



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2002/7
11 mars 2002

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables
et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation des produits secs
et séchés (fruits)

Quarante-neuvième session, 21-24 mai 2002, Genève
Point 3 e) de l'ordre du jour provisoire

RÉVISION DES NORMES CEE-ONU

AMANDES DÉCORTIQUÉES

Proposition transmise par l'Espagne

Note du secrétariat: Le Rapporteur (Espagne) a établi une proposition révisée pour la norme concernant les amandes décortiquées sur la base des observations communiquées par les délégations.

NORME CEE-ONU RÉVISÉE
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

AMANDES DÉCORTIQUÉES
livrées au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU
et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les amandes douces décortiquées des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus* Batsch, **Syn. *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb**, débarrassées de **la coque** (endocarpe lignifié). La norme [vise également les amandes douces blanchies¹ (dont **l'écale ou** le tégument a été enlevé), mais elle] ne concerne pas les amandes **amères**, ni [*les amandes blanchies,*] les moitiés, les morceaux, les bâtonnets, les dés d'amande, **ou les amandes effilées**. Elle ne concerne pas non plus **les amandes salées, sucrées, grillées ou ayant subi d'autres traitements**.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes décortiquées doivent être:
- suffisamment sèches pour garantir les propriétés de conservation (~~voir teneur en eau~~);
 - intactes; ~~l'absence de petits fragments de tégument ou de peau externe ou de très légères éraflures~~ de l'endosperme ne sont pas considérées comme un défaut²;
 - saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - suffisamment développées; sont exclues les amandes ratatinées et racornies;

¹ [Moyennant des dispositions spécifiques concernant la teneur en eau, le calibre et les tolérances ainsi que l'absence d'écale.]

² [Dans les amandes blanchies, toutes les écales ont été enlevées, mais la présence de petits fragments d'écale adhérant au fruit n'est pas considérée comme un défaut.]

- normalement développées (~~voir les dispositions spécifiques relatives aux~~ les amandes jumelles ou doubles **font l'objet de dispositions particulières**);
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes d'insectes ou d'acariens (**ravageurs vivants**) quel que soit leur stade de développement;
- exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- **exemptes de gomme et de taches brunes**;
- **exemptes de tacheture et de décoloration les rendant impropres à la consommation**;
- exemptes de moisissure;
- exemptes de rancissement;
- exemptes de moisissure externe anormale;
- exemptes d'odeurs et/ou de saveur étrangères;
- [exemptes de dommages causés par la chaleur (pour les amandes blanchies)].

L'état des amandes décortiquées doit être tel qu'il leur permette:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des amandes décortiquées ne doit pas être supérieure à **7,0** %^{3 4}
~~sauf dans le cas des~~ [**Pour** les amandes blanchies, elle ne doit pas dépasser 6,5 %.]

³ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées dans l'annexe I de la présente norme. En cas de contestation, la méthode de laboratoire sera utilisée.

⁴ Réserve de l'Allemagne qui souhaite une teneur en eau maximale de 6,0 %.

B. Classification

Les amandes décortiquées sont classées en trois catégories définies ci-après:

i) *Catégorie Extra*

Les amandes décortiquées classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) *Catégorie I*

Les amandes décortiquées classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles peuvent comporter les légers défauts suivants, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et/ou de développement
- légers défauts de coloration de l'écale
- éraflures superficielles ou légères
- ~~absence d'une partie du tégument.~~

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les amandes décortiquées qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies [*ci-dessus*] dans la partie A⁵.

Elles peuvent comporter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme et/ou de développement
- défauts de coloration de l'écale

⁵ Dans la catégorie II, il n'est pas obligatoire de mentionner la variété ou le type commercial. ~~Lorsque cette indication figure dans le marquage, ou dans les documents commerciaux, les amandes décortiquées doivent avoir les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.~~

- **petites** éraflures et/ou **absence de petites parties de l'écale** d'une partie du tégument.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les amandes décortiquées⁶ sont calibrées ou criblées. Le calibrage et le criblage sont déterminés par le diamètre maximal de la section équatoriale de l'amande décortiquée, au moyen de tamis à mailles rondes **ou allongées**. Outre ce système, d'autres méthodes de calibrage et de criblage peuvent être utilisées, par exemple la méthode consistant à définir un nombre d'amandes décortiquées par 100 g ou par once (**28,3495 g**), à condition que le calibrage ou criblage équivalent, en millimètres, soit indiqué dans le marquage (ancienne note 8).

