



Commission économique pour l'Europe**Comité du commerce****Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Soixante-huitième session**

Genève, 5-7 novembre 2012

Point 7 c) de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés**Textes pour adoption en tant que normes CEE-ONU
nouvelles ou révisées****Norme CEE-ONU DDP-13 concernant la commercialisation
et le contrôle de la qualité commerciale des poires séchées****Note du secrétariat**

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme révisée pour les poires séchées.

I. Définition du produit

La présente norme vise les poires séchées des variétés (cultivars) issues de *Pyrus communis* L., 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 poires séchées qui ont été sucrées ou aromatisées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

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

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

II. Dispositions concernant la qualité

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

- Intactes (seulement pour les fruits entiers et les moitiés); toutefois, des bords légèrement abîmés, de légers défauts superficiels ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut;
- 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 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 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 5,0 % de la surface du produit, à l'exception des variétés lavées de rouge;
- 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 légèrement salé de chlorure de sodium et/ou de chlorure de calcium et d'une légère odeur d'agents conservateurs/d'additifs, y compris le dioxyde de soufre;
- Non pierreuses, sauf lorsqu'il s'agit d'une caractéristique de la variété.

L'état des poires séchées doit être tel qu'il leur permette:

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

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.pdf.

B. Teneur en eau²

La teneur en eau des poires séchées doit être:

- De 22,0 % au maximum pour les poires séchées non traitées;
- De 26,0 % au maximum pour les poires séchées traitées à l'aide d'agents conservateurs ou préservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation);
- Entre 26,0 et 40,0 % dans le cas de poires séchées à teneur en eau élevée à condition qu'elles soient présentées en tant que fruits à chair tendre et traitées à l'aide d'agents conservateurs ou préservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les poires 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 poires séchées est facultatif. Cependant, s'il est appliqué, le calibre pour les poires entières et en moitiés est déterminé par le diamètre de la partie la plus large du fruit.

Le calibre minimal pour les poires entières et en moitiés, pelées ou non pelées, est de 18 mm.

L'écart maximal entre les diamètres du plus gros et du plus petit fruit dans un paquet est de 20 mm.

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.

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

A. Tolérances de qualité

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux (à l'exception des pépins), 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, dont pas plus de:	10	15	20
Fruits talés	3	5	10
Blessures, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	5	8	10
Taches de moisissure ou d'oïdium, dont pas plus de:	1	4,5	9
Produits moisissés	0,5	0,5	1,0
Fermentés	0,5	1	2
Atteints de pourriture	0,5	0,5	1
Attaqués par des ravageurs	2	2	6
Parasites vivants	0	0	0
Paires pierreuses parmi des variétés non pierreuses	1	2	3
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	15	20
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Paires séchées appartenant à d'autres variétés que celle indiquée	10	10	10
Matières étrangères, y compris poussière	0,25	0,25	0,5
Pédoncules dans fruits avec cœur	1	2	3
Pépins (pour fruits avec cœur) (nombre par kg)	9	14	22
Présence de morceaux parmi les paires entières et en moitiés (en poids)	2	7	13

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

Les paires 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 colis³ 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 code (identification symbolique) reconnu officiellement par l'autorité nationale⁴.

B. Nature du produit

- «Paires séchées»;
- Type;
- Nom de la variété (facultatif);
- «Fruit à chair tendre» ou «Paires à chair tendre» ou dénomination équivalente (le cas échéant);
- «Paires séchées à teneur en eau élevée» ou dénomination équivalente (le cas échéant);
- «Séchées au soleil», etc. (le cas échéant) (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

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

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage); exprimé conformément aux dispositions de la section III;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption: 1996

Dernière révision: 2012
