



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2004/14/Add.1
2 août 2004

FRANCAIS
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 agricoles

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

Cinquante et unième session
Genève, 15-18 juin 2004

RAPPORT SUR LA CINQUANTE ET UNIÈME SESSION

Additif 1

RECOMMANDATION CEE-ONU RÉVISÉE POUR LES AMANDES EN COQUE

Note du secrétariat: Le présent document est le résultat des délibérations de la cinquante et unième session de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés; il a été établi à partir de la recommandation en vigueur. La Section spécialisée a décidé de modifier la recommandation dont le texte modifié figure dans le présent document et de proposer au Groupe de travail de proroger d'un an la période d'essai.

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

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les amandes douces en coque des variétés (cultivars) issues du *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb, dépourvues de son brou charnu (épicarpe et mésocarpe), destinées à la consommation directe.

Elle ne s'applique pas aux amandes en coque destinées à la transformation industrielle, ou à être utilisées dans l'industrie alimentaire. Elle ne s'applique pas non plus aux amandes amères en coque commercialisées sous cette appellation.

Les amandes en coque sont classées selon la dureté de leur coque, en deux groupes définis comme suit¹:

- Tendre/semi-tendre: amandes en coque pouvant être facilement cassées avec les doigts ou avec un casse-noix;
- 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 en coque au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales²

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes en coque doivent présenter les caractéristiques ci-après:
 - a) La coque doit être:
 - intacte; des craquelures, des dommages superficiels et l'absence de petites parties extérieures de la coque ne sont pas considérés comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée;
 - saine; exempte de défauts pouvant altérer les propriétés de conservation de l'amande en coque; exempte de gomme recouvrant en tout une zone supérieure à 6 mm de diamètre;

¹ D'autres désignations couramment employées dans le commerce international pour le groupe à coque tendre/semi-tendre, comme «Paper type», «Mollares», «Fitas», etc., sont acceptées.

² Les définitions des termes et des défauts sont données à l'annexe III de la norme-cadre (Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux fruits secs (en coque et décortiqués) et aux fruits séchés); voir http://www.unece.org/trade/agr/info/layout_e.pdf.

- propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible; exempte de souillure ou terre adhérente;
 - sèche; exempte d'humidité extérieure anormale;
 - exempte de résidus de tégument adhérent, recouvrant en tout plus de 5 % de la surface totale de la coque;
 - exempte de dommages causés par des ravageurs, y compris d'insectes morts, de résidus ou d'excréments d'insectes;
 - exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur, de marques étendues touchant, en tout, plus de 25 % de sa surface³;
 - bien formée; sans malformation visible.
- b) L'amande doit être:
- suffisamment sèche pour assurer sa conservation;
 - douce, sans goût amer;
 - intacte;
 - saine; sont exclues les amandes atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - exempte de gomme (substance résineuse) recouvrant, en tout, une zone supérieure à 6 mm de diamètre;
 - exempte de taches brunes (une ou plusieurs taches brunes légèrement déprimées, causées par des piqûres d'insectes comme la punaise du négondo (*Leptocoris trivittatus* Say)) recouvrant, en tout, une zone supérieure à 3 mm de diamètre;
 - propre; pratiquement exempte de matière étrangère visible;
 - suffisamment développée; sont exclues les coques vides et les amandes ratatinées ou racornies^{4, 5};

³ La coque de l'amande peut être brossée et blanchie, à condition que le traitement n'altère pas la qualité de l'amande et qu'il soit autorisé par la réglementation du pays importateur.

⁴ Amande très plate et ridée, ou amande comportant des parties sèches, desséchées ou dures, quand la partie atteinte représente plus de 25 % de l'amande.

⁵ Les amandes jumelles ou doubles, c'est-à-dire les amandes de forme caractéristique, ayant un côté plat ou concave, du fait du développement de deux amandes dans la même coque, ne sont pas considérées comme un défaut.

- exempte d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- exempte de dommages causés par des ravageurs, y compris d'insectes morts, de résidus ou d'excréments d'insectes;
- exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur, de marques étendues touchant, en tout, plus de 25 % de sa surface (pour la gomme ou les taches brunes, voir plus haut);
- exempte de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- exempte de rancissement;
- exempte d'odeur ou de saveur étrangères.

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 11,0 % pour l'ensemble du fruit (amande plus coque), ou 7,0 % pour l'amande décortiquée⁶.

B. Classification

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

i) **Catégorie «Extra»**

Les amandes en coque de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter des caractéristiques semblables⁷ et appartenir au groupe à coque tendre/semi-tendre.

Les défauts admis au chapitre IV: Dispositions concernant les tolérances, ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

⁶ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées dans l'annexe II de la norme-cadre (Détermination de la teneur en eau des fruits secs); voir http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_e.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

⁷ Par caractéristiques semblables il faut entendre que les amandes en coque d'un même lot sont d'une forme et d'un aspect semblables, et relativement uniformes en ce qui concerne le degré de dureté de la coque.

ii) ***Catégorie I***

Les amandes en coque de cette catégorie doivent être de bonne qualité et appartenir au groupe à coque tendre/semi-tendre.

