



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-dixième session

Genève, 14-16 juin 2023

Point 8 a) de l'ordre du jour provisoire

Matériels explicatifs :

**Matériels explicatifs élaborés par le groupe de travail de l'Asie centrale
pour la promotion des exportations de produits agricoles**

**Texte des matériels explicatifs concernant les normes
applicables aux melons séchés, kakis séchés, arachides
en coque et arachides décortiquées**

**Soumis par le groupe de travail de l'Asie centrale pour la promotion
des exportations de produits agricoles**

Résumé

Le présent document contient le texte des matériels explicatifs qui ont été élaborés par le groupe de travail de l'Asie centrale pour la promotion des exportations de produits agricoles, auquel participent le Kazakhstan, le Kirghizistan, le Tadjikistan et l'Ouzbékistan, afin de faciliter l'évaluation de la qualité des melons séchés, des kakis séchés, des arachides en coque et des arachides décortiquées.

La Section spécialisée est invitée à examiner le texte de ces matériels explicatifs afin d'en vérifier l'exactitude. Il est également proposé d'envisager que la Section spécialisée élabore des matériels explicatifs pour ces produits.



I. Qualité commerciale des melons séchés

A. Définition et classification

Le présent matériel vise les melons (mûrs, pelés, épépinés et séchés) de certaines variétés (cultivars) issues de *Cucumis melo* L., destinés à la consommation directe et obtenus par le séchage contrôlé de ces variétés de melon frais.

Ce matériel est fondé sur la Norme CEE-ONU DDP concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des melons séchés.

B. Défauts de qualité

- 1) Produit abîmé
- 2) Produit présentant des signes de fermentation
- 3) Produit atteint de pourriture ou d'altérations
- 4) Dégâts causés par des parasites
- 5) Produit contenant des matières étrangères, des pépins ou des résidus
- 6) Altérations de la couleur, présence de taches
- 7) Produit moisi

C. Teneur en eau

La teneur en eau des melons séchés :

- Ne doit pas être supérieure à 18,0 % dans le cas des melons séchés non traités
- Doit être comprise entre 18,0 et 25,0% dans le cas des melons séchés traités à l'aide de conservateurs ou conservés par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

II. Qualité commerciale des kakis séchés

A. Définition et classification

Le présent matériel vise les kakis entiers séchés et déshydratés des variétés (cultivars) issues de *Diospyros kaki Thunb*, de *Diospyros lotus* L. ainsi que de leurs hybrides et de leurs hybrides interspécifiques, destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement, sans autre transformation. En sont exclus les kakis séchés qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, et ceux destinés à la transformation industrielle.

Ce matériel est fondé sur la Norme CEE-ONU DDP-34 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kakis séchés.

B. Défauts de qualité

- 1) Produit abîmé
- 2) Produit présentant des signes de fermentation
- 3) Produit atteint de pourriture ou d'altérations
- 4) Dégâts causés par des parasites
- 5) Produit contenant des matières étrangères, des pépins ou des résidus

- 6) Produit moisi

C. Teneur en eau

La teneur en eau des kakis séchés :

- Ne doit pas être supérieure à 25,0 % pour les kakis séchés n'ayant pas été traités avec des conservateurs
- Doit être comprise entre 25,0 et 35,0 % pour les kakis séchés traités ou conservés par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

III. Qualité commerciale des arachides en coque crues ou grillées

A. Définition et classification

Le présent matériel vise les arachides en coque des variétés (cultivars) issues d'*Arachis hypogaea* L. crues ou grillées, destinées à la consommation directe ou à être mélangées à d'autres produits destinés à la consommation directe. En sont exclues les arachides en coque qui ont été salées, enrobées ou aromatisées, et celles qui sont destinées à la transformation industrielle.

Le matériel se fonde sur la Norme CEE-ONU DDP-35 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des arachides en coque crues ou grillées.

B. Défauts de qualité

- 1) Produit abîmé
- 2) Coque non développée
- 3) Produit atteint de pourriture ou d'altérations
- 4) Dégâts causés par des parasites
- 5) Produit contenant des matières étrangères, des graines ou des résidus
- 6) Altérations de la couleur, présence de taches
- 7) Produit moisi

C. Teneur en eau

La teneur en eau des arachides en coque :

- Ne doit pas être supérieure à 10,0 % pour les arachides en coque crues
- Ne doit pas être supérieure à 4,0 % pour les arachides en coque grillées.

IV. Qualité commerciale des arachides décortiquées crues ou grillées

A. Définition et classification

Le présent matériel porte sur les arachides décortiquées des variétés (cultivars) issues d'*Arachis hypogaea* L., crues ou grillées, 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 arachides décortiquées qui ont été

salées ou aromatisées, ou ont fait l'objet d'un glaçage, et celles qui sont destinées à la transformation industrielle.

Le matériel est fondé sur la Norme CEE-ONU DDP-36 de la CEE concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des arachides décortiquées crues ou grillées.

B. Défauts de qualité

- 1) Produit abîmé
- 2) Graines non développées et ratatinées
- 3) Produit atteint de pourriture ou d'altérations
- 4) Dégâts causés par des parasites
- 5) Produit contenant des matières étrangères, des graines ou des résidus
- 6) Altérations de la couleur, présence de taches
- 7) Produit moisi.

C. Teneur en eau

La teneur en eau des arachides décortiquées :

- Ne doit pas être supérieure à 10,0 % pour les arachides décortiquées crues
 - Ne doit pas être supérieure à 4,0 % pour les arachides décortiquées grillées.
-