

# **NORME CEE-ONU DDP-15**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **ABRICOTS SECHES**

**ÉDITION 1996**



**NATIONS UNIES**  
New York, Genève 1996

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la  
Division du commerce et du bois de la  
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

**NORME CEE-ONU DDP-15**  
concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

**ABRICOTS SECHES**

**I. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les abricots séchés provenant de fruits des variétés ou cultivars d'Armeniaca vulgaris Lam (Prunus armeniaca L.) et destinés à la consommation directe. Elle ne vise pas les abricots séchés destinés à la transformation ou à l'industrie alimentaire, à l'exception des abricots séchés destinés à être présentés au consommateur en mélange avec d'autres produits mais sans autre préparation.

Les abricots séchés peuvent être présentés :

- a) entiers avec noyau;
- b) entiers sans noyau;
- c) en moitiés ou oreillons (coupés avant la dessiccation en deux parties à la coupe longitudinale du fruit);
- d) en morceaux (portions d'abricots sains qui ont la couleur propre à la variété, mais qui ont une forme, des dimensions et une épaisseur irrégulières).

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE**

La présente norme a pour objet de définir les qualités exigées des abricots séchés 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, les abricots séchés doivent être :
  - exempts d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
  - exempts d'humidité extérieure anormale;

- exemptes d'odeur et de saveur étrangères; <sup>1</sup>

et, sous réserve des tolérances admises

- entiers; le fruit peut être dénoyauté ou coupé (moitiés et morceaux) selon les exigences de la commercialisation;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- préparés à partir de fruits suffisamment mûrs;
- propres; pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- charnus, avec une chair élastique ou souple. La cavité du noyau peut présenter une chair très peu juteuse;
- exempts de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens, ou d'autres parasites;
- exempts de fermentation;
- exempts de moisissures.

L'état des abricots séchés doit être tel qu'il leur permet:

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

ii) Teneur en eau

La teneur en eau<sup>2</sup> des abricots séchés à l'exception des abricots séchés réhydratés<sup>3</sup> ne doit pas être supérieure à 22 % en général, ni à 25 % lorsque des agents de conservation sont utilisés.<sup>4</sup>

## **B. Classification**

Les abricots séchés font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

---

<sup>1</sup> Une légère odeur de SO<sub>2</sub> n'est pas considérée comme "étrangère".

<sup>2</sup> La teneur en eau est déterminée par la méthode donnée à l'annexe "Détermination de la teneur en eau des fruits secs" au présent recueil.

<sup>3</sup> La teneur en eau des abricots séchés réhydratés peut aller jusqu'à 37 %, à condition que la réhydratation soit indiquée dans le marquage.

<sup>4</sup> L'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) est considéré comme un agent de conservation.

**i) Catégorie "Extra"**

Les abricots séchés classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial, et doivent être d'une couleur sensiblement uniforme<sup>5 6</sup>.

Ils doivent être pratiquement exempts de tout défaut à l'exception de très légères altérations superficielles à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

**ii) Catégorie "I"**

Les abricots séchés classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent comporter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts de coloration<sup>5 6</sup> ;
- légères altérations de la peau.

**iii) Catégorie "II"**

Cette catégorie comprend les abricots séchés qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils peuvent comporter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de coloration;
- légères lésions superficielles (crevasses et frottements).

Les morceaux ne peuvent être classés que dans la catégorie "II".

---

5 La gamme normale de couleurs comprend le jaune clair, le jaune, le jaune-orange, l'orange et l'orange foncé. Dans la catégorie "Extra" il est admis des abricots présentant au maximum trois nuances successives.

6 Pour les abricots séchés non traités au SO<sub>2</sub> ou avec un contenu résiduel inférieur à 500 ppm, des colorations plus foncées, allant même jusqu'au brun foncé, ne sont pas considérées comme un défaut.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre des abricots séchés est déterminé par le nombre de fruits au kilogramme (1 000 g), comme suit :

Dénomination	Nombre de fruits entiers avec noyau	Nombre de fruits dénoyautés entiers	Nombre de moitiés
1	moins de 80	moins de 100	moins de 200
2	81 - 100	101 - 120	201 - 240
3	101 - 120	121 - 140	241 - 280
4	121 - 140	141 - 160	281 - 320
5	141 - 160	161 - 180	321 - 360
6	161 - 180	181 - 200	361 - 400
7	181 - 200	201 - 220	401 - 440
8	201 et plus	221 et plus	441 et plus

Le calibrage n'est obligatoire que pour les abricots séchés de la catégorie "Extra" et de la catégorie "I".

