



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2003/15/Add.8  
6 octobre 2003

Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

---

**COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE**

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

Groupe de travail des normes de qualité agricoles

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

Cinquantième session, 24-27 juin 2003, Genève

**RAPPORT DE LA CINQUANTIÈME SESSION**

Additif 8

**REVISION DE L'ANNEXE III DE LA NORME-CADRE**

**Note du secrétariat:** La Section spécialisée en a approuvé la révision lors de sa 50<sup>ème</sup> session et recommande son adoption par le Groupe de travail en tant que Révision de l'Annexe III de la Norme-cadre CEE/ONU pour les produits secs et séchés (fruits).

{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.

## ANNEXE III

**TERMINOLOGIE RECOMMANDÉE ET DÉFINITION DES DÉFAUTS  
POUR LES NORMES RELATIVES AUX FRUITS SECS (EN COQUE ET DÉCORTIQUÉS)  
ET AUX FRUITS SÉCHÉS**

**1. Terminologie recommandée**

<i>Amande:</i>	partie comestible des fruits en coque, qui se correspond avec la semence du fruit sec, pourvue d'une membrane ou tégument extérieur (teste ou épisperme).
<i>Amande pelée (blanchie):</i>	amande dépourvue de leur tégument ou membrane extérieur.
<i>Brou :</i>	partie charnue non comestible des fruits secs en coque, qui recouvre la coque, et qui doit être enlevée avant la commercialisation du produit.
<i>Coque:</i>	partie ligneuse non comestible des fruits secs en coque qui protège l'amande, et qui se correspond avec l'endocarpe (fruits en drupe), le péricarpe (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>	produit qui arrivera au consommateur final dans son stade actuelle, sans souffrir d'autres manipulations que les propres du conditionnement ou emballage ; les opérations de triage, sélection, calibrage, mélange, etc, ne sont pas considérées comme opérations de transformation.
<i>Transformation:</i>	opération, différente des propres au conditionnement ou emballage, qui comporte une modification substantielle du produit ou de sa forme de présentation, comme le décorticage, le pelage (blanchi), le grillage ou torréfaction, ou 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, condiments, etc.), soit sa utilisation comme ingrédient dans la fabrication de produits alimentaires différents.
<i>Propre:</i>	produit qui est pratiquement exempt de saleté adhérente visible ou d'autres matières étrangères adhérentes.
<i>Suffisamment sec ou séché:</i>	fruit sec (en coque ou décortiqué) ou fruit séché qui a 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 extérieures de chaleur ou de substances desséchantes ou déshydratantes.
<i>Mûr:</i>	fruit sec (en coque ou décortiqué) ou séché 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:* additif qui prolonge la vie utile des produits alimentaires, en les protégeant des détériorations produites par les micro-organismes ou des altérations biologiques.
- Calibrage:* action et résultat de classer les fruits secs (en coque ou décortiqués) ou les fruits séchés en fonction de leur dimension, poids ou volume; il est défini par une série de rangs ou intervalles définis par un calibre minimal et un calibre maximal; il peut être exprimé, selon le cas, par rapport au diamètre de la section équatoriale, le diamètre maximal, le poids unitaire, le nombre de fruits par unité de poids, etc.
- Criblage:* action et résultat de classer les fruits secs (en coque ou décortiqués) ou les fruits séchés par rapport à un calibre minimal ou maximal donné; 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 secs (en coque ou décortiqués) ou fruits séchés qui appartiennent à différentes variétés qui ont caractéristiques techniques et/ou aspect similaires, qui appartiennent à un type variétal similaire, ou qui appartiennent à un ensemble de variétés officiellement défini par le pays producteur.  
{ le cas échéant, choisir la spécification plus précise }
- Lot:* quantité de produit que, dans le stade du contrôle, présente caractéristiques uniformes par rapport à l'identité de l'emballleur 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.

## **2. Définition des défauts**

### **a) Définitions génériques**

- Défaut ou dommage léger:* défaut ou combinaison de défauts qui détériorent l'aspect du produit, y compris notamment les défauts superficiels légers comme taches, cicatrices, meurtrissures, altérations de la couleur, peau déchiré, lésions mécaniques, brûlures de soleil, etc., à condition que n'affectent pas significativement à la comestibilité, la conservation ou la qualité commerciale du produit.

