



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/6
22 août 2006

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles
Soixante-deuxième session
Genève, 6-9 novembre 2006

Point 3 b) de l'ordre du jour provisoire

**RECOMMANDATION CEE-ONU CONCERNANT
LES PÊCHES ET LES NECTARINES**

Note du secrétariat

La Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais propose au Groupe de travail le texte qui suit pour adoption en tant que Recommandation CEE-ONU concernant les pêches et les nectarines pour une période d'essai d'un an (jusqu'en novembre 2007; ce texte sera révisé à la session de 2007 de la Section spécialisée).

Le texte a été élaboré à partir du document TRADE/WP.7/GE.1/2004/25/Add.4 et des documents de séance INF.10, INF.11 et INF.16 présentés en 2006.

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 de ~~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.

La norme comprend:

- Les pêches caractérisées par une peau duveteuse
- Les nectarines caractérisées par une peau lisse
- Les pêches ou nectarines à noyau adhérent
- Les pêches ou nectarines à noyau libre
- Les pêches ou nectarines à chair blanche
- Les pêches ou nectarines à chair jaune.

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 matière étrangère visible;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites;

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.~~

- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

~~Les pêches et nectarines doivent avoir été cueillies avec soin.~~

~~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
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B.B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité

Le fruit doit être suffisamment développé et d'une maturité suffisante.

Variante 1: Afin de satisfaire à cette exigence, l'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans la section équatoriale doit être égal ou supérieur à 8° Brix et la fermeté du fruit doit être inférieure à 6,5 kg, mesurée avec une tige de 8 mm de diamètre (0,5 cm²) en deux points de la section équatoriale du fruit².

Variante 2: Afin de satisfaire à cette exigence, l'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans la section équatoriale doit être égal ou supérieur à 8° Brix et la fermeté du fruit doit être inférieure à 6,5 kg, mesurée avec une tige de 8 mm de diamètre (0,5 cm²) en deux points de la section équatoriale du fruit, à l'exception des fruits dont la valeur Brix est supérieure à 10,5°, auquel cas la fermeté doit être inférieure à 8 kg/0,5 cm².

C.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~~ les caractéristiques de la variété, ~~compte tenu de la zone de production.~~

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

² 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», disponible à l'adresse suivante: <http://www.oecd.org/agr/fv>.

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.~~

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

~~Elles peuvent toutefois présenter un léger défaut de forme, de développement ou de coloration~~ les légers défauts suivants peuvent toutefois être admis, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:-

- Un léger défaut de forme
- Un léger défaut de développement
- Un léger défaut de coloration
- Une légère brûlure due au soleil ou à la pulvérisation d'un produit de traitement
- Une légère meurtrissure sans décoloration de la pulpe
- De légers défauts d'épiderme causés par le frottement, la grêle ou des parasites qui ne doivent pas dépasser:
 - 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée
 - 0,5 cm² de surface totale pour les autres défauts.

~~La pulpe doit être indemne de toute détérioration.~~

Les fruits ouverts à la cavité pédonculaire sont exclus.

~~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 définies ci-dessus.

La pulpe ne doit pas présenter de défauts majeurs essentiels.

~~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 les défauts d'épiderme suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation: ~~dans les limites suivantes:~~

- Des défauts de forme
- Des défauts de développement, y compris des noyaux brisés à condition que la chair soit saine et ne soit pas décolorée
- Des défauts de coloration
- Des brûlures dues au soleil ou à la pulvérisation d'un produit de traitement
- Des meurtrissures
- Des défauts d'épiderme causés par le frottement, la grêle ou des parasites qui ne doivent pas dépasser
 - 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 exe.	AAA	de 25 cm inc. à 28 cm exe.
de 73 mm inc. à 80 mm exe.	AA	de 23 cm inc. à 25 cm exe.
de 67 mm inc. à 73 mm exe.	A	de 21 cm inc. à 23 cm exe.
de 61 mm inc. à 67 mm exe.	B	de 19 cm inc. à 21 cm exe.
de 56 mm inc. à 61 mm exe.	C	de 17,5 cm inc. à 19 cm exe.
de 51 mm inc. à 56 mm exe.	D	de 16 cm inc. à 17,5 cm exe. ³

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

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

Le calibre minimum est de 51 mm pour les fruits calibrés par le diamètre.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence en diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à 5 mm.

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.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie «Extra»

Cinq pour cent 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

Dix pour cent 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 ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

³ Dans la Communauté européenne, la commercialisation du calibre des fruits dont le calibre minimum est inférieur à 56 mm de diamètre ou 17,5 cm de circonférence n'est pas admise entre le 1^{er} juillet et le 31 octobre.

iii) *Catégorie II*

Dix pour cent 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~~ produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans les limites de cette tolérance, les fruits ouverts à la cavité pédonculaire sont admis.

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 d'un ealibrage à la circonférence et s'écartant de 3 mm en plus ou en moins dans le cas d'un 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, degré 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 nature à ne pas causer d'altérations externes ou internes aux produits. L'emploi de matériaux et notamment de papiers 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 autocollants apposés individuellement sur le produit doivent être tels qu'une fois retirés ils ne laissent aucune trace visible de colle, ni n'endommagent l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les pêches et nectarines de la catégorie «Extra» peuvent doivent être présentées sur une seule couche et chaque fruit isolé de ses voisins.:

~~— En petits emballages;~~

~~— Sur une seule couche dans la catégorie «Extra». Chaque fruit de cette catégorie doit être isolé de ses voisins.~~

Dans les catégories I et II:

~~— Sur une ou deux couches; ou~~

~~— Sur quatre couches au 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 inférieure.~~

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁴ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballeur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ⁵ .

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

⁴ 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 en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

⁵ 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).

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal ~~ou les circonférences minimale ou maximale~~ ou par le code de calibre prévu à la section III. Dispositions concernant le calibrage;
- Nombre de pièces (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1961
Révisée en 1994, 2003, 2004
