



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/7  
12 avril 2007

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

**COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE**

**COMITÉ DU COMMERCE**

Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation  
des produits secs et séchés

Cinquante-quatrième session  
Genève, 25-29 juin 2007  
Point 6 b) de l'ordre du jour provisoire

**PROJETS DE NOUVELLES NORMES CEE-ONU  
PÊCHES SÉCHÉES**

Document transmis par les États-Unis d'Amérique

À sa cinquante-troisième session, la Section spécialisée a décidé de modifier le texte de la norme pour les pêches séchées afin de l'aligner avec celui de la nouvelle Norme-cadre. Le Rapporteur (États-Unis d'Amérique) a établi le présent document.

**NORME CEE-ONU DDP-...**  
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 et réhydratées des variétés (cultivars) issues de *Prunus persica* Sieb. et Zucc., destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. [En sont exclues les pêches séchées destinées à la transformation industrielle.]

Les pêches séchées peuvent être présentées:

- Entières (dénoyautées);
- En moitiés (pêches dénoyautées coupées, avant séchage, en deux parties dans le sens de la longueur);
- En tranches (principalement en bandes coupées parallèlement de dimension et d'épaisseur irrégulières);
- En morceaux (portions de pêches saines, dénoyautées ayant une forme, une dimension et une épaisseur irrégulières).

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La 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<sup>1</sup>**

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

- Séchées conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
- Intactes (seulement pour les fruits entiers et les moitiés); des bords légèrement abîmés, de légers défauts superficiels ou de 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;
- Propres; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développées;

---

<sup>1</sup> Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la Norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux fruits secs (en coque et décortiqués) et aux fruits séchés; [www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf).

- Suffisamment mûres;
- Exemptes d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes ou acariens morts et de leurs résidus ou excréta;
- Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de 5 % de la surface du produit tels qu'ils les rendraient impropres à la consommation;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes de fermentation;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur ou de saveur étrangère, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'autres agents conservateurs et additifs<sup>2</sup>.

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

- De supporter un transport et une manutention;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## **B. Teneur en eau<sup>3</sup>**

La teneur en eau des pêches séchées ne doit pas être supérieure à 20 %.

La teneur en eau des pêches séchées traitées avec des agents conservateurs ou conservées par d'autres moyens (par exemple par pasteurisation) peut varier entre 20 et 37 %.

## **C. Classification**

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les pêches séchées sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra»;  
Catégorie I;  
Catégorie II.

---

<sup>2</sup> Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) n'est pas considérée comme «anormale». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Les pêches séchées peuvent contenir du dioxyde de soufre afin de conserver leur couleur originale.

<sup>3</sup> 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 séchés [www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf). En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

Les défauts admis dans chaque catégorie ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des pêches séchées est facultatif dans toutes les catégories. S'il est appliqué, il est déterminé par:

- Le diamètre, c'est-à-dire le diamètre maximal du fruit séché;
- Le décompte, c'est-à-dire le nombre de pièces (moitiés) de fruit séché par 1 000 g ou par livre (453,5 g).

### 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

Défauts admis <sup>4</sup>	Tolérances admises (pourcentage de pêches séchées défectueuses calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids) <sup>5</sup>		
	Cat. «Extra»	Cat. I	Cat. II
<b>a) Tolérances totales pour les unités ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales, dont, au maximum:</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
– [Fruits fermentés, moisés et endommagés par des parasites	2	3	5
dont, moisés <sup>6</sup> :]	1	1	2
– Fruits présentant des défauts superficiels, une altération de la coloration et/ou fruits souillés	3	5	10
– Dommages causés mécaniquement, cicatrices et callosités	3	5	8
– Défauts importants dans la texture et dégâts causés par la chaleur	2	3	5

<sup>4</sup> Les définitions des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

<sup>5</sup> Un échantillon minimal de 1 kg est nécessaire pour le test.

<sup>6</sup> La Pologne a émis une réserve demandant une tolérance de 0,5 % pour la présence de moisissure dans toutes les catégories.

