



Conseil économique et social

Distr. générale
18 août 2015
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

Soixante et onzième session

Genève, 2-4 novembre 2015

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés

Recommandation CEE-ONU révisée pour les abricots séchés (période d'essai d'un an)

Le texte qui suit est soumis au Groupe de travail en vue de son adoption en tant que Recommandation CEE-ONU révisée pour une nouvelle période d'essai d'un an.



Recommandation CEE-ONU révisée pour les abricots séchés

I. Définition du produit

La présente norme vise les abricots séchés des variétés (cultivars) issues de *Prunus armeniaca* L., destinés à la consommation directe. En sont exclus les abricots séchés qui ont été transformés ou ceux destinés à la transformation industrielle, sauf lorsqu'ils sont mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre préparation.

Les abricots séchés peuvent être présentés sous l'une des formes suivantes :

- Entiers avec noyau;
- Entiers sans noyau;
- En moitiés ou oreillons (coupés longitudinalement en deux parties avant dessiccation);
- « Slabs » : fruits entiers ou découpés en moitiés ayant une forme, une dimension et une épaisseur irrégulières, ayant perdu leur forme normale et dont les bords sont nettement aplatis.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les abricots séchés au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur 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 minimales¹

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

- Intacts; toutefois, un léger dommage superficiel n'est pas considéré comme un défaut; le fruit peut être dénoyauté ou découpé en moitiés;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres; pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développés;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;

¹ 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.

- Exempts 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;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempts de fermentation;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un léger goût salé de chlorure de sodium et/ou de chlorure de calcium et d'une légère odeur d'agents conservateurs ou d'additifs, y compris de dioxyde de soufre.

L'état des abricots séchés 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 eau²

La teneur en eau des abricots séchés :

- Ne doit pas être supérieure à 25,0 % pour les abricots séchés non traités;
- Doit être supérieure à 25,0 % mais ne doit pas être supérieure à 40,0 % pour les abricots séchés traités à l'aide d'agents conservateurs ou préservés par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation). Les produits dont la teneur en eau se situe dans une fourchette comprise entre 32,0 et 40,0 % doivent être présentés en tant que fruits à teneur en eau élevée ou sous une dénomination équivalente.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les abricots séchés sont classés 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 abricots séchés n'est obligatoire que pour les fruits classés dans la catégorie « Extra » et la catégorie I.

Le calibre est déterminé par :

- Le nombre de fruits par kilogramme (1 000 g); ou
- Le diamètre (par diamètre, on entend la distance la plus courte mesurée sur la face de l'oreillon lorsque celui-ci retrouve sa position normale).

L'homogénéité du calibre peut être déterminée par l'un des paramètres suivants :

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 http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

A. En fonction du nombre de fruits par kilogramme

<i>Code de calibre</i>	<i>Nombre de fruits entiers avec noyau par kilogramme</i>	<i>Nombre de fruits entiers dénoyautés par kilogramme</i>	<i>Nombre de moitiés par kilogramme</i>
0	Moins de 60	Moins de 80	Moins de 160
1	61-80	81-100	161-200
2	81-100	101-120	201-240
3	101-120	121-140	241-280
4	121-140	141-160	281-320
5	141-160	161-180	321-360
6	161-180	181-200	361-400
7	181-200	201-220	401-440
8	201 et plus	221 et plus	441 et plus

B. En fonction du diamètre

	<i>Fourchette (en mm)</i>	<i>Fourchette (en pouces)</i>
	34 mm et plus	1 3/8 ou plus
	31-34 mm	1 1/4-1 3/8
	28-31	1 1/8-1 1/4
	25-28	1-1 1/8
	20-25	13/16-1
	Moins de 20 mm	Moins de 13/16

C. Des fourchettes de calibres autres que ceux des options A ou B sont admises, à condition que l'étiquette indique bien la fourchette utilisée. Toutefois, lorsqu'un code de calibre est indiqué, celui-ci ne doit pas être incompatible avec l'option A.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, 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

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids^a</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	9	15	20
Dont pas plus de :			
Fruits moisés	1	1	1
Fruits atteints de pourriture	1	1	2
Fruits endommagés par des parasites	1	2	4
Fruits fermentés (non traités)	2	2	5
Fruits fermentés (traités)	1	1	2
Parasites vivants	0	0	0
Fruits souillés	2	5	8
Défauts importants de coloration ou de texture, et dommages causés par la chaleur et des brûlures de soleil	5	8	10
Fruits tachés	3	5	10
Lésions et callosités	3	6	8
b) Tolérances de calibre ^b			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué en fonction du diamètre (en cas de calibrage), au total (sans objet lorsque le calibre des abricots séchés est déterminé par le nombre de fruits au kilogramme)	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Corps étrangers et matières végétales étrangères à l'exception des noyaux, fragments de noyaux dans les fruits dénoyautés (sur la base de leur poids)	0,5	0,5	0,5
Présence de noyaux, de fragments de noyau et de pédicelles dans les fruits dénoyautés	1	1	2
Présence de morceaux parmi les fruits entiers et les moitiés de fruits	2	4	6
Abricots séchés appartenant à d'autres variétés que celle indiquée	10	10	10

^a Un échantillon minimum d'un kilogramme est nécessaire pour le test.

[^b Quand le calibre des abricots séchés est déterminé sur la base du nombre de fruits par kilogramme (1 000 g), le poids des 10 pièces les plus lourdes ne doit pas être supérieur au double du poids des 10 pièces les plus légères. Dans toutes les catégories, 20 % au total des abricots peuvent appartenir au calibre immédiatement supérieur ou inférieur.]

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des abricots séchés de même origine, qualité, type, calibre (en cas de calibrage) et, si elles sont indiquées, de même variété et/ou de même année de récolte.

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

B. Conditionnement

Les abricots séchés doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 emballages 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 emballage³ 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 est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁴.

B. Nature du produit

- « Abricots séchés », mention pouvant être remplacée par « Abricots séchés à teneur en eau élevée » ou une dénomination équivalente (le cas échéant);
- Forme de présentation;
- Nom de la variété (facultatif);

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁴ 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 de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage); exprimé conformément aux dispositions de la section III;
 - Fourchette de calibres, pouvant être remplacée par le code de calibre dans le cas de l'option A;
- Année de récolte (facultative);
- « Séchage naturel » (facultatif);
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption : 1996.

Révision : 2015.