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Les tolérances de qualité et de calibre qui seront admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée, dans un échantillon minimal de 1 000 g, sont les suivantes :

## A. Tolérances de qualité

Défauts admis <sup>7</sup>	Tolérances admises (pourcentage en poids de fruits défectueux)		
	“Extra”	Cat. “I”	Cat. “II”
Tolérances totale	9	15	20
(a) Défauts particuliers: (dans les limites maximales de la tolérance totale)			
Défauts importants de coloration ou texture, et dommages causés par la chaleur	5	8	10
Fruits tachés	3	5	10
Lésions et callosités	3	6	8
Pourriture	1	1	2
Endommagés ou contaminés par des insectes ou autres parasites morts	1	2	4
Fruits moisissés	1	1	1
Avec fermentation	2	4	5
Fruits souillés	2	5	8
Impuretés et matières étrangères végétales (sauf présence de noyaux dans les fruits dénoyautés)	0.5	0.5	0.5
(b) Limites maximales exclues de la tolérance totale :			
Présence de noyaux dans les dénoyautés dans les Fruits dénoyautés	1	1	2
Présence de morceaux dans les entiers et moitiés	2	4	6

## B. Impuretés minérales

Les cendres insolubles dans l'acide ne doivent pas être supérieures à 1 g/kg.

<sup>7</sup> Les définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

### **C. Tolérances de calibre**

Dans toutes les catégories, 25 % d'abricots appartenant aux calibres immédiatement supérieur ou inférieur, et 20 % d'abricots au-delà de cet écart.

## **V. DISPOSITION CONCERNANT LA PRESENTATION**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne contenir que des abricots séchés de même origine, qualité et calibre (si les produits sont calibrés).

La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble. Pour les catégories "Extra" et "I", les fruits doivent être de la même variété et/ou même type commercial.

### **B. Conditionnement**

Les abricots séchés doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matières, 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.

### **C. Présentation**

Les abricots séchés doivent être présentés en emballage rigide, avec un poids net maximal de 25 kg. Les pré emballages contenus dans chaque colis doivent avoir tous le même poids.

## **VI. DISPOSITIONS RELATIVES AU MARQUAGE**

Chaque colis ou emballage doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles depuis l'extérieur, les indications suivantes :

### **A. Identification**

Emballleur ) Nom et adresse ou identification  
et/ou ) symbolique délivrée ou reconnue  
Expéditeur ) par un service officiel <sup>8</sup>

---

<sup>8</sup> Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.



**B. Nature du produit**

- "Abricots séchés", avec l'indication de "entiers avec noyau", "entiers dénoyautés", "moitiés" ou "oreillons", ou "morceaux", si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- "Abricots réhydratés" (le cas échéant).

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- catégorie;
- calibre (si les produits sont calibrés);
- Année de récolte (facultatif);
- poids net, ou nombre de pré emballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant de tels emballages;
- "Séchés naturellement" (mention facultative, s'il y a lieu);
- agent de conservation (en cas d'utilisation);
- Date limite d'utilisation optimale (facultative).

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

Adoptée 1996

## ANNEXE : METHODES DE DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU DES ABRICOTS SECHES

Basée sur l'annexe I de la norme-cadre

### METHODE I - METHODE DE REFERENCE DE LABORATOIRE <sup>9</sup>

#### 1. Définition

On entend par teneur en eau des fruits séchés la perte de masse déterminée dans les conditions d'expérience décrites ci-après.

#### 2. Principe

La méthode consiste à chauffer et à soumettre à dessiccation un échantillon de fruits séchés à une température de 70 °C + 1 °C, sous une pression ne dépassant pas 100 mm de mercure.

#### 3. Appareillage

On utilise les appareils de laboratoire usuels, complétés par le matériel suivant :

- 3.1 Une étuve isotherme à chauffage électrique pouvant être réglée à 70 °C sous une pression de 100 mm de mercure.
- 3.2 Un récipient métallique résistant à la corrosion, d'un diamètre d'environ 8,5 cm, muni d'un couvercle.
- 3.3 Un hachoir automatique ou à main.
- 3.4 Un dessiccateur contenant un déshydratant efficace.
- 3.5 Une balance de précision.

#### 4. Méthode

##### 4.1 Préparation de l'échantillon

Prélever environ 50 g de fruits séchés sur un échantillon de laboratoire et passer deux fois ces fruits au hachoir.

---

<sup>9</sup> Cette méthode est la même que celle prescrite par l'AOAC : *Official Methods of Analysis, XIIIth edition, 1980, 22.013 – Moisture in Dried Fruits, Official Final Action.*

#### 4.2 Fraction d'épreuve

Introduire 2 g d'amiante<sup>10</sup> finement pulvérisé dans le récipient métallique, faire la tare du récipient, de son couvercle, et de l'amiante, préalablement séchés. Peser à 0,01 g près une fraction d'environ 5 g de l'échantillon préparé.

