



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/6
12 avril 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Cinquante-quatrième session

Genève, 25-29 juin 2007

Point 6 a) de l'ordre du jour provisoire

PROJETS DE NOUVELLES NORMES CEE-ONU

AMANDES BLANCHIES

Document transmis par les États-Unis d'Amérique

À sa cinquante-troisième session, la Section spécialisée a décidé de modifier le texte de la norme pour les amandes blanchies afin de l'aligner avec celui de la nouvelle Norme-cadre. Le Rapporteur (États-Unis d'Amérique) a élaboré le présent document en se fondant sur l'actuel projet de nouvelle norme.

NORME CEE-ONU DDP-...

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

AMANDES BLANCHIES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les amandes douces blanchies des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb, débarrassées du tégument ou de l'enveloppe externe (épisperme), 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. Elle ne s'applique pas aux amandes blanchies qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou destinées à la transformation industrielle, ni aux amandes amères blanchies commercialisées sous cette dénomination.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des amandes blanchies au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes blanchies doivent être:

- Séchées conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
- Intactes; toutefois, de légers dommages superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;
- Saines; à l'exclusion des 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; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent au total plus de 25 % de l'amande;
- Exemptes de défauts superficiels, de zones d'altération de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 10 % de la surface de l'amande;

¹ Les définitions des termes et des défauts sont données 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 <http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm>.

- Bien formées (voir les dispositions particulières applicables aux amandes jumelles ou doubles);
- Exemptes d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes ou acariens morts et de leurs résidus ou excréta;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur ou de saveur étrangère;
- Exemptes de gomme (substance résineuse) couvrant au total une surface dépassant 6 mm de diamètre;
- Exemptes de taches brunes (taches de couleur brune légèrement affaissées, causées par la piqûre d'insectes tels que la punaise de l'érable négondo (*Leptocoris trivittatus* Say)), couvrant au total une surface dépassant 3 mm de diamètre.

L'état des amandes blanchies 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 eau²

La teneur en eau des amandes blanchies ne doit pas être supérieure à 6,5 %.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les amandes blanchies sont classées en catégories comme suit:

Catégorie «Extra»
Catégorie I
Catégorie II

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées dans l'annexe II de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des fruits secs (à coque); voir www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

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 amandes blanchies est obligatoire pour la catégorie Extra et la catégorie I, et facultatif pour la catégorie II.

S'il est appliqué, il est déterminé par l'un quelconque des procédés suivants:

- Criblage, c'est-à-dire par le diamètre minimal de la section médiane de l'amande blanchie, au moyen de tamis à mailles rondes ou allongées;
- Comptage, c'est-à-dire par le nombre d'amandes blanchies par 100 g ou par once (28 3495 g);
 - i) Le calibrage est exprimé par un intervalle déterminé par un calibre minimal et un calibre maximal, en millimètres, la différence ne devant pas dépasser 2 mm. Quand une fourchette de valeurs en nombre est spécifiée, les amandes blanchies doivent être d'un calibre assez uniforme³, et le nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée;
 - ii) Le criblage est exprimé par un calibre minimal, en millimètres, suivi de la mention «et plus» ou d'autres termes équivalents, ou par un nombre maximal d'amandes par 100 g ou par once, suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

³ D'un calibre assez uniforme signifie que, dans un échantillon représentatif, le poids de 10 %, en nombre, des amandes entières les plus grosses ne doit pas dépasser 1,7 fois le poids de 10 %, en nombre, des amandes entières les plus petites.

