



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2005/6
5 avril 2005

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)

Cinquante-deuxième session, 14-17 juin 2005
Point 5 a) de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LES AMANDES BLANCHIES

Document transmis par l'Espagne

Note du secrétariat: Le présent document, qui se fonde sur le document TRADE/WP.7/GE.2/2004/7, contient le texte du projet de norme pour les amandes blanchies, révisé en fonction des commentaires formulés à la dernière session. Les principaux changements sont indiqués dans le texte.

La plupart des changements ont trait à la suppression de l'annexe et à l'incorporation des définitions dans le corps du texte de la norme.

La définition du produit a été précisée. Les bâtonnets, amandes effilées, dés d'amande et présentations similaires ont été retirés car ils ont des caractéristiques spécifiques et sont la plupart du temps destinés à des utilisations industrielles.

La caractérisation du «type commercial» en tant qu'équivalent de «variété» a été maintenue.

La définition du calibrage a été simplifiée.

Une tolérance pour «peau adhérente» a été ajoutée dans le tableau des tolérances.

La tolérance pour les impuretés minérales a été supprimée.

NORME CEE-ONU DF-

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

AMANDES BLANCHIES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les amandes douces blanchies des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb, débarrassées du tégument ou de l'enveloppe externe (épisperme), destinées à la consommation directe. ~~La norme ne vise pas les amandes amères blanchies, ni les moitiés d'amande blanchie, les morceaux, les bâtonnets, les amandes effilées, les dés d'amande, etc.~~

Elle ne s'applique pas aux amandes blanchies destinées à la transformation industrielle ou à être utilisées dans l'industrie alimentaire, ni aux amandes amères blanchies commercialisées sous cette dénomination. Elle ne s'applique pas non plus aux amandes blanchies salées, sucrées, grillées ou ayant subi d'autres transformations, ni aux moitiés d'amande blanchie, morceaux, bâtonnets, amandes effilées, dés, etc.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales¹

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes blanchies doivent être:
 - Exemptes de tout résidu de peau externe adhérente couvrant au total une surface dépassant 3 mm de diamètre;
 - Suffisamment sèches pour assurer leur conservation;
 - Douces; sont exclues les amandes amères;
 - Intactes; de légers défauts superficiels ou de très légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut;
 - Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;

¹ Les définitions générales des termes et défauts sont énumérées dans 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
(http://www.unece.org/trade/agr/info/layout_f.pdf).

- Exemptes de gomme (substance d'aspect résineux) couvrant au total une surface dépassant 6 mm de diamètre;
- Exemptes de taches brunes (taches de couleur brune légèrement affaissées, causées par la piqûre d'insectes tels que la punaise de l'érable négondo (*Leptocoris trivittatus* Say), couvrant au total une surface dépassant 3 mm de diamètre;
- Suffisamment développées; sont exclues les amandes ratatinées et racornies²;
- Normalement développées (voir les dispositions particulières pour les amandes jumelles ou doubles³);
- Propres; pratiquement exemptes de toute souillure adhérente ou autre matière étrangère visible;
- Exemptes d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes de dommages causés par des parasites, y compris d'insectes morts, de morceaux d'insectes ou de déjections;
- Exemptes de défauts superficiels ~~et d'altération de la couleur les rendant impropres à la consommation;~~ d'altération de la couleur qui devient foncée ou de marques étendues couvrant au total plus de 10 % de la surface (pour la gomme ou les taches brunes, voir ci-dessus);
- Exemptes de dommage causé par la chaleur⁴;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

² Les amandes ratatinées et racornies sont extrêmement aplaties et ridées, ou présentent des parties rétrécies, desséchées ou endurcies, la partie ratatinée ou racornie représentant plus de 25 % de l'amande.

³ Les amandes jumelles ou doubles sont des amandes de forme caractéristique présentant un côté plat ou concave, conséquence du développement de deux amandes dans la même coque.

