Nations Unies ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2012/14

Conseil économique et social

Distr. générale
11 avril 2012
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés
Cinquante-neuvième session
Genève, 18-21 juin 2012
Point 8 de l'ordre du jour provisoire
Mise au point de plans d'échantillonnage pour les fruits à coque et les produits séchés

Plans d'échantillonnage pour les fruits à coque et les produits séchés*

Document présenté par les États-Unis

Le présent document, qui a trait aux plans d'échantillonnage pour les fruits à coque et les produits séchés, a été soumis par les États-Unis.

I. Introduction

Le présent document a pour objet de définir des orientations générales concernant une méthode de contrôle minimal permettant aux inspecteurs autorisés d'évaluer la conformité des fruits à coque décortiqués et en coque (toute mention ici faite de fruits à coque inclut les arachides) conformément aux normes de l'Union européenne et de la Commission économique pour l'Europe (CEE) relatifs aux produits. Cette méthode correspond au niveau minimal à respecter. Les inspecteurs/opérateurs sont tenus de choisir la norme définie par l'Union européenne ou la CEE pour les tolérances et les défauts admis; toutefois, le contrôle des fruits à coque, arachides comprises, devrait être fondé au minimum sur le niveau décrit dans le présent document.

Les termes et expressions employés sont définis dans la section II, alors que la procédure d'inspection est exposée dans la section III.

* Le présent document a été soumis avec retard en raison d'une transmission tardive des informations y relatives.

Merci de recycler

II. Définitions

a) Vérification de la conformité

Contrôle effectué par un inspecteur agréé afin de vérifier que les fruits à coque, arachides comprises, sont conformes aux normes établies pour le produit par l'organe directeur de l'Union européenne et/ou de la CEE.

Ce contrôle comporte:

- Un contrôle de l'identité et des documents: contrôle des documents ou des certificats accompagnant le lot, inspection des marchandises, contrôle des informations figurant dans ces documents afin de vérifier leur concordance;
- Un contrôle physique, par le biais d'un échantillonnage des marchandises du lot, afin d'assurer que celui-ci respecte toutes les conditions fixées par la norme de la CEE, y compris les dispositions relatives à la présentation et au marquage des colis et des emballages.

b) Inspecteur

Personne habilitée et autorisée par l'organe de contrôle compétent, qui a reçu une formation appropriée, régulièrement complétée, lui permettant de procéder à des contrôles de la conformité.

c) Envoi

Quantité de produits devant être vendus par un opérateur donné, telle qu'elle est constatée au moment du contrôle et définie dans un document. L'envoi peut comporter un ou plusieurs types de produits en coque ou décortiqués dans des sacs pour vrac, etc. ou des emballages de différents types et styles pour la vente au détail.

d) Lot

Quantité de fruits à coque en coque ou décortiqués qui, au moment du contrôle par le service de contrôle agréé, présente des caractéristiques analogues en ce qui concerne les éléments suivants:

- Emballeur et/ou expéditeur;
- Pays d'origine;
- Nature du produit;
- Catégorie du produit;
- Calibre (si le produit est classé selon son calibre);
- Variété ou type commercial (selon les dispositions pertinentes de la norme);
- Type de conditionnement et présentation.

Cependant, si lors de l'inspection des envois il n'est pas possible de distinguer entre différents lots et/ou de présenter des lots individuels, tous les lots d'un envoi donné peuvent être traités comme un seul lot s'ils sont analogues pour ce qui est du type de fruits à coque,

de l'expéditeur, du pays d'origine, de la catégorie et de la variété ou du type commercial, si cela est prévu dans la norme pour ce produit.

d 1. Type d'emballages

- Emballages de 10 kg au plus − produit en vrac dans l'emballage;
- Emballages de plus de 10 kg mais de moins de 25 kg − produit en vrac dans l'emballage ou en vrac;
- Emballages de plus de 25 kg − produit en vrac dans l'emballage ou en vrac;
- Emballages contenant des unités de vente destinées au consommateur final.

e) Échantillonnage

Échantillon collectif représentant des sous-échantillons prélevés sur un lot pendant le contrôle de la conformité.

f) Échantillon primaire (sous-échantillon)

