
NORME CEE-ONU DDP-34

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

KAKIS SÉCHÉS

2022 ÉDITION



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2022

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.uncece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour les kakis séchés a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2022/10, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dix-septième session (suivant la procédure tacite de la CEE conforme aux procédures spéciales pendant la période COVID-19).

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 de la coopération économique et du commerce
Commission économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Email: agristandards@un.org

Norme CEE-ONU DDP-34 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kakis séchés

I. Définition du produit

La présente norme vise les kakis séchés et déshydratés des variétés (cultivars) issues de *Diospyros kaki Thunb.* et *Diospyros lotus L.* et les 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 qui sont destinés à la transformation industrielle.

Les kakis séchés peuvent être de couleur rouge, orange ou jaunâtre et sont présentés :

- Entiers, pelés ou non pelés ; avec ou sans pépins, avec ou sans calice ;
- En morceaux de différentes tailles ou formes, pelés ou non, avec ou sans pépins.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les kakis séchés doivent présenter les caractéristiques ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20² :

- Intacts (uniquement pour les kakis entiers non pelés) ; toutefois, de légers dommages superficiels et des tiges et calices coupés (pour les kakis entiers pelés et non pelés) ne sont pas considérés comme des défauts ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Propres, presque exempts de toute matière étrangère visible ; la présence de cristaux de sucre naturels à la surface n'est pas considérée comme une impureté ;
- 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 La terminologie recommandée et les défauts sont définis à l'annexe III de la Norme-cadre intitulée – Terminologie recommandée et définitions des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

² Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer les défauts.

- Exempts de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste du produit et qui ne touchent pas au total plus de 5 % de la surface du produit ;
- Exempts de filaments de moisissures visibles à l'œil nu ;
- Exempts de fermentation ;
- Exempts d'échaudage solaire ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'une légère odeur de conservateurs ou d'additifs.

Les kakis séchés doivent être dans un état qui leur permette :

- De supporter le transport et la manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau³

La teneur en eau des kakis séchés ne doit pas être supérieure aux valeurs du tableau suivant :

<i>Forme de présentation</i>	<i>Kakis séchés non traités Teneur en eau maximale (pour cent)</i>	<i>Kakis séchés traités* Teneur en eau maximale (pour cent)</i>
Entiers, épépinés et non épépinés ou sans pépins	25,0	35,0
Morceaux ; épépinés et non épépinés ou sans pépins	20,0	25,0

* Les kakis séchés peuvent être traités avec des conservateurs ou conservés par d'autres moyens (par exemple, par pasteurisation).

C. Classification

Sur la base de la liste des défauts admis de la section IV (« Dispositions concernant les tolérances »), les kakis 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 le colis.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage des kakis séchés entiers est facultatif dans la catégorie II.

Le calibrage des kakis séchés entiers est déterminé par l'un des moyens suivants :

A. Calibrage par comptage

Nombre de kakis séchés par kilogramme ou par livre (454 g).

³ La teneur en eau est déterminée par la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie(s) à l'annexe I de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

En cas de calibrage par comptage, les kakis séchés entiers sont calibrés conformément au tableau suivant :

<i>Code de calibre</i>	<i>Nombre de fruits pelés par kilogramme</i>	<i>Nombre de fruits non pelés par kilogramme</i>
A	Jusqu'à 29	Jusqu'à 24
B	30-39	25-33
C	40 et plus	34 et plus

B. Calibrage en fonction du diamètre

En cas de calibrage en fonction du diamètre, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le diamètre minimal est de 23 mm.

Lorsque des plages de diamètres sont utilisées, celles-ci doivent être indiquées.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades 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.

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées 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	10	15	25
Dont pas plus de :			
Produits moisés et fermentés	3	5	5
Pour les produits moisés, pas plus de :	1	1	1
Dégâts causés par des parasites	2	4	6
Échaudage solaire, brûlure due au soleil, séchage excessif	5	8	10
Produits fendus ou déchirés (produits entiers seulement)	5	8	10
Parasites vivants	0	0	0
Zones durcies sur plus de 1/8 de la surface	5	10	10
Défauts superficiels sur plus de 5 % de la surface	10	10	10
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères (sur la base de leur poids)	0,5	1	1
Kakis séchés appartenant à d'autres espèces, variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10
Présence de pépins et de fragments de pépins parmi les fruits épépinés (par unités au kilo)	1	1	2
Présence de peau détachée et/ou adhérente sur les kakis entiers pelés	1	2	2

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis⁴ doit être homogène et ne comporter que des kakis séchés de même origine, qualité, forme de présentation, calibre (en cas de calibrage), variété ou type commercial (en cas de marquage) et année de récolte (en cas de marquage).

Cependant, un mélange de kakis séchés dont les variétés sont nettement différentes et/ou dont les couleurs sont différentes au sein de la même espèce peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété et/ou couleur considérée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les kakis séchés doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer au produit de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage à l'aide d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de toute matière étrangère, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV (« Dispositions concernant les tolérances ») ci-dessus.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁵ 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, s'il diffère du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁶, si le pays qui applique ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

- « Kakis séchés » ; peut être remplacé par « kakis séchés à teneur en eau élevée » ou une dénomination équivalente, selon qu'il convient ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- Présentation (conformément aux formes de présentation indiquées dans la section « Définition des produits » ci-dessus).

⁴ Le terme « colis » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés.

⁵ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁶ Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé du code pays (alpha) ISO 3166 correspondant au pays de l'autorité nationale, si ce pays n'est pas le pays d'origine.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁷ et, facultativement, 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) ;
- « Séchés naturellement » (facultatif) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adopté en 2022.

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.