⁴ Dompage causé par une température excessive pendant le séchage ou le blanchiment, qui altère notablement l'aspect, la saveur ou la comestibilité du produit, par exemple des amandes comportant des parties (internes ou externes) brûlées ou grillées, ou présentant des variations très visibles de couleur (nuances de gris).

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

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

ii) Teneur en eau:

La teneur en eau des amandes blanchies ne doit pas être supérieure à 6,5 %⁵.

B. Classification

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

i) *Catégorie Extra*

Les amandes blanchies de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial⁶.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, ~~à condition que celles-ci ne portent pas~~. Les défauts admis à la section IV intitulée Dispositions concernant les tolérances ne doivent pas porter 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 blanchies de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial⁶.

Elles peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement ou de coloration et des éraflures superficielles ou légères. Les défauts admis à la section IV intitulée Dispositions concernant les tolérances ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage. ~~Elles peuvent présenter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas~~

~~— Légers défauts de forme et/ou de développement;~~

~~— Légers défauts de coloration de l'amande blanchie;~~

~~— Éraflures superficielles ou légères.~~

⁵ 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 (à coque). En cas de litige, il convient d'appliquer la méthode de référence de laboratoire.

⁶ Le type commercial est un ensemble de variétés d'amandes défini par le pays producteur, qui ont des caractéristiques et/ou un aspect similaire(s) ou des utilisations finales similaires.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les amandes blanchies qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies⁷.

Les défauts admis à la section IV intitulée Dispositions concernant les tolérances ne doivent pas porter atteinte. Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs aux caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation du produit:

- ~~Défauts de forme et/ou de développement;~~
- ~~Défauts de coloration de l'amande blanchie;~~
- ~~Petites éraflures et/ou présence de petits fragments de peau.~~

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les amandes blanchies peuvent être calibrées ou criblées. Le calibrage ou le criblage est obligatoire pour la catégorie Extra et la catégorie I, et facultatif pour la catégorie II.

Le calibrage ou le criblage est déterminé par le diamètre maximal de la section médiane de l'amande, au moyen d'un tamis à mailles rondes ou allongées. D'autres méthodes de calibrage et de criblage peuvent également être utilisées, par exemple celles fondées sur le nombre d'amandes blanchies par 100 g ou par once (28,3495 g):

- i) Le calibrage est exprimé par un intervalle déterminé par un calibre minimal et un calibre maximal, en millimètres, la différence ne devant pas dépasser 2 mm. Quand une fourchette de valeurs en nombre est spécifiée, les amandes blanchies doivent être d'un calibre assez uniforme, et le nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée⁸;
- ii) Le criblage est exprimé par un calibre minimal, en millimètres, suivi de la mention «et plus» ou d'autres termes équivalents, ou par un nombre maximal d'amandes par 100 g ou par once, suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents.

~~Le criblage pourrait aussi être exprimé par un calibre maximal, en millimètres, suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents, ou par un nombre minimal d'amandes par 100 g ou par once, suivi de la mention «et plus» ou d'autres termes équivalents. Pour le produit présenté au consommateur final sous la classification «criblée», cette autre possibilité n'est pas admise.~~

⁷ Dans la catégorie II, il n'est pas obligatoire de mentionner une variété ou un type commercial.

⁸ D'un calibre assez uniforme signifie que, dans un échantillon représentatif, le poids de 10 %, en nombre, des amandes entières les plus grosses ne doit pas dépasser 1,7 fois le poids de 10 %, en nombre, des amandes entières les plus petites.

