



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/1999/11
1 avril 1999

Original : FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation
des produits périssables et de l'amélioration
de la qualité

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)

Quarante-sixième session, Genève, 7-10 juin 1999

Point 7 de l'ordre du jour

RÉVISION DE LA NORME-CADRE POUR LES FRUITS SECS ET SÉCHÉS
ANNEXE III: TERMINOLOGIE RECOMMANDÉE POUR LES NORMES RELATIVES AUX
FRUITS SECS ET SÉCHÉS ET DÉFINITION DES DÉFAUTS

Proposition transmise par L'Espagne

Introduction: Il avait été décidé, lors de la dernière session, de réviser la Norme-cadre des Normes CEE/ONU pour les fruits secs et séchés (rapporteur: Allemagne) et ses annexes (rapporteur: Espagne)(se référer au document TRADE/WP.7/GE.2/1998/14, para. 48). Le groupe de travail a approuvé ce projet (se référer au document TRADE/WP.7/1998/9 para. 19).

La plupart du texte a été rédigé à nouveau; ainsi, seuls les points signalés avec * appartiennent à l'ancien texte de l'annexe III.

Les textes à supprimer ont été barrés et les textes à modifier apparaissent sur fonds gris. Il est possible que le fonds gris apparaisse peu contrasté en raison du processus de reproduction.

ANNEXE III

TERMINOLOGIE RECOMMANDÉE POUR LES NORMES RELATIVES AUX FRUITS SECS ET SÉCHÉS ET DÉFINITION DES DÉFAUTS

1. Terminologie recommandée

<i>Amande:</i>	partie comestible des fruits en coque, qui se correspond avec la semence du fruit sec, pourvue d'une pellicule ou tégument extérieur (teste ou episperme).
<i>Amande pelée ou repelée:</i>	amande dépourvue de leur tégument ou pellicule extérieur.
<i>Coque:</i>	partie ligneuse non comestible des fruits secs qui protège l'amande, et qui se correspond avec l'endocarpe (fruits en drupe), le pericarpe (fruits en nucule) ou la teste (strobiles ou fruits en cône).
<i>Noyau:</i>	partie non comestible des fruits séchés en drupe, qui se correspond avec l'endocarpe et la semence du fruit.
<i>Consommation directe:</i>	fruits secs ou séchés qui doivent arriver au consommateur final dans son stade actuelle, sans souffrir d'autres manipulations que les propres du conditionnement ou emballage. Les opérations de triage, sélection, calibrage etc, ne sont pas considérées comme opérations de transformation.
<i>Transformation:</i>	opération, différente des propres du conditionnement ou emballage, qui comporte une modification substantielle du produit ou de sa forme de présentation, comme le décorticage, le repelage ("repelado"), le grillage ou torrefaction, l'obtention de bâtons, pâtes ou farine, etc.
<i>Industrie alimentaire:</i>	toute autre opération qui comporte soit l'obtention de produits alimentaires dérivés (huiles, arômes ou condiments, etc.), soit son utilisation comme ingrédient dans la fabrication de produits alimentaires différents.
<i>Suffisamment secs ou séchés:</i>	fruits secs ou séchés qui ont obtenu, soit par leur propre évolution, soit par moyen de systèmes naturels ou artificiels de séchage, un degré d'humidité tel qui assure sa conservation; la teneur maximale en eau du produit doit normalement être exprimée à ce sujet.
<i>Séchage naturel:</i>	perte d'humidité obtenue par la seule action de l'aération et/ou la chaleur ambiante, sans utilisation de sources extérieures de chaleur ou de substances desséchantes ou déshydratantes.
<i>Mûrs:</i>	fruits secs ou séchés ayant obtenu une maturité suffisante, compte tenu de leur nature et leur destination (le cas échéant indications sur la teneur minimale en sucre, acidité, coloration minimale, stade de développement, etc. peuvent être signalées à ce sujet).
<i>Conservateur:</i>	aditif qui prolonge la vie utile des produits alimentaires, en les protégeant des détériorations produites par les microorganismes ou des altérations biologiques.