Les défauts admis au chapitre IV: Dispositions concernant les tolérances, ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

iii) ***Catégorie II***

Les amandes en coque de cette catégorie doivent être de qualité commerciale et appartenir au groupe à coque tendre/semi-tendre ou au groupe à coque dure. Les mélanges de ces groupes ne sont pas admis.

Les défauts admis au chapitre IV: Dispositions concernant les tolérances, ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est facultatif pour toutes les catégories.

Le calibre est déterminé par:

- Le diamètre maximal de la section équatoriale de la coque, au moyen de tamis à mailles rondes ou allongées; ou
- Le nombre d'amandes en coque par 100 g ou par once (28,3495 g).

L'homogénéité du calibre est exprimée par:

- i) Une fourchette, déterminée par:
- Un calibre minimal et un calibre maximal, en millimètres, n'ayant pas plus de 2 mm de différence; ou
 - Une fourchette de valeurs en nombre (le poids du 10 %, en nombre, des amandes en coque les plus grosses ne doit pas dépasser 1,5 fois le poids du 10 %, en nombre, des amandes en coque les plus petites).
- ii) Un criblage, déterminé par:
- Un calibre minimal ou un calibre maximal en diamètre; ou
 - Le nombre minimal ou maximal d'amandes en coque par 100 g ou par once.

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	Tolérances admises (% d'amandes en coque défectueuses, en nombre)			
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II	
a) Tolérances totales pour les amandes en coque ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales fixées pour la coque, dont pas plus de:	5	10	15	
	– amandes en coque avec résidus de tégument adhérent et/ou qui présentent des taches ou une décoloration, qui sont endommagées par des ravageurs, atteintes de pourritures ou d'altérations	1	3	5
b) Tolérances totales pour les amandes en coque ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales fixées pour l'amande, dont pas plus de:	8	10	15	
	– amandes amères	1	3	4
	– amandes présentant de la gomme ou des taches brunes	3	7	10
	– amandes ratatinées ou racornies, insuffisamment développées et coques vides	3	5	10
	– amandes rances, pourries, moisies et endommagées par des ravageurs, dont moisies, pas plus de ⁸ :	2 0,5	5 1	7 2
c) Tolérances pour d'autres défauts (non compris dans les tolérances totales):	(% de défauts, en poids) (calculées, en poids, par rapport au poids total de l'amande en coque) ou en nombre			
	– coques libres et fragments de coque (y compris poussière), fragments de tégument (en poids)	1	2	3
	– matières étrangères (en poids)	0,25	0,25	0,25
	– insectes vivants	0	0	0
	– amandes en coque appartenant à d'autres variétés que la variété indiquée sur l'emballage (en nombre)	10	10	10
	– amandes à coque dure dans des lots non étiquetés comme «à coque dure» (en nombre)	5	10	10

⁸ Réserve formulée par la Pologne qui a demandé une tolérance de 0,5 % pour la moisissure, quelle que soit la catégorie.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage par le diamètre maximal) est admise une tolérance de 15 %, en nombre, d'amandes en coque non conformes au calibre ou au crible indiqué.

Quand le calibre ou le crible est exprimé en nombre d'amandes en coque par 100 g ou par once, aucune tolérance pour un nombre supérieur ou un nombre inférieur à la fourchette ou au crible indiqué n'est admise.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des amandes en coque de même origine, année de récolte, qualité et groupe (coque tendre/semi-tendre, coque dure), calibre (en cas de calibrage) et variété (si la variété est précisée).

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 papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre et d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les amandes décortiquées seront présentées en sac ou sous emballage rigide. Les emballages destinés au consommateur final contenus dans chaque colis 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:

⁹ *Les unités préemballées destinées à la vente directe au consommateur ne sont pas soumises aux dispositions concernant le marquage mais doivent être conformes aux prescriptions nationales du pays importateur. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur l'emballage contenant ces unités.*

A. Identification

Emballleur) Nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur) par un service officiel¹⁰

B. Nature du produit

- «Amandes en coque» ou dénomination équivalente;
- «Dures» ou dénomination équivalente (s'il y a lieu);
- Variété (facultatif).1

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) en fonction du système utilisé;
- Poids net, ou nombre d'unités destinées au consommateur suivi du poids net unitaire pour les colis de transport contenant des unités préemballées;
- «À consommer de préférence avant le» suivi de la date (facultatif).

E. MARQUE OFFICIELLE DE CONTRÔLE (FACULTATIF)

Adoptée en 1969 (en tant que norme CEE-ONU pour les amandes décortiquées)

Révisée en 1991

Révisée en 2003 et publiée en tant que recommandation CEE-ONU

pour une période d'essai d'un an

Recommandation révisée en 2004 et prorogation d'un an de la période d'essai

¹⁰ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).