



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2005/19/Add.1
2 septembre 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, Genève

RAPPORT SUR LA CINQUANTE-DEUXIÈME SESSION

Additif 1

RECOMMANDATION CEE-ONU RÉVISÉE POUR LES AMANDES EN COQUE

Note du secrétariat: La Section spécialisée a décidé, à sa cinquante-deuxième session, de transmettre le texte modifié de la recommandation concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des amandes en coque au Groupe de travail et 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 dulcis* (Mill.) D.A. Webb, dépourvues de son brou charnu (épicarpe et mésocarpe), destinées à la consommation directe.

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

- Tendre/semi-tendre¹: 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;
 - propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible;
 - exempte d'humidité extérieure anormale;

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

- exempte de résidus de tégument adhérent, recouvrant en tout plus de 5 % de la surface totale de la coque;
 - exempte d'insectes ou d'acariens vivants, 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 se distinguant du reste de la coque touchant, en tout, plus de 25 % de sa surface;
 - exempte de filaments de moisissures visibles à l'œil nu;
 - bien formée; sans malformation visible;
- b) L'amande doit être:
- sans goût amer;
 - saine; sont exclues les amandes atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendent 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 insectes) recouvrant, en tout, une zone supérieure à 3 mm de diamètre;
 - suffisamment développée; sont exclues les amandes racornies, quand la partie atteinte recouvre en tout plus de 25 % de l'amande, et les coques vides;
 - exempte d'insectes ou d'acariens vivants, 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 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 décortiquée³.

B. Classification

Les amandes en coque sont classées en trois catégories:

«Catégorie Extra»

«Catégorie I»

«Catégorie II»

Cette classification repose sur les défauts admis au chapitre IV: DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES. 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. Le diamètre maximal de la section équatoriale de la coque, au moyen de tamis à mailles rondes ou allongées; ou

Le décompte. Le nombre d'amandes en coque par 100 g ou par once (28,3495 g).

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.

³ 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.

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 endommagées par des ravageurs, atteintes de pourritures, d'altérations ou moisies	1	3	5
– [dont moisies pas plus de: ⁴]	0,5	1	2
b) Tolérances totales pour les amandes en coque ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales fixées pour l' amande , dont pas plus de:	8 [5]	10	15
– amandes amères	1	3	4
– amandes présentant de la gomme ou des taches brunes	3	7	10
– amandes insuffisamment développées	3	5	10
– amandes rances, pourries, moisies et endommagées par des ravageurs, dont moisies, pas plus de: ⁵	2 0,5	5 1	7 2
c) Tolérances pour d'autres défauts (non compris dans les tolérances totales):			
– matières étrangères: coques libres et fragments de coque (y compris poussière), fragments de tégument	1	2	3
– insectes ou acariens vivants	0	0	0
– amandes en coque appartenant à d'autres variétés ou types que ceux indiqués sur l'emballage	10	10	10

C. Tolérances de calibre

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

⁴ Réserve formulée par la Pologne qui a demandé une tolérance de 0,5 % pour la moisissure, quelle que soit la catégorie.

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

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 type (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.

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 colis⁶ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ⁷

⁶ 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.

⁷ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballage et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- «Amandes en coque» ou dénomination équivalente;
- Type (facultatif);
- Variété (facultatif).

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 (facultatif);
- 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
