

NORME CEE-ONU FFV-26

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

PÊCHES ET NECTARINES

ÉDITION 2010



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2010

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.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les pêches et nectarines a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2008/12, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

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 du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

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 nectarines des variétés (cultivars) issues de *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 préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

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 toute matière étrangère visible;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exemptes de fentes dans la cavité pédonculaire;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Le fruit doit être suffisamment développé et d'une maturité suffisante. L'indice réfractométrique de la chair doit être égal ou supérieur à 8° Brix¹.

C. 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 les caractéristiques de la variété.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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 et 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 des caractéristiques de la variété.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, 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:

- Un léger défaut de forme;
- Un léger défaut de développement;
- De légers défauts de coloration;
- De légères marques de pression sur 1 cm² au maximum de la surface totale;
- De légers défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas s'étendre sur plus de:
 - 1,5 cm de long pour les défauts de forme allongée;
 - 1 cm² de la surface totale pour les autres défauts.

¹ Les méthodes utilisées sont décrites dans la publication du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes intitulée « Orientation pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés » <http://www.oecd.org/agr/fv>).

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 chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les pêches et nectarines peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine;
- Des défauts de coloration;
- Des meurtrissures, qui peuvent être légèrement décolorées, sur 2 cm² au maximum de la surface totale;
- Des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas s'étendre sur plus de:
 - 2,5 cm de long pour les défauts de forme allongée;
 - 2 cm² de la surface totale pour les autres défauts.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre.

Le calibre minimal est de:

- 56 mm ou 85 g pour la catégorie « Extra »
- 51 mm ou 65 g pour les catégories I et II.

Toutefois, les fruits de moins de 56 mm ou de 85 g ne sont pas admis dans la période allant du 1^{er} juillet au 31 octobre (hémisphère Nord) et du 1^{er} janvier au 30 avril (hémisphère Sud).

Les dispositions ci-après sont facultatives pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même colis ne dépasse pas:

- a) Pour les fruits calibrés est déterminé par le diamètre:
 - 5 mm pour les fruits de moins de 70 mm;
 - 10 mm pour les fruits de 70 mm et plus.
- b) Pour les fruits dont le calibre est déterminé par le poids:
 - 30 g pour les fruits de moins de 180 g;
 - 80 g pour les fruits de 180 g et plus.
- c) Pour les fruits dont le calibre est déterminé par le nombre, l'écart de calibre doit être conforme aux dispositions de a) ou b).

En cas d'utilisation de codes de calibre, ceux indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer:

	Code	Diamètre		<i>or</i>	Poids	
		de (mm)	à (mm)		de (g)	à (g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

IV. Dispositions concernant les tolérances

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, 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 est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, degré de maturité et calibre (en cas de calibrage) et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme.

La partie apparente du contenu de l'emballage 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 de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits 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 autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² 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 identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale³.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

³ 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

B. Nature du produit

- « Pêches » ou « Nectarines », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Couleur de la chair;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé par les diamètres minimal et maximal (mm), les poids minimal et maximal (g) ou selon le code de calibre;
- Nombre de pièces (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1961

Dernière révision en 2010

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante : www.oecdbookshop.org.

symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.