Emballage(s) prélevé(s) sur le lot ou, dans le cas de produits en vrac, quantité prélevée sur le lot de manière aléatoire conformément au plan d'échantillonnage en vue d'un classement de contrôle. Dans le cas des emballages de vente au détail, un emballage individuel au plus, d'un poids inférieur ou égal à 1 kg, peut être prélevé à des fins d'inspection.

g) Échantillon d'ensemble

Plusieurs échantillons primaires types (sous-échantillons) prélevés sur le lot de manière aléatoire conformément à un plan d'échantillonnage valide dont les quantités satisfont aux prescriptions de l'Union européenne et de la CEE et permettent d'évaluer le lot au regard de tous les critères de classement prescrits par la norme de la CEE pour les fruits à coque.

h) Échantillon secondaire

Un échantillon secondaire est une quantité représentative de produits, d'un poids minimum de 1,5 kg, prélevée sur chaque échantillon d'ensemble primaire. Lorsque l'échantillon primaire se compose de denrées conditionnées, l'échantillon secondaire est composé d'un ou plusieurs emballages d'un poids total d'au moins 1,5 kg.

i) Échantillon composite

Un échantillon composite est un assortiment, d'un poids d'au moins 3 kg, de tous les échantillons secondaires. Plusieurs échantillons réduits peuvent être prélevés sur un échantillon composite afin de vérifier la conformité du lot à différents critères de tolérance ou de calibre de l'échantillon d'ensemble. Les produits de l'échantillon composite doivent être randomisés avant le prélèvement de l'échantillon de contrôle.

j) Échantillons réduits

Quantité représentative de produits prélevée sur l'échantillon composite ou l'échantillon d'ensemble et dont l'importance est suffisante pour permettre de déterminer le classement du produit évalué. Dans le cas des fruits en coque, l'échantillon réduit doit comporter au moins 100 fruits à coque prélevés sur l'échantillon composite. Dans le cas des pignons, des pistaches, etc., le prélèvement minimal doit être de 500 g.

III. Exécution du contrôle de conformité

a) Observation générale

Un contrôle physique doit être effectué en évaluant l'échantillon d'ensemble prélevé au hasard en différents points du lot soumis au contrôle. L'hypothèse de départ est que le lot est représenté par l'échantillon d'ensemble.

b) Identification des lots et/ou évaluation de l'envoi

L'identification des lots est effectuée sur la base de leur marquage ou du type du produit. Dans le cas d'envois composés de plusieurs lots, l'inspecteur doit se faire une impression générale de l'envoi à l'aide des documents d'accompagnement ou des déclarations concernant l'envoi. Il/elle détermine ensuite dans quelle mesure les lots présentés sont conformes aux informations données dans ces documents par rapport à la norme de qualité. Si le produit doit être ou a été chargé sur un moyen de transport, le numéro d'immatriculation de ce dernier peut être utilisé pour identifier l'envoi.

c) Présentation du produit

Pour tous les fruits à coque classés ou analysés, l'échantillon est déterminé par le plan d'échantillonnage et par la norme de l'Union européenne ou de la CEE applicable. Lorsque les fruits à coque sont présentés en vrac, l'inspecteur détermine l'endroit où les échantillons doivent être prélevés. La procédure devrait également porter sur la présentation de l'échantillon d'ensemble. S'il est nécessaire de prélever des échantillons réduits, secondaires ou composites, l'inspecteur les identifie à partir de l'échantillon d'ensemble. Il faut veiller à ce que le prélèvement des échantillons ne nuise pas à la qualité du produit.

d) Contrôle physique

- Évaluation du conditionnement et de la présentation sur la base d'échantillons primaires:

Le conditionnement, y compris le matériau utilisé à l'intérieur du colis, fait l'objet d'un contrôle d'aptitude et de propreté conformément aux dispositions des normes. Si seuls certains types de conditionnement sont autorisés, l'inspecteur vérifie que le conditionnement utilisé est autorisé.

- Vérification du marquage sur la base d'échantillons primaires:

L'inspecteur vérifie d'abord si le fruit à coque est marqué conformément aux normes. Lors du contrôle, il vérifie l'exactitude du marquage et/ou dans quelle mesure une modification s'avère nécessaire.

