



# Conseil économique et social

Distr. générale  
21 avril 2011

Original: français

---

## 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-huitième session

Genève, 27-30 juin 2011

Point 4 (a) de l'ordre du jour provisoire

Révision de normes CEE-ONU

## Norme CEE-ONU DDP-16 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pommes séchées\*

### Document présenté par la France

Le présent document a été établi suite à la décision du Groupe de travail d'entamer les travaux relatifs à une révision de la norme CEE/ONU DDP-16 Pommes séchées et à son alignement avec la norme cadre. Le secrétariat a contribué à l'alignement. Les définitions données dans l'annexe sont spécifiques aux pommes séchées. La délégation de la France est d'avis qu'il est préférable de se rapporter à cette annexe qu'à celle de la norme cadre.

### I. Définition du produit

La présente norme vise les pommes par séchage des variétés (cultivars) issues de *Malus domestica* Borkh 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 pommes séchées qui ont été sucrées ou aromatisées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

Les pommes séchées peuvent être présentées:

- Pelées et non pelées;
- Avec cœur et débarrassées du cœur;
- Entières, en moitiés, en rondelles, en tranches et en morceaux.

---

\* Le présent document a été soumis à la date ci-dessus en raison de ressources limitées.

## II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

### A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes séchées doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- Intactes (uniquement pour les entières et les moitiés); Toutefois, des légers dommages superficiels et des rayures légères ne sont pas considérés comme des défauts
- 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;
- Suffisamment développée;
- Exempte 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,;
- Exempte de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempte d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exempte de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempte de rancissement;
- Exempte de fermentation;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium [et d'une légère odeur d'agents conservateurs/additifs].
- Pas trop séchées (brûlées);
- Non creuses.

---

<sup>1</sup> Des définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans l'annexe du présent document. [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 produits secs (en coque et décortiqués) et séchés; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.doc](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.doc).]

L'état des pommes 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>2</sup>**

La teneur en eau des pommes séchées doit être de

- maximum 22,0 % pour les pommes non traitées ;
- maximum 25,0 % pour celles traitées avec des agents conservateur ou de tout autre manière (i.e. pasteurisation).

## **C. Classification**

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les pommes séchées sont classées dans les catégories suivantes: catégorie «Extra», catégorie I et catégorie II.

Les défauts admis 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 pommes séchées est facultatif pour toutes les classes. En cas de calibrage, le calibre des pommes entières, des moitiés et des rondelles est déterminé par le diamètre de la partie la plus large. Le calibre minimal est de 23 mm pour toutes les classes. Dans un même colis, la différence entre le diamètre du fruit le plus gros et celui du fruit le plus petit ne doit pas être supérieure à 20 mm.

Tranches : 90 % au moins (en poids) de toutes les unités doivent mesurer plus de 10 mm de large.

## **IV. Dispositions concernant les tolérances**

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

---

<sup>2</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à <1<sup>o</sup> annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés>; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.doc](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.doc). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

## A. Tolérances de qualité

<i>Défauts admis <sup>a</sup></i>	<i>Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux, en poids pour les produits présentés en vrac, en nombre pour les produits préemballés)</i>		
	<i>Catégorie "Extra"</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
Tolérance totale	10	15	20
a) Tolérances pour les défauts particuliers. Dans les limites des tolérances totales, sont admises les tolérances maximales suivantes:			
- Fruits tachés	3	5	10
- Fermentation	0,5	1	2
- Légères atteintes de pourriture	0	0,5	1
- Moisissures	0	0,5	1
- Dommages causés par les insectes	2	4	6
- Défauts de coloration et de texture	2	5	10
b) Tolérances de calibre			
- Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	15	20
- Présence de morceaux dans les pommes entières et les moitiés	2	7	13
c) Tolérances pour d'autres défauts			
- Matières étrangères (poids)	1	2	3
- Pédoncules, pépins <sup>b</sup>	2	5	7
- Cloisons d'endocarpe <sup>b</sup>	5	10	15

<sup>a</sup> Voir l'annexe.

<sup>b</sup> Cette tolérance ne s'applique qu'aux fruits débarrassés du cœur.

## V. Disposition concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes séchées de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété (en cas de marquage).

Pour les catégories "Extra" et I, les fruits doivent être de la même variété et de la même couleur.

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

## **B. Conditionnement**

Les pommes séchées doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

## **VI. Dispositions relatives au marquage**

Chaque emballage<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 et/ou expéditeur: Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>4</sup>.

### **B. Nature du produit**

- "Pommes Séchées"
- Nom de la variété (facultatif)

### **C. Origine du produit**

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

---

<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 «emballeur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage);
- Année de récolte (facultative);
- Agent de conservation (en cas d'utilisation);
- Séchage naturel" (facultatif);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

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

Adoptée 1998

Dernière révision 201\_

**[Annexe****Définitions des termes et des défauts pour les pommes séchées**

Basée sur l'annexe III de la norme-cadre

- |    |                                  |   |
|----|----------------------------------|---|
| a) | Pommes entières :                | pommes non coupées.   |
| b) | Pommes en moitiés :              | pommes coupées longitudinalement en deux parties approximativement égales.  |
| c) | Pommes en tranches :             | pommes coupées longitudinalement en plusieurs tranches.   |
| d) | Rondelles :                      | pommes coupées transversalement en plusieurs rondelles.   |
| e) | Dés :                            | pommes coupées en cubes approximativement égaux.  |
| f) | Pédoncules, pépins :             | morceaux de pomme séchée auxquels sont attachés le pédoncule et/ou des pépins.  |
| g) | Cloisons d'endocarpe :           | morceaux de pomme séchée auxquels est attaché un morceau de cloison d'endocarpe d'une superficie totale supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre.   |
| h) | Fruits tachés :                  | pommes présentant différentes taches.   |
| i) | Dommages causés par les insectes | dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de fragments d'insectes.   |
| j) | Pourriture :                     | décomposition visible d'une partie quelconque de la pomme due à des micro-organismes.   |
| k) | Moisissure :                     | présence de filaments de moisissure visibles à l'oeil nu.   |
| l) | Fermentation :                   | dommage dû à la fermentation tel qu'il altère l'aspect et/ou la saveur caractéristique du produit.  |
| m) | Matière étrangère                | toute matière autre que la pomme séchée.  |
| n) | Impuretés minérales :            | cendres insolubles dans l'acide.  |
| o) | Défauts d'épiderme :             | meurtrissures ou défauts superficiels dus aux brûlures du soleil, à la grêle, au frottement des branches ou à d'autres causes qui entraînent un assombrissement de la couleur ou une texture dure ou coriace. |
| p) | Couleur :                        | couleur uniforme pas plus sombre qu'ambre foncé.  |
| q) | Maturité :                       | état de fruits pleinement mûrs.   |
| r) | Excessivement séchées :          | trop séchées (brûlées) ou creuses.]   |