



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2000/17/Add.4
14 Août 2000

Original : ANGLAIS et
FRANCAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation
des produits périssables et de l'amélioration
de la qualité

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)
Quarante-septième session, Genève, 19-22 juin 2000

RAPPORT DE LA QUARANTE-SEPTIÈME SESSION

Addendum 4 (Norme-Cadre - Terminologie recommandée)

Note du secrétariat

Lors de la dernière session, le texte a été longuement discuté sur la base d'une proposition de la délégation de l'Espagne et plusieurs modifications ont été convenues. Les délégations sont invitées à communiquer leurs commentaires sur les textes indiqués entre parenthèses aux rapporteurs de l'Espagne. La délégation de l'Espagne présentera une nouvelle version lors de la prochaine session.

[texte] Texte qui n'est pas définitivement discuté

ANNEXE III

TERMINOLOGIE RECOMMANDÉE POUR LES NORMES RELATIVES AUX FRUITS SECS ET SÉCHÉS ET DÉFINITION DES DÉFAUTS

1. Terminologie recommandée

<i>Amande:</i>	partie comestible des fruits en coque, qui se correspond avec la semence du fruit sec, pourvue d'une pellicule ou tégument extérieur (teste ou episperme).
<i>Amande pelée ou repelée:</i>	amande dépourvue de leur tégument ou pellicule extérieur.
<i>Coque:</i>	partie ligneuse non comestible des fruits secs qui protège l'amande, et qui se correspond avec l'endocarpe (fruits en drupe), le pericarpe (fruits en nucule) ou la teste (strobiles ou fruits en cône).
<i>Noyau:</i>	partie non comestible des fruits séchés en drupe, qui se correspond avec l'endocarpe et la semence du fruit.
<i>Consommation directe:</i>	fruits secs ou séchés qui arriveront au consommateur final dans son stade actuelle, sans souffrir d'autres manipulations que les propres du préparation ou emballage. Les opérations de triage, selection, calibrage, mélange, etc, ne sont pas considérées comme opérations de transformation.
<i>Transformation:</i>	opération, différente des propres du préparation ou emballage, qui comporte une modification substantielle du produit ou de sa forme de présentation, comme le décorticage, le repelage ("repelado"), le grillage ou torrefaction, l'obtention de bâtons, pâtes ou farine, etc.
<i>Industrie alimentaire:</i>	toute autre opération qui comporte soit l'obtention de produits alimentaires dérivés (huiles, arômes ou condiments, etc.), soit son utilisation comme ingredient dans la fabrication de produits alimentaires différents.
<i>Suffisament secs ou séchés:</i>	fruits secs ou séchés qui ont obtenu, soit par leur propre évolution, soit par moyen de systèmes naturels ou artificiels de séchage, un degré d'humidité tel qui assure sa conservation. {la teneur maximale en eau du produit doit normalement être exprimée à ce sujet}
<i>Séchage naturel:</i>	perte d'humidité obtenue par la seule action de l'aération et/ou la chaleur ambiante, sans utilisation de sources exterieures de chaleur ou de substances désséchantes ou déshydratantes.

- Mûrs:* fruits secs ou séchés ayant obtenu une maturité suffisante, compte tenu de leur nature et leur destination final. {le cas échéant indications sur la teneur minimale en sucre, acidité, coloration minimale, stade de développement, etc. peuvent être signalées à ce sujet }
- Conservateur:* aditif qui prolonge la vie utile des produits alimentaires, en les protégeant des détériorations produites par les microorganismes ou des altérations biologiques.
- Calibrage:* action et résultat de classer les fruits secs ou séchés en fonction de leur grandeur, poids ou volume; il est défini par une série de rangs ou intervalles définis par leurs calibres maximaux et minimaux qui peuvent être exprimés, selon le cas, par rapport au diamètre de la section équatoriale du fruit, le diamètre maximal, le poids unitaire, le nombre de fruits par unité de poids, etc.
- Criblage:* action et résultat de classer les fruits secs par rapport à un calibre minimal ou maximal donnée; il peut être exprimé par la mention du calibre minimal suivie des mots “et plus” ou par la mention du calibre maximal suivie des mots “et moins”.
- Type commercial:* fruits qui appartiennent à différentes variétés, mais de type variétal et caractéristiques similaires, ou ensemble de variétés officiellement défini par le pays producteur.
- Lot:* quantité de produit que, dans le stade du contrôle à l’exportation, présente caractéristiques uniformes par rapport à l’identité de l’emballeur ou expéditeur, la nature du produit et son origine, la catégorie commerciale, le type d’emballage et la présentation du produit et, le cas échéant, la variété et/ou type commercial, le calibre ou crible et la couleur.

