

NORME CEE-ONU DDP-32

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

PAPAYES MURES SECHEES

ÉDITION 2019



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2019

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les Papayes mûres séchées a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2019/17, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-quinzième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au :

Groupe des normes agricoles de la
Division de la coopération économique et du commerce
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique : agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU DDP-32 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des Papayes mûres séchées

I. Définition du produit

La présente norme vise les papayes mûres séchées et pelées ou non pelées des variétés (cultivars) issues de *Carica papaya*, de la famille des Caricacées, et de ses hybrides, destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. En sont exclues les papayes mûres séchées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, et celles destinées à la transformation industrielle.

Les papayes mûres séchées peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes :

- En tranches, de longueur et d'épaisseur variables ;
- En morceaux ou en cubes ;
- En éclats et en lamelles de formes irrégulières ;
- Toute autre forme de papaye mûre séchée, à condition qu'elle soit différente de celles qui sont décrites ci-dessus et que le produit soit convenablement étiqueté.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur légal est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur légal de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les papayes mûres séchées doivent être :

- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou d'acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exemptes de défauts superficiels, de brûlures, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de 20 % de la surface du produit ;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;

- Exemptes de fermentation ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'une légère odeur d'agents conservateurs/additifs¹.

L'état des papayes mûres séchées doit être tel qu'il leur permette :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Teneur en eau²

La teneur en eau des papayes mûres séchées :

- Ne doit pas être supérieure à 18,0 % pour les papayes mûres séchées non traitées ;
- Doit se situer dans une fourchette comprise entre 18,0 et 25,0 % pour les papayes mûres séchées traitées à l'aide d'agents de conservation ou préservées par d'autres moyens (par exemple, la pasteurisation).

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les papayes mûres séchées sont classées 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 l'emballage.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage et l'homogénéité du calibre des papayes mûres séchées sont facultatifs pour toutes les catégories. Cependant, si un calibrage est appliqué, le calibre est déterminé par le diamètre de la partie la plus large.

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

¹ Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) n'est pas considérée comme « anormale ». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Les papayes mûres séchées peuvent être soufrées afin qu'elles conservent leur couleur d'origine.

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 http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

A. Tolérances de qualité

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	15
Dont pas plus de :			
Lésions, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	5	8	10
Taches de moisissure ou de mildiou	1	4,5	9
Dont pas plus de :			
Produits moisissés	0	0,5	1,0
Produits fermentés, atteints de pourriture ou altérés	0,5	1,5	3
Dont pas plus de :			
Produits fermentés	0,5	1	2
Produits atteints de pourriture	0	0,5	1
Produits endommagés par des parasites	0,5	1	1
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué	10	15	20
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, semences et morceaux de semences, morceaux de peau (sur la base de leur poids)	0,5	0,5	1
Fruits encore immatures parmi des fruits mûrs	0	1	3

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des papayes mûres séchées de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), forme de présentation et, en cas de marquage, variété ou couleur.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les papayes mûres séchées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ 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 est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁴.

B. Nature du produit

- « Papaye mûre séchée », suivi par la forme de présentation ;
- Nom de la variété et/ou couleur (facultatif) ;
- « Séchée au soleil » ou méthode de séchage (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 conformément aux dispositions de la section III ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2019.

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

⁴ 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 correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.