Nations Unies ECE/CTCS/WP.7/2022/10

Conseil économique et social

Distr. générale
5 septembre 2022
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-dix-septième session
Genève, 14-16 (matin) novembre 2022
Point 7 de l'ordre du jour provisoire
Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2)

Norme pour les kakis séchés

Document présenté par le secrétariat

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que nouvelle norme de la Commission économique pour l'Europe (CEE) concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kakis séchés.

Il a été établi à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2021/8 et intègre les révisions figurant dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2022/4 ainsi que les modifications supplémentaires approuvées par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2) à sa session de 2022.

Il est soumis conformément au paragraphe 66 du document ECE/CTCS/WP.7/2021/2, aux décisions 2021-07-02 et 2021-07-07 figurant dans le document ECE/CTCS/2021/2, ainsi qu'au document A/76/6 (Sect. 20).

I. Définition du produit

La présente norme vise les kakis séchés et déshydratés des variétés (cultivars) issues de *Diospyros kaki Thunb. et Diospyros lotus L.* et les hybrides interspécifiques destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement, sans autre transformation. En sont exclus les kakis séchés qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, et ceux qui sont destinés à la transformation industrielle.

Les kakis séchés peuvent être de couleur rouge, orange ou jaunâtre et sont présentés :

- Entiers, pelés ou non pelés ; avec ou sans pépins, avec ou sans calice ;
- En morceaux de différentes tailles ou formes, pelés ou non, avec ou sans pépins.

Merci de recycler

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que les kakis séchés doivent présenter au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme.

A. Caractéristiques minimales[1]

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les kakis séchés doivent être :

- Intacts (uniquement pour les kakis entiers non pelés) ; toutefois, de légers dommages superficiels et des tiges et calices coupés (pour les kakis entiers pelés et non pelés) ne sont pas considérés comme des défauts ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Propres, presque exempts de toute matière étrangère visible ; la présence de cristaux de sucre naturels à la surface n'est pas considérée comme une impureté ;
- Suffisamment développés ;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste du produit et qui touchent au total plus de 5 % de la surface du produit ;
- Exempts de filaments de moisissures et de traces d'insectes, d'acariens ou de parasites visibles à l'œil nu ;
- Exempts de fermentation ;
- Exempts d'échaudage solaire ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'une légère odeur de conservateurs ou d'additifs.

Les kakis séchés doivent être dans un état qui leur permette :

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

[1] La terminologie recommandée et les défauts sont définis à l'annexe III de la norme-cadre − Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf.

B. Teneur en eau[2]

La teneur en eau des kakis séchés ne doit pas être supérieure aux valeurs du tableau suivant :

Forme de présentation	*Kakis séchés non traités Teneur en eau maximale (pour cent)*	*Kakis séchés traités* Teneur en eau maximale (pour cent)*
Entiers, épépinés et non épépinés ou sans pépins	25,0	35,0
Morceaux ; épépinés et non épépinés ou sans pépins	20,0	25,0

* Les kakis séchés peuvent être traités avec des conservateurs ou conservés par d'autres moyens (par exemple, par pasteurisation).

C. Classification

Sur la base de la liste des défauts admis de la section IV (« Dispositions concernant les tolérances »), les kakis séchés sont classés 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 le colis.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage des kakis séchés entiers est facultatif dans la catégorie II.

Le calibrage des kakis séchés entiers est déterminé par l'un des moyens suivants :

A. Calibrage par comptage

Nombre de kakis séchés par kilogramme ou par livre (454 g).

En cas de calibrage par comptage, les kakis séchés entiers sont calibrés conformément au tableau suivant :

Code de calibre	*Nombre de fruits pelés par kilogramme*	*Nombre de fruits non pelés par kilogramme*
A	Jusqu'à 29	Jusqu'à 24
B	30-39	25-33
C	40 et plus	34 et plus

B. Calibrage en fonction du diamètre

En cas de calibrage en fonction du diamètre, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le diamètre minimal est de 23 mm.

Lorsque des plages de diamètres sont utilisées, celles-ci doivent être indiquées.

[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 https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence en laboratoire sera appliquée.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.

		Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
Défauts admis		*Catégorie « Extra »*	*Catégorie I*	*Catégorie II*
a)	Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	10	15	25
	Dont pas plus de :			
	Produits moisis et fermentés	3	5	5
	Pour les produits moisis, pas plus de :	1	1	1
	Dégâts causés par des parasites	2	4	6
	Échaudage solaire, brûlure due au soleil, séchage excessif	5	8	10
	Produits fendus ou déchirés (produits entiers seulement)	5	8	10
	Parasites vivants	0	0	0
	Zones durcies sur plus de 1/8 de la surface	5	10	10
	Défauts superficiels sur plus de 5 % de la surface	10	10	10
b)	Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
	Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10
c)	Tolérances pour d’autres défauts			
	Matières étrangères (sur la base de leur poids)	0,5	1	1
	Kakis séchés appartenant à d’autres espèces, variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10
	Présence de pépins et de fragments de pépins parmi les fruits épépinés (par unités au kilo)	1	1	2
	Présence de peau détachée et/ou adhérente sur les kakis entiers pelés	1	2	2

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des kakis séchés de même origine, qualité, forme de présentation, calibre (en cas de calibrage), variété ou type commercial (en cas de marquage) et année de récolte (en cas de marquage).

Cependant, un mélange de kakis séchés dont les variétés sont nettement différentes et/ou dont les couleurs sont différentes au sein de la même espèce peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété et/ou couleur considérée, quant à leur origine.

La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l’ensemble.

B. Conditionnement

Les kakis séchés doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer au produit de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage à l'aide d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de toute matière étrangère, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV (« Dispositions concernant les tolérances ») ci-dessus.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis[3] doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il diffère du pays d'origine) ou code reconnu officiellement par l'autorité nationale[4] si le pays qui applique ce système figure dans la base de données de la CEE.

B. Nature du produit

- « Kakis séchés » ; peut être remplacé par « kakis séchés à teneur en eau élevée » ou une dénomination équivalente, selon qu'il convient ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- Présentation (conformément aux formes de présentation indiquées dans la section « Définition des produits » ci-dessus).

C. Origine du produit

- Pays d'origine[5] et, facultativement, 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 (facultatif) ;
- « Séchés naturellement » (facultatif) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

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

[4] Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé du code pays (alpha) ISO 3166 correspondant au pays de l'autorité nationale, si ce pays n'est pas le pays d'origine.

[5] Le nom entier ou un nom couramment utilisé, doit être indiqué.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)