



Commission économique pour l'EuropeComité directeur des capacités
et des normes commerciales**Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Soixante-quatorzième session**

Genève, 12-14 novembre 2018

Point 10 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés****Papayes séchées****Document présenté par le secrétariat**

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que recommandation concernant les papayes séchées pour une période d'essai d'un an. Les dispositions placées entre crochets donneront lieu à consultation pendant la période d'essai. Le présent texte a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.



I. Définition du produit

La présente norme vise les papayes mûres, pelées et séchées des variétés (cultivars) issues de *Carica papaya*, de la famille des Caricacées, et de ses hybrides, 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 papayes séchées et mûres qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

Les papayes séchées et mûres peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes :

- En tranches, de longueur et d'épaisseur variables ;
- En morceaux ou en cubes ;
- En éclats et en lamelles de formes irrégulières ;
- Toute forme autre que celles précisées plus haut, à condition que le produit soit convenablement étiqueté.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les papayes mûres et séchées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur légal est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur légal 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 minimales

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

- 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 ;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou d'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 20 % de la surface du produit ;
- 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 de chlorure de sodium et d'une légère odeur d'agents conservateurs/additifs¹.

¹ Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) n'est pas considérée comme « anormale ». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Les papayes mûres et séchées peuvent être soufrées afin qu'elles conservent leur couleur d'origine.

L'état des papayes mûres et séchées doit être tel qu'il leur permette :

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

B. Teneur en eau²

La teneur en eau des papayes mûres et séchées ne doit pas dépasser :

- 18,0 % pour les papayes mûres et séchées non traitées ;
- Une fourchette comprise entre 18,0 % et 25,0 % pour les papayes mûres et séchées traitées à l'aide d'agents de conservation 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 papayes mûres et 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 papayes mûres et séchées est facultatif pour toutes les catégories. Cependant, s'il est appliqué, le calibre est déterminé par le diamètre de la partie la plus large. L'homogénéité du calibre est facultative pour toutes les catégories.

IV. Dispositions concernant les tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage ou dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

[A. Tolérances de qualité]

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, 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	5	10	15
Dont pas plus de :			
Lésions, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	5	8	10
Taches de moisissure ou de mildiou	1	4,5	9
Dont pas plus de :			
Produits moisissés	0	0,5	1,0

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/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
Produits fermentés, atteints de pourriture ou altérés	0,5	1,5	3
Dont pas plus de :			
Produits fermentés	0,5	1	2
Produits légèrement gâtés	0	0,5	1
Dégâts causés par des parasites	2	2	6
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué	10	15	20
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, semences et morceaux de semences, morceaux de peau (sur la base de leur poids)	1	1	1
Fruits encore immatures parmi des fruits mûrs	0	1	3

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des papayes séchées de même origine, qualité, forme (en cas de calibre), et variété ou type commercial ou couleur (en cas de marquage).

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

B. Conditionnement

Les papayes séchées 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 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 emballages 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 emballage³ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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 nationale⁴.

B. Nature du produit

- « Papaye mûre séchée » ou « papaye séchée », suivi par la forme de présentation ;
- Nom de la variété et/ou type commercial et/ou couleur (facultatif) ;
- « Séchée au soleil » ou méthode de séchage (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, 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) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

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 concerné, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.