

NORME CEE-ONU DDP-16

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

POMMES SÉCHÉES

2012 ÉDITION



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2012

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente nouvelle norme pour les pommes séchées a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2012/21, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-huitième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU DDP-16 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pommes séchées

I. Définition du produit

La présente norme vise les pommes séchées des variétés (cultivars) issues de *Malus domestica* Borkh 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 pommes séchées qui ont été sucrées ou aromatisées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

Les pommes séchées peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes:

- Pelées et non pelées;
- Avec cœur et débarrassées du cœur;
- Entières, en moitiés, en rondelles, en tranches et en morceaux.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualités que doivent présenter les pommes séchées 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 pommes séchées doivent être:

- Intactes (uniquement pour les pommes entières et les moitiés); toutefois, les légers dommages superficiels et les rayures légères (pommes débarrassées de leur cœur) ne sont pas considérés comme des défauts;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développées;
- Exemptes 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;

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.doc.

- 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 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 léger goût salé de chlorure de sodium et/ou de chlorure de calcium et d'une légère odeur d'agents conservateurs/additifs, y compris de dioxyde de soufre;
- Pas trop séchées (cassantes ou brûlées);
- Non creuses, à l'exception des pommes débarrassées de leur cœur.

L'état des pommes séchées 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 pommes séchées ne doit pas être supérieure à:

- 22 % pour les pommes non traitées;
- 25 % pour celles traitées avec des agents conservateurs ou conservées par d'autres moyens (par exemple par la pasteurisation).

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les pommes 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 pommes séchées est facultatif pour toutes les classes. En cas de calibrage, le calibre des pommes entières, des moitiés et des rondelles est déterminé par le diamètre de la partie la plus large.

Le calibre minimal est de 23 mm.

L'épaisseur des tranches, rondelles et morceaux ne doit pas être supérieure à 7 mm.

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

La différence entre le diamètre du fruit le plus gros et celui du fruit le plus petit ne doit pas être supérieure à:

20 mm pour les pommes entières et les moitiés;

10 mm pour les tranches.

Tranches: 90 % au moins (en poids) de toutes les unités doivent mesurer plus de 10 mm de large.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À toutes les étapes de la 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

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux (à l'exception des pépins), calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	15
dont pas plus de:			
Fruits talés	3	5	10
Fermentation	0,5	1	2
Légères atteintes de pourriture	0	0,5	1
Moisissures	0	0,5	1
Attaques de parasites	2	4	6
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, valeur maximale	10	15	20
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Défauts de coloration et de texture	2	5	10
Pommes séchées appartenant à des variétés autres que celle indiquée	10	10	10
Matières étrangères (poids)	1	2	3
Pédoncules	1	2	3
Cloisons d'endocarpe (pour les fruits débarrassés du cœur)	5	10	15
Présence de morceaux dans les pommes entières et les moitiés	2	7	13
Pépins (pour les fruits débarrassés du cœur) sur la base de leur nombre par kilogramme	9	14	22

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes séchées de même origine, qualité, présentation, calibre (en cas de calibrage) et variété (en cas de marquage).

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

B. Conditionnement

Les pommes 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 emballage³ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

A. Identification

Emballeur 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

- «Pommes séchées»;
- Nom de la variété (facultatif);
- Présentation.

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 «emballeur 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ 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);
- «Séchage naturel» (facultatif);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption: 1998

Dernière révision: 2012

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