



Conseil Économique  
et Social

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/1999/7  
26 mars 1999

FRANÇAIS  
Original : ANGLAIS

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)  
Genève, 7-10 juin 1999

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

NORME-CADRE RÉVISÉE À APPLIQUER AUX NORMES CEE/ONU  
CONCERNANT LA COMMERCIALISATION ET LE CONTRÔLE DE  
LA QUALITÉ COMMERCIALE DES FRUITS SECS ET SÉCHÉS

Proposition transmise par l'Allemagne

**Introduction** : À la dernière session, il a été décidé de réviser la norme-cadre à appliquer aux normes CEE/ONU pour les fruits secs et séchés (rapporteur : Allemagne) et ses annexes (rapporteur : Espagne) (voir TRADE/WP.7/GE.2/1998/14, par. 58). Cette décision a été approuvée par le Groupe de travail (TRADE/WP.7/1998/9, par. 19).

**NORME-CADRE RÉVISÉE À APPLIQUER AUX NORMES CEE/ONU**  
concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des  
**FRUITS SECS ET SÉCHÉS**

livrés au trafic international entre les pays membres  
de la CEE/ONU et à destination de ces pays

**NOTE :** *La présente norme-cadre a été adoptée par le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables à sa quarante et unième session en octobre 1985 et approuvée par le Comité des problèmes agricoles à sa trente-septième session en 1986. Elle a été élaborée en étroite coordination avec la révision du Protocole de Genève relatif à la normalisation des fruits et légumes frais et des fruits secs et séchés. Elle servira de cadre aux travaux actuels et futurs consacrés aux normes CEE/ONU pour les fruits secs et séchés.*

**I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les ..... des variétés (cultivars) issues du ..... (terme botanique latin, suivi, le cas échéant, du nom de l'auteur), destiné(e)s à la consommation directe.

[Elle ne s'applique pas aux ..... destiné(e)s à la transformation industrielle ou à être utilisé(e)s dans l'industrie alimentaire.] <sup>1</sup>

[Elle s'applique aux ..... destiné(e)s à la transformation industrielle ou à être utilisé(e)s dans l'industrie alimentaire.] 1/

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des ..... au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

**A. Caractéristiques minimales**

i) Dispositions générales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises <sup>2</sup>, les ..... doivent être :

---

<sup>1</sup>Suivant la nature du produit, l'une ou l'autre de ces phrases peut être utilisée; on peut aussi n'en utiliser aucune.

<sup>2</sup>On indiquera dans cette section les caractéristiques minimales qui ne font pas l'objet de tolérances.

a) Caractéristiques de la coque (s'il s'agit de noix ou noisettes présentées en coque)

- intacte; de très légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;
- saine; exempte de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation du fruit;
- propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, à condition que la partie comestible du fruit ne soit pas touchée;
- sèche; exemple d'humidité extérieure anormale;
- exempte de résidus du péricarpe.

(suivant la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées)

b) Caractéristiques de l'amande, partie comestible des noix ou noisettes en coque ou du fruit séché

- [suffisamment sèche pour permettre d'assurer sa conservation];
- intacte; de très légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;

(suivant la nature du produit ou la présentation prévue, la norme peut stipuler qu'il n'est pas nécessaire que le produit soit intact)

- saine; à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- suffisamment [normalement] développée, et/ou ayant atteint un stade de maturité satisfaisant;
- propre, pratiquement exempte de matières étrangères visibles; (suivant la nature du produit, l'utilisation de farine, de sucre, de sel ou d'une autre matière admise peut être stipulée);
- exempte d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- exempte de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites;
- exempte de moisissures;
- exempte de rancissement;

- [exempte de fermentation];
- exempte d'humidité extérieure anormale;
- exempte d'odeur ou de saveur étrangères.

(suivant la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées)

L'état des ..... doit être tel qu'il leur permette :

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

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des ..... ne doit pas être supérieure à ...<sup>3</sup> %<sup>4</sup>.

iii) Agents conservateurs

Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur.

**B. Classification**

Les ..... sont classé(e)s en deux (ou trois) catégories définies ci-après :

i) Catégorie "Extra"

Les ..... de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils/elles doivent être :

- .....
- .....
- .....

---

<sup>3</sup>Des valeurs différentes peuvent être fixées pour la noix ou noisette entière et pour l'amande (fruits séchés).

