



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2002/11
7 mars 2002

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)

Quarante-neuvième session, 21-24 mai 2002, Genève

Point 4 (c) de l'ordre du jour provisoire

RÉVISION DE LA NORME-CADRE POUR LES FRUITS SECS ET SÉCHÉS

ANNEXE III : TERMINOLOGIE RECOMMANDÉE ET DÉFINITION DES DÉFAUTS

Transmise par l'Espagne

Note du secrétariat: Le rapporteur (Espagne) a préparé un nouveau document pour la présente annexe.

ANNEXE III

~~TERMINOLOGIE RECOMMANDÉE POUR LES NORMES RELATIVES AUX
FRUITS SECS ET SÉCHÉS ET DÉFINITION DES DÉFAUTS~~
TERMINOLOGIE RECOMMANDÉE ET DÉFINITION DES DÉFAUTS
POUR LES NORMES RELATIVES AUX FRUITS SECS (EN COQUE OU DÉCORTIQUÉS)
ET AUX FRUITS SÉCHÉS

1. Terminologie recommandée

- Amande:* partie comestible des fruits en coque, qui se correspond avec la semence du fruit sec, pourvue d'une ~~pellicule~~ membrane ou tégument extérieur (teste ou episperme).
- Amande pelée ou repelée:* amande dépourvue de leur tégument ou ~~pellicule~~ membrane extérieur.
- Coque:* partie ligneuse non comestible des fruits secs en coque qui protège l'amande, et qui se correspond avec l'endocarpe (fruits en drupe), le péricarpe (fruits en nucule) ou la teste (strobiles ou fruits en cône).
- Noyau:* partie non comestible des fruits séchés en drupe, qui se correspond avec l'endocarpe et la semence du fruit.
- Consommation directe:* ~~fruits secs ou séchés~~ produit qui arrivera~~ont~~ au consommateur final dans son stade actuelle, sans souffrir d'autres manipulations que les propres du préparation ou emballage. Les opérations de triage, sélection, calibrage, mélange, etc, ne sont pas considérées comme opérations de transformation.
- Transformation:* opération, différente des propres du préparation ou emballage, qui comporte une modification substantielle du produit ou de sa forme de présentation, comme le décorticage, le repelage ("repelado"), le grillage ou torréfaction, l'obtention de bâtons, pâtes ou farine, etc.
- Industrie alimentaire:* toute autre opération qui comporte soit l'obtention de produits alimentaires dérivés (huiles, arômes ou condiments, etc.), soit son utilisation comme ingrédient dans la fabrication de produits alimentaires différents.
- Propre:* produit qui est pratiquement exempt de saleté adhérente visible ou d'autre matière étrangère.

- Suffisamment secs ou séchés:* fruits secs (**en coque ou décortiqué**) ou séchés qui ~~ont~~ a obtenu, soit par leur propre évolution, soit par moyen de systèmes naturels ou artificiels de séchage, un degré d'humidité tel qui assure sa conservation.
{la teneur maximale en eau du produit doit normalement être exprimée à ce sujet}
- Séchage naturel:* perte d'humidité obtenue par la seule action de l'aération et/ou la chaleur ambiante, sans utilisation de sources extérieures de chaleur ou de substances desséchantes ou déshydratantes.
- Mûrs:* fruits secs (**en coque ou décortiqué**) ou séchés ayant obtenu une maturité suffisante, compte tenu de leur nature et leur destination final.
{le cas échéant indications sur la teneur minimale en sucre, acidité, coloration minimale, stade de développement, etc. peuvent être signalées à ce sujet}
- Conservateur:* additif qui prolonge la vie utile des produits alimentaires, en les protégeant des détériorations produites par les micro-organismes ou des altérations biologiques.
- Calibrage:* action et résultat de classer les fruits secs ou séchés en fonction de leur grandeur, poids ou volume; il est défini par une série de rangs ou intervalles définis par leurs calibres maximaux et minimaux qui peuvent être exprimés, selon le cas, par rapport au diamètre de la section équatoriale du fruit, le diamètre maximal, le poids unitaire, le nombre de fruits par unité de poids, etc.
- Criblage:* action et résultat de classer les fruits secs **ou séchés** par rapport à un calibre minimal ou maximal donnée; il peut être exprimé par la mention du calibre minimal suivie des mots "et plus" ou par la mention du calibre maximal suivie des mots "et moins".
- Type commercial:* ~~fruits qui appartiennent à différentes variétés, mais de type variétal et caractéristiques similaires,~~ **fruits secs (en coque ou décortiqués) ou fruits séchés qui appartiennent à différentes variétés qui ont caractéristiques techniques et/ou aspect similaires, qui appartiennent à un type variétal similaire, ou qui appartiennent à un ensemble de variétés officiellement défini par le pays producteur.**
{le cas échéant, choisir la spécification plus précise}

Lot: quantité de produit que, dans le stade du contrôle à l'exportation, présente caractéristiques uniformes par rapport à l'identité de l'emballer ou expéditeur, la nature du produit et son origine, la catégorie commerciale, le type d'emballage et la présentation du produit et, le cas échéant, la variété et/ou type commercial, le calibre ou crible et la couleur.

