



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2003/15/Add.4
6 octobre 2003

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)
Cinquantième session, 24-27 juin 2003, Genève

RAPPORT DE LA CINQUANTIÈME SESSION

Additif 4

**RECOMMANDATION CEE-ONU POUR LES AMANDES DE PISTACHES
ET LES AMANDES DE PISTACHES PELÉES**

Note du secrétariat: La section spécialisée a approuvé ce texte à sa cinquantième session et recommande au Groupe de travail de l'adopter en tant que recommandation CEE-ONU pour les amandes de pistaches et les amandes de pistaches pelées pour une période d'essai d'un an.

NORME CEE-ONU DF-10
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des
AMANDES DE PISTACHES ET AMANDES DE PISTACHES PELÉES

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 pistaches et les pistaches pelées des variétés (cultivars) issues du pistachier (*Pistacia Vera L.*), débarrassées de leur péricarpe protecteur. Les amandes de pistaches pelées sont les amandes dont la pellicule a été entièrement enlevée. Sont exclues les amandes de pistaches et les amandes de pistaches pelées, traitées, c'est-à-dire salées, sucrées ou grillées.

Classification selon la couleur

Les amandes de pistaches pelées font l'objet d'une classification en quatre types de couleur définis ci-après. Pour les amandes de pistaches, la classification par couleur est facultative:

i) Couleur verte

La coupe longitudinale doit être verte ou vert foncé. Il est admis 25 % au maximum, en nombre, de pistaches dont la coupe est vert clair et/ou jaune.

ii) Gülic (vert clair)

La coupe longitudinale doit être vert clair. Il est admis 40 % au maximum, en nombre, de pistaches dont la coupe est jaune.

iii) Couleur jaune

La couleur prédominante de la coupe longitudinale doit être jaune. Il est admis 25 % au maximum, en nombre, de pistaches dont la coupe est verte et/ou vert clair.

iv) Couleurs mélangées

Les lots qui ne correspondent pas aux catégories ci-dessus entrent dans cette catégorie qui à part cela est soumise à toutes les autres exigences de qualité de la section II. B.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La présente norme a pour objet de définir les qualités exigées des amandes de pistaches et des amandes de pistaches pelées, 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 de pistaches et les amandes de pistaches pelées doivent être:

- Intactes; l'absence d'une petite partie de l'enveloppe de l'endosperme et de l'endosperme n'est pas considérée comme un défaut;
- Saines: sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Suffisamment développées; les amandes ratatinées et racornies doivent être exclues;
- Propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- Exemptes d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes de dommages causés par les ravageurs;
- Exemptes de moisissure;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- Suffisamment sèches pour assurer la conservation;

L'état des amandes de pistaches et des amandes de pistaches pelées 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

Teneur en eau des amandes de pistaches et des amandes de pistaches pelées ne dépassant pas 6,5 %^{1, 2}.

B. Classification selon la qualité

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

¹ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes décrites dans l'annexe II de la norme-cadre (Détermination de la teneur en eau des fruits secs). En cas de contestation, la méthode de référence sera la méthode de laboratoire.

² Réserve formulée par les Pays-Bas, qui préconisent une teneur maximale en eau de 6,0 %.

i) Catégorie «Extra»

Les amandes de pistaches de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial.

Elles doivent être bien développées, de forme normale et leur coupe longitudinale doit correspondre au type de couleur.

Elles doivent être pratiquement exemptes de tout défaut à l'exception d'altérations superficielles à condition qu'elles 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 de pistaches de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial.

Elles doivent être assez bien développées, de forme normale et leur coupe longitudinale doit correspondre au type de couleur.

Elles peuvent comporter de 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.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les amandes de pistaches qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux exigences minimales spécifiées ci-dessus. Elles peuvent comporter certains défauts à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles en matière de qualité, de conservation et de présentation.

Les amandes de pistaches pelées sont classées en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les amandes de pistaches pelées de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial.

Elles doivent être bien développées, de forme normale et leur coupe longitudinale doit correspondre au type de couleur.

Elles doivent être pratiquement exemptes de tout défaut à l'exception de très légères altérations superficielles à condition qu'elles 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 de pistaches pelées de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial.

Elles doivent être assez bien développées, de forme normale et leur coupe longitudinale doit correspondre au type de couleur.