<i>Calibrage:</i>	action et resultat de classer les fruits secs ou séchés en fonction de leur grandeur, poids ou volume; il est défini par une série de rangs ou intervalles définis par leurs calibres maximaux et minimaux qui peuvent être exprimés, selon le cas, par rapport au diamètre de la section équatoriale du fruit, le diamètre maximal, le poids unitaire, le nombre de fruits par unité de poids, etc.
<i>Criblage:</i>	action et resultat de classer les fruits secs par rapport à un calibre minimal ou maximal donnée; il peut être exprimé par la mention du calibre minimal suivie des mots “et plus” ou par la mention du calibre maximal suivie des mots “et moins”.
<i>Type commercial:</i>	fruits qui appartiennent à différentes variétés, mais avec un aspect général et caractéristiques similaires, ou ensemble de variétés officiellement défini par le pays producteur.
<i>Lot:</i>	quantité de produit que, dans le stade du contrôle à l’exportation, présente caractéristiques uniformes par rapport à l’identité de l’emballeur ou expéditeur, la nature du produit et son origine, la catégorie commercial, le type d’emballage et la présentation du produit et, le cas échéant, la variété et/ou type commercial et le calibre ou crible.

2. Définition des défauts

a) Définitions génériques

<i>*Taches:</i>	altération apparente et localisé de la couleur extérieure ou intérieure, et/ou de la texture, quel que soit sa cause ou origine (intrinsèque ou extrinsèque). (le cas échéant indiquer la surface totale maximale par unité admise comme tolérée)
<i>Décoloration:</i>	altération importante de la couleur typique extérieure ou intérieure, y compris notamment le noircissement et/ou l’aparition de couleurs très foncées, quel que soit sa cause ou origine (intrinsèque ou extrinsèque);
<i>*Lésions mécaniques:</i>	cassures, fissures, déchirures, blessures ou meurtrissures qui affectent une partie importante, soit de la peau, du tégument ou de la coque, soit de la chair du fruit ou de l’amande. (le cas échéant indiquer la surface o la longueur totale maximale par unité admise comme tolérée)
<i>*Endommagés par des insectes ou par d’autres parasites animaux:</i>	dommages ou contaminations visibles causés par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d’autres parasites animaux, y compris la présence d’insectes morts, de ses résidus ou excréments.
<i>Parasites vivants (insectes, acariens ou d’autres):</i>	présence de tels parasites vivants, quel que soit son stade d’évolution (adulte, nymphe, larve, oeuf, etc).
<i>*Pourritures:</i>	décomposition importante due à l’action de microorganismes; normalement elle est accompagnée par des changements de texture (apparence molle ou aqueuse) et/ou des modifications de la couleur (apparition initiale de tons brunâtres, et noircissement au bout du procès).

- *Moisissures:* filaments de moisissure visibles à l'oeil nu, à l'intérieur ou à l'extérieur du fruit ou de l'amande.
- *Odeur et/ou saveur étrangères anormale:* odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
- *Souillures:* saleté, terre ou poudre adhérente ou incrustée.
- *Matières étrangères
Corps étrangers:* tout corps ou matière visible et/ou apparente, qui n'est pas normalement associé au produit, à l'exclusion des impuretés minérales (voir plus en bas les définitions pour les matières végétales externes).
- Humidité extérieure anormale:* présence d'eau libre ou d'humidité directement sur le produit, quel que soit son origine, même la condensation provoquée par la différence entre la température du produit et la température ambiante.
- Impuretés minérales:* cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique.

B) Définitions spécifiques pour les fruits secs (en coque ou décortiqués)

Défauts de la coque:

*Tout défaut qui altère l'aspect ou la qualité de la coque, tels que:

**Coques brisées:* coques cassées, fendues ou mécaniquement endommagées; l'absence d'une partie très petite de la coque, ou une légère craquelure, ne sont pas considérées comme un défaut, toujours à condition que l'amande reste protégée.

Endommagées mécaniquement: coques avec des lésions mécaniques bien apparentes, même si elles sont superficielles, comme les marques prononcées d'écalage. (enlèvement du brou).

**Matières végétales externes:* matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes d'involucre (fruits en nucule) ou d'écale ou brou (fruits en drupe).