- Contrôle de la conformité du fruit à coque à partir d'un échantillonnage d'ensemble ou d'échantillons composites et/ou réduits:

L'inspecteur détermine la taille de l'échantillon d'ensemble en fonction du plan d'échantillonnage afin de pouvoir évaluer le lot. Il sélectionne au hasard les colis à inspecter, ou, dans le cas de produits en vrac, les points du lot auxquels les échantillons individuels seront prélevés.

Les colis endommagés ou les produits humides ne sont pas retenus pour l'échantillon d'ensemble. Ils doivent être écartés et, si nécessaire, faire l'objet d'un examen et d'un rapport distincts.

L'échantillon d'ensemble doit être composé des quantités minimales ci-après pour l'inspection des lots de fruits à coque et chaque fois qu'un envoi est jugé insatisfaisant:

Produit emballé	
Nombre de colis dans le lot	*Nombre de colis à prélever (échantillons primaires)*, ***
Jusqu'à 100	5
De 101 à 300	7
De 301 à 500	9
De 501 à 1 000	10
Plus de 1 000	15 (au minimum)

* Produit en vrac: Si les fruits à coque sont présentés en vrac (non conditionnés, dans un emballage d'un poids supérieur ou égal à 25 kg), au moins 15 échantillons secondaires doivent être prélevés. Le poids de chaque sous-échantillon ne devrait pas être inférieur à 200 grammes.

** Si, à l'issue du contrôle, l'inspecteur estime que le produit n'est pas conforme aux normes de classement, il peut procéder à un autre contrôle.

Certains critères relatifs au degré de développement et à la présence ou non de défauts internes peuvent être vérifiés à partir d'échantillons réduits, en particulier dans le cas des contrôles à l'issue desquels le produit n'a plus de valeur commerciale. La taille de l'échantillon réduit est limitée à la quantité minimale nécessaire pour évaluer le lot; si, toutefois, l'existence de défauts est établie ou suspectée, la taille de l'échantillon réduit ne doit pas être supérieure à 33 % de l'échantillon initialement prélevé pour le contrôle.

e) Contrôle du produit

Pour procéder au contrôle, le produit qui en fait l'objet doit être entièrement sorti de son conditionnement. Le contrôle de l'homogénéité, des prescriptions minimales, des catégories de qualité et des calibres doit être effectué sur la base de l'échantillon composite. Lorsque des défauts sont détectés, l'inspecteur détermine au comptage ou au poids, selon la norme de l'Union européenne ou de la CEE concernée, la portion respective de produit non conforme (exprimée en pourcentage).

Les critères relatifs au degré de développement et/ou au taux d'humidité peuvent être vérifiés en utilisant les instruments et les méthodes prévus à ces fins dans les normes ou en appliquant des pratiques convenues par les intervenants du secteur.

f) Communication des résultats du contrôle

Lorsque des défauts entraînant une non-conformité sont constatés, le négociant ou son représentant doivent être informés des résultats du contrôle et de la totalité des défauts constatés. Si les fruits à coque peuvent être considérés comme conformes à la norme à condition d'en modifier le marquage, le négociant ou son représentant doivent être informés de cette différence.

Un certificat de contrôle (voir modèle en annexe) peut être délivré, le cas échéant.

g) Baisse de valeur du fait du contrôle de conformité

À l'issue du contrôle, l'échantillon est à la disposition du négociant ou de son représentant.

L'organe de contrôle n'est pas tenu de restituer les restes de l'échantillon détruit lors du contrôle.

h) Il peut être fait appel des contrôles auprès des techniciens de l'Union européenne ou de la CEE ou des autorités portuaires réceptionnaires agréées

Les échantillons existants sont alors réévalués ou de nouveaux échantillons peuvent être prélevés conformément à la norme de l'Union européenne ou de la CEE et au plan d'échantillonnage défini dans le corps du présent règlement. Des échantillons témoins peuvent également être utilisés à des fins de classement.

i) Maniement des échantillons après le contrôle (sécurité sanitaire/défense (*à définir*))

Les échantillons ne sont pas réintégrés dans les conteneurs d'origine, mais font l'objet d'un marquage visible et sont placés séparément dans des zones d'entreposage au froid en vue d'autres évaluations, le cas échéant.

Annexe: Exemple du certificat de contrôle de la CEE (à établir).