



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2003/15/Add.5
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 5

RECOMMANDATION CEE-ONU POUR LES PISTACHES EN COQUE

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 pistaches en coque pour une période d'essai d'un an.

NORME CEE-ONU DF-09
concernant la commercialisation et
le contrôle de la qualité des

PISTACHES 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 pistaches en coque des variétés (cultivars) issues du pistachier (*Pistacia Vera L.*), dépourvues de leur enveloppe (épicarpe et mésocarpe). Les pistaches en coque qui ont subi un traitement, c'est-à-dire salées, sucrées ou grillées, sont exclues.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La présente norme a pour objet de définir les qualités requises pour les pistaches 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 pistaches en coque doivent être:

a) Caractéristiques de la coque

- Intacte; de légères altérations superficielles ne sont pas considérées comme un défaut;
- Saine, exempte de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation de la pistache;
- Propre, pratiquement exempte de corps étrangers visibles;
- Sèche; exempte d'humidité extérieure anormale;
- Exempte de résidus de l'enveloppe (épicarpe et mésocarpe);
- Exempte de dommages causés par les ravageurs;
- Fendue naturellement ou par des moyens mécaniques.

b) Caractéristiques de l'amande

- Suffisamment sèche pour assurer la conservation;
- Intacte; une altération superficielle légère n'est pas considérée comme un défaut;
- Saine; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;

- Propre, pratiquement exempte de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développée;
- Exempte d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- Exempte de dommages causés par des ravageurs;
- Exempte de moisissure;
- Exempte de rancissement;
- Exempte d'humidité extérieure anormale;
- Exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des pistaches en coque doit être tel qu'il leur permette:

- De supporter le transport et la manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ii) **Teneur en eau**

La teneur en eau des pistaches en coque ne doit pas dépasser 6,5 %^{1,2}.

B. Classification

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

i) **Catégorie «Extra»**

Les pistaches en coque de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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 pistaches en coque de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles peuvent comporter de légers défauts à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect

¹ Réserve formulée par le Royaume-Uni et les Pays-Bas, qui considèrent que la teneur en eau ne devrait pas dépasser 6,0 %.

² 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.

général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les pistaches en coque qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Elles peuvent comporter des défauts à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pistaches en coque sont calibrées ou criblées. Le calibrage ou le criblage est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I mais facultatif pour la catégorie II.

Le calibre est déterminé par le nombre de pistaches pour une once ou pour 100 grammes, d'après le tableau ci-dessous:

Nombre de pistaches par once	Nombre de pistaches par 100 g
Moins de 20	Moins de 71
20-24	71-85
24-28	85-99
28-32	99-113
Plus de 32	Plus de 113

Les pistaches brisées ou les coques vides ne sont pas comptées.

Quand elles sont calibrées, les pistaches en coque doivent être de taille assez uniforme. Ainsi, dans un échantillon représentatif, le poids de 10 %, en nombre, de pistaches les plus grosses ne doit pas dépasser une fois et demie le poids de 10 %, en nombre, de pistaches les plus petites.

On entend par pistaches criblées (ou pesées) celles dont le nombre pour une once ou pour 100 g est supérieur ou inférieur à un chiffre déterminé.

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 ³	Tolérances admises (proportion de fruits défectueux, en nombre ou en poids)		
	Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérance totale pour les coques ne répondant pas aux caractéristiques minimales dont:	5	10	15
– Coques brunies, tachées ^a	2	3	4
– Fentes et coques fendues latéralement	3	6	10 ^b
– Traces d'enveloppe et taches	1	4	5
– Coques non fendues	2	3	5
b) Tolérance totale admise pour les amandes ne répondant pas aux caractéristiques minimales dont:	3	6	12
– Amande insuffisamment développée, racornie ou tachée	3	6	10
– Amande rance, pourrie, d'odeur ou de saveur étrangère, dommages causés par des insectes ^c	1	2	3
– Moisissure ⁴	0,5	0,5	1
– Pistaches vides	1	3	5
	Tolérances admises (proportion de fruits défectueux, en poids)		
c) Autres défauts, non inclus dans la tolérance totale:			
– Coques vides et fragments de coque	1,5	3	6
– Corps étrangers	0,2	0,2	0,2

^a Ces tolérances ne sont pas prises en considération dans les tolérances totales.

