



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/22  
23 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 blanchies**

Note du secrétariat

La Section spécialisée a recommandé au Groupe de travail de prolonger d'une année la période d'essai concernant ce texte révisé de la norme CEE-ONU pour les amandes blanchies.

Le texte a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/6, 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-...

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) 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 blanchies salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou destinées à la transformation industrielle, ni aux amandes amères blanchies commercialisées sous cette dénomination.

#### II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les amandes blanchies 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 minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes blanchies 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 toute matière étrangère visible;

---

<sup>1</sup> 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](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc).

- Suffisamment développées; sont exclues les amandes ratatinées et racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou présentant des parties séchées, desséchées ou dures touchant plus de 25 % de l'amande;
- Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 10 % de la surface de l'amande;
- Bien formées (voir les dispositions particulières applicables aux amandes jumelles ou doubles);
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- 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;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur ou de saveur étrangère;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes de gomme (substance résineuse) couvrant au total une surface de plus de 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 de plus de 3 mm de diamètre.

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

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

## **B. Teneur en eau<sup>2</sup>**

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

---

<sup>2</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe II de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des fruits secs; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout\\_DDP\\_f.doc](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.

### C. Classification

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

Catégorie «Extra», catégorie I, catégorie II.

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.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des amandes blanchies est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I, et facultatif pour la catégorie II.

En cas de calibrage, le calibre est déterminé par l'un des procédés suivants:

- Le criblage, en fonction du diamètre minimal de la section équatoriale de l'amande blanchie, au moyen de tamis à mailles rondes ou allongées;
- Le décompte, c'est-à-dire 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<sup>3</sup>, et le nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée;
  - ii) Le criblage est exprimé par référence à un calibre minimal, en millimètres, suivi de la mention «et plus» ou d'autres termes équivalents, ou à un nombre maximal d'amandes par 100 g ou par once, suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents.

### 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.

---

<sup>3</sup> L'expression «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 de 1,7 fois le poids de 10 %, en nombre, des amandes entières les plus petites.

[A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage d'amandes blanchies défectueuses, calculé sur la base de leur poids		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
<b>a) Tolérances admises pour les amandes blanchies ne présentant pas les caractéristiques minimales requises, Dont pas plus de:</b>			
– Amandes insuffisamment développées, ratatinées et racornies	5	10	15
– Amandes moisies	0,5	1,5	3
– Amandes rances ou endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	0,5	0,5	1
– Amandes avec gomme, taches brunes, défauts superficiels et altérations de la couleur	3	5	10
– Amandes amères (en nombre ou en poids)	4	7	10
– Amandes fendues, brisées et moitiés d'amande <sup>4</sup>	1	3	4
– Morceaux <sup>5</sup>	3	7	10
– Insectes vivants (en nombre)	2	3	5
	0	0	0
<b>b) Tolérances pour d'autres défauts</b>			
– Dommages causés par la chaleur	3	6	10
– Matières étrangères, y compris coques libres, fragments de coque, fragments d'écale, poussières (en poids)	0,10	0,15	0,20
– Amandes blanchies appartenant à d'autres variétés que celle indiquée sur le colis	10	10	20
– Amandes écornées et éraflées <sup>6</sup>	5	10	15
– Amandes présentant des résidus d'enveloppe externe adhérente	2	3	6
– Amandes doubles ou jumelles <sup>7</sup>	5	15	20]

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Les morceaux sont de petits fragments d'amandes blanchies qui passent à travers un tamis à mailles rondes de 10 mm.

<sup>6</sup> 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 inférieure, au total, à l'équivalent d'un cercle de 3 mm de diamètre n'est pas considérée comme un défaut.

<sup>7</sup> Lorsque le marquage indique «sans doubles» ou «sans jumelles», ces tolérances sont abaissées à 1 % pour la catégorie «Extra» et 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 différent 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. 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 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 blanchies de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

Pour les catégories «Extra» et I, les amandes blanchies doivent être de la même variété et/ou du même type commercial.

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 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 blanchies doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent avoir le même poids.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>8</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### **A. Identification**

Emballleur et/ou expéditeur: nom et adresse (rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>9</sup>.

### **B. Nature du produit**

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

### **C. Origine du produit**

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

### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé en millimètres (ou en nombre d'amandes par 100 g ou par once) par:
  - Le diamètre minimal et le diamètre maximal, ou
  - Le diamètre minimal suivi de la mention «et plus» ou d'autres termes équivalents, ou

---

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> 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 «emballeur 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.

- Le diamètre maximal suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents;
- Année de récolte;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

-----