Défauts admis <sup>4</sup>	Tolérances admises (pourcentage de pêches séchées défectueuses calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids) <sup>5</sup>		
	Cat. «Extra»	Cat. I	Cat. II
<b>b) Tolérances pour d'autres défauts:</b>			
– Présence de moitiés, de tranches ou de morceaux parmi les fruits entiers	1	2	3
– Présence de fruits entiers, de tranches ou de morceaux parmi les moitiés	1	2	3
– Présence de matière étrangère et de matières végétales extérieures	0,5	0,5	0,5
– Présence de noyaux entiers dans les pêches séchées entières	0,25	0,5	0,75
– Présence de fragments de noyaux parmi les moitiés et les morceaux	1	3	5
– Insectes ou acariens vivants	0	0	0
– Pêches séchées appartenant à d'autres variétés/types que ceux indiqués sur l'emballage	10	10	10

## B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, quand le calibre ou le décompte est indiqué dans le marquage, les tolérances suivantes sont admises:

- Quand le calibre est déterminé par le décompte (le nombre de pièces par kg/livre), une tolérance de 2 % pour des nombres supérieurs ou inférieurs à la fourchette de valeurs ou au crible indiqués est admise;
- Quand le calibre est déterminé par le diamètre, une tolérance de 10 % en nombre, pour les pièces non conformes au calibre ou au crible indiqué, 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, dans une nuance uniforme particulière<sup>7</sup>. Pour la catégorie I, les pêches séchées doivent être d'une couleur relativement uniforme.

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

<sup>7</sup> Dans la catégorie «Extra», sont admises des pêches présentant une gamme maximale de trois nuances successives et dans la catégorie I des pêches présentant une gamme maximale de cinq nuances successives.

**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 au produit d'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de toute matière étrangère, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV «Dispositions concernant les tolérances».

**C. Présentation**

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

**VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>8</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

**A. Identification**

Emballeur	)	Nom et adresse ou
et/ou	)	identification symbolique délivrée
Expéditeur	)	ou reconnue par un service officiel <sup>9</sup>

**B. Nature du produit**

- «Pêches séchées», avec l'indication «entières», «moitiés», «tranches» ou «morceaux»;
- Le cas échéant, «réhydratées» ou une dénomination équivalente;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif).

---

<sup>8</sup> Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

<sup>9</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays prescrit l'indication explicite du nom et de l'adresse. En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou son abréviation) doit figurer à proximité.

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage exprimé conformément aux dispositions de la section III «Dispositions concernant le calibrage»);
- Année de récolte (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- Teneur en eau (facultative);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- Agents conservateurs (le cas échéant).

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

## ANNEXE

### DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES PÊCHES SÉCHÉES

<i>Consommation directe:</i>	Produit qui arrivera au consommateur final dans son état actuel, sans avoir subi de manipulations autres que le conditionnement ou l'emballage; les opérations telles que triage, sélection, calibrage et mélange ne sont pas considérées comme des opérations de transformation.
<i>Transformation:</i>	Toute opération différente du conditionnement ou de l'emballage, qui comporte une modification substantielle du produit ou de sa forme de présentation comme le hachage, le broyage ou l'enrobage, l'obtention de pâtes ou de farine, etc.
<i>Industrie alimentaire:</i>	Toute opération qui comporte soit l'obtention de produits alimentaires dérivés, soit l'utilisation du produit comme ingrédient dans la fabrication de divers produits alimentaires.
<i>Type commercial:</i>	Pêches séchées qui appartiennent à différentes variétés présentant des caractéristiques techniques et/ou un aspect similaires, qui appartiennent à un type variétal similaire, ou encore qui appartiennent à un ensemble de variétés officiellement définies par le pays producteur.
<i>Suffisamment sèche:</i>	Pêche séchée qui a atteint, au moyen de systèmes naturels ou artificiels de séchage, une teneur en eau qui assure sa conservation.
<i>Suffisamment mûre:</i>	Pêche séchée qui est parvenue à une maturité suffisante, compte tenu de sa nature et de sa destination finale; les fruits dont une partie de la surface présente des tons verdâtres ou grisâtres et une texture dure et qui ont un goût moins sucré ou acide doivent être considérés comme non mûrs.
<i>Normalement développée:</i>	Pêche séchée présentant la forme caractéristique de sa variété.
<i>Propre:</i>	Produit qui est pratiquement exempt de souillure adhérente visible ou d'autre matière étrangère.
<i>Attaques de parasites:</i>	Dompage ou contamination visible causé par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres parasites animaux, y compris présence d'insectes morts, de résidus d'insectes ou de leur excréta.



