



# Conseil économique et social

Distr. générale  
26 mai 2017  
Français  
Original : anglais

---

## Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation

des produits secs et séchés

Soixante-quatrième session

Genève, 5-7 juillet 2017

Point 5 c) de l'ordre du jour provisoire

Élaboration de nouvelles normes : papayes séchées

### Projet de norme pour les papayes séchées

Le document ci-après a été établi par le Rapporteur (États-Unis) pour examen et observations par la Section spécialisée\*.

---

\* La soumission tardive du présent document s'explique par le souci de donner aux délégations la possibilité d'apporter de nouvelles contributions.



## I. Définition du produit

La présente norme vise les papayes [mûres, pelées et séchées] des variétés issues de *Carica papaya*, de la famille des Caricacées, et de ses hybrides, 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 papayes séchées et mûres qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

Les papayes séchées et mûres peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes<sup>1</sup> :

- En tranches fines ; découpées longitudinalement, sur toute la longueur ou par sections ;
- En morceaux ou en cubes ;
- En éclats et en lamelles, portions de papayes saines et mûres, et ayant une forme, une taille et une épaisseur irrégulières, à l'exception des fruits entiers ;
- Toute autre présentation du produit est admise à condition qu'il soit correctement étiqueté et qu'il se distingue des autres formes de présentation telles que le cuir, les feuilles ou les rouleaux de papaye séchée.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité auxquelles doivent satisfaire les papayes mûres et 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

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

- Intactes (seulement pour les fruits de forme ronde/oblongue) ; toutefois, des bords légèrement déchirés, de légers défauts superficiels ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut ;
- Saines ; sont exclus les produits gâtés ou présentant des 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 [20] % de la surface du produit ;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;

---

<sup>1</sup> Les définitions figurent en annexe.

- 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/additifs<sup>2</sup>.

L'état des papayes mûres et séchées doit être tel qu'il leur permette :

- De supporter le transport et la manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. [Teneur en eau]<sup>3</sup>

La teneur en eau des papayes mûres et séchées ne doit pas dépasser :

- [une fourchette comprise entre 11 % et 18 %] [15 %] pour les papayes mûres et séchées non traitées ;
- [une fourchette comprise entre 18 % et 25 %] [25 %] pour les papayes mûres et séchées 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 papayes mûres et 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 papayes mûres et 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.

## IV. Dispositions concernant les tolérances

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

<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 papayes mûres et 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 ; voir [https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/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	5	10	15
dont pas plus de :			
Blessures, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	5	8	10
Taches de moisissure ou de rouille	1	4.5	9
dont pas plus de :			
Produits moisissés	0	0.5	1.0
Produits fermentés ou endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	0.5	1.5	3
dont pas plus de :			
Produits fermentés	0.5	1	2
Produits légèrement gâtés	0	0.5	1
Parasites vivants et dégâts causés par des insectes	2	2	6
dont pas plus de :			
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	15	20
Présence de morceaux parmi les moitiés de papayes mûres (en poids)	2	7	13
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, pédoncules libres, pépins, fragments, morceaux de peau (en poids)	3	7	10
Fruits immatures/mûrs parmi fruits mûrs/immatures	0	4	10

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis<sup>4</sup> (ou lot si le produit est présenté en vrac) doit être homogène et ne comporter que des papayes mûres et séchées de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même variété ou type commercial (en cas de marquage).

Pour les catégories « Extra » et I, les papayes mûres et 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 papayes mûres et 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 papayes mûres et 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, selon les dispositions suivantes :

- de petits conditionnements (par exemple préemballages) peuvent être utilisés pour une consommation immédiate ;
- La dimension et le nombre des emballages contenus dans un colis doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>5</sup> ou emballage compartimenté doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

### A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur :

<sup>4</sup> Le terme « colis » est utilisé pour désigner à la fois les « emballages de vente » et les « préemballages ». Un colis est une fraction d'un lot conditionnée individuellement de manière à faciliter la manutention et le transport de plusieurs unités de vente ou de produits en vrac ou conditionnés, afin de prévenir les dommages susceptibles de se produire au cours de leur manipulation physique et de leur transport. Il peut aussi s'agir d'emballages de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas considérés comme des colis. Les emballages de vente sont des parties individualisées d'un lot par l'emballage et son contenu. L'emballage de vente est conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur.

<sup>5</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et pays s'il diffère du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>6</sup>.

## **B. Nature du produit**

- Nom du produit ;
- Nom de la variété et/ou type commercial (facultatif) {selon la nature du produit} ;
- Type ou forme de présentation {selon les définitions données dans la norme} ;
- Mention « produit réhydraté », « produit séché au soleil », etc. (le cas échéant).

## **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 {selon la nature du produit} ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

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

---

<sup>6</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 « emballer 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 concerné, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

---

**Annexe****Définitions des termes et des défauts concernant les papayes mûres et séchées**

- a) **Moitiés de fruits** : Papayes mûres coupées longitudinalement en deux parties à peu près égales
  - c) **En tranches** : Papayes mûres coupées longitudinalement en plusieurs tranches
  - d) **En morceaux** : Papayes coupées en tranches/cubes de taille à peu près égale
  - e) **Pourriture** : Décomposition visible d'une partie du fruit due à des micro-organismes
  - f) **Moisissure** : Présence de filaments de moisissure visibles à l'œil nu
  - g) **Fermentation** : Défaut dû à la fermentation tel qu'il altère sensiblement l'aspect et/ou la saveur caractéristique du produit
  - h) **Impuretés minérales** : Cendres insolubles dans l'acide
  - i) **Matières étrangères d'origine végétale** : Toute matière autre que des papayes mûres et séchées
  - j) **Dommages causés par les insectes** : Dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes
  - k) **Taches de rouille** : Décoloration brun-roux
  - l) **Maturité** : Fruit ayant atteint son plein développement
  - m) **Produit excessivement séché** : Trop séché (brûlé) ou creux
-