

INFORMAL DOCUMENT NO. 3

3 June 2009

ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE

COMMITTEE ON TRADE

Working Party on Agricultural Quality Standards

Specialized Section on Standardization of Dry and Dried Produce

Fifty-sixth session

Geneva, 22-26 June 2009

Items 3 and 4 of the provisional agenda

**REVISION OF THE STANDARD LAYOUT AND
UNECE RECOMMENDATIONS**

Document submitted by the delegation of France. It contains comments on the Standard Layout for Dry and Dried Produce and also on the Recommendations for peeled pistachio kernels; blanched almonds kernels; and inshell macadamia nuts.

Pour ce qui concerne la norme cadre CEE/ONU sur les fruits secs et séchés, la France apprécierait que les changements indiqués ci-dessous soient pris en compte :

- **Dans le paragraphe sur les critères minimum, l'absence d'insectes morts dans le produit est inappropriée et difficile à mettre en œuvre sur de gros conditionnement, mais peut s'appliquer sur les petits conditionnements.**
- **Pour ce qui est de l'année de récolte qui deviendrait optionnelle, la France souhaiterait qu'elle soit obligatoire pour les conditionnements en vrac (supérieurs à 10 Kg)**

Des modifications plus spécifiques sont demandées pour les normes CEE/ONU indiquées ci-après.

1. Amandes de pistaches pelées :

La période d'essai de la recommandation sur les amandes de pistaches pelées se termine en novembre 2009.

En se fondant sur ce qu'elles avaient observé pendant la manutention des amandes de pistaches pelées, plusieurs délégations ont estimé que les chiffres qui apparaissaient dans le tableau de tolérances, concernant l'option "partagées en deux et brisées, s'il est indiqué qu'elles sont entières" étaient trop restrictifs pour la catégorie Extra et la catégorie I. Elles ont recommandé de porter le pourcentage de 15 à 20% pour la catégorie Extra et de 20 à 30% pour la catégorie I .

L'Administration et la profession française considèrent que lorsque l'on tolère 30% de pistaches brisées et partagées en deux alors que l'on étiquette « pistaches entières », cela ne correspond pas à du commerce loyal : en effet, quand un tiers de ce que l'on achète ne correspond pas à ce qui est étiqueté, la solution est de ne plus indiquer que les pistaches sont entières ou alors de réduire la tolérance pour conserver cette mention. Par ailleurs une augmentation des brisures pourrait avoir pour conséquence une perte de qualité comme cela a été constaté pour le café. En effet, des ajouts de brisures de produits de moindre qualité pourraient être faits.

La délégation française recommande de garder la tolérance à 15% pour la catégorie Extra et à 20% pour la catégorie I.

2. Amandes blanchies :

Des discussions ont eu lieu sur le calibrage des amandes blanchies : le calibrage n'est pas obligatoire mais lorsqu'il est fait, selon les professionnels présents, il devrait l'être avant le blanchiment afin de ne pas casser l'amande entière.

Pour toutes les normes, la tolérance est de 10% pour le calibrage , il a été proposé de porter cette tolérance à 20 % pour toutes les classes afin de tenir compte des inspections qui se feront après blanchiment ce qui n'est pas la pratique industrielle.

Ne pas rendre le calibrage obligatoire pour un produit de la classe extra est sans précédent. Pour l'administration française et la profession, l'augmentation de cette tolérance à 20% est excessive et le calibrage devrait rester obligatoire.

La France souhaiterait que le calibrage soit obligatoire avant le blanchiment et que la tolérance à 10% pour toutes les classes soit conservée.

3. Noix de macadamia en coque :

La phrase qui suivait l'indication de l'année de récolte « obligatoire suivant la législation du pays importateur » a été retirée. **La délégation française a étudié le texte avec son industrie. La France est d'accord sur le texte proposé tout en faisant une réserve sur le retrait de l'année de récolte**