<i>Parasites vivants:</i>	Présence de parasites vivants (insectes, acariens ou autres), quel que soit leur stade de développement (adulte, nymphe, larve, œuf, etc.).
<i>Défaut superficiel:</i>	Imperfection visible et localisée, touchant une surface totale supérieure à 6 mm, qui porte notablement atteinte à l'aspect extérieur du fruit séché, quelle qu'en soit la cause ou l'origine, notamment taches, points noirs, tavelures, croûtes, ampoules, marques de frottement, meurtrissures et autres défauts similaires, mais à l'exclusion d'imperfections causées par un défaut plus grave comme la moisissure, la pourriture ou les attaques de parasites; les taches rougeâtres ou noires visibles (d'un diamètre supérieur à 1 mm) dues à des maladies cryptogamiques sont considérées comme un défaut superficiel.
<i>Altération de la couleur:</i>	Modification importante et étendue de la couleur typique extérieure ou intérieure de quelque origine ou cause que ce soit, touchant plus du tiers de l'unité, y compris en particulier le noircissement et l'apparition de teintes très foncées.
<i>Fermentation:</i>	Domage dû à l'action d'agents de fermentation, d'enzymes ou de bactéries, suffisant pour altérer notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristique du produit.
<i>Moisissure:</i>	Filaments de moisissure visibles à l'œil nu, à l'intérieur ou à l'extérieur du fruit séché.
<i>Humidité extérieure anormale:</i>	Présence d'eau, d'humidité ou de condensation sur la surface du produit.
<i>Odeur et/ou saveur étrangères:</i>	Odeur ou saveur qui n'est pas caractéristique du produit.
<i>Agent conservateur:</i>	Additif qui prolonge la durée de vie des produits alimentaires en les protégeant contre les détériorations causées par les micro-organismes.
<i>Pourriture:</i>	Décomposition importante due à l'action de micro-organismes ou à d'autres processus biologiques; normalement, elle est accompagnée par des changements de la texture (apparence molle ou aqueuse) et/ou de modifications de la couleur (apparition initiale de tons brunâtres, puis noircissement éventuel).
<i>Produits souillés:</i>	Salissure, terre, boue ou poussière adhérente ou incrustée, très apparente, qui donne un aspect maculé, tacheté, piqueté ou souillé altérant gravement l'aspect du produit.

- Endommagée mécaniquement:* Pêche séchée présentant des lésions mécaniques très apparentes qui touchent une partie importante de la peau ou de la pulpe, comme des déchirures ou des meurtrissures très visibles, un aplatissement, un écrasement et d'autres défauts similaires; les abrasions et les lésions superficielles résultant de la suppression du noyau ou de coupures ne sont pas considérées comme un défaut.
- Cicatrices et callosités:* Cicatrice, croûte ou déformation dues à des lésions mécaniques (dommage dû à la grêle, meurtrissure, abrasion, etc.), des maladies virales ou bactériennes ou à des causes physiologiques, touchant au total une surface d'un diamètre supérieur à 6 mm.
- Défaut grave de texture:* Fruit séché avec des parties non charnues (dures, racornies ou creuses) qui touchent plus du quart de l'unité.
- Domage dû à la chaleur:* Dommage causé par le soleil ou par une température excessive pendant le séchage, produisant une altération importante de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit.
- Noyau adhérent:* Noyau ou fragments de noyau collés à la pulpe de la pêche séchée.
- Matière étrangère:* Tout corps ou matière visible et/ou apparent, y compris la poussière, qui n'est pas normalement associé au produit.
- Matière végétale extérieure:* Matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes de pédoncule, les pédicelles, les feuilles, les noyaux ou les graines.

-----