A. Tolérances de qualité

| Défauts admis | Tolérances admises (pourcentage d'amandes blanchies défectueuses, en poids) | | |
|--|---|-------------|--------------|
| | Extra | Catégorie I | Catégorie II |
| a) Tolérances pour les amandes blanchies ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales, dont, au maximum: | 5 | 10 | 15 |
| – Amandes insuffisamment développées, ratatinées et racornies | 0,5 | 1,5 | 3 |
| – Amandes moisies | 0,5 | 0,5 | 1 |
| – Amandes rances ou endommagées par des parasites, pourries ou altérées | | | |
| – Amandes avec gomme, taches brunes, défauts superficiels et altération de la couleur | 1 | 2 | 3 |
| – Amandes amères (en nombre ou en poids) | | | |
| – Amandes fendues, brisées et moitiés d'amande ⁴ | 2 | 3 | 6 |
| – Morceaux ⁵ | | | |
| | 1 | 3 | 4 |
| | 3 | 7 | 10 |
| | 2 | 3 | 5 |
| Insectes vivants (en nombre) | 0 | 0 | 0 |
| b) Tolérances pour d'autres défauts | | | |
| – Dégâts causés par la chaleur | 3 | 6 | 10 |
| – Matière étrangère, y compris coques libres, fragments de coque, fragments de brou, poussière (en poids) | | | |
| – Amandes en coque appartenant à une autre variété que celle indiquée sur l'emballage | 0,10 | 0,15 | 0,20 |
| – Amandes écornées et éraflées ⁶ | 10 | 10 | 20 |

⁴ Les amandes fendues ou brisées sont des amandes endommagées mécaniquement dont il manque plus d'un quart du fruit. Une moitié est une amande fendue dans le sens longitudinal et dont les deux moitiés (cotylédons) se sont séparées.

⁵ Les morceaux sont de petits fragments d'amandes blanchies qui passent à travers un tamis à mailles rondes de 10 mm.

| Défauts admis | Tolérances admises (pourcentage d'amandes blanchies défectueuses, en poids) | | |
|--|---|-------------|--------------|
| | Extra | Catégorie I | Catégorie II |
| – Amandes présentant des résidus de peau adhérente | 5 | 10 | 15 |
| – Amandes doubles ou jumelles ⁷ | 2 | 3 | 6 |
| | 5 | 15 | 20 |

Pour les catégories Extra et I, il est admis un maximum de 10 %, en poids, d'amandes d'une variété ou d'un type commercial différents provenant de la même zone de production locale. Pour la catégorie II, si la variété ou le type commercial est indiqué dans le marquage, une tolérance maximale de 20 % est admise.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, quand le calibre ou le crible est déterminé par le diamètre en millimètres, une tolérance maximale de 15 % en poids d'amandes blanchies ne correspondant pas au calibre ou crible indiqué dans le marquage est admise.

Quand le calibre ou le crible est exprimé en nombre d'amandes blanchies par 100 g ou par once, aucune tolérance pour des nombres supérieurs ou inférieurs à la fourchette de valeurs ou au crible indiqués n'est admise.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des amandes blanchies de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (s'ils sont indiqués dans le marquage).

Pour les catégories Extra et I, les amandes blanchies doivent être de la même variété ou du même type commercial.

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

⁶ Une amande écornée est une amande endommagée mécaniquement dont il manque moins d'un quart du fruit. Une amande éraflée est une amande dont la surface présente des marques de dommages mécaniques; une surface éraflée globale inférieure à l'équivalent d'un cercle de 3 mm de diamètre n'est pas considérée comme un défaut.

⁷ Lorsque le marquage indique «sans doubles» ou «sans jumelles», ces tolérances sont abaissées à 1 % pour la catégorie Extra et à 3 % pour les catégories I et II.

B. Conditionnement

Les amandes blanchies doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV «Dispositions concernant les tolérances».

C. Présentation

Les amandes blanchies doivent être présentées dans des sacs ou dans des emballages solides. Tous les emballages unitaires destinés à la vente présents dans un colis doivent être de même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁸ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

| | | |
|------------|---|--------------------------------------|
| Emballleur |) | Nom et adresse ou identification |
| et/ou |) | symbolique délivrée ou reconnue |
| expéditeur |) | par un service officiel ⁹ |

B. Nature du produit

- «Amandes décortiquées blanchies» ou «amandes blanchies»;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif);

⁸ Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

⁹ La législation nationale d'un certain nombre de pays prescrit l'indication explicite du nom et de l'adresse. En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention «emballage» et/ou «expéditeur» (ou son abréviation) doit figurer à proximité.

- Spécifications supplémentaires (le cas échéant, «sans doubles» ou «sans jumelles», etc.).

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé en millimètres (ou en nombre d'amandes par 100 g ou par once):
 - Les diamètres minimal et maximal ou
 - Le diamètre minimal suivi de la mention «et plus» ou d'autres termes équivalents ou
 - Le diamètre maximal suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents;
- Année de récolte;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative).