Elles doivent être exemptes de tout défaut à l'exception de très légères altérations superficielles à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Pour les amandes de pistaches et les amandes de pistaches pelées, le calibrage est facultatif.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérance de qualité

Défauts admis ³	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en poids)				
	Amandes de pistaches			Amandes de pistaches pelées	
	«Extra»	Cat. I	Cat. II	«Extra» ^a	Cat. I ^a
Tolérance totale	5	6	8	5	10
Insuffisamment développées	1,5	1,5	2,0	–	–
Racorn...ies	3	4	5	4 ^b	6 ^b
Matière étrangère	0,1	0,1	0,2	–	–
Attaques d'insectes	1,5	2,0	2,5	1	1,5
Moisissure visible ^{4, 5}	0,5 ⁶	0,5	1,0	0,5 ⁶	0,5
Autres défauts non inclus dans la tolérance totale					
Partagées en deux et brisées	15	20	25	15	20
Dont brisées	10	10 ^c	15	5	15

^a La tolérance relative à des couleurs autres que celle indiquée dans la définition du produit est de 5 % pour la catégorie «Extra» et de 20 % pour la catégorie I.

^b Cette tolérance comprend un maximum de 3 % de pistaches racornies foncées.

³ Des définitions normalisées de ces défauts figurent dans l'annexe du présent document.

⁴ La Pologne considère que la tolérance pour les moisissures visibles devrait être de 0,5 % dans toutes les catégories.

⁵ En Suisse, la législation n'admet pas de tolérances pour les produits altérés par des moisissures, la pourriture ou la présence d'insectes vivants ou morts.

⁶ Réserve exprimée par les Pays-Bas et le Royaume-Uni, qui préconisent une tolérance nulle pour les moisissures dans les produits de la catégorie «Extra».

B. Impuretés minérales

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

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être uniforme et composé uniquement d'amandes de pistaches et d'amandes de pistaches pelées, de même origine, année de récolte, qualité et type de couleur (si précisé) et de même calibre (si calibrées). Les parties visibles du colis doivent être représentatives de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les amandes de pistaches et les amandes de pistaches pelées doivent être emballées de façon à assurer une protection adéquate du produit. Pour les pistaches vertes, des matériaux spéciaux (sacs isolant de la lumière) peuvent être utilisés pour protéger la couleur.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers 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.

C. Présentation

Les amandes de pistaches et les amandes de pistaches pelées doivent être présentées en sacs ou sous emballage rigide. Si des sacs en textile ou en filet sont utilisés, il faudra veiller particulièrement à protéger les pistaches de l'humidité et de la contamination extérieures, en employant un emballage externe, ou en doublant l'emballage de papier ou de film plastique.

Tous les paquets destinés aux consommateurs contenus dans chaque colis doivent avoir le même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁷ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

⁷ Les colis de produits préemballés destinés à être vendus directement aux consommateurs ne sont pas visés par ces dispositions mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, le marquage mentionné doit absolument figurer 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 officiel⁸.

B. Nature du produit

- Amandes de pistaches ou amandes de pistaches pelées.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie de qualité;
- Catégorie de couleur (facultatif pour les amandes de pistaches);
- Calibre (facultatif);
- Année de récolte (facultatif); selon la législation du pays importateur, peut être obligatoire;
- Date limite de consommation optimale (facultatif);
- Poids net, ou nombre d'emballages individuels, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant de tels emballages (facultatif ou à la demande du pays importateur).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Publié pour la première fois en 1990 (en tant que norme CEE pour les pistaches décortiquées et les pistaches décortiquées pelées). Révisé en 2003 et publié en tant que recommandation pour une période d'essai d'un an.

⁸ Selon la législation de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

ANNEXE

**DÉFINITIONS DE TERMES ET DE DÉFAUTS:
AMANDES DE PISTACHES ET AMANDES DE PISTACHES PELÉES**

Pistache entièrement développée	État de la pistache dont l'amande est parfaitement développée.
Pistache partagée en deux	Pistache séparée dans le sens longitudinal en deux cotylédons distincts.
Pistache brisée	Pistache dont plus d'un tiers ou la moitié du fruit manque.
Amande racornie	Amande considérablement desséchée, ratatinée et durcie.
Rancissement	Oxydation des lipides, qui donne un goût désagréable. Un aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que l'amande soit rance.
Odeur ou saveur étrangères	Odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
Domages causés par des insectes	Domages visibles causés par des insectes ou des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.
Moisissure	Filaments de moisissure visibles à l'œil nu.
Pourriture	Décomposition importante due à l'action de micro-organismes.
Propreté	Fruit pratiquement exempt de terre ou autre matière étrangère visible y adhérent.
Matière étrangère	Tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.
