

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2009

## **NORME FFV-26**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

# **PÊCHES ET NECTARINES**

La présente édition de la recommandation pour les pêches et nectarines a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/12, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-quatrième session.



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

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2009

**NORME FFV-26**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

**PÊCHES ET NECTARINES**

**I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les pêches et nectarines des variétés (cultivars) issues de *Prunus persica* Sieb. et Zucc., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pêches et nectarines destinées à la transformation industrielle.

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

**A. Caractéristiques minimales**

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

- Entières;
- 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;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exemptes de fentes dans la cavité pédonculaire;

- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des pêches et nectarines doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

## **B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité**

Le fruit doit être suffisamment développé et d'une maturité suffisante. L'indice réfractométrique de la chair doit être égal ou supérieur à 8° Brix<sup>1</sup>.

## **C. Classification**

Les pêches et nectarines font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

### **i) Catégorie «Extra»**

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci 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 pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter des caractéristiques de la variété.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

Elles peuvent toutefois présenter 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:

- Un léger défaut de forme;
- Un léger défaut de développement;

---

<sup>1</sup> Les méthodes utilisées sont décrites dans la publication du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes intitulée «Orientation pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés» (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

- De légers défauts de coloration;
- De légères marques de pression sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale;
- De légers défauts de l'épiderme, à condition qu'ils ne s'étendent pas et qui ne doivent pas dépasser:
  - 1,5 cm de long pour les défauts de forme allongée;
  - 1 cm<sup>2</sup> de la surface totale pour les autres défauts.

### iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pêches et les nectarines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les pêches et les nectarines peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine;
- Des défauts de coloration;
- Des meurtrissures, qui peuvent être légèrement décolorées, sur 2 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale;
- Des défauts de l'épiderme, à condition qu'ils ne s'étendent pas et qui ne doivent pas dépasser:
  - 2,5 cm de long pour les défauts de forme allongée;
  - 2 cm<sup>2</sup> de la surface totale pour les autres défauts.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre.

Le calibre minimal est de 56 mm pour la catégorie «Extra» et de 51 mm pour les catégories I et II, s'il est déterminé par le diamètre, ou de 65 g pour la catégorie «Extra» et de 85 g pour les catégories I et II, s'il est déterminé par le poids.

Les dispositions ci-après sont facultatives pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène:

a) Fruits dont le calibre est déterminé par le diamètre: l'écart de diamètre entre le plus petit fruit et le plus gros fruit d'un même colis ne doit pas excéder:

- 5 mm (6 mm selon la proposition des États-Unis) pour les fruits de moins de 70 mm;
- 10 mm (13 mm selon la proposition des États-Unis) pour les fruits de 70 mm ou plus.

En cas d'utilisation de codes de calibre, ceux indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer.

b) Fruits dont le calibre est déterminé par le poids: l'écart de poids entre le fruit le plus léger et le fruit le plus lourd est limité à:

- 30 g pour les fruits de moins de 180 g;
- 80 g pour les fruits de 180 g ou plus.

En cas d'utilisation de codes de calibre, ceux indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer:

	Code	Diamètre			Poids	
		de (mm)	à (mm)		de (g)	à (g)
1	D	51	56	ou	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

Calibre D: les fruits de moins de 56 mm ou de 85 g ne sont pas admis dans la période allant du 1<sup>er</sup> juillet au 31 octobre (hémisphère Nord) et du 1<sup>er</sup> janvier au 30 avril (hémisphère Sud).

c) Fruits dont le calibre est déterminé par le nombre: l'écart de calibre doit être conforme aux dispositions de a) ou b).

#### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

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

##### **A. Tolérances de qualité**

###### **i) Catégorie «Extra»**

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

###### **ii) Catégorie I**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

###### **iii) Catégorie II**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

##### **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines s'écartant de 3 mm en plus ou en moins du calibre indiqué est admise.

#### **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

##### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, degré de maturité et calibre et, pour la catégorie «Extra», de coloration uniforme.

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

##### **B. Conditionnement**

Les pêches et nectarines 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 aux produits 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 autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

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

Chaque colis<sup>2</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### **A. Identification**

Emballer ) Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal,  
et/ou ) et pays s'il est différent du pays d'origine) ou  
Expéditeur ) identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>3</sup>.

### **B. Nature du produit**

- «Pêches» ou «nectarines», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Couleur de la chair;
- Nom de la variété (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 par les diamètres minimal et maximal ou selon le code de calibre;

---

<sup>2</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>3</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 «emballage 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

- Nombre de pièces (facultatif).

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

Publication en 1961  
Dernière révision en 2008

-----