^b Pour la catégorie II, quand il est indiqué (marquage) «ouvertes par des moyens mécaniques», cette tolérance est portée à 20 %.

^c Pour toutes les catégories, pas plus de 0,25 % de fruits présentant des insectes morts ou des fragments d'insectes morts. La présence d'insectes vivants n'est admise dans aucune catégorie.

³ Les définitions types des défauts mentionnées sont données à l'annexe du présent document.

⁴ Réserve formulée par la délégation de la Pologne qui estime que la tolérance pour les moisissures devrait être de 0,5 %, quelle que soit la catégorie.

B. Impuretés minérales affectant l'amande

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

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot en cas de présentation en vrac) doit être homogène et ne comporter que des pistaches de même origine, année de récolte, qualité et calibre (si les produits sont calibrés).

La partie visible du contenu du colis (ou du lot en cas de présentation en vrac), doit être représentative de l'ensemble. Pour les catégories «Extra» et I, les produits doivent être de la même variété et/ou du même type commercial.

B. Conditionnement

Les pistaches en coque doivent être conditionnées de façon à assurer une bonne protection du produit.

Les matériaux utilisés pour le 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 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.

C. Présentation

Les pistaches en coque 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.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁵ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

⁵ 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 officiel⁶.

B. Nature du produit

- Pistaches en coque
- Variété ou type commercial (facultatif)
- Mention «ouvertes par des moyens mécaniques» le cas échéant.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (si les produits sont calibrés)
- Année de récolte (facultatif); selon la législation du pays importateur, peut être obligatoire
- Date limite de consommation optimale (facultatif)
- Poids net, ou nombre de paquets destinés aux consommateurs suivi du poids net unitaire pour les colis contenant de tels paquets (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 en coque). Révisé en 2003 et publié en tant que recommandation pour une période d'essai d'un an.

⁶ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

ANNEXE

DÉFINITIONS DES DÉFAUTS: PISTACHES EN COQUE

Défauts de la coque:	Tout défaut altérant la coque mais non l'amande (taches, craquelures, résidus d'enveloppe, etc.).
Coques non fendues:	Coques non ouvertes, mais contenant une amande parfaitement développée.
Défauts de l'amande:	Tout défaut altérant l'aspect de l'amande et sa comestibilité.
Pistaches entièrement développées:	L'amande doit remplir plus des trois quarts de la cavité interne de la coque.
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 étrangère:	Odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
Dommages causés par des insectes:	Dommages 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.
Coques vides:	L'amande remplit moins de la moitié de la cavité interne de la coque.
Matière étrangère:	Toute substance autre que des coques ou des amandes de pistaches.
Pourriture:	Décomposition importante due à l'action de micro-organismes.
Propreté:	Fruit pratiquement exempt de terre ou autre matière étrangère adhérent visiblement.
Coque tachée:	Plus du quart de la surface totale de la coque ou plus de la moitié d'une demi-coque a subi une décoloration générale allant du brun au brun foncé.
Coque fendue latéralement:	La coque n'est pas fendue à la suture mais présente des fentes latérales.
Fentes:	La coque présente des fentes autres que latérales.
Amande immature:	Amande qui est trop peu développée ou qui remplit moins des trois quarts mais au moins la moitié de la cavité interne de la coque.
Traces d'enveloppe:	Matière provenant de l'enveloppe et couvrant plus d'un huitième de la superficie totale de la coque.
Tache:	Imperfection visible qui détériore de façon appréciable l'aspect externe de la coque, à l'exception des cicatrices et des points noirs, lorsque l'ensemble de ces imperfections affecte l'équivalent d'un cercle de 3 mm de diamètre ou de 5 mm de longueur.
Type commercial:	Pistaches appartenant à un type variétal similaire ou à un ensemble de variétés défini par le pays producteur, qui ont des caractéristiques et/ou un aspect ou des utilisations finales similaires.