Norme Cadre: Terminologie recommandée

2. Définition des défauts

a) Définitions génériques

Taches: altération apparente et localisé de la couleur extérieure ou intérieure, quel que soit sa cause ou origine (intrinsèque ou extrinsèque). {le cas échéant indiquer la surface totale maximale par unité admise comme tolérée}

Altération de la couleur: altération significative de la couleur typique extérieure ou intérieure, y compris notamment le noircissement et/ou l'apparition de couleurs très foncées, quel que soit sa cause ou origine (intrinsèque ou extrinsèque);

Blessures mécaniques: cassures, fissures, déchirures ou meurtrissures qui affectent une partie significative, soit de la peau, du tégument ou de la coque, soit de la chair du fruit ou de l'amande. {le cas échéant indiquer la surface ou la longueur totale maximale par unité admise comme tolérée}

Attaques des parasites animaux: dommages ou contaminations visibles causés par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres parasites animaux, y compris la présence d'insectes morts, de ses résidus ou excréments.

Parasites vivants: présence de parasites animaux vivants (insectes, acariens ou d'autres), quel que soit son stade d'évolution (adulte, nymphe, larve, oeuf, etc).

Pourritures: décomposition significative due à l'action de microorganismes; normalement elle est accompagnée par des changements de texture (apparence molle ou aqueuse) et/ou des modifications de la couleur (apparition initiale de tons brunâtres, puis noircissement).

Moisissures: filaments de moisissure visibles à l'oeil nu, à l'intérieur ou l'extérieur du fruit ou de l'amande.

Odeur et/ou saveur étrangères: odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.

[*"Staining"*]: ??.]

[*Souillure*]: toute visible et apparente saleté, terre, boue ou poussière adhérente ou incrustée.]

<i>Matières étrangères :</i>	tout corps ou matière visible et/ou apparente, qui n'est pas normalement associé au produit, à l'exclusion des impuretés minérales. { voir les définitions pour les matières végétales externes }
<i>Humidité extérieure anormale:</i>	présence d'eau libre, d'humidité ou de condensation directement sur le produit.
<i>Impuretés minérales:</i>	cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique.

b) Définitions spécifiques pour les fruits secs (en coque ou décortiqués)

Défauts de la coque:

Tout défaut qui altère l'aspect ou la qualité de la coque, tels que:

<i>Coques brisées:</i>	coques cassées, fendues ou mécaniquement endommagées; l'absence d'une partie très petite de la coque, ou une légère craquelure, ne sont pas considérées comme un défaut, toujours à condition que l'amande reste protégée.
<i>Endommagées mécaniquement:</i>	coques avec des lésions mécaniques bien apparentes, même si elles sont superficielles, comme les marques prononcées d'écalage.
<i>Matières végétales externes:</i>	matières végétales sans danger associées au produit.

Défauts de l'amande:

Tout défaut altérant l'aspect, la comestibilité, la conservation ou la qualité de l'amande, tels que:

<i>Défauts superficiels:</i>	défauts qui altèrent l'aspect du produit: taches, endroits décolorés, peau déchiré, brûlures de soleil et péricarpe adhérent, etc.
<i>Défauts profonds:</i>	défauts qui altèrent fortement l'aspect ou la conservation du produit: terre incrustée, cassures, fissures, traces de frottement, écrasement, lésions dues à tout autres causes, etc.
<i>Défauts intrinsèques:</i>	anomalies qui ne sont pas caractéristiques de fruits mûrs convenablement manutentionnés d'une variété donnée: maturité incomplète, développement insuffisant germination, avortement, etc.

