



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/17
21 août 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Soixante-troisième session
Genève, 5-9 novembre 2007
Point 5 c) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION EN TANT QUE
RECOMMANDATIONS DE NORME CEE-ONU OU POUR
PROLONGATION DE LA PÉRIODE D'ESSAI**

Amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que nouvelle recommandation CEE-ONU pour les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées pour une période d'essai d'un an, jusqu'en novembre 2008, lorsque son statut fera l'objet d'une nouvelle décision sur la base des recommandations formulées à la session de juin 2008 de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés.

Ce texte a été établi à partir du document INF.10, dont le contenu a été arrêté à la session de juin 2007 de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés.

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

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées des variétés (cultivars) issues du pistachier (*Pistacia vera* L.), débarrassées de leur péricarpe protecteur et destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation.

Cette norme ne s'applique pas aux amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou encore traitées par tout autre moyen.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées doivent être:

- Intactes; toutefois, de légers défauts superficiels 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;
- Propres; pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;

¹ Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la Norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés; voir

http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc.

- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;

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

B. Teneur en eau²

La teneur en eau des amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées ne doit pas être supérieure à 6,5 %.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les amandes de pistaches sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», catégorie I et catégorie II.

Les amandes de pistaches pelées sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», catégorie I.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

D. Classification selon la couleur

Les amandes de pistaches pelées peuvent faire l'objet d'une classification selon la couleur. Dans ce cas, elles sont classées en quatre types de couleur définis ci-après:

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.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

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.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées est facultatif.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ³	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux calculé sur la base de leur poids ⁴				
	Amandes de pistaches			Amandes de pistaches pelées	
	Cat. «Extra»	Cat. I	Cat. II	Cat. «Extra»	Cat. I
a) Tolérances admises pour les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	5	6	8	5	8
Dont pas plus de:					
– Insuffisamment développées, ratatinées et racornies	4	4,5	5,5	4	6,5
– Dont, s'agissant de pistaches racornies foncées, pas plus de:	–	–	–	3	3

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

⁴ Un échantillon minimal de 1 kg est nécessaire pour le test.

Défauts admis ³	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux calculé sur la base de leur poids ⁴				
	Amandes de pistaches			Amandes de pistaches pelées	
	Cat. «Extra»	Cat. I	Cat. II	Cat. «Extra»	Cat. I
– Pistaches moisies	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5
– Pistaches rances ou atteintes de pourriture	0,5	1	1,5	0,5	1
– Parasites vivants	0	0	0	0	0
b) Tolérances de calibre					
– Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	10	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts					
– Matières étrangères, coques libres, fragments de coque, fragments d'écale	0,1	0,1	0,2	–	–
– Partagées en deux et brisées, s'il est indiqué qu'elles sont entières, dont brisées, pas plus de:	15 10	20 10	25 15	15 5	20 5
– Entières, s'il est indiqué qu'elles sont partagées en deux ou brisées	15	20	25	20	20
– Amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées appartenant à d'autres variétés/types commerciaux que ceux indiqués sur le colis	10	10	10	10	10
– Amandes de pistaches pelées d'une couleur autre que celle indiquée sur le colis	–	–	–	5	20

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées de même origine, année de récolte, qualité, variété ou type commercial (en cas de marquage), type de couleur (s'il est indiqué pour les amandes de pistaches pelées) et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV «Dispositions concernant les tolérances».

C. Présentation

Les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées peuvent être présentées dans des emballages rigides ou souples. 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. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent avoir le même poids.

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:

A. Identification

Emballleur) Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est
et/ou)) différent du pays d'origine) ou identification, symbolique reconnue
Expéditeur) officiellement par l'autorité nationale⁶

B. Nature du produit

- «Amandes de pistaches» ou «amandes de pistaches pelées»;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

⁵ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

⁶ 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), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Type de couleur (pour les amandes de pistaches pelées, en cas de classification selon la couleur);
- Calibre (en cas de calibrage); exprimé conformément aux dispositions de la section III;
- Année de récolte (facultative); selon la législation du pays importateur, peut être obligatoire;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

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 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 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.
Pourriture	Décomposition importante due à l'action de micro-organismes.
Propre	Fruit pratiquement exempt de terre ou autre matière étrangère visible y adhérant.
Matières étrangères	Tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.
