



Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles**

Soixante-quinzième session

Genève, 19-21 novembre 2019

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés**

Papayes mûres séchées**Document soumis par le secrétariat**

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que nouvelle norme de la CEE-ONU pour les papayes mûres séchées. Il a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.

I. Définition du produit

La présente norme vise les papayes mûres séchées et pelées ou non pelées des variétés (cultivars) 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 mûres séchées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, et celles destinées à la transformation industrielle.

Les papayes mû

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les papayes mûres séchées au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

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 en vue de la vente, 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 séchées doivent être :

- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- 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 d'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 séchées doit être tel qu'il leur permette

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les papayes mûres 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 et l'homogénéité du calibre des papayes mûres séchées sont facultatifs pour toutes les catégories. Cependant, si un calibrage est appliqué, le calibre est déterminé par le diamètre de la partie la plus large.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage ou dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques 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</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			

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des papayes mûres séchées de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), forme de présentation et, en cas de marquage, variété ou couleur.

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

B. Conditionnement

Les papayes mûres séchées doivent être conditionnées 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 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 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 :

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)
