

INF.1 Projet pour la révision de la Norme-Cadre à appliquer aux Normes CEE/ONU

Contribution de l'Allemagne

Projet pour la révision de la
NORME-CADRE À APPLIQUER AUX NORMES CEE/ONU
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

PRODUITS SECS ET SÉCHÉS

NOTE par le secrétariat : Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées.

..... : pour le nom du produit

{ texte } : Pour des textes qui expliquent l'utilisation de la norme-cadre. Ces textes ne figurent pas dans la norme.

< texte > : Pour les textes facultatifs, ou textes qui peuvent varier selon les produits.

NORME CEE-ONU ~~DDF~~DDP-...
concernant la commercialisation et
le contrôle de la qualité commerciale des

...

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les des variétés (cultivars) issues du { terme botanique latin, suivi, le cas échéant, du nom de l'auteur }, destiné(e)s à la consommation directe.

<Elle ne s'applique pas aux destiné(e)s à la transformation industrielle ou à être utilisé(e)s dans l'industrie alimentaire.>¹

~~<Elle s'applique aux destiné(e)s à la transformation industrielle ou à être utilisé(e)s dans l'industrie alimentaire.>¹~~

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

¹ *{Suivant la nature du produit, l'une ou l'autre de ces phrases peut être utilisée; on peut aussi n'en utiliser aucune.}*

A. Caractéristiques minimales²

i) ~~Dispositions générales~~

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises³, les doivent ~~être~~ présenter les caractéristiques suivantes :

a) {Caractéristiques de la coque {seulement pour les fruits secs présentés en coque}}

La coque doit être:

- intacte; de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut à condition que le cerneau soit protégé;
- ~~saine; exempte de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation du fruit;~~
- propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible y inclus de résidus du péricarpe adhérent touchant tous ensemble plus de 5 pour cent de la surface totale de la coque;
- ~~sèche; exempte d'humidité extérieure anormale;~~
- ~~exempte de résidus du péricarpe;~~
- ~~exempte d'attaques de parasites.~~
- exempte d'altérations de la couleur, coloration anormale ou taches répandus tranchant manifestement sur la couleur du reste de la coque et touchant plus de 25 pour cent de la surface de la coque
- bien formée; la coque ne doit pas être matériellement difforme.

Le cerneau doit être:

- exempt de rancissement
- ferme
- suffisamment développé; sont exclus les cerneaux considérablement desséchés, ratatinés ou durcis touchant plus de 25 pour cent du cerneau et des produits creux
- exempt d'altérations de la couleur, coloration anormale ou taches répandus tranchant manifestement sur la couleur du reste du cerneau et touchant tous ensemble plus de 25 pour cent de la surface du cerneau
- bien formé; {les amandes jumelles ou doubles, c'est-à-dire les amandes de forme caractéristique, ayant un côté plat ou concave, du fait du développement de deux amandes dans la même coque, ne sont pas considérées comme un défaut}

L'ensemble du produit (la coque et le cerneau) doit être:

- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- exempt de filaments de moisissures visibles à œil nu
- exempt d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement
- exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes morts, de résidus ou d'excréments d'insectes
- exempt d'humidité extérieure anormale
- exempt d'odeur ou de saveur étrangères.

² Les définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre(Terminologie recommandée et définition des défauts pour les norme relatives aux fruits secs (en coque et décortiqués) et aux fruits séchés) ; voir http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf

³ {On indiquera dans cette section les caractéristiques minimales qui ne font pas l'objet de tolérances.}

{ suivant la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées }

- b) { Caractéristiques de la partie comestible des fruits du cerneau seulement pour les fruits secs présentés sans coque } ~~secs en coque ou du fruit séché~~

Le cerneau doit être:

~~suffisamment sèche pour assurer sa conservation;~~

- intacte; de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut; { suivant la nature du produit ou la présentation prévue, la norme peut stipuler qu'il n'est pas nécessaire que le produit soit intact }
- saine; à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre, pratiquement exempte de toute matière étrangère visible; { suivant la nature du produit, l'utilisation de farine, de sucre, de sel ou d'une autre matière admise peut être stipulée };
- ferme
- suffisamment ~~<normalement>~~ développée, ~~et/ou ayant atteint un stade de maturité satisfaisant;~~ sont exclus les cerneaux considérablement desséchés, ratatiné ou durcis touchant plus de 25 pour cent du cerneau et les produits creux
- exempt d'altérations de la couleur, coloration anormale ou taches répandus tranchant manifestation sur la couleur du reste du cerneau et touchant plus de 25 pour cent de la surface du cerneau
- bien formé
- exempt d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- exempt d'attaques de parasites; y compris d'insectes morts, de résidus ou d'excréments d'insectes
- exempt de filaments de moisissures visibles à œil nu;
- exempt de rancissement;
- exempt d'humidité extérieure anormale;
- exempt d'odeur ou de saveur étrangères.

{ suivant la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées }

- c) { Caractéristiques de la partie comestible des fruits séchés }

La partie comestible doit être:

- intacte; de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut; { suivant la nature du produit ou la présentation prévue, la norme peut stipuler qu'il n'est pas nécessaire que le produit soit intact }
- saine; à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre, pratiquement exempte de toute matière étrangère visible; { suivant la nature du produit, l'utilisation de farine, de sucre, de sel ou d'une autre matière admise peut être stipulée };
- suffisamment développée
- suffisamment mûre
- exempt d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement
- exempt d'attaques de parasites y compris d'insectes morts, de résidus ou d'excréments d'insectes
- exempt de filaments de moisissures visibles à œil nu
- exempt de fermentation
- exempt d'humidité extérieure anormale
- exempt d'odeur ou de saveur étrangères.

{suivant la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées }

{Caractéristiques pour les fruits secs en coque, les cerneaux et les fruits séchés }

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

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

ii)B. Teneur en eau⁴

La teneur en eau des ne doit pas être supérieure à ... %^{5 6}.

{Le pourcentage doit être indiqué avec un décimal, par exemple 10,0 pour cent. Pour les fruits secs en coque le teneur en eau doit être fixé pour les fruits entiers.}

iii) —Agents conservateurs

~~Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur.~~

B. Classification

Les sont classé(e)s en deux < trois> catégories définies ci-après :

i) *Catégorie "Extra"*

~~Les de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.~~

~~Ils/elles doivent être :~~

~~.....
.....
.....~~

~~{Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les fruits secs présentés en coque, elles peuvent viser séparément la coque et la partie comestible.}~~

⁴ 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)> ou <l'annexe II de la norme-cadre (Détermination de la teneur en eau des fruits secs)>; voir http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

⁵ ~~{Pour les fruits secs en coque, des valeurs différentes peuvent être fixées pour les fruits entiers et pour la partie comestible.}~~

⁶ ~~{La méthode à utiliser doit être une des méthodes essayées en collaboration et avoir donné des résultats satisfaisants lors d'essais effectués entre laboratoires (voir annexes I et II pour les fruits séchés et secs). En cas de litige, il convient d'appliquer la méthode de référence de laboratoire.}~~

~~Ils (elles) ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, 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.~~

Les de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et d'une présentation homogène en-ce -qui-concerne la forme et l'aspect.

Les défauts admis en section IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES ne doivent pas atteindre l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

ii) **Catégorie I**

~~Les classé(e)s dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.~~

~~Ils (elles) doivent être :~~

~~.....
.....
.....~~

~~{Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les fruits secs présentés en coque, elles peuvent viser séparément la coque et la partie comestible.}~~

~~Ils (elles) peuvent présenter les légers défauts suivant, 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.~~

~~.....
.....
.....~~

Les classé(e)s dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les défauts admis en section IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES ne doivent pas atteindre l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

iii) **Catégorie II**

~~Cette catégorie comprend les qui ne peuvent être inclus dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.~~

~~Ils (elles) doivent être :~~

~~.....
.....
.....~~

~~{Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les fruits secs présentés en coque, elles peuvent viser séparément la coque et la partie comestible.}~~

~~Ils (elles) peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.~~

Les classé(e)s dans cette catégorie doivent être de qualité marchande.

