



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2005/15
5 avril 2005

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

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

Cinquante-deuxième session, 14-17 juin 2005
Point 5 e) de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LES PÊCHES SÉCHÉES

Document transmis par l'Espagne

Note du secrétariat: Le présent texte se fonde sur le document TRADE/WP.7/GE.2/2004/11.
Les principaux changements apportés sont les suivants:

- Le maintien de l'exclusion des «pêches déshydratées» dans la section intitulée Définition du produit;
- Une référence dans la Classification aux Dispositions concernant les tolérances;
- Une tolérance pour les «nuances plus foncées» dans la catégorie II seulement;
- Une modification des tolérances pour les «Autres défauts» (introduction de tolérances pour les fruits entiers et modification des tolérances pour les moitiés).

Étant donné que l'annexe n'a pas été examinée à la dernière session, les définitions qui y figurent n'ont pas encore été incorporées dans le corps de la norme. À la dernière session,

la totalité du texte de la norme a été révisée. Les principales modifications approuvées et apportées au présent texte ont été les suivantes:

- Ajout de «fruits entiers»;
- Modification de la teneur en eau, en rapport avec l'utilisation d'agents conservateurs;
- Ajout d'un calibrage en fonction du diamètre et suppression du tableau contenant l'échelle de calibres;
- Suppression de la tolérance pour les impuretés minérales.

NORME CEE-ONU (DF-...)

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 des variétés (cultivars) issues de *Prunus persica* Sieb. et Zucc., destinées à la consommation directe ou celles présentées en mélanges sans autre transformation. Elle ne vise pas les pêches séchées destinées à la transformation industrielle ou à être utilisées dans l'industrie alimentaire, ni les pêches déshydratées.

Les pêches séchées peuvent être présentées:

- a) Entières (dénoyautées);
- b) En moitiés (pêches dénoyautées coupées, avant séchage, en deux parties dans le sens longitudinal);
- c) En tranches (principalement en bandes coupées parallèlement de dimension et d'épaisseur irrégulières);
- d) 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

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pêches séchées doivent être:
 - Suffisamment sèches pour pouvoir se conserver;

- 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;
- Obtenues à partir de fruits normalement développés et suffisamment mûrs;
- Charnues, avec une chair élastique ou souple. La cavité du noyau peut présenter très peu de chair juteuse;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Exemptes d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites;
- Exemptes de taches et d'altération de la couleur les rendant impropres à la consommation;
- Exemptes de fermentation;
- Exemptes de moisissure;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangère¹.

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

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

ii) Teneur en eau²

La teneur en eau des pêches séchées ne doit pas être supérieure à 20,0 %. La teneur en eau des pêches séchées traitées avec des agents conservateurs ne doit pas être supérieure à 25,0 %. La teneur en eau des pêches réhydratées traitées avec des agents conservateurs ne doit pas être supérieure à 35,0 %.

¹ Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) n'est pas considérée comme «anormale».

² 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 (http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf). En cas de litige, il convient d'appliquer la méthode de référence de laboratoire.

iii) Agents conservateurs

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. Le dioxyde de soufre (SO₂) est considéré comme un agent conservateur.

B. Classification

Les pêches séchées sont classées en trois catégories définies ci-après:

i) **Catégorie «Extra»**

Les pêches séchées de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et d'une couleur vive et uniforme³. Lorsque la variété ou le type commercial est spécifié dans le marquage, elles doivent en présenter les caractéristiques.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, ~~à condition que celles-ci ne portent pas~~. Les défauts admis à la section IV intitulée Dispositions concernant les tolérances ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) **Catégorie I**

Les pêches séchées de cette catégorie doivent être de bonne qualité et d'une couleur raisonnablement uniforme³. Lorsque la variété ou le type commercial est spécifié dans le marquage, elles doivent en présenter les caractéristiques.