- Défaut ou dommage grave:* défaut ou combinaison de défauts qui détériorent sérieusement l'aspect du produit, ou qui affectent significativement sa comestibilité, sa conservation ou sa qualité commerciale, y compris notamment défauts comme moisissure, pourriture, attaques des insectes, rancissement, saveur anormale, souillure très apparente, écrasement ou lésions mécaniques importantes, excès d'humidité, etc.
- Défaut intrinsèque:* anomalie par rapport à les caractéristiques des fruits mûrs et convenablement manutentionnés, y compris la manque de maturité, le développement insuffisant, la malformation, la germination, l'avortement, la déshydratation ou dessiccation excessives, etc.
- Défaut superficiel:* imperfection visible et localisée qui détériore significativement l'aspect externe <de la coque, de l'amande ou du fruit séché>, quel que soit sa cause ou origine, soit intrinsèque ou extrinsèque, y compris taches, points noirs, cicatrices, marques de grêle, croûtes, ampoules, meurtrissures et d'autres défauts similaires, mais à l'exclusion des dommages occasionnés par défauts plus graves comme moisissure, pourriture ou attaques des parasites.  
{ le cas échéant, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut et indiquer la surface maximale, totale ou agrégée, tolérée par unité }
- Tache:* altération apparente et localisée de la couleur extérieure qui détériore significativement l'aspect externe <de la coque, de l'amande ou du fruit>, quel que soit sa cause ou origine, soit intrinsèque ou extrinsèque, y compris points noirs, moucheté, etc., mais à l'exclusion des taches occasionnés par défauts plus graves comme moisissure, pourriture ou attaques des parasites.  
{ le cas échéant, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut et indiquer la surface maximale, totale ou agrégée, tolérée par unité }
- Altération de la couleur:* change significative et répandue de la couleur typique extérieure ou intérieure, quel que soit sa cause ou origine, soit intrinsèque ou extrinsèque, y compris notamment le noircissement et l'apparition de couleurs très foncées, mais à l'exclusion des altérations de la couleur occasionnées par défauts plus graves comme moisissure, pourriture ou attaques des parasites.  
{ le cas échéant, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut et indiquer la surface totale maximale tolérée par unité }
- 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, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut et indiquer la surface ou la longueur maximale, totale ou agrégée, tolérée par unité }

<i>Attaques des parasites animaux:</i>	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.
<i>Parasites vivants:</i>	présence de parasites animaux vivants (insectes, acariens ou d'autres), quel que soit son stade d'évolution (adulte, nymphe, larve, oeuf, etc).
<i>Pourriture:</i>	décomposition significative due à l'action de micro-organismes ou d'autres processus biologiques; 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).
<i>Moisissure:</i>	filaments de moisissure visibles à l'oeil nu, soit à l'intérieur ou à l'extérieur du fruit ou de l'amande.
<i>Odeur et/ou saveur étrangères:</i>	odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
<i>Souillure:</i>	saleté, terre, boue ou poussière adhérente ou incrustée, très apparente, qui produisent un aspect onctueux, maculé, tacheté ou sale, qui démerite sérieusement l'apparence du produit.
<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 des matières végétales étrangères }
<i>Humidité extérieure anormale:</i>	présence d'eau libre, d'humidité ou de condensation sur la surface du produit.
<i>Impuretés minérales:</i>	endre insoluble 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>Coque brisée:</i>	coque cassée, fendue ou avec dommages mécaniques sérieux; l'absence d'une partie très petite de la coque ou une légère craquelure ne sont pas considérées comme défaut, à condition que l'amande reste protégée.
<i>Endommagée mécaniquement:</i>	coque avec des lésions mécaniques bien apparentes, même si elles sont superficielles, comme les marques prononcées produites par l'écalage. { le cas échéant, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut, et indiquer la surface ou la longueur maximale, totale ou agrégée, tolérée par unité }
<i>Matières végétales étrangères:</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:

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

*Endommagée mécaniquement:* amande avec des lésions mécaniques superficielles (ébréchée ou éraflée) ou incomplète (partiellement cassée), plus les moitiés et les amandes fendues ou brisées; l'absence d'une petite partie du tégument et/ou les éraflures et les lésions ou abrasions très superficielles <inférieures à ... mm de diamètre ou de longueur, et/ou à ... mm de profondeur> ne sont pas considérées comme défaut.

