



Conseil économique et social

Distr. générale
2 août 2010
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-sixième session

Genève, 4 et 5 novembre 2010

Point 6 b) de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Textes recommandés pour prolongation de la période
d'essai en tant que recommandations CEE-ONU

Norme CEE-ONU DDP-13 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des poires séchées

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que recommandation CEE-ONU pour les poires séchées, pour une période d'essai d'un an.

Le présent document est publié conformément aux dispositions du paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

I. Définition du produit

La présente norme vise les poires séchées des variétés (cultivars) issues de *Pyrus Communis* L, 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 poires séchées qui ont été sucrées ou aromatisées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

Les poires séchées peuvent être présentées:

- Pelées et non pelées;
- Avec cœur et débarrassées du cœur;
- Entières, en moitiés, en tranches et en morceaux.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poires séchées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les poires séchées doivent être:

- 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;
- 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, de brûlures, 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, à l'exception des variétés lavées de rouge;
- 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'additifs²;
- [Non pierreuses].

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

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

¹ 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/StandardLayoutDDP_f.pdf.

² Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) n'est pas considérée comme «anormale». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Les poires séchées peuvent être soufrées afin de conserver leur couleur d'origine.

B. Teneur en eau³

La teneur en eau des poires séchées doit être:

- De 22,0 % au maximum pour les poires séchées non traitées;
- De 25,0 % au maximum pour les poires séchées traitées à l'aide d'agents conservateurs ou préservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation);
- Entre 25,0 et 40,0 % dans le cas de poires séchées à teneur en eau élevée à condition qu'elles soient présentées en tant que fruits à chair tendre et traitées à l'aide d'agents conservateurs ou préservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les poires séchées sont classées dans les catégories suivantes: Catégorie «Extra», Catégorie I et 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 poires séchées est facultatif pour toutes les catégories. Cependant, s'il est appliqué, le calibre est déterminé par le diamètre de la partie la plus large du fruit. [Quand celui-ci est présenté en tranches et en morceaux, le calibrage n'est pas obligatoire.]

- [Le calibre minimal pour les poires entières et en moitiés, pelées ou non pelées, pour toutes les catégories est de 18 mm.]
- [L'écart maximal entre les diamètres du plus gros et du plus petit fruit dans un paquet est de 20 mm.]

IV. Dispositions concernant les tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

³ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe II de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits secs; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

A. Tolérances de qualité

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie «Extra»</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales, dont pas plus de:	10	15	20
Fruits talés	3	5	10
Blessures, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	5	8	10
• Taches de moisissure ou de rouille, dont pas plus de:	1	4,5	9
• Produits moisissés	0,5	0,5	1,0
• Produits fermentés, atteints de pourriture ou altérés, dont pas plus de:	0,5	1,5	3
• Fermentés	0,5	1	2
• Légèrement avariés	0,5	0,5	1
• Attaques de parasites	2	2	6
• Parasites vivants	0	0	0
• [Poires pierreuses]	1	2	3
b) Tolérances de calibre			
• Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	15	20
• Présence de morceaux parmi les poires entières et les moitiés de poires (en poids)	2	7	13
c) Tolérances pour d'autres défauts			
• [Matières étrangères]	0,25	0,25	0,5
• Matières étrangères d'origine végétale, pédoncules libres, pépins libres, rachis, noyaux, fragments de noyaux et poussières (en poids), dont:	3	7	10
• Pédoncules et pépins dans fruits avec cœur	2	5	7

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poires séchées de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même variété (en cas de marquage) ou type commercial.

Pour les catégories «Extra» et I, les poires séchées doivent être de la même variété et/ou du même type commercial.

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

B. Conditionnement

Les poires 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 tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

C. Présentation

Les poires séchées doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages de vente contenus dans un colis doivent avoir le même poids.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁴ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou code (identification symbolique) reconnu officiellement par l'autorité nationale⁵.

B. Nature du produit

- «Poires séchées»;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif);
- «Poires séchées à teneur en eau élevée» ou dénomination équivalente;
- «[Séchées au soleil]» etc. (le cas échéant).

⁴ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

⁵ 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.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, 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;
- Teneur en eau/désignation (obligatoire pour les fruits à teneur en eau élevée);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

La présente norme a été adoptée pour la première fois en tant que norme CEE-ONU pour les poires séchées en 1996.

Dernière révision en 2010.