Elles peuvent présenter de légers défauts de forme et de coloration et de légères altérations de la peau. Les défauts admis à la section IV intitulée Dispositions concernant les tolérances ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

~~– Légers défauts de forme et/ou de coloration;~~

~~– Légères altérations de la peau.~~

³ Cette gamme de sept nuances est considérée comme normale: blanc-jaune, jaune clair, jaune, jaune-orange, orange, rouge-orange et orange foncé. Dans la catégorie «Extra», il est admis 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.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les pêches séchées qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Elles peuvent présenter des défauts de forme et de coloration⁴, des altérations de la peau et des lésions superficielles (crevasses et frottements). Les défauts admis à la section IV intitulée Dispositions concernant les tolérances ne doivent pas porter atteinte aux ~~Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs~~ caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation du produit.

- ~~– Défauts de forme et/ou de coloration;~~
- ~~– Altérations et lésions de la peau superficielles (crevasses et frottements).~~

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pêches entières et les moitiés de pêches séchées peuvent être calibrées ou criblées. Le calibrage et le criblage sont facultatifs pour toutes les catégories. Ils sont habituellement déterminés par le nombre d'unités au kilogramme (1 000 g), ou en fonction du diamètre le plus court passant par l'axe médian de l'unité.

- i) Le calibrage est exprimé par une fourchette de valeurs en nombre ou par une fourchette de diamètres. Lorsqu'une fourchette de valeurs en nombre est spécifiée, les pêches séchées doivent être d'un calibre assez uniforme, et le nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée⁵;
- ii) Le criblage est exprimé par un nombre maximal d'unités au kilogramme, suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents, ou par un diamètre minimum suivi de la mention «et plus» ou d'autres termes équivalents.

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.

⁴ Dans la catégorie II, si les pêches séchées ne sont pas traitées au SO₂ ou ont un contenu résiduel inférieur à 500 ppm, des nuances plus foncées, allant même jusqu'au brun foncé, sont acceptables.

⁵ D'un calibre assez uniforme signifie que, dans un échantillon représentatif, le poids de 10 %, en nombre, des unités les plus grosses ne doit pas dépasser deux fois le poids de 10 %, en nombre, des unités les plus petites.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ⁶	Tolérances admises (pourcentage de pêches séchées défectueuses, en poids) ⁷		
	«Extra»	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances totales pour les pêches séchées <u>unités</u> ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales,	10	15	20
dont, au maximum:			
– Fruits pourris, moisissés, fermentés et endommagés ou contaminés par des insectes ou autres parasites ^a	2	3	5
dont, moisissés et/ou pourris:	1	1	2
– Fruits présentant des défauts superficiels, une altération de la coloration et/ou fruits <u>unités</u> souillées	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
– Fruits ayant un noyau ou des fragments de noyau adhérents	1	2	3
– Matière étrangère et autre matière végétale extérieure	0,5	0,5	0,5
b) Autres défauts (non inclus dans les tolérances totales):			
– <u>Présence de moitiés, de tranches ou de morceaux parmi les fruits entiers</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>
– Présence <u>de fruits entiers</u> , de tranches ou de morceaux parmi les moitiés	<u>2</u> <u>1</u>	<u>4</u> <u>2</u>	<u>6</u> <u>3</u>
– Présence <u>de fruits entiers</u> , de moitiés ou de morceaux parmi les tranches	2	4	6

^a Les parasites vivants ne sont admis dans aucune catégorie.

⁶ Les définitions des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

⁷ Un échantillon minimal de 1 kg est nécessaire pour le test.

Pour toutes les catégories, lorsque la variété ou le type commercial est indiqué dans le marquage, il est admis un maximum de 10 %, en poids, de pêches séchées d'une variété ou d'un type commercial différents.

B. Tolérances de calibre

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

- Pour le calibrage ou le criblage en fonction du nombre d'unités par kilogramme, aucune tolérance pour des nombres supérieurs ou inférieurs à la fourchette de valeurs ou au crible indiqués n'est admise;
- Pour le calibrage ou le criblage en fonction du diamètre des unités, une tolérance de 10 % en nombre, pour les unités 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 calibrage). Pour la catégorie «Extra», les ~~pêches~~ unités séchées doivent être de forme et d'aspect similaires et être de couleur vive et uniforme.

