



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2002/8
30 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 4 f) de l'ordre du jour provisoire

RÉVISION DES NORMES CEE-ONU

AMANDES EN COQUE

Proposition transmise par l'Espagne

Note du secrétariat : Le Groupe de travail a autorisé la Section spécialisée à examiner la norme CEE-ONU concernant les amandes en coque. La délégation espagnole a offert de servir de rapporteur et a mis au point un projet alignant le texte sur la norme-cadre révisée et contenant aussi quelques propositions d'amendement.

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

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 en coque des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus B.*, dépourvues du péricarpe ou de l'enveloppe charnue (brou) et destinées à la consommation directe. Elle ne s'applique pas aux amandes en coque destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire.

Les amandes en coque sont classées selon la dureté de leur coque¹ en trois types commerciaux définis comme suit :

- Type à coque tendre : amandes en coque pouvant être cassées entre les doigts
- Type à coque semi-tendre : amandes en coque nécessitant un casse-noix
- Type à coque dure : amandes en coque ne pouvant être cassées qu'avec un marteau ou un outil semblable.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées pour les amandes douces en coque 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 en coque doivent être *{satisfaire aux caractéristiques minimales suivantes}* :
 - a) Caractéristiques de la coque *{La coque doit être}* :
 - intacte; de légères craquelures et de légers dommages superficiels ne sont pas considérés comme un défaut²;
 - bien formée; la coque n'est pas visiblement mal formée;

¹ D'autres désignations couramment employées dans le commerce international sont acceptées, à savoir "Paper type" ou "Mollares" pour le type à coque tendre, et "Fitas" ou "Semi-mollares" pour le type à coque semi-tendre.

² De petits fragments extérieurs de la coque peuvent faire défaut, à condition que l'amande soit encore protégée.

- saine; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - propre; pratiquement exempte de terre ou de toute autre matière étrangère visible yadhérant;
 - exempte de résidus de péricarpe ou de brou;
 - exempte de dommages causés par des parasites;
 - exempte de gomme;
 - exempte de taches ou de décoloration la rendant impropre à la consommation³;
 - exempte d'odeur étrangère;
 - sèche; exempte d'humidité extérieure anormale.
- b) Caractéristiques de l'amande *{L'amande doit être}* :
- douce; les amandes amères sont exclues;
 - intacte;
 - saine; sont exclues les amandes atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - propre;
 - suffisamment développée; sont exclues les coques vides et les amandes ratatinées ou racornies⁴;
 - exempte d'acariens ou d'insectes vivants ou morts, quel que soit leur stade de développement;
 - exempte de dommages causés par des ravageurs;
 - exempte de gomme et de taches brunes;
 - exempte de taches et de décoloration la rendant impropre à la consommation;
 - exempte de moisissure;
 - exempte de rancissement;

³ *Les coques d'amande peuvent être brossées et blanchies, à condition que le traitement n'altère pas la qualité de l'amande et qu'il soit admis par la réglementation du pays importateur.*

⁴ *Des amandes jumelles ou doubles ne sont pas considérées comme présentant un défaut.*

- exempte d'odeur ou de saveur étrangères;
- suffisamment sèche pour garantir les propriétés de conservation (voir teneur en eau).

Les amandes en coque doivent être cueillies à complète maturité.

L'état des amandes en coque doit être tel qu'il leur permet :

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

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des amandes en coque ne doit pas dépasser 9%⁵.

B. Classification

Les amandes en coque sont classées en deux catégories définies ci-après {Catégorie "Extra" ??} :

i) **Catégorie I**

Les amandes en coque de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter des caractéristiques variétales⁶ semblables et, le cas échéant, les caractéristiques de la variété ou du groupe de variétés indiqué dans le marquage⁷, et appartenir au type commercial à coque tendre ou semi-tendre.

Elles peuvent comporter de légers défauts superficiels de la coque et de légers défauts de forme ou de développement, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les amandes en coque qui ne peuvent pas être classées dans la catégorie I, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus. Elles peuvent

⁵ 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.

⁶ Par caractéristiques variétales semblables il faut entendre que les amandes d'un même lot sont de formes semblables et relativement uniformes en ce qui concerne le degré de dureté de la coque.

⁷ La référence à une variété ou à un groupe de variétés est facultative aussi bien dans la catégorie I que dans la catégorie II. Lorsque cette référence figure dans le marquage ou dans les documents commerciaux, les amandes en coque doivent correspondre à la variété ou au groupe de variétés.

appartenir aux types commerciaux à coque tendre, à coque semi-tendre ou à coque dure, mais ne peuvent être de plusieurs types.

Elles peuvent comporter des défauts superficiels de la coque et des défauts de forme ou de développement, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est facultatif pour les amandes en coque aussi bien de la catégorie I que de la catégorie II, qui peuvent être calibrées ou criblées. Le calibrage et le criblage sont déterminés par le diamètre maximal de la section équatoriale de la coque au moyen d'un tamis à mailles rondes⁸.
{Pas de calibre minimal ??}

- i) Le calibrage est défini par un intervalle déterminé par un calibre maximal et un calibre minimal, en millimètres. Tous les calibres sont admis;
- ii) Le criblage est défini par la mention d'un calibre minimal en millimètres, suivie de la mention "et plus", ou par la mention d'un calibre maximal en millimètres, précédée ou suivie de la mention "inférieur à" ou "etmoins". Pour les produits présentés au consommateur final avec la spécification "criblées", 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.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ⁹	Tolérances admises (% de fruits défectueux en poids) ^a	
	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérance totale pour les défauts de la coque ^b , dont :		
amandes dont le brou adhère encore	10	15
coques libres et fragments de coque	3	5
poussière et matières étrangères	1	3
	0,25	0,25

⁸ 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 en coque par 100 g ou par once.

