



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2003/6/Add.2
28 novembre 2003

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles
Cinquante-neuvième session, Genève, 4-6 novembre 2003

RAPPORT DE LA CINQUANTE-NEUVIÈME SESSION

Additif 2

Recommandation CEE-ONU concernant les pêches et nectarines

Note du secrétariat: Le présent document contient le texte révisé de la Recommandation CEE-ONU concernant les pêches et les nectarines que le Groupe de travail a adopté à sa cinquante-neuvième session.

Norme CEE-ONU FFV-26
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

PÊCHES ET NECTARINES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pêches et nectarines¹ des variétés (cultivars) issues du *Prunus persica Sieb. et Zucc.* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pêches et nectarines destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pêches et nectarines doivent être:

- Entières;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les pêches et nectarines doivent être soigneusement cueillies.

Elles doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état de maturité des pêches et nectarines doivent être tels qu'ils leur permettent:

- De supporter un transport et une manutention, et

¹ Ce texte s'applique à tous les types issus du *Prunus persica Sieb. et Zucc.* telles les pêches et les nectarines à noyau libre ou adhérent et à peau duveteuse ou lisse.

- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les pêches et nectarines font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Elles ne doivent pas présenter de défauts à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Toutefois, un léger défaut de forme, de développement ou de coloration peut être admis.

La pulpe doit être indemne de détérioration.

Les pêches et nectarines ouvertes au point d'attache du pédoncule sont exclues.

Elles peuvent toutefois présenter de légers défauts d'épiderme, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, dans les limites suivantes:

- 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;
- 0,5 cm² de surface totale pour les autres défauts.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les pêches et nectarines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

La pulpe ne doit pas présenter de défauts essentiels. En outre, les fruits ouverts au point d'attache du pédoncule ne sont admis que dans le cadre des tolérances de qualité.

Les pêches et nectarines peuvent présenter des défauts d'épiderme, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans les limites suivantes:

- 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée;
- 1,5 cm² de surface totale pour les autres défauts.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé:

- Soit par la circonférence;
- Soit par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Les pêches et nectarines doivent être calibrées selon l'échelle suivante:

Diamètre				Code de calibre	Circonférence			
90 mm et au-dessus				AAAA	28 cm et au-dessus			
de 80 mm	inc. à	90 mm	exc.	AAA	de 25 cm	inc. à	28 cm	exc.
de 73 mm	"	80 mm	"	AA	de 23 cm	"	25 cm	"
de 67 mm	"	73 mm	"	A	de 21 cm	"	23 cm	"
de 61 mm	"	67 mm	"	B	de 19 cm	"	21 cm	"
de 56 mm	"	61 mm	"	C	de 17,5 cm	"	19 cm	"
de 51 mm	"	56 mm	"	D	de 16 cm	"	17,5 cm	" ²

Le calibre minimal admis pour la catégorie «Extra» est de 17,5 cm (circonférence) et 56 mm (diamètre).

Le calibre est obligatoire pour toutes les catégories.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

² Dans l'Union européenne, la commercialisation du calibre D n'est pas admise du 1^{er} juillet jusqu'au 31 octobre.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie «Extra»

5 % en nombre ou en poids de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de pêches ou de nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) Catégorie II

10 % en nombre ou en poids de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre ou en poids de pêches ou nectarines s'écartant du calibre mentionné sur le colis, dans la limite de 1 cm en plus ou en moins dans le cas de calibrage à la circonférence et de 3 mm en plus ou en moins dans le cas de calibrage au diamètre. Toutefois, pour les fruits classés dans le plus petit calibre, cette tolérance ne peut porter que sur des pêches ou nectarines dont le calibre n'est pas inférieur de plus de 6 mm (circonférence) ou de plus de 2 mm (diamètre) aux minimaux fixés.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, état de maturité et calibre et, pour la catégorie «Extra», de coloration uniforme.

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

B. Conditionnement

Les pêches et nectarines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous

réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les pêches et nectarines peuvent être présentées:

- En petites emballages;
- Sur une seule couche dans la catégorie «Extra». Chaque fruit de cette catégorie devant être isolé de ses voisins.

Dans les catégories I et II:

- Sur une ou deux couches; ou
- Sur quatre couches maximum lorsque les fruits sont placés dans des supports alvéolaires rigides conçus de telle sorte qu'ils ne reposent pas sur les fruits de la couche inférieur.

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

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ⁴ .

³ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

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 «emballageur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- «Pêches» ou «Nectarines» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété pour les catégories «Extra» et I.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les diamètres ou circonférences minimal et maximal ou par le code de calibre prévu au titre III «Dispositions concernant le calibrage»;
- Nombre de pièces (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1961
Révision 1994, 2003 (alignement sur la norme-cadre)