<sup>4</sup>La méthode à utiliser doit être une des méthodes essayées en collaboration et avoir donné des résultats satisfaisants lors d'essais effectués entre laboratoires (voir annexes I et II pour les fruits secs et séchés). En cas de litige, il convient d'appliquer la méthode de laboratoire.

(Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les noix et noisettes, elles peuvent viser séparément la coque et l'amande.)

Ils (elles) doivent être exempt(e)s de tout défaut, 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 ..... classé(e)s dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils (elles) doivent être :

- .....
- .....
- .....

(Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les noix et noisettes, elles peuvent viser séparément la coque et l'amande.)

Ils (elles) peuvent comporter les légers défauts ci-après, 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.

- .....
- .....
- .....

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les ..... qui ne peuvent être classé(e)s dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils (elles) doivent être :

- .....
- .....
- .....

(Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les noix et noisettes, elles peuvent viser séparément la coque et l'amande.)

Ils (elles) peuvent comporter les défauts ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

- .....
- .....
- .....

**III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par ..... (dispositions à établir suivant la nature du produit et/ou la catégorie).

(Les dispositions relatives au calibre minimal, au calibre maximal et à la fourchette des calibres varient suivant la nature du produit, la variété, le type commercial, voire les catégories.)

**IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis (ou lot si le produit est présenté en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

**A. Tolérances de qualité**

Défauts admis <sup>5</sup>	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
1. Noix ou noisettes en coque			
a) Tolérance totale admise pour les défauts de la coque Liste des défauts			
b) Tolérance totale admise pour les défauts de la partie comestible Liste des défauts			
2. Amandes et autres fruits séchés Tolérance totale Liste des défauts			

[En général, les tolérances concernent la non-conformité aux caractéristiques minimales ou aux caractéristiques de chaque catégorie.]

<sup>5</sup>Les définitions types des défauts figurent à l'annexe III.

**B. Impuretés minérales**

Suivant la nature du produit, une tolérance est admise pour les impuretés minérales.

Tolérance maximale : 1 g/kg.

**C. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories ... %, pour les ..... en nombre ou en poids non conformes au calibre. Quand le calibre est indiqué en nombre de fruits par unité de poids, la norme peut comporter une disposition spéciale. [Elle peut aussi prescrire une tolérance pour le calibre minimal.]

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis (ou lot si le produit est présenté en vrac) doit être homogène et ne comporter que des ..... de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage). (Suivant la nature du produit, la norme peut ajouter la variété et/ou le type commercial.) En cas de même origine, il peut être requis, à titre exceptionnel, que le pays de transformation soit le même.

(Suivant la nature du produit, autres dispositions possibles)

- .....
- .....
- .....

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot pour les produits présentés en vrac) doit être représentative de l'ensemble. Pour les catégories "Extra" et I, les produits doivent être de même variété et/ou type commercial. En outre, suivant la nature du produit, il peut être requis que l'année de récolte, la forme et/ou la couleur soient les mêmes.

**B. Conditionnement**

Les ..... doivent être conditionné(e)s de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier 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 toxique. Les colis (ou le lot si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de tous corps étrangers.

**C. Présentation**

Des dispositions particulières peuvent être indiquées ici.

**VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis <sup>6</sup> ou colis à compartiments doit porter en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

**A. Identification**

Emballeur ) Nom et adresse <sup>7</sup> ou identification symbolique  
et/ou ) délivrée ou reconnue par un service officiel <sup>8</sup>  
Expéditeur )  
et/ou )  
Vendeur )

Marque d'expédition (le cas échéant). La marque d'expédition doit correspondre à celle qui figure sur la lettre de voiture.

**B. Nature du produit**

- Nom du produit;
- Nom de la variété et/ou du type commercial  
(suivant la nature du produit)
- Type ou genre (suivant la définition donnée dans la norme)

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine et, facultativement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale (ou pays de transformation).

---

<sup>6</sup>Les unités préemballées destinées à la vente directe au consommateur ne sont pas soumises aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur l'emballage contenant ces unités.

<sup>7</sup>Ils doivent permettre d'identifier le responsable sans le moindre doute.

<sup>8</sup>En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention "emballeur", "expéditeur" et/ou "acheteur" (ou son abréviation) doit figurer à proximité.



**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage);
- Année de récolte (facultative);
- Poids net, ou nombre d'emballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces emballages (facultatif ou à la demande du pays importateur);
- Séchage naturel (le cas échéant, facultatif);
- "À consommer de préférence avant le" et indication de la date (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

-----