucune tolérance pour des nombres supérieurs ou inférieurs à la fourchette de valeurs ou au crible indiqués n'est admise.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches séchées de même origine, qualité et calibre (en cas de calibre). Pour la catégorie «Extra», les pêches séchées doivent être de forme et d'aspect similaires.

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

B. Conditionnement

Les pêches séchées 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 d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les pêches séchées doivent être présentées dans un emballage rigide. Toutes les unités préemballées destinées au consommateur contenues dans chaque colis doivent être de même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁹ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

⁹ Les unités préemballées destinées à la vente directe au consommateur ne sont pas soumises aux dispositions concernant le marquage mais doivent être conformes aux prescriptions nationales du pays importateur. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur l'emballage contenant ces unités.

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou
et/ou)	identification symbolique délivrée
expéditeur)	ou reconnue par un service officiel ¹⁰

B. Nature du produit

- «Pêches séchées», avec l'indication «moitié», «tranche» ou «morceau»;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif pour toutes les catégories).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre ou crible (facultatif pour toutes les catégories);
- Poids net, ou (à titre facultatif ou à la demande du pays importateur) nombre d'emballages destinés au consommateur, suivi du poids net unitaire, pour les colis de transport contenant ces unités préemballées;
- Année de récolte (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (mention facultative), obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- Agents de conservation (le cas échéant).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

¹⁰ La législation nationale d'un certain nombre de pays européens exige l'indication explicite du nom et de l'adresse. Lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballageur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit figurer à proximité du code.