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 (pourcentage d'amandes blanchies défectueuses, en poids)		
	Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérances totales pour les amandes blanchies ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales, dont, au maximum:	5	10	15
- Amandes rances, pourries, moisies et endommagées par des insectes ou autres parasites, dont:	1	2	3
- amandes moisies	0,5	0,5	1
- <u>amandes contenant des insectes vivants</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
- Amandes avec gomme, taches brunes, défauts superficiels et altération de la couleur	2	3	6
- Amandes amères (en nombre ou en poids)	1	3	4
- Amandes ratatinées ou racornies et insuffisamment développées	0,5	1,5	3
- Amandes fendues, brisées et moitiés d'amande ^a	3	7	10
- Morceaux ^b	2	3	5
- Fragments de coque ou de peau, poussière et matières étrangères	0,10	0,15	0,20
b) Autres défauts (non inclus dans les tolérances totales):			
- Dégâts causés par la chaleur	3	6	10
- Amandes écornées et éraflées ^c	5	10	15
- <u>Amandes présentant des résidus de peau adhérente</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>6</u>
- Doubles ou jumelles ^d	5	15	20

^a Les amandes fendues ou brisées sont des amandes endommagées mécaniquement dont il manque plus d'un quart du fruit. Une moitié est une amande fendue dans le sens longitudinal et dont les deux moitiés (cotylédons) se sont séparées.

^b Les morceaux sont de petits fragments d'amandes blanchies qui passent à travers un tamis à mailles rondes de 10 mm.

^c Une amande écornée est une amande endommagée mécaniquement dont il manque moins d'un quart du fruit. Une amande éraflée est une amande dont la surface présente des marques de dommages mécaniques; une surface éraflée globale inférieure à l'équivalent d'un cercle de 3 mm de diamètre n'est pas considérée comme un défaut.

^a ~~Les parasites vivants ne sont admis dans aucune catégorie.~~

^{b 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.

Pour les catégories Extra et I, il est admis un maximum de 10 %, en poids, d'amandes d'une variété ou d'un type commercial différents provenant de la même zone de production locale. Pour la catégorie II, si la variété ou le type commercial est indiqué dans le marquage, une tolérance maximale de 20 % est admise.

B. — Impuretés minérales

~~Les cendres non solubles dans de l'acide ne doivent pas dépasser 1 g/kg.~~

C.B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, quand le calibre ou le crible est déterminé par le diamètre en millimètres, une tolérance maximale de 15 % en poids d'amandes blanchies ne correspondant pas au calibre ou crible indiqué dans le marquage est admise.

Quand le calibre ou le crible est exprimé en nombre d'amandes blanchies par 100 g ou par once, aucune tolérance pour des nombres supérieurs ou inférieurs à la fourchette de valeurs ou au crible indiqués n'est admise.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des amandes douces blanchies de même origine, année de récolte, qualité et calibre (en cas de calibrage). Pour les catégories Extra et I, les amandes blanchies doivent être de la même variété et/ou du même type commercial et, pour la catégorie Extra, être de forme et d'aspect similaires.

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

B. Conditionnement

Les amandes blanchies 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 et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé 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 blanchies doivent être présentées dans des sacs ou dans un emballage rigide. Toutes les unités destinées au consommateur contenues dans chaque colis doivent avoir 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

Emballeur) Nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
expéditeur) par un service officiel¹⁰

B. Nature du produit

- «Amandes décortiquées blanchies» ou «amandes blanchies»;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif pour la catégorie II);
- Spécifications supplémentaires (le cas échéant, «sans doubles» ou «sans jumelles», etc.).

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 ou crible (facultatif pour la catégorie II) exprimé en millimètres (ou en nombre d'amandes par 100 g ou par once) par:
 - Les diamètres minimal et maximal;
 - Le diamètre minimal suivi de la mention «et plus» ou d'autres termes équivalents; ou
 - Le diamètre maximal suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents;

⁹ Les unités 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.

¹⁰ La législation nationale d'un certain nombre de pays européens prescrit l'indication explicite du nom et de l'adresse. Lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou son abréviation) doit figurer à proximité.

- Poids net ou nombre d'unités destinées au consommateur suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces unités (facultatif ou à la demande du pays importateur);
- Année de récolte (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative).