{ le cas échéant, ajouter indications et tolérances spécifiques pour les amandes incomplètes, moitiés, fendues et brisées, et les exclure de la définition d'endommagée mécaniquement }

*Ebréchée:* amande incomplète, partiellement cassée ou fendue, dont il manque moins d'un tiers de l'amande entière.  
{ le cas échéant, indiquer une proportion ou référence différente et/ou ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut }  
{ ébréchée est une définition optionnelle, parce que les amandes ébréchées ou incomplètes peuvent être groupées dans la définition d'endommagée mécaniquement }

*Brisée:* portion d'amande plus grande que un morceau <mais plus petite que une incomplète> (<dont il manque plus d'un tiers de l'amande entière mais> elle ne passe pas à travers un tamis à mailles rondes { ou carrées } de ... mm).

{ le cas échéant indiquer une proportion ou référence différente }

*Morceau:* fragment ou petite portion d'amande de forme irrégulière qui passe à travers un tamis à mailles rondes { ou carrées } de ... mm <mais qui ne passe pas à travers un tamis à mailles rondes { ou carrées } de ... mm>.  
{ le cas échéant indiquer ou remplacer par une référence différente }

*Moitié:* amande fendue au sens longitudinal dont les deux cotylédons se sont séparés.

{ le cas échéant ajouter tolérances spécifiques pour les moitiés }

*Jumelle ou double :* amande de forme caractéristique, conséquence du développement de deux amandes dans la même coque.

{ le cas échéant ajouter tolérances spécifiques pour les jumelles ou doubles }

*Insuffisamment développée:* amande difforme, anormalement petite ou partiellement avortée, avec inclusion des amandes racornies et ratatinées.

{ la forme et les dimensions de l'amande peuvent changer selon les conditions de culture, mais non jusqu'à le point que l'amande devienne difforme, racornie ou ratatinée }

{ le cas échéant, ajouter définitions et tolérances spécifiques pour les

amandes racornies et ratatinées, et les exclure de la définition d'insuffisamment développé}  
 {pour les fruits en coque, le cas échéant, peut être ajoutée une référence ou spécification par rapport à le rendement minimal (poids amandes comestibles/poids fruits en coque) ou par rapport à le remplissage minimal de la cavité intérieure de la coque}

*Racornie et ratatinée:* amande qui est anormalement ridée ou aplatie, et/ou rétrécie, desséchée ou durcie.

*Callosité:* cicatrice ou déformation due à des lésions mécaniques, des maladies virales ou bactériennes, ou des causes physiologiques.

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

*Fermentation:* dommage du à l'action des ferments, enzymes ou micro-organismes, jusqu'au point d'affecter substantiellement 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.

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

**c) Définitions spécifiques pour les fruits séchés**

*Endommagé mécaniquement:* fruits séchés avec des lésions mécaniques très apparentes qui affectent une partie significative de la peau ou de la pulpe, comme les déchirures ou les meurtrissures très visibles, aplatissement, écrasement et d'autres défauts similaires; les abrasions 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 fruits séchés dénoyautés, épépinés, dépedunculés ou dépedicullés, ou coupés en tranches, portions, dés, rondelles ou morceaux, 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, qui affectent significativement l'aspect, la saveur ou la comestibilité du produit.

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

*Callosité:* cicatrice ou déformation due à des lésions mécaniques (grêle,

meurtrissures, frottements, etc.), à des maladies virales ou bactériennes ou à des causes physiologiques.

*Fermentation:* dommage dû à l'action des ferments, enzymes ou micro-organismes, jusqu'au point d'affecter substantiellement l'aspect et/ou la saveur caractéristiques du produit.

*Morceau:* fragment ou petite portion de fruit séché de forme irrégulière < qui passe à travers un tamis à mailles rondes de ... mm> <qui est inférieure à un ... du fruit séché entier>  
{ le cas échéant indiquer ou remplacer par une référence ou proportion différente}  
{ le cas échéant, la norme peut considérer les morceaux, brisures, portions, etc. comme types de présentation, en ajoutant spécifications sur sa taille ou sa forme }

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

---