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

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'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

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

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:

A. Identification

Emballleur) Nom et adresse ou
et/ou) identification symbolique délivrée
Expéditeur) ou reconnue par un service officiel⁹

B. Nature du produit

- «Pêches séchées», avec l'indication «moitié», «tranche» ou «morceau»;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre ou crible (en cas de calibrage et de criblage) exprimé par:
 - Une fourchette de valeurs en nombre ou une fourchette de diamètres en millimètres, ou
 - Un nombre maximal d'unités, suivi de la mention «et moins» ou de termes équivalents, ou un diamètre minimal, suivi de la mention «et plus» ou de termes équivalents;
- Poids net, ou nombre d'emballages destinés au consommateur suivi du poids net unitaire, pour les colis dans lesquels sont transportés ces emballages (facultatif ou à la demande du pays importateur);

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

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

- Année de récolte (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- «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>Pêches déshydratées:</i>	Pêches séchées dont la teneur en eau est d'environ 7,5 % ou moins.
<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 des fruits pas mûrs.
<i>Normalement développée:</i>	Pêche séchée présentant une forme correspondant aux caractéristiques de sa variété.
<i>Propre:</i>	Produit qui est pratiquement exempt de saleté adhérente visible ou d'autres matières étrangères.

<i>Attaques de parasites:</i>	Domage ou contamination visible causé par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres parasites animaux, y compris présence d'insectes morts, de résidus ou de déjections d'insectes.
<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 au total une <u>superficie supérieure à l'équivalent d'un cercle de 6 mm de diamètre</u> une surface totale d'un diamètre supérieur à 6 mm, qui détériore significativement l'aspect extérieur du fruit séché, quelle qu'en soit la cause ou l'origine, notamment taches, points noirs, tavelures, croûtes, ampoules, frottements, 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 significative 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 nuances très foncées; les pêches séchées de couleur brunâtre non traitées au dioxyde de soufre ne sont pas considérées comme un défaut.
<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 moisissures visibles à l'œil nu, soit à l'intérieur soit à l'extérieur du fruit séché.
<i>Humidité extérieure anormale:</i>	Présence d'eau libre, 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 vie utile des produits alimentaires en les protégeant des détériorations produites 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><u>Unités fruits souillées:</u></i>	Saleté, terre, boue ou poussière adhérente ou incrustée, très apparente, qui produit un aspect onctueux, maculé, tacheté ou sale altérant sérieusement l'apparence du produit.
<i>Endommagée mécaniquement:</i>	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.
<i>Cicatrices et callosités:</i>	Cicatrice, croûte ou déformation dues à des lésions mécaniques (dommage dû à la grêle, meurtrissure, écorchure, etc.), des maladies virales ou bactériennes ou des causes physiologiques, touchant au total une superficie supérieure à l'équivalent d'un cercle de 6 mm de diamètre <u>une surface d'un diamètre supérieur à 6 mm.</u>
<i>Défaut grave de texture:</i>	Fruit séché avec des parties non charnues (endurcies, racornies ou creuses) qui affectent plus du quart de l'unité.
<i>Domage dû à la chaleur:</i>	Domage dû au soleil ou à une température excessive pendant le séchage, produisant une altération importante de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit.
<i>Noyau adhérent:</i>	Noyau ou morceaux de noyau collé(s) à la pulpe de la pêche <u>unité</u> séchée.
<i>Matière étrangère:</i>	Tout corps ou matière visible et/ou apparent, y compris la poussière, qui n'est pas normalement associé au produit, sauf les impuretés minérales.
<i>Matière végétale extérieure:</i>	Matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes de pédoncules, les pédicelles, les feuilles, les noyaux ou les semences.