Le calibrage ou criblage est obligatoire pour les catégories Extra et I, et facultatif pour la catégorie II. **Aucun calibre minimal n'est fixé pour l'une quelconque des catégories.** ~~Le calibre minimal admis est 10 mm pour la catégorie «Extra» et 9 mm pour la catégorie I.~~

- i) Le calibrage est défini par un intervalle déterminé par un calibre maximal et un calibre minimal en millimètres, ayant au plus une différence de 2 mm. Tous les calibres sont admis. ~~à condition de correspondre à l'intervalle maximal et aux calibres minimaux fixés pour les catégories «Extra» et I.~~
- ii) Le criblage est défini par un calibre minimal en millimètres, suivi de la mention «supérieur à» ou «et plus», ou par un calibre maximal en millimètres, précédé ou suivi des mots «inférieur à» ou «et moins». Tous les calibres sont admis. ~~à condition de correspondre aux calibres minimaux fixés pour les catégories «Extra» et «I».~~

Pour le produit présenté au consommateur final avec la spécification «criblé», la mention «inférieur à» ou «et moins» n'est pas admise.

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.

⁶ [Les dispositions concernant le calibrage sont les mêmes pour les amandes blanchies, mais la mention du calibre ou crible se rapporte à l'amande avant blanchiment.]

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ⁷	Tolérances admises (% de fruits défectueux en poids)		
	Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérance totale <u>pour les amandes ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales, dont pas plus de:</u>	5	10	15
– Amandes rances, pourries, [moisies] et endommagées par des insectes ou autres ravageurs ^a	1	2	3
– Avec gomme, et taches brunes, <u>tacheture et décoloration</u>	1 2	2 3	3 6
– Amandes amères	2 1	3	4
– Amandes ratatinées ou racornies et insuffisamment développées	0,5 1	2	4
– Amandes brisées, fractionnées et moitiés d'amande [^b]	1	3	5
– Morceaux [^c]	1	1	3
– Amandes non décortiquées, fragments de coque ou d'écale, poussière et matières étrangères	0,15	0,25	0,25
b) <u>Autres défauts non compris dans la tolérance totale:</u>			
– Amandes écornées et éraflées [(pour les amandes blanchies, dommages causés par la chaleur)]	3 5	10	15
– Doubles ou jumelles ^d	5	15	20 ^e

^a Les ravageurs vivants ne sont admis dans aucune catégorie.

^b [Pour les amandes blanchies, ces tolérances sont portées à 3 %, 7 % et 10 % respectivement pour les catégories Extra, I et II.]

^c [Pour les amandes blanchies, ces tolérances sont portées à 2 %, 3 % et 5 % respectivement pour les catégories Extra, I et II.]

^d 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.

^e Dans la catégorie II, **aucune limite ne s'applique** [la quantité de doubles ou de jumelles n'est pas limitée] la tolérance maximale de 20 % ne s'applique pas lorsque l'emballage porte l'indication «avec doubles» ou «avec jumelles».

⁷ Les définitions des défauts figurent à l'annexe II.

Pour les catégories Extra et I, un maximum de 10 %, en poids, d'amandes décortiquées de variétés ou de types commerciaux différents provenant de la même zone de production locale est admis. ~~Ces dispositions s'appliquent aussi~~ Pour la catégorie II, dans le cas où la variété ou le type commercial sont indiqués dans le marquage, ~~moyennant~~ une tolérance maximale de 20 %⁸ **est admise**.

B. Impuretés minérales

La teneur en cendres insolubles dans l'acide ne doit pas dépasser 1 g/kg.