⁹ La liste des définitions normalisées des défauts est donnée à l'annexe II.

Défauts admis ⁹	Tolérances admises (% de fruits défectueux en poids) ^a	
	Catégorie I	Catégorie II
b) Tolérances totales pour les défauts de l'amande ^c , dont :	10	15
amandes amères et amandes ayant une odeur ou une saveur désagréables	3	4
amandes ratatinées ou racornies et insuffisamment développées	7	10
amandes rances, pourries, moisies et endommagées par des insectes ou autres ravageurs ^d	5	7
c) Amandes vides ^e	5	8

^a Toutes les tolérances, sauf celles qui concernent les amandes vides, sont calculées en poids.

^b Toutes les tolérances pour les défauts de la coque sont calculées en fonction du poids total de la coque.

^c Toutes les tolérances pour les défauts de l'amande sont calculées en fonction du poids de l'amande décortiquée.

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

^e Les tolérances pour les noix vides sont calculées en nombre.

Les amandes en coque d'un type commercial différent, provenant de la même zone de production locale, sont admises jusqu'à une proportion maximale de 5 % pour la catégorie I et de 10 % pour la catégorie II.

Lorsqu'une variété ou un groupe de variétés est indiqué dans le marquage, la tolérance maximale pour les amandes en coque d'une autre variété est de 10 % en poids pour la catégorie I et de 20 % pour la catégorie II.

B. Impuretés minérales

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

C. Tolérances de calibre

S'il y a lieu, une tolérance maximale de 20 % en poids d'amandes en coque non conformes au calibre ou crible indiqué dans le marquage, est admise.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne contenir que des amandes douces en coque de même origine, année de culture, qualité et type commercial et, s'il y a lieu, variété ou groupe de variétés et calibre.

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

B. Conditionnement

Les amandes en coque 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 aux produits 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 et d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les amandes en coque seront présentées sous des sacs¹⁰ ou sous emballage rigide. Les préemballages contenus dans chaque colis doivent avoir tous le même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹¹ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications suivantes :

¹⁰ Lorsque des sacs en tissu ou en filet sont employés, il faut veiller à protéger le produit contre l'humidité et la contamination externes, en utilisant des emballages extérieurs, des sacs doublés de papier ou d'une pellicule plastique.

¹¹ Les colis contenant les produits préemballés pour la vente directe au consommateur ne doivent pas être soumis à ces dispositions concernant le marquage mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, le marquage doit figurer absolument sur l'emballage de transport contenant ces colis.

A. Identification

Emballeur) nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur) par un service officiel¹²

B. Nature du produit

- Nom du produit : "Amandes en coque"
- Type commercial
- Nom de la variété ou du groupe de variétés (facultatif)

C. Origine du produit

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

D. Spécifications commerciales

- Catégorie;
- Taille ou calibre (facultatif), exprimé en millimètres;
- Poids net, ou nombre de préemballages, suivi du poids unitaire pour les colis contenant de tels préemballages (à titre facultatif ou à la demande du pays importateur);
- Année de récolte (facultative);
- Date limite d'utilisation optimale (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

¹² Selon la législation nationale de certains pays européens le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Dans le cas où une identification symbolique est employée, la mention "emballeur et/ou expéditeur" (ou une abréviation équivalente) doit figurer juste à côté du symbole.

ANNEXE II

AMANDES EN COQUE : DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS

Amande amère :	Amande ayant une saveur amère caractéristique produite par l'acide cyanhydrique (HCN), 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 de toute autre matière étrangère bien visible y adhérent.
Coque bien formée :	Coque n'étant manifestement pas visiblement mal formée et dont la forme correspond au type variétal ou commercial caractéristique, s'il y a lieu.
Coque vide :	Coque ne contenant pas d'amande (amande avortée).
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 ayant des parties desséchées ou dures, quand la partie touchée représente plus du huitième de l'amande.
Brou adhérent :	Résidus de péricarpe ou de brou adhérents à la surface de la coque, recouvrant au total plus de 5% de la surface de la coque; la présence de parties moins importantes du péricarpe n'est pas considérée comme un défaut.
Moisissures :	Filaments de moisissure visibles à l'œil nu sur la coque ou sur l'amande.
Rancissement :	Oxydation des lipides ou production d'acides gras libres, qui donne un goût désagréable caractéristique.
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'insectes ou d'excréta.
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 apparaissant à la surface de la coque ou sur l'amande, recouvrant au total une surface supérieure à l'équivalent d'un cercle de 10 mm de diamètre.
Tâches brunes :	Une ou plusieurs taches brunes ou foncées sur l'amande, recouvrant au total une surface supérieure à l'équivalent d'un cercle de 6mm de diamètre, et pouvant altérer l'endosperme.
Taches et décoloration (coques) :	Décoloration très sombre ou noire visible et étendue, touchant au total plus de la moitié de la surface de la coque; les variations de couleur des coques ne sont pas considérées comme des défauts.
Taches et décoloration (amandes) :	Décoloration, notamment sombre ou noire, visible et étendue, autre que la gomme ou les taches brunes, 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 extérieure 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.
Coques libres et fragments de coque :	Moitiés de coque ou coques vides fendues, et fragments de coques ou de brou.
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.
