



Conseil économique et social

Distr. générale
12 avril 2018
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-cinquième session

Genève, 25-27 juin 2018

Point 5 c) de l'ordre du jour provisoire

Élaboration de nouvelles normes

Projet de norme pour les papayes mûres séchées

Document soumis par le secrétariat

Le projet de norme ci-après contient les modifications apportées lors de la session de 2017 de la Section spécialisée, ainsi que du texte entre crochets pour examen et observations par la Section spécialisée.

Il a été établi conformément au document ECE/CTCS/2015/7 (chap. II, sect. A, sous-section c).



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 :

- 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 ayant une forme, une taille et une épaisseur irrégulières, à l'exception des fruits entiers ;
- Toute autre forme de ce produit est admise à condition que la papaye séchée soit correctement étiquetée.

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 légal est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur légal 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, de légers défauts superficiels, de légères éraflures [ou des bords légèrement déchirés] 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 ;
- 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 ;

- 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/additifs¹.

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]²

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

- 18 % pour les papayes mûres et séchées non traitées ;
- Une fourchette comprise entre 18 % et 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 comme suit :

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. Les papayes mûres et séchées sont présentées par type de forme, telles que ces formes sont définies à la section « I. Définition du produit ». L'homogénéité du calibre est facultative pour toutes les catégories.

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

¹ Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) 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.

² 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. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

[A. Tolérances de qualité]

<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>			
<i>Défauts admis</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 moisiss	0	0,5	1,0
Produits fermentés, 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
Dégâts causés par des parasites [Parasites vivants et dégâts causés par des insectes]	2	2	6
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 (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 parmi fruits mûrs	0	4	10

V. Dispositions concernant la présentation**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis³ doit être homogène et ne comporter que des papayes séchées de même origine, qualité et forme (en cas de calibrage), et de même variété ou type commercial [ou couleur] (en cas de marquage).

Pour les catégories « Extra » et I, les papayes 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.

³ 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.

B. Conditionnement

Les papayes 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 ».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁴ 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 :

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 nationale⁵.

B. Nature du produit

- « Papaye mûre séchée », suivi par la forme de présentation ;
- Nom de la variété et/ou type commercial (facultatif) ;
- Mention « 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 (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁴ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁵ 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 « emballleur 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.