Les défauts admis en section IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES ne doivent pas atteindre les caractéristiques essentielles du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre ~~<ou le erible>~~ {le cas échéant s'il est appliqué} est déterminé par {dispositions à établir suivant la nature du produit et/ou la catégorie}.

{Les dispositions relatives au calibre minimal et calibre maximal et à la fourchette des calibres varient suivant la nature du produit, la variété, le type commercial et les catégories. Toutefois, les dispositions relatives à la fourchette doivent éviter des fourchettes limitées et des codes de calibre pour que le calibrage peut être appliques dans des pays différents et des usages commerciaux différents.}

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis ~~(ou lot si le produit est présenté en vrac)~~ pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

~~A. Tolérances de qualité~~

Défauts admis ⁷	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
1. {Fruits secs présentés en coque}			
a) Tolérances totales admises pour les défauts de la coque Liste des défauts			
b) Tolérances totales admises pour les défauts de la partie comestible Liste des défauts	{En général, les tolérances concernent la non-conformité aux caractéristiques minimales ou aux caractéristiques de chaque catégorie.}		
2. {Partie comestible des fruits secs et fruits séchés} Tolérances totales Liste des défauts			

(a) Table pour les fruits secs en coque

<u>Défauts admis</u>	<u>Tolérances admises</u> <u>pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids (par rapport au poids total des produits en coque)</u>		
	<u>Extra</u>	<u>Catégorie I</u>	<u>Catégorie II</u>

⁷ Les définitions types des défauts figurent à l'annexe III.

<u>(a) Tolérances admises pour les produits ne satisfaisant pas les caractéristiques minimales</u>	<u>5</u>	<u>10</u>	<u>15</u>
dont pas plus que			
- <u>fruits avec coques endommagés, sals, répandus ou mal formés</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>5</u>
- <u>pas suffisamment développés ou produits creux</u>	<u>2</u>	<u>5</u>	<u>7</u>
- <u>moisis</u>	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>2</u>
- <u>rancis, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou xxx</u>	<u>2</u>	<u>5</u>	<u>7</u>
- <u>insectes vivants (en nombre)</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
<u>{d'autres tolérances peuvent être ajoutées si nécessaire}</u>			
<u>(b) Tolérances pour d'autre défauts</u>			
- <u>matière étrangère y compris des coques libres et fragments de coques, fragments de brou, poussière (en poids)</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>5</u>
- <u>... adhérents à d'autres variétés qu'indiqués (en nombre)</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>
<u>(c) Tolérances des calibre</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>

(b) Table pour les cerneaux { produits secs présentés sans coque }

<u>Défauts admis</u>	<u>Tolérances admises</u> <u>pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids</u>		
	<u>Extra</u>	<u>Catégorie I</u>	<u>Catégorie II</u>
<u>(a) Tolérances admises pour les produits ne satisfaisant pas les caractéristiques minimales</u>	<u>5</u>	<u>10</u>	<u>15</u>
dont pas plus que			
- <u>pas suffisamment développés</u>	<u>2</u>	<u>5</u>	<u>7</u>
- <u>moisis</u>	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>2</u>
- <u>rancis, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou xxx</u>	<u>2</u>	<u>5</u>	<u>7</u>

- <u>insectes vivants (en nombre)</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
{d'autres tolérances peuvent être ajoutées si nécessaire}			
<u>(b) Tolérances pour d'autre défauts</u>			
- <u>matière étrangère y compris des coques libres et fragments de coques, fragments de brou, poussière (en poids)</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>5</u>
- <u>... adhérents à d'autres variétés qu'indiqués (en nombre)</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>
<u>(c) Tolérances des calibre</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>

