



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/11  
16 août 2007

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

**COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE**

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles

Soixante-troisième session  
Genève, 5-9 novembre 2007  
Point 4 c) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION EN TANT QUE  
RECOMMANDATIONS DE NORME CEE-ONU**

**Pêches et nectarines**

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que recommandation pour les pêches et les nectarines.

Ce texte a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2007/INF.2, dont le contenu a été arrêté à la session de mai 2007 de la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais.

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2008  
**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 les 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 conditionnement et emballage.

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 ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il 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 matières étrangères visibles;
- 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 minimales 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° Brix<sup>1</sup>.

## **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 [compte tenu de la zone de production].

La pulpe 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 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 des caractéristiques de la variété.

La pulpe 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 ou à sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;
- Un léger défaut de développement;

---

<sup>1</sup> 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>).

- De légers défauts de coloration;
- De légères marques de pression n'excédant pas 1 cm<sup>2</sup> de la surface totale;
- De légers défauts de l'épiderme, à condition qu'ils ne s'étendent pas et qui ne doivent pas dépasser:
  - 1,5 cm de long pour les défauts de forme allongée;
  - 1 cm<sup>2</sup> de la surface totale pour les autres défauts.

### iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pêches et les nectarines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

La pulpe ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Les pêches et les 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 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale;
- Des défauts de l'épiderme, à condition qu'ils ne s'étendent pas et qui ne doivent pas dépasser:
  - 2,5 cm de long pour les défauts de forme allongée;
  - 2 cm<sup>2</sup> de la surface totale pour les autres défauts.

### III. [DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Note: Les crochets entourant cette section renvoient au souhait des délégations d'inclure à la fois l'échelle de calibrage et les critères de calibrage qui constituent un moyen plus simple d'exprimer l'homogénéité. Les dispositions de la présente section seront réexaminées à la session de la Section spécialisée en 2008.

Option 1: Les pêches et nectarines doivent être calibrées selon l'échelle suivante:

Diamètre	Code de calibre	Circonférence
90 mm ou plus	AAAA	28 cm ou plus
De 80 mm à moins de 90 mm	AAA	De 25 cm à moins de 28 cm
De 73 mm à moins de 80 mm	AA	De 23 cm à moins de 25 cm
De 67 mm à moins de 73 mm	A	De 21 cm à moins de 23 cm
De 61 mm à moins de 67 mm	B	De 19 cm à moins de 21 cm
De 56 mm à moins de 61 mm	C	De 17,5 cm à moins de 19 cm
De 51 mm à moins de 56 mm	D	De 16 cm à moins de 17,5 cm

Option 2: Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le calibre minimal est de 56 mm dans la catégorie «Extra» et de 51 mm dans les catégories I et II.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis ne dépassera pas:

- 5 mm pour les fruits dont le calibre est inférieur à 70 mm;
- 10 mm pour les fruits dont le calibre est égal ou supérieur à 70 mm.

Dans la catégorie II, le calibre des fruits n'est pas obligatoirement homogène.]

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

##### A. Tolérances de qualité

###### i) *Catégorie «Extra»*

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. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

###### ii) *Catégorie I*

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. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques

minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

**iii) Catégorie II**

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. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

**B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): 10 %, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines s'écartant de 3 mm en plus ou en moins du calibrage indiqué.

**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 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 et l'étiquetage soient réalisés 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

**VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>2</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

---

<sup>2</sup> 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

**A. Identification**

Emballeur ) Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal,  
et/ou ) et pays s'il est différent du pays d'origine) ou  
expéditeur ) identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>3</sup>.

**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.

**D. Caractéristiques commerciales**

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

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

Publication en 1961

Dernière révision en 2007

-----

---

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

<sup>3</sup> 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.