

Normes et prescriptions pour les fruits	3
Normes et prescriptions pour les poires séchées Edition 1985 / remaniée en 1997	3.5

1. Définition du produit

La présente norme vise les poires séchées par la déshydratation de poires mûres issues des variétés "Pyrus Communis L" et destinées à la consommation directe, à l'exclusion de celles destinées aux industries alimentaires.

2. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent avoir les poires séchées au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

Caractéristiques minimales

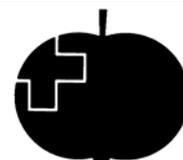
Dans toutes les catégories, les poires séchées doivent être:

- exemptes d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit le stade de leur développement
- exemptes de moisissure ou de fermentation.

Et sous réserve des tolérances admises:

- entières, non pelées et en tenant compte des dispositions de la section C
- saines; en particulier exemptes de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation
- propres; pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ¹
- exemptes d'humidité extérieure anormale
- dépourvues d'odeur et de saveur étrangères
- exemptes de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens, ou d'autres parasites
- non pierreuses
- exemptes de dommages dus à la grêle
- pas trop séchées (brûlées), ni creuses.

¹ Les ingrédients tels que le sucre, le sel de cuisine, et des produits semblables ne sont pas considérés comme des matières étrangères et peuvent être utilisés sous réserve de la législation du pays importateur.



Teneur en eau

La teneur en eau des poires séchées ne doit pas être supérieure à:

- 23% pour les poires séchées non soufrées
- 26% pour les poires séchées soufrées.

La teneur résiduelle en anhydride sulfureux ne doit pas dépasser 1,5 g/kg.

L'état des poires séchées doit leur permettre de supporter un transport normal et une manutention assurant leur arrivée dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Classification

Les poires séchées sont classées en 3 catégories définies ci-après:

Catégorie "Extra"

Les poires séchées classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété et du type commercial des fruits mis en oeuvre. Elles doivent être pratiquement exemptes de tout défaut à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne nuisent ni à la qualité, ni à la conservation, ni à l'aspect extérieur du fruit, ni à la présentation.

Catégorie I

Les poires séchées classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété et du type commercial des fruits mis en oeuvre. Elles peuvent présenter de légères altérations superficielles et des défauts de coloration, à condition qu'ils ne nuisent ni à la qualité, ni à la conservation, ni à l'aspect extérieur du fruit, ni à la présentation.

Catégorie II

Cette catégorie comprend les poires séchées qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales de qualité définies ci-dessus. Les défauts d'épiderme et de coloration sont admis à condition que les poires séchées conservent caractéristiques essentielles de qualité et de présentation.

3. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre de la section équatoriale.

Le calibre minimal suivant est exigé pour chaque catégorie:

Catégorie "Extra"	35 mm et plus
Catégorie I	25 mm et plus
Catégorie II	20 mm et plus

Dans un même colis, la différence entre le diamètre de la classe "Extra" et "I" ne doit pas être supérieure à 20 mm.

Le calibrage est par conséquent obligatoire pour ces deux catégories.

4. Dispositions concernant les tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises pour les produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie indiquée dans chaque colis (ou dans chaque lot pour les produits présentés en vrac).

Les tolérances sont calculées:

- en pour cent du poids pour les produits présentés en vrac
- en pour cent du nombre pour les produits préemballés.

Tolérances de qualité

	Extra	cat. I	cat. II
Teneur en eau	3	7	10
Défauts externes	2	4	6
Défauts internes	2	4	6
Matières étrangères	1	1	2
Tolérances de calibre	10	15	20
Tolérance totale	10	20	25

5. Dispositions concernant la présentation

Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot de produits présentés en vrac) doit être homogène et ne comporter que des poires séchées de même origine, qualité et calibre.

La partie apparente du contenu de chaque colis doit être représentative de l'ensemble. En outre, pour la catégorie "Extra" et "I", les fruits doivent être de la même variété et/ou du même type commercial.

Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection adéquate des fruits.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux fruits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est admis, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été fait à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Présentation

Les poires séchées sont normalement non pelées, avec calice et pédoncule. Peuvent toutefois être admises les présentations suivantes:

- non pelées, coupées en deux, avec pédoncule et avec calice
- non pelées, coupées en quatre, sans pédoncule et sans calice
- pelées, coupées en morceaux, sans pédoncule et sans calice.