

**NORME DDP-20**  
concernant la certification et le contrôle  
de la qualité commerciale des  
**PÊCHES SÉCHÉES**

**ÉDITION 2008**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2008

## 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 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/>>.

La présente édition de la nouvelle norme pour les pêches séchées a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/14.

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 DDP-20**  
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

**PÊCHES SÉCHÉES**

**I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les pêches 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 qui ont été sucrées ou aromatisées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

Les pêches séchées peuvent se présenter sous les formes suivantes:

- 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 exigences de qualité 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, 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:

- 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;

---

<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/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

- 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, 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 non traitées ne doit pas être supérieure à 20,0 %.

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 20,0 et 37,0 %.

---

<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 produits séchés:  
[http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

## **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 d'unités (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>		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
<b>a) Tolérances admises pour les pêches séchées ne présentant pas les caractéristiques minimales</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
<b>Dont pas plus de:</b>			
– Pêches fermentées ou endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou moisies	2	3	5
Dont pêches moisies <sup>6</sup> :	1	1	2
– Pêches présentant des défauts superficiels, une altération de la couleur et/ou produits 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
– Parasites vivants	0	0	0
<b>b) Tolérances de calibre</b>			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage			
– Quand le calibrage est déterminé par le décompte (nombre de pièces par kg/livre), tolérance pour des nombres supérieurs ou inférieurs à la fourchette ou au crible indiqué	2	2	2
– Quand le calibrage est déterminé par le diamètre, tolérance, en nombre, pour les pièces non conformes au calibre ou au crible indiqué	10	10	10
<b>c) Tolérances pour d'autres défauts</b>			
– Présence de moitiés, de tranches ou de morceaux parmi les pêches séchées entières	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

<sup>4</sup> Les définitions des défauts figurent à l'annexe III de la norme-cadre pour les produits secs et séchés.

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

<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.

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>		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
– 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
– Pêches séchées appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10

## 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). Dans la catégorie «Extra», les pêches séchées doivent être de forme et d'aspect similaires, et présenter une couleur uniforme bien nette<sup>7</sup>. Dans 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 tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

<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.

## C. Présentation

Les pêches séchées doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente contenus dans un 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:

### A. Identification

Emballeur	)	Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays
et/ou	)	s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique
Expéditeur	)	reconnue 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, 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;
- Année de récolte (facultative);
- Teneur en eau (facultative, mais obligatoire pour les produits à teneur en eau élevée);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

---

<sup>8</sup> 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.

<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.



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

Adoptée en 2008

-----