Norme Cadre: Terminologie recommandée

Fruit à coque vide ou creuse: fruit à coque dont l'amande a avortée.

[Incomplètes: amandes dont il manque moins d'un tiers de l'amande entière. {le cas échéant indiquer une portion différente}]

[Brisées: amandes dont il manque plus d'un tiers de l'amande entière. {le cas échéant indiquer une portion différente}]

[Morceaux: partie d'amande inférieure au tiers de l'amande entière {le cas échéant ajouter ou remplacer par une référence à un calibre ou diamètre en mm}]

Endommagées mécaniquement: amandes partiellement cassées (incomplètes), moitiés ou fendues (séparation des cotylédons), ou avec des lésions mécaniques superficielles; l'absence d'une petite partie du tégument, les éraflures et les lésions très superficielles <inférieures à ... mm de diamètre ou de longueur, et a ... mm de profondeur> ne sont pas considérées comme défauts. {le cas échéant, ajouter indications spécifiques pour les moitiés ou fendues}

Insuffisamment développées: amande qui n'est pas parfaitement développée <et qui ne remplit pas suffisamment la cavité intérieure de la coque>. {la forme de l'amande peut être différente selon la variété ou le type commercial, mais l'amande ne doit pas être déformée ou présenter des parties ratatinées}

Racornies [ou ratatinés]: amandes qui sont considérablement ridés, rétrécies, desséchés ou durcis.

[Taches ou altérations physiologiques: altérations de la couleur de l'amande, et parfois de sa texture ou saveur.]

Callosités: cicatrices ou déformations dues à des lésions mécaniques, des maladies virotiques ou bactériennes, ou des causes physiologiques.

Dégâts causés par la chaleur: dégâts produits par une température excessive pendant le séchage ou la transformation, produisant une altération significative de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit.

Fermentation: défauts dus à l'action des ferments, enzymes ou bactéries, tels qu'ils altèrent notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristiques du produit.

Rancissement: oxydation des lipides ou production d'acides gras libres qui donnent un goût désagréable caractéristique; l'aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que l'amande soit rance.

Germination: développement apparent du germe, même si il n'est pas visible de l'extérieur.

Jumelles: amandes de formes caractéristiques, conséquence du développement de deux amandes dans la même coque.

Matières végétales externes: matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes de coque ou coquille, tégument, etc.

c) Définitions spécifiques pour les fruits séchés

Endommagées mécaniquement: fruits séchés avec des lésions mécaniques apparentes; les éraflures et les lésions très superficielles <inférieures à ... mm de diamètre ou longueur, et à ... mm de profondeur> ne sont pas considérées comme défauts. {pour les produits dénoyautés, épépinés, dépedunculés ou dépedicullés les lésions mécaniques normales dérivées de ces opérations ne sont pas considérées comme défauts}

Dégâts causés par la chaleur: dégâts dus à la radiation solaire ou à une température excessive pendant le séchage, produisant une altération significative de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit.

Défauts de texture: Fruits avec des parties non charnues (endurcies, racornies ou creuses), qui affectent plus d'une ... partie du fruit.

Callosités: cicatrices ou déformations dues à des lésions mécaniques (grêle, meurtrissures, frottements, etc.), des maladies virotiques ou bactériennes, ou des causes physiologiques.

Fermentation: défauts dus à l'action des ferments, enzymes ou bactéries, tels qu'ils altèrent notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristiques du produit.

[Morceaux: partie d'un fruit inférieure au tiers du fruit entier. {le cas échéant indiquer une portion différente, ou remplacer par une référence à une grandeur en mm}]

Matières végétales externes: matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes de peduncules et pédicelles, feuilles ou semences.