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, **une tolérance maximale de** 15 %, en poids, d'amandes décortiquées, non conformes au calibre ou crible indiqué dans le marquage **est admise**.

[Attention: ce modèle n'est pas applicable en cas de comptage du nombre d'amandes par 100 g ou par once. Peut-être faudrait-il ajouter comme dans la norme USDA «En cas de calibrage et de criblage en fonction du nombre d'amandes par 100 g ou par once, aucune tolérance n'est admise.»]

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne contenir que des amandes douces décortiquées de même origine, [année de récolte], qualité et calibre (si les produits sont calibrés). Pour les catégories Extra et I, les amandes doivent être de la même variété et/ou du même type commercial⁸ et, pour la catégorie Extra, être de forme et d'aspect similaires.

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

B. Conditionnement

Les amandes décortiquées 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'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

⁸ Pour les catégories I et II, cette tolérance ne s'applique pas aux emballages portant la mention «assortiment», «mélange» ou expression similaire.

C. Présentation

Les amandes décortiquées seront présentées dans des sacs ou sous emballage rigide. Les préemballages [*emballages pour la vente*] contenus dans chaque emballage doivent avoir tous le même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁹ 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 ¹⁰ |

B. Nature du produit

- «Amandes décortiquées» ou «amandes»;
- Variété ou type commercial (facultatif pour la catégorie II);
- **Caractéristiques supplémentaires** (suivant ou précédant le nom du produit selon les cas): [«blanchies»], «assortiment», «mélange», «sans doubles» ou «sans jumelles», «avec doubles» ou «avec jumelles», etc.

C. Origine du produit

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

⁹ Les colis de produits préemballés [*emballages pour la vente*] destinés à être vendus directement aux consommateurs ne sont pas visés par ces dispositions mais doivent être conformes aux prescriptions nationales du pays importateur. Toutefois, le marquage doit figurer absolument sur l'emballage de transport contenant ces colis.

¹⁰ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Dans les cas où une identification symbolique est utilisée, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou abréviation équivalente) doit figurer juste à côté du symbole.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre ou crible¹¹ (facultatif pour la catégorie II) exprimé en millimètres selon le cas:
 - soit par le diamètre minimal et maximal;
 - soit par le diamètre minimal suivi de la mention «supérieur à» ou «et plus» ou par le diamètre maximal précédé ou suivi de la mention «et moins»;
- Poids net, ou nombre de préemballages [*emballages pour la vente*], suivi du poids net unitaire pour les colis [*de transport*] contenant de tels préemballages (à titre facultatif ou à la demande du pays importateur);
- Année de récolte (facultative), obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- Date limite d'utilisation optimale (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative).

¹¹ *Ou nombre d'amandes par 100 g ou par once, à condition que le calibrage ou le criblage en millimètres soit indiqué.*

ANNEXE II

AMANDES DÉCORTIQUÉES: DÉFINITIONS DE TERMES ET DE DÉFAUTS

Amande blanchie:	Amande décortiquée dont le tégument ou écale externe a été enlevé.
<u>Type commercial:</u> (ancienne note 5)	Par type commercial, il faut entendre que les amandes décortiquées de chaque lot font partie d'un mélange de variétés d'amandes douces ayant des possibilités commerciales similaires, officiellement défini par le pays producteur. Les termes tels que «assortiment», «mélange» ou autres ne désignent pas des types commerciaux, mais les lots portant cette mention peuvent être commercialisés dans les catégories I et II.
Assortiment ou mélange d'amandes:	Emballage d'amandes douces décortiquées qui comporte un mélange de deux ou plus de deux variétés ou types commerciaux différents.
Amande amère:	Amande décortiquée ayant une saveur amère caractéristique produite par l'amygdaline, un composé naturel des variétés d'amandes amères.
Amande double ou jumelle:	Amande de forme caractéristique ayant un côté plat ou concave, du fait du développement de deux amandes dans la même coque.
Amande propre:	Fruit pratiquement exempt de terre ou autre matière étrangère bien visible y adhérent.
Amande normalement développée:	Amande ayant la forme caractéristique de la variété; les amandes doubles ou jumelles ne sont pas normalement développées.
Amande suffisamment développée:	Amande de forme normale, sans partie avortée ou desséchée; les amandes ratatinées ou racornies ne sont pas suffisamment développées.
Amande ratatinée ou racornie:	Amande très plate et ridée, ou comportant des parties sèches, desséchées ou dures, quand la partie touchée représente plus du huitième quart de l'amande.
[Dommages causés par la chaleur:]	[Dommages causés par une chaleur excessive pendant l'opération de séchage ou de blanchiment, qui altèrent de façon notable la saveur, l'aspect ou la comestibilité du produit: par exemple les amandes ayant des parties internes ou externes brûlées ou jaunies, ou présentant des changements apparents de couleur.]
Absence de tégument:	Perte du tégument ou écale d'une surface totale supérieure au huitième; l'absence de fragments moins importants de tégument n'est pas considérée comme un défaut.

