



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2000/11/Add.19
14 décembre 2000

Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

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

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité
Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 19

Note du secrétariat

Le présent document contient la norme cadre révisée pour les produits secs et séchés (fruits), adoptée par le Groupe de travail à sa cinquante-sixième session.

NORME-CADRE RÉVISÉE À APPLIQUER AUX NORMES CEE/ONU
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

FRUITS SECS ET SÉCHÉS
livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE/ONU et à destination de ces pays

NOTE : Cette révision de la norme-cadre a été adoptée par la section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (fruits) à sa quarante-septième session et approuvée par le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables à sa cinquante-sixième session en novembre 2000. Elle servira de cadre aux travaux actuels et futurs consacrés aux normes CEE/ONU pour les fruits secs et séchés.

NOTE par le secrétariat : Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées.

{ 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.

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les des variétés (cultivars) issues du{terme botanique latin, suivi, le cas échéant, du nom de l'auteur}, destiné(e)s à la consommation directe.

<Elle ne s'applique pas aux destiné(e)s à la transformation industrielle ou à être utilisé(e)s dans l'industrie alimentaire.>¹

<Elle s'applique aux destiné(e)s à la transformation industrielle ou à être utilisé(e)s dans l'industrie alimentaire.>¹

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

¹ {Suivant la nature du produit, l'une ou l'autre de ces phrases peut être utilisée; on peut aussi n'en utiliser aucune.}

A. Caractéristiques minimales**i) Dispositions générales**

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises², les doivent être :

a) Caractéristiques de la coque {seulement pour les fruits secs présentés en coque}

- intacte; de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;
- saine; exempte de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation du fruit;
- propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible;
- sèche; exempte d'humidité extérieure anormale;
- exempte de résidus du péricarpe;
- exempte de défauts causés par des parasites.

{suivant la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées}

b) Caractéristiques de la partie comestible des fruits secs en coque ou du fruit séché

- suffisamment sèche pour assurer sa conservation;
- intacte; de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;
{suivant la nature du produit ou la présentation prévue, la norme peut stipuler qu'il n'est pas nécessaire que le produit soit intact}
- saine; à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- suffisamment <normalement> développée, et/ou ayant atteint un stade de maturité satisfaisant;
- propre, pratiquement exempte de matières étrangères visibles; {suivant la nature du produit, l'utilisation de farine, de sucre, de sel ou d'une autre matière admise peut être stipulée};
- exempte d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- exempte de défauts causés par des parasites;
- exempte de moisissures;
- exempte de rancissement;
- <exempte de fermentation>;
- exempte d'humidité extérieure anormale;
- exempte d'odeur ou de saveur étrangères.

{suivant la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées}

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

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

² {On indiquera dans cette section les caractéristiques minimales qui ne font pas l'objet de tolérances.}

ii) **Teneur en eau**

La teneur en eau des ne doit pas être supérieure à...³ %⁴.

iii) **Agents conservateurs**

Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur.

B. Classification

Les sont classé(e)s en deux (ou trois) catégories définies ci-après :

i) *Catégorie "Extra"*

Les de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils/elles doivent être :

-
-
-

{Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les fruits secs présentés en coque, elles peuvent viser séparément la coque et la partie comestible.}

Ils (elles) doivent être exempt(e)s de tout défaut, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) *Catégorie I*

Les classé(e)s dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils (elles) doivent être :

-
-
-

³ {Pour les fruits secs en coque, des valeurs différentes peuvent être fixées pour les fruits entiers et pour la partie comestible.}

⁴ {La méthode à utiliser doit être une des méthodes essayées en collaboration et avoir donné des résultats satisfaisants lors d'essais effectués entre laboratoires (voir annexes I et II pour les fruits séchés et secs). En cas de litige, il convient d'appliquer la méthode de laboratoire.}

{Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les fruits secs présentés en coque, elles peuvent viser séparément la coque et la partie comestible.}

Ils (elles) peuvent comporter les légers défauts ci-après, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

-
-
-

iii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les qui ne peuvent être classé(e)s dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils (elles) doivent être :

-
-
-

{Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les fruits secs présentés en coque, elles peuvent viser séparément la coque et la partie comestible.}

Ils (elles) peuvent comporter les défauts ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

-
-
-

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre <ou le crible> {le cas échéant s'il est appliqué} est déterminé par {dispositions à établir suivant la nature du produit et/ou la catégorie}.

{Les dispositions relatives au calibre minimal, au calibre maximal et à la fourchette des calibres varient suivant la nature du produit, la variété, le type commercial et les catégories.}

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis (ou lot si le produit est présenté en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ⁵	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
1. {Fruits secs présentés en coque}			
a) Tolérance totale admise pour les défauts de la coque Liste des défauts			
b) Tolérance totale admise pour les défauts de la partie comestible Liste des défauts	{En général, les tolérances concernent la non-conformité aux caractéristiques minimales ou aux caractéristiques de chaque catégorie.}		
2. {Fruits secs décortiqués et fruits séchés}			
Tolérance totale Liste des défauts			

B. Impuretés minérales

{Suivant la nature du produit, une tolérance est admise pour les impuretés minérales.}

Les cendres non solubles dans de l'acide ne peuvent excéder 1 g/kg.

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories ... %, en nombre ou en poids, de produits non conformes au calibre indiqué dans le marquage <mais appartenant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui qui est indiqué>{selon la nature du produit}

{Quand le calibre est indiqué en nombre de fruits par unité de poids, la norme peut comporter une disposition spéciale. Elle peut aussi prescrire une tolérance pour le calibre minimal.}

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis (ou lot si le produit est présenté en vrac) doit être homogène et ne comporter que des de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage). {Suivant la nature du produit, la norme peut ajouter la variété et/ou le type commercial.}

⁵ Les définitions types des défauts figurent à l'annexe III.

{Suivant la nature du produit, d'autres dispositions sont possibles}

-
-
-

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot pour les produits présentés en vrac) doit être représentative de l'ensemble. <Pour les catégories "Extra" et I, les produits doivent être de la même variété et/ou type commercial.> {En outre, suivant la nature du produit, il peut être requis que l'année de récolte, la forme et/ou la couleur soient les mêmes. }

B. Conditionnement

Les doivent être conditionné(e)s 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, 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 (ou le lot si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de tous corps étrangers.

C. Présentation

{Des dispositions particulières sur la présentation du produit peuvent être indiquées ici.}

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁶ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

<Pour les expédiés (expédiées) en vrac, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du moyen de transport>

⁶ *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. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur l'emballage contenant ces unités.*

A. Identification

Emballleur) Nom et adresse ou identification symbolique
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel
Expéditeur) par un service officiel⁷

B. Nature du produit

- Nom du produit;
- Nom de la variété et/ou du type commercial {suivant la nature du produit}
- Type ou forme de présentation {suivant la définition donnée dans la norme}

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);
- Année de récolte {suivant la nature du produit};
- Poids net, ou nombre, de préemballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces préemballages (facultatif ou à la demande du pays importateur);
- "À consommer de préférence avant le" et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁷ La législation nationale d'un certain nombre de pays européens prescrit l'indication explicite du nom et de l'adresse. En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention "emballeur" et/ou "expéditeur" (ou son abréviation) doit figurer à proximité.