2. Définition des défauts

a) Définitions génériques

Défaut ou dommage léger: défaut ou combinaison de défauts qui altèrent l'aspect du produit, y compris notamment les défauts superficiels légers comme taches, cicatrices, meurtrissures, parties décolorés, peau déchiré, lésions mécaniques, brûlures de soleil, etc., à condition que n'affectent pas significativement à la comestibilité, la conservation ou la qualité commerciale du produit.

Défaut ou dommage grave: défaut ou combinaison de défauts qui altèrent sérieusement l'aspect du produit, ou qui affectent significativement à sa comestibilité, sa conservation ou sa qualité, y compris notamment défauts comme moisissure, pourriture, dommage par insectes, rancissement, souillure très apparente, écrasement ou lésions mécaniques importantes, excès d'humidité, etc.

Défaut intrinsèque: anomalie par rapport à les caractéristiques des fruits mûrs et convenablement manutentionnés, y compris la maturité incomplète, le développement insuffisant, la malformation, la germination, l'avortement, la déshydratation or dessiccation excessives, etc.

~~*Taches:* altération apparente et localisé de la couleur extérieure ou intérieure, quel que soit sa cause ou origine (intrinsèque ou extrinsèque).{(le cas échéant indiquer la surface totale maximale par unité admise comme tolérée)}~~

Défaut superficiel: imperfection visible et localisée qui détériore significativement l'aspect externe <de la coque, de l'amande ou du fruit séché>, quel que soit sa cause ou origine, soit intrinsèque ou extrinsèque, y compris taches, points noirs, cicatrices, marques de grêle, croûtes, ampoules, meurtrissures et d'autres défauts similaires, mais à l'exclusion des dommages occasionnés par défauts plus graves comme moisissure, pourriture ou attaques des parasites.
{le cas échéant, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut et indiquer la surface maximale, totale ou agrégée, tolérée par unité}

Tache: imperfection apparente et localisée qui détériore significativement l'aspect externe <de la coque, de l'amande ou du fruit>, quel que

soit sa cause ou origine, soit intrinsèque ou extrinsèque, y compris points noirs, moucheté, etc., mais à l'exclusion des taches occasionnés par défauts plus graves comme moisissure, pourriture ou attaques des parasites.

{le cas échéant, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut et indiquer la surface maximale, totale ou agrégée, tolérée par unité }

Altération de la couleur:

~~altération significative de la couleur typique extérieure ou intérieure, y compris notamment le noircissement et/ou l'apparition de couleurs très foncées, quel que soit sa cause ou origine (intrinsèque ou extrinsèque);~~
change significative et répandue de la couleur typique extérieure ou intérieure, quel que soit sa cause ou origine, soit intrinsèque ou extrinsèque, y compris notamment le noircissement et l'apparition de couleurs très foncées, mais à l'exclusion des altérations de la couleur occasionnées par défauts plus graves comme moisissure, pourriture ou attaques des parasites.

{le cas échéant, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut et indiquer la surface totale maximale tolérée par unité}

Blessures mécaniques:

cassures, fissures, déchirures ou meurtrissures qui affectent une partie significative, soit de la peau, du tégument ou de la coque, soit de la chair du fruit ou de l'amande.

~~{le cas échéant, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut et indiquer la surface o la longueur totale maximale par unité admise comme tolérée }~~
maximale, totale ou agrégée, tolérée par unité}

Attaques des parasites animaux:

dommages ou contaminations visibles causés par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres parasites animaux, y compris la présence d'insectes morts, de ses résidus ou excréments.

Parasites vivants:

présence de parasites animaux vivants (insectes, acariens ou d'autres), quel que soit son stade d'évolution (adulte, nymphe, larve, oeuf, etc).

Pourritures:

décomposition significative due à l'action de micro-organismes; normalement elle est accompagnée par des changements de texture (apparence molle ou aqueuse) et/ou des modifications de la couleur (apparition initiale de tons brunâtres, puis noircissement).

Moisissures:

filaments de moisissure visibles à l'oeil nu, à l'intérieur ou l'extérieur du fruit ou de l'amande.