Amande écornée:	Amande ayant subi des dommages mécaniques dont moins d'un <u>huitième quart</u> du fruit est écorné ou manquant; lorsque la perte est d'une surface totale inférieure à l'équivalent d'un cercle de 5 3 mm de diamètre, cela n'est pas considéré comme un défaut.
Amande éraflée:	Amande ayant subi des dommages mécaniques superficiels, la perte d'une partie de l'écale pouvant altérer l'endosperme; lorsque la perte d'écale ou la partie éraflée est d'une surface totale inférieure à l'équivalent d'un cercle de 5 3 mm de diamètre, cela n'est pas considéré comme un défaut.
Moitié d'amande:	Amande séparée dans le sens longitudinal en deux moitiés (cotylédons) distinctes.
Amande brisée ou fractionnée:	Amande ayant subi des dommages mécaniques dont plus d'un <u>huitième quart</u> ou la moitié du fruit manque.
Morceau:	Partie d'amande inférieure à la moitié de l'amande entière , mais qui ne peut pas passer à travers un tamis à mailles rondes de 3 10 mm.
Moisissures:	Filaments de moisissure visibles à l'œil nu, à l'intérieur ou à l'extérieur de l'amande.
Rancissement:	Oxydation des lipides ou production d'acide gras libre qui donne un goût désagréable caractéristique; un aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que l'amande soit rance.
Pourriture:	Décomposition importante due à l'action de micro-organismes ou d'autres processus biologiques, habituellement accompagnée d'un changement de texture et/ou de couleur.
Dommages causés par des insectes ou des ravageurs:	Contamination ou dommages visibles causés par des insectes, des acariens, des rongeurs ou autres ravageurs, ou présence d'insectes morts, de fragments d'insecte ou d'excreta.
Ravageurs vivants:	Présence de ravageurs vivants (insectes, acariens ou autres), quel que soit le stade de développement (adulte, nymphe, larve, œuf, etc.).
Gomme:	Substance d'aspect résineux, recouvrant au total une surface supérieure à l'équivalent d'un cercle de 3 6 mm de diamètre et pouvant altérer l'endosperme.
Taches brunes:	Une ou plusieurs taches brunes ou foncées légèrement enfoncées sur l'amande, causées par des piqûres d'insecte [<i>punaise du négondo (Leptocoris trivittatus Say)</i>], recouvrant au total une surface supérieure à l'équivalent d'un cercle de 3 mm de diamètre et pouvant altérer l'endosperme.

**Tacheture et
décoloration:**

**Marques visibles et étendues, autres que la gomme et les taches
brunes, ou décoloration très sombre ou noire contrastant avec
la couleur naturelle de l'écale de l'amande, touchant au total
plus d'un quart de la surface de l'amande; les variations de
couleur des amandes ne sont pas considérées comme des défauts.**

Humidité externe
anormale:

Présence d'eau, d'humidité ou de condensation directement sur
la surface du produit.

Odeur et/ou saveur
étrangères:

Toute odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.

Matière étrangère:

Toute substance visible et/ou apparente, y compris la poussière,
qui n'est pas normalement associée au produit, à l'exclusion des
impuretés minérales.