(c) Table pour les fruits séchés

<u>Défauts admis</u>	<u>Tolérances admises</u> pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids		
	<u>Extra</u>	<u>Catégorie I</u>	<u>Catégorie II</u>
<u>(a) Tolérances admises pour les produits ne satisfaisant pas les caractéristiques minimales</u>	<u>5</u>	<u>10</u>	<u>15</u>
<u>dont pas plus que</u>			
- <u>pas suffisamment développés</u>	<u>2</u>	<u>5</u>	<u>7</u>
- <u>mois</u>	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>2</u>
<u>fermentés, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou xxx</u>	<u>2</u>	<u>5</u>	<u>7</u>
- <u>insectes vivants (en nombre)</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
{d'autres tolérances peuvent être ajoutées si nécessaire}			
<u>(b) Tolérances pour d'autre défauts</u>			
- <u>matière étrangère y compris xxx, poussière (en poids)</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>5</u>
- <u>... adhérents à d'autres variétés qu'indiqués (en nombre)</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>

<u>(c) Tolérances des calibre</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>
-----------------------------------	-----------	-----------	-----------

B. — Impuretés minérales

~~{Suivant la nature du produit, une tolérance est admise pour les impuretés minérales.}~~

~~Les cendres non solubles dans de l'acide ne peuvent excéder 1 g/kg.~~

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories ... %, en nombre ou en poids, de produits non conformes au calibre indiqué dans le marquage <mais appartenant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui qui est indiqué>{selon la nature du produit}

{Quand le calibre est indiqué en nombre de fruits par unité de poids, la norme peut comporter une disposition spéciale. Elle peut aussi prescrire une tolérance pour le calibre minimal.}

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis ~~(ou lot si le produit est présenté en vrac)~~ doit être homogène et ne comporter que des de même origine, qualité, ~~et~~ calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage). {Suivant la nature du produit, la norme peut ajouter la variété et/ou le type commercial.}

{Suivant la nature du produit, d'autres dispositions sont possibles}

~~.....~~
~~.....~~
~~.....~~

La partie apparente du contenu du colis ~~(ou du lot pour les produits présentés en vrac)~~ doit être représentative de l'ensemble. <Pour les catégories "Extra" et I, les produits doivent être de la même variété et/ou type commercial.> {En outre, suivant la nature du produit, il peut être requis que les produits soient homogène en ce qui concerne l'année de récolte, la forme et/ou la couleur soient les mêmes. }

B. Conditionnement

Les doivent être conditionné(e)s 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'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, 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 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 ~~(ou le lot si le produit est présenté en vrac)~~ doivent être exempts de tous corps étrangers.

C. Présentation

... doivent être présentées sous sac ou sous emballage solide.

{Des dispositions particulières sur la présentation du produit peuvent être indiquées ici.}

<La coque de la noix peut être lavée et blanchie sous réserve que le traitement n'atteint pas la qualité du cerneau et qu'il soit autorisé par la réglementation nationale.>

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁸ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

~~<Pour les expédiés (expédiées) en vrac, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du moyen de transport.>~~

A. Identification

Emballeur) Nom et adresse ou identification symbolique
 et/ou) symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel
 Expéditeur) par un service officiel⁷

B. Nature du produit

- Nom du produit;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif) {suivant la nature du produit}
- Type ou forme de présentation {suivant la définition donnée dans la norme} ???

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);
- Code de calibre (facultatif)
- Année de récolte {suivant la nature du produit};
- ~~Poids net, ou nombre, de préemballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces préemballages (facultatif ou à la demande du pays importateur);~~
- "À consommer de préférence avant le" et indication de la date (facultatif).

⁸ Les ~~unités préemballées~~ emballages de vente destinées à la vente directe au consommateur ne sont pas soumises aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur l'emballage contenant ces unités .

⁷ La législation nationale d'un certain nombre de pays ~~européens~~ 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.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)