



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/23  
14 août 2007

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

**COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE**

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles

Soixante-troisième session  
Genève, 5-9 novembre 2007  
Point 5 c) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION EN TANT QUE  
RECOMMANDATIONS DE NORME CEE-ONU OU POUR  
PROLONGATION DE LA PÉRIODE D'ESSAI**

**Pêches séchées**

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que recommandation pour une nouvelle norme pour les pêches séchées.

Ce texte a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/7, dont le contenu a été arrêté à la session de juin 2007 de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés.

## NORME CEE-ONU DDP-...

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 et réhydratées des variétés (cultivars) issues de *Prunus persica* Sieb. et Zucc., 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 pêches séchées destinées à la transformation industrielle.]

Les pêches séchées peuvent être présentées:

- Entières (dénoyautées);
- En moitiés (pêches dénoyautées coupées, avant séchage, en deux parties égales dans le sens de la longueur);
- En tranches (principalement en bandes coupées parallèlement de dimension et d'épaisseur irrégulières);
- 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 que doivent présenter les pêches 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 en vue de la vente, 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 pêches séchées doivent être:

---

<sup>1</sup> 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/StandardLayout\\_DDP\\_f.doc](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc).

- Intactes (seulement pour les fruits entiers et les moitiés); toutefois, 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;
- Propres; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développées;
- Suffisamment mûres;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exemptes 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;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes de fermentation;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes 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 ou d'additifs<sup>2</sup>.

L'état des pêches 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>3</sup>**

La teneur en eau des pêches séchées ne doit pas être supérieure à 20 %.

---

<sup>2</sup> Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) n'est pas considérée comme «anormale». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Les pêches séchées peuvent être soufrées afin de conserver leur couleur d'origine.

<sup>3</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des fruits séchés:  
[http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout\\_DDP\\_f.doc](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc).  
La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

La teneur en eau des pêches séchées traitées avec des agents conservateurs ou conservées par d'autres moyens (par exemple par pasteurisation) peut varier entre 20 et 37 %.

### C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les pêches séchées sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», catégorie I, 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 pêches séchées est facultatif pour toutes les catégories. S'il est appliqué, il est déterminé par:

- Le diamètre, c'est-à-dire le diamètre maximal du fruit séché;
- Le décompte, c'est-à-dire le nombre de pièces (moitiés) de fruit séché par 1 000 grammes ou par livre (453,5 g).

### 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.

#### A. Tolérances de qualité

Défauts admis <sup>4</sup>	Tolérances admises en pourcentage de pêches séchées défectueuses calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids <sup>5</sup>		
	Cat. «Extra»	Cat. I	Cat. II
<b>a) Tolérances admises pour les pêches séchées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises,</b> Dont, pas plus de:	10	15	20
– [Fruits fermentés/atteints de pourriture, moisissures et endommagés par des parasites	2	3	5

<sup>4</sup> Les définitions des défauts figurent dans l'annexe du présent document.

<sup>5</sup> Un échantillon minimal de 1 kg est nécessaire pour le test.

Défauts admis <sup>4</sup>	Tolérances admises en pourcentage de pêches séchées défectueuses calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids <sup>5</sup>		
	Cat. «Extra»	Cat. I	Cat. II
Dont, fruits moisiss <sup>6</sup> :]	1	1	2
– Fruits présentant des défauts superficiels, une altération de la couleur et/ou fruits sales	3	5	10
– Lésions mécaniques, cicatrices et callosités	3	5	8
– Défauts importants dans la texture et dommages causés par la chaleur	2	3	5
<b>b) Tolérances de calibre</b> Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibre			
– Quand le calibre est déterminé par le décompte (le nombre de pièces par kg/livre), une tolérance, pour des nombres supérieurs ou inférieurs à la fourchette ou au crible indiqué, est admise	2	2	2
– Quand le calibre est déterminé par le diamètre, une tolérance en nombre, pour les pièces non conformes au calibre ou au crible indiqué, est admise	10	10	10
<b>c) Tolérances pour d'autres défauts:</b>			
– Présence de moitiés, de tranches ou de morceaux parmi les fruits entiers	1	– 2	3
– Présence de fruits entiers, de tranches ou de morceaux parmi les moitiés	1	2	3
– Présence de matières étrangères et de matières végétales extrinsèques	0,5	0,5	0,5
– Présence de noyaux entiers dans les pêches séchées entières	0,25	0,5	0,75
– Présence de fragments de noyaux parmi les moitiés et les morceaux	1	3	5
– Parasites vivants	0	0	0
– Pêches séchées appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10

<sup>6</sup> La Pologne a émis une réserve en préconisant une tolérance de 0,5 % pour la présence de moisissures dans toutes les catégories.

## **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 séchées doivent être de forme et d'aspect similaires, et présenter une couleur uniforme bien nette<sup>7</sup>. Pour la catégorie I, les pêches séchées doivent présenter une couleur relativement 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 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 toute matière étrangère, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV «Dispositions concernant les tolérances».

### **C. Présentation**

Les pêches séchées peuvent être présentées dans des emballages rigides ou souples. Tous les emballages destinés à la vente contenus dans un même colis doivent avoir le même poids.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>8</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

---

<sup>7</sup> Dans la catégorie «Extra», sont admises 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.

<sup>8</sup> Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

**A. Identification**

Emballer ) Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est  
et/ou ) différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue  
Expéditeur ) officiellement par l'autorité nationale<sup>9</sup>.

**B. Nature du produit**

- «Pêches séchées», avec l'indication «entières», «moitiés», «tranches» ou «morceaux»;
- Le cas échéant, «réhydratées» ou une dénomination équivalente;
- Nom de la variété et/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 (en cas de calibrage); exprimé conformément aux dispositions de la section III;
- Année de récolte (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- Teneur en eau (facultative/obligatoire pour les produits à teneur en eau élevée);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige.

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

-----

---

<sup>9</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.