Défauts de l'amande de la partie comestible du produit:

Tout défaut altérant l'aspect, la comestibilité, la conservation ou la qualité de l'amande, tels que:

~~*Défauts superficiels:* défauts qui altèrent l'aspect du produit: taches, endroits décolorés, peau déchiré, brûlures de soleil et péricarpe adhérent, etc.~~

~~*Défauts profonds:* défauts qui altèrent fortement l'aspect ou la conservation du produit: terre incrustée, cassures, fissures, traces de frottement, écrasement, lésions dues à tout autres causes, etc.~~

~~*Défauts intrinsèques:* anomalies qui ne sont pas caractéristiques de fruits mûrs convenablement manutentionnés d'une variété donné: maturité incomplète, développement insuffisant germination, avortement, etc.~~

Fruit sec vide ou creuse: fruit sec dont l'amande a avortée.

Incomplètes: amandes dont il manque moins d'un tiers de l'amande entière. (le cas échéant indiquer une portion différente)

**Brisées:* amandes fruits dont il manque plus d'un tiers de l'amande entière ~~du fruit entier.~~ (le cas échéant indiquer une portion différente)

**Morceaux:* partie d'amande d'un fruit inférieure au tiers de l'amande entière ~~du fruit entier~~ (le cas échéant ajouter ou remplacer par une référence à un calibre ou diamètre en mm)

- Endommagées mécaniquement:* amandes partiellement cassées (incomplètes), moitiés ou fendues (séparation des cotylédons), ou avec des lésions mécaniques superficielles; l'absence d'une petite partie du tégument, les éraflures et les lésions très superficielles (inférieures à ... mm de diamètre ou longueur, et à ... mm de profondeur) ne sont pas considérées comme défauts. (le cas échéant, ajouter indications spécifiques pour les moitiés ou fendues)
- Insuffisamment développées:* l'amande doit être parfaitement développée et presque remplir la cavité intérieure de la coque; la forme de l'amande peut être différente selon la variété ou type commercial, mais l'amande ne doit pas être déformée ou présenter des parties ratatinées.
- Racornies:* amandes qui s'ont considérablement ridées, desséchées, ratatinées ou durcies; leur origine peut être très variable (conditions de stockage, caractéristiques variétales, conditions de stress pendant la formation du fruit, comme hautes températures, sécheresse, etc)
- Taches ou altérations physiologiques:* altérations de la couleur de l'amande, et parfois de sa texture ou saveur; leur origine peut être très variable (température excessive pendant le séchage, vieillissement ou l'entreposage en mauvaises conditions, etc).
- Callosités:* cicatrices ou déformations dues à des lésions mécaniques, des maladies virotiques ou bactériennes, ou des causes physiologiques.
- *Dégâts causés par la chaleur:* dégâts produits par une température excessive pendant le séchage ou la transformation, produisant une altération importante de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit.
- *Fermentation:* défauts dus à la fermentation l'action des ferments, enzymes ou bactéries, tels qu'ils altèrent notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristiques du produit.
- *Rancissement:* oxydation des lipides ou production d'acides gras libres qui donnent un goût désagréable caractéristique; l'aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que l'amande soit rance.
- *Germination:* développement apparent du germe, même si il n'est pas visible de l'extérieur.
- Jumelles:* amandes de formes caractéristiques, conséquence du développement de deux semences dans la même coque.

**Matières végétales
externes:*

matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes de coque ou coquille, tégument, etc.

c) Définitions spécifiques pour les fruits séchés

Endommagées mécaniquement: fruits séchés avec des lésions mécaniques apparentes; les éraflures et les lésions très superficielles (inférieures à ... mm de diamètre ou longueur, et a ... mm de profondeur) ne sont pas considérées comme défauts; pour les produits dénoyautés, épépinés, dépedunculés ou dépedicullés les lésions mécaniques normales dérivées de ces opérations ne sont pas considérées comme défauts.

**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.

Défauts de texture: Fruits avec des parties non charnues (endurcies, racornies ou creuses), qui affectent plus d'une ... partie du fruit.

Callosités: cicatrices ou déformations dues à des lésions mécaniques (grêle, meurtrissures, frottements, etc.), des maladies virotiques ou bactériennes, ou des causes physiologiques.

**Fermentation:* défauts dus à la fermentation l'action des ferments, enzymes ou bactéries, tels qu'ils altèrent notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristiques du produit.

**Rancissement:* oxydation des lipides ou production d'acides gras libres qui donnent un goût désagréable caractéristique.

**Morceaux:* partie d'un fruit inférieure au tiers du fruit entier. (le cas échéant indiquer une portion différente, ou remplacer par une référence à une grandeur en mm)

**Matières végétales externes:* matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes de peduncules et pédicelles, feuilles ou semences.