Odeur et/ou saveur

<i>étrangères:</i>	odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
<i>Souillure:</i>	toute visible et apparente saleté, terre, boue ou poussière adhérente ou incrustée, <u>très apparente, qui produisent un aspect onctueux, maculé, tacheté ou sale qui démerite gravement l'apparence du produit.</u>
<i>Matières étrangères :</i>	tout corps ou matière visible et/ou apparente, qui n'est pas normalement associé au produit, à l'exclusion des impuretés minérales. { voir les définitions pour les matières végétales externes }
<i>Humidité extérieure anormale:</i>	présence d'eau libre, d'humidité ou de condensation directement sur le <u>la surface du</u> produit.
<i>Impuretés minérales:</i>	endres insolubles dans l'acide chlorhydrique.

b) Définitions spécifiques pour les fruits secs (en coque ou décortiqués)

Défauts de la coque:

Tout défaut qui altère l'aspect ou la qualité de la coque, tels que:

Coques brisées: coques cassées, fendues ou **avec dommages mécaniques sérieux;** ~~mécaniquement endommagées;~~ l'absence d'une partie très petite de la coque, ou une légère craquelure, ne sont pas considérées comme un défaut, ~~toujours~~ à condition que l'amande reste protégée.

Endommagées mécaniquement: coques avec des lésions mécaniques bien apparentes, même si elles sont superficielles, comme les marques prononcées **produites par l'écalage.** **{le cas échéant, ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut et indiquer la surface o la longueur maximale, totale ou agrégée, tolérée par unité}**

Matières végétales externes: matières végétales sans danger associées au produit.

Défauts de l'amande:

Tout défaut altérant l'aspect, la comestibilité, la conservation ou la qualité de l'amande, tels que:

~~*Défauts superficiels:*~~ défauts qui altèrent l'aspect du produit: taches, endroits décolorés, peau déchiré, brûlures de soleil et péricarpe adhérent, etc.

~~*Défauts profonds:*~~ défauts qui altèrent fortement l'aspect ou la conservation du produit: terre incrustée, cassures, fissures, traces de frottement, écrasement, lésions dues à tout autres causes, etc.

~~*Défauts intrinsèques:* anomalies qui ne sont pas caractéristiques de fruits mûrs convenablement manutentionnés d'une variété donnée: maturité incomplète, développement insuffisant germination, avortement, etc.~~

Fruit à coque vide ou creuse: fruit à coque dont l'amande a avortée.

*Endommagées
mécaniquement:*

~~amandes partiellement cassées (incomplètes), moitiés ou fendues (séparation des cotylédons), ou avec des lésions mécaniques superficielles; l'absence d'une petite partie du tégument, les éraflures et les lésions très superficielles <inférieures à ... mm de diamètre ou de longueur, et à ... mm de profondeur> ne sont pas considérées comme défauts. {le cas échéant, ajouter indications spécifiques pour les moitiés ou fendues}~~

amande avec des lésions mécaniques superficielles (ébréchée ou éraflée) ou incomplète (partiellement cassée), plus moitiés, fendues et brisées; l'absence d'une petite partie du tégument et/ou les éraflures et les lésions ou abrasions très superficielles <inférieures à ... mm de diamètre ou de longueur, et/ou à ... mm de profondeur> ne sont pas considérées comme défaut.
{le cas échéant, ajouter indications et tolérances spécifiques pour les amandes incomplètes, moitiés, fendues et brisées, et les exclure de la définition d'endommagée mécaniquement}

Incomplète (ébréchée):

~~amandes dont il manque moins d'un tiers de l'amande entière.
{le cas échéant indiquer une portion différente}~~

amande ébréchée ou partiellement cassée ou fendue, dont il manque moins d'un tiers de l'amande entière.

{le cas échéant, indiquer une portion ou référence différente et/ou ajouter une définition de ce qui ne doit pas être considéré comme défaut}

{incomplète est une définition optionnelle, parce que les amandes incomplètes peuvent être groupées dans la définition d'endommagée mécaniquement}

Brisées:

~~amandes dont il manque plus d'un tiers de l'amande entière.
{le cas échéant indiquer une portion différente}~~

portion d'amande plus grande que un morceau <mais plus petite que une incomplète> (<dont il manque plus d'un tiers de l'amande entière mais> elle ne passe pas à travers un tamis à mailles rondes {ou carrées} de ... mm).