#### 4.3 Procédure d'épreuve

Bien mouiller la fraction d'épreuve et l'amiante avec quelques millimètres d'eau chaude. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule. Laver la spatule à l'eau chaude pour enlever toute trace d'échantillon en faisant en sorte qu'eau et traces tombent dans le récipient.

Chauffer le récipient ouvert au bain-marie pour faire évaporer l'eau jusqu'à séchage complet. Placer le récipient et son couvercle côte à côte dans l'étuve et poursuivre le séchage pendant six heures à 70 °C sous une pression ne dépassant pas 100 mm de mercure, en prenant soin de ne pas ouvrir l'étuve. Pendant le séchage, faire circuler lentement dans l'étuve un courant d'air (environ 2 bulles par seconde) desséché par barbotage dans l'acide sulfurique. Le récipient métallique doit être en contact direct avec le plateau métallique de l'étuve. Après séchage, enlever le récipient, le couvrir immédiatement de son couvercle et le placer dans le dessiccateur. Après refroidissement à la température ambiante, peser à 0,01 g près le récipient toujours couvert.

### 5. Détermination de la teneur en eau

La teneur en eau de la fraction d'épreuve, en pourcentage de la masse, est calculée à l'aide de la formule suivante :

$$\text{Teneur en eau} = \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100$$

Dans laquelle :

$M_0$  est la masse en grammes du récipient vide avec son couvercle et de l'amiante qu'il contient.

$M_1$  est la masse en grammes du récipient avec son couvercle, de l'amiante et de la fraction d'épreuve avant séchage.

$M_2$  est la masse en grammes du récipient avec son couvercle et de la fraction d'épreuve après séchage.

Calculer le résultat à une décimale près.

Les déterminations en duplicata doivent concorder à 0,2 % en eau.

### METHODE II - METHODE RAPIDE

---

<sup>10</sup> Du sable séché préalablement lavé dans l'acide chlorhydrique puis rincé soigneusement à l'eau peut être utilisé à la place de l'amiante. Les analystes qui utilisent cette technique doivent savoir qu'ils n'appliquent pas exactement la méthode de l'AOAC, et doivent le mentionner dans leur procès-verbal.

1. **Principe**

Il s'agit d'une méthode rapide basée sur le principe de la conductivité électrique.

2. **Procédure**

Suivre la méthode décrite dans l'ouvrage intitulé Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists (AOAC), 13<sup>th</sup> ed. (1980), 22.014 – Dried Fruit Moisture Tester (AOAC, Washington, D.C.).

## ANNEXE : DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES ABRICOTS SECHÉES

Basée sur l'annexe III de la norme-cadre

Défauts importants de coloration : noircissement du fruit affectant plus d'un tiers de la surface, et coloration anormale ou décoloration prononcée affectant plus de la moitié; le brunissement accentué que présentent les abricots séchés qui n'ont pas été traités à l'anhydride sulfureux n'est pas considéré comme un défaut. Les colorations grises, gris jaunâtre, rouge oxydé ou brun-orange sont considérées comme anormales. (La coloration anormale ou la décoloration peut être due à des causes diverses, excès de maturité, fermentation, faible niveau de SO<sub>2</sub>, pourriture, faible humidité, vieillissement et infestation par des insectes, par exemple.)

Défauts importants de texture : fruits avec des parties non charnues (dures, trop sèches ou creusées) affectant plus d'un quart du fruit.

Dégâts causés par la chaleur : dégâts dus au soleil ou à une température excessive pendant la dessiccation produisant une altération importante de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit

Fruits tachés : fruits avec taches rougeâtres ou noires dues à des maladies cryptogamiques (Clasterosporium ou Coryneum, Oïdium, etc.) affectant au total plus de 15 mm<sup>2</sup> de la peau du fruit. Les taches de petit diamètre (inférieur à 1 mm) n'entrent pas dans le calcul de la surface totale affectée, sauf si l'apparence générale du fruit est endommagée.

Callosités : cicatrices dues à des lésions (grêle, meurtrissures, etc.) et déformations dues à des maladies à virus.

Lésions : crevasses, fissures ou blessures qui altèrent une partie importante de la chair du fruit.

Pourriture : décomposition due à l'action de micro-organismes.

Souillés : fruits avec saleté adhérente ou incrustée.

Endommagés ou contaminés par des insectes : dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts, de leurs résidus ou excréments.

Moisissure : filaments de moisissure visibles à l'oeil nu.

Fermentation : défauts dus à la fermentation, suffisants pour altérer notablement l'aspect, l'odeur et/ou la saveur caractéristique du produit.

Corps étrangers : tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.

Matières végétales externes : matières végétales sans danger associées au produit.

Fruits non mûrs : fruits dont une partie de la surface présente des tons verdâtres ou grisâtres et une texture dure, et qui peuvent avoir un goût moins sucré ou acide.