

# **NORME CEE-ONU DDP-25**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **MANGUES SECHÉES**

**ÉDITION 2013**



**NATIONS UNIES**

New York, Genève 2013

## 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 nouvelle norme pour les Mangues séchées a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/27, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa 69<sup>ème</sup> 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

Division de la coopération économique, du commerce et de l'aménagement du territoire

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

Palais des Nations,

CH-1211 Genève 10, Suisse

Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

## **Norme CEE-ONU DDP-25 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des mangues séchées**

### **I. Définition du produit**

La présente norme vise les mangues séchées des variétés (cultivars) issues de *Mangifera indica*, 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 mangues destinées à la transformation industrielle.

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

- En moitiés;
- En tranches fines;
- En morceaux.

### **II. Dispositions concernant la qualité**

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les mangues séchées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

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

#### **A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>**

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

- Intactes (seulement pour les moitiés); toutefois, des bords légèrement déchirés, de légers défauts superficiels ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut;

---

<sup>1</sup> Les définitions des termes et des défauts figurent dans 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 [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développées;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exemptes de défauts superficiels, 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 légèrement salé de chlorure de sodium et/ou de chlorure de calcium, ou d'un léger goût amer d'acide citrique et d'une légère odeur d'agents conservateurs ou d'additifs, y compris le dioxyde de soufre.

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

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

## **B. Teneur en eau<sup>2</sup>**

La teneur en eau des mangues séchées:

- Ne doit pas être supérieure à 15,0 % pour les mangues séchées non traitées;
- Doit se situer dans une fourchette comprise entre 15,0 % et 35,0 % pour les mangues séchées traitées à l'aide d'agents conservateurs ou préservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation). Les produits dont la teneur en eau se situe dans une fourchette comprise entre 30,0 % et 35,0 % doivent être présentés en tant que fruit à chair tendre ou à teneur en eau élevée.

---

<sup>2</sup> 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/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

## C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les mangues 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 des mangues séchées est facultatif. Cependant, s'il est appliqué, le calibre est déterminé par le diamètre de la partie la plus large du fruit.

## IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de 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.

### A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales, dont pas plus de:	10	15	20
Blessures, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	5	8	10
Taches de moisissure ou de rouille	0,5	4,5	9
dont pas plus de produits moisissés	0	0,5	1
Produits fermentés	0,5	1	2
Produits atteints de pourriture	0	0,5	1
Attaques de parasites	2	2	6
Parasites vivants	0	0	0
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			
Mangues séchées appartenant à d'autres variétés	10	10	10

<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>
que celle indiquée			
Présence de morceaux parmi les moitiés de mangues (en poids)	2	7	13
Matières étrangères, pédoncules libres, morceaux de noyau, morceaux de peau (par kilo)	3	7	10
Matières étrangères d'origine minérale (par kilo)	0,25	0,25	0,25

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des mangues séchées de même origine, qualité, type et calibre (en cas de calibrage), et de même variété (en cas de marquage).

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

### B. Conditionnement

Les mangues 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 au produit 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 emballage<sup>3</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

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

## 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 nationale<sup>4</sup>.

## B. Nature du produit

- «Mangues séchées»;
- Nom de la variété (facultatif);
- Type;
- «Fruit à chair tendre» ou dénomination équivalente (le cas échéant);
- Mangues séchées au soleil (facultatif).

## C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>5</sup> 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, mais obligatoire pour les fruits à chair tendre ou à teneur en eau élevée).

## E. Marque officielle de contrôle (facultative)

### Adoptée en 2013

---

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

<sup>5</sup> Le nom entier ou le nom couramment utilisé doit être indiqué.