{le cas échéant indiquer une portion ou référence différente}

<i>Morceaux:</i>	<p>partie d'amande inférieure au tiers de l'amande entière {le cas échéant ajouter ou remplacer par une référence à un calibre ou diamètre en mm} <u>fragment ou petite portion d'amande de forme irrégulière qui passe à travers un tamis à mailles rondes {ou carrées} de ... mm <mais qui ne passe pas à travers un tamis à mailles rondes {ou carrées} de ... mm>.</u> <u>{le cas échéant indiquer ou remplacer par une référence ou proportion différente}</u></p>
<u>Moitié:</u>	<p><u>amande fendue au sens longitudinal dont les deux cotylédons se sont séparés.</u> <u>{le cas échéant ajouter tolérances spécifiques pour les moitiés}</u></p>
<i>Jumelles</i> <u>ou double:</u>	<p>amandes de formes caractéristiques, conséquence du développement de deux amandes dans la même coque. <u>{le cas échéant ajouter tolérances spécifiques pour les jumelles ou doubles}</u></p>
<i>Insuffisamment développées:</i>	<p>amande qui n'est pas parfaitement développée <et qui ne remplit pas suffisamment la cavité intérieure de la coque>. {la forme de l'amande peut être différente selon la variété ou le type commercial, mais l'amande ne doit pas être déformée ou présenter des parties ratatinées} <u>amande mal développée, difforme, anormalement petite ou partiellement avortée, avec inclusion des amandes racornies et ratatinées.</u> <u>{la forme et les dimensions de l'amande peuvent changer selon les conditions de culture, mais non jusqu'à le point que l'amande devienne difforme, racornie ou ratatinée}</u> <u>{le cas échéant, ajouter indications et tolérances spécifiques pour les amandes racornies et ratatinées, et les exclure de la définition d'insuffisamment développées }</u> <u>{pour les fruits en coque, le cas échéant, peut être ajoutée une référence ou spécification par rapport à le rendement minimal (poids amandes comestibles/poids en coque) ou par rapport à le remplissage minimal de la cavité intérieure de la coque}</u></p>
<i>Racornies</i> <u>et ratatinée:</u>	<p>amandes qui sont considérablement ridés, rétrécies, desséchés ou durcis. <u>amande qui est anormalement ridée ou aplatie, et/ou rétrécie, desséchée ou endurcie.</u></p>
<i>Taches ou altérations physiologiques:</i>	<p>altérations de la couleur de l'amande, et parfois de sa texture ou saveur.</p>
<i>Callosités:</i>	<p>cicatrices ou déformations dues à des lésions mécaniques, des maladies virotiques ou bactériennes, ou des causes physiologiques.</p>

- Dégâts causés par la chaleur:* dégâts produits par une température excessive pendant le séchage ou la transformation, produisant une altération significative de l'aspect, ~~de~~ la saveur ou ~~de~~ la comestibilité du produit.
- Fermentation:* ~~défauts dus~~ **dommage du** à l'action des ferments, enzymes ou bactéries, tels qu'ils altèrent notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristiques du produit.
- Rancissement:* oxydation des lipides ou production d'acides gras libres qui donnent un goût désagréable caractéristique; l'aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que l'amande soit rance.
- Germination:* développement apparent du germe, même si il n'est pas visible de l'extérieur.
- Matières végétales externes:* matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes de coque ou coquille, tégument, etc.

c) Définitions spécifiques pour les fruits séchés

- Endommagées mécaniquement:* fruits séchés avec des lésions mécaniques **très** apparentes **qui affectent une partie significative de la peau ou de la pulpe, comme les déchirures ou les meurtrissures très visibles, aplatissement, écrasement et d'autres défauts similaires;** les ~~écaflures~~ **abrasions** et les lésions très superficielles <inférieures à ... mm de diamètre ou longueur, et à ... mm de profondeur> ne sont pas considérées comme défauts. {pour les ~~produits~~ **fruits séchés** dénoyautés, épépinés, dépedunculés ou dépedicullés, **ou coupés en tranches, portions, dés, rondelles ou morceaux**, les lésions mécaniques normales dérivées de ces opérations ne sont pas considérées comme défauts }
- Dégâts causés par la chaleur:* dégâts dus à la radiation solaire ou à une température excessive pendant le séchage, produisant une altération significative de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit.
- Défauts de texture:* fruits **séché** avec des parties non charnues (endurcies, racornies ou creuses), qui affectent plus d'une ... partie du fruit.
- Callosités:* cicatrices ou déformations dues à des lésions mécaniques (grêle, meurtrissures, frottements, etc.), des maladies virotiques ou bactériennes, ou des causes physiologiques.

Fermentation: ~~défauts dus~~ **dommage du** à l'action des ferments, enzymes ou bactéries, tels qu'ils altèrent notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristiques du produit.

Morceaux: ~~partie d'un fruit inférieure au tiers du fruit entier.~~
~~{le cas échéant indiquer une portion différente, ou remplacer par une référence à une grandeur en mm}~~
fragment ou petite portion de fruit séché de forme irrégulière < qui passe à travers un tamis à mailles rondes de ... mm> <qui est inférieure à un ... du fruit séché entier>
{le cas échéant indiquer ou remplacer par une référence ou proportion différente}
{le cas échéant, la norme peut considérer les morceaux, brisures, portions, etc. comme types de présentation, en ajoutant spécifications sur sa taille ou sa forme}

Matières végétales externes: matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes de pédoncules et pédicelles, feuilles ou semences.
