



Conseil économique et social

Distr. générale
18 août 2009
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-cinquième session

Genève, 5 et 6 novembre 2009

Point 6 b) i) de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des produits secs
et séchés – textes recommandés pour adoption en tant
que normes CEE-ONU nouvelles ou révisées: pistaches
décortiquées et pistaches décortiquées pelées**

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que nouvelle norme pour les pistaches décortiquées et les pistaches décortiquées pelées.

Ce texte a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/15, dont le contenu a été arrêté à la session de juin 2009 de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés.

Le présent document a été publié conformément aux dispositions du paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

Norme CEE-ONU DDP-10

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

Pistaches décortiquées et pistaches décortiquées pelées

I. Définition du produit

La présente norme vise les pistaches décortiquées et pistaches décortiquées 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. En sont exclues les pistaches décortiquées et pistaches décortiquées pelées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les pistaches décortiquées et pistaches décortiquées 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, 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 pistaches décortiquées et pistaches décortiquées pelées doivent être:

- Intactes; toutefois, un léger défaut superficiel n'est pas considéré 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;
- 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 de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;

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/StandardLayoutDDP_f.pdf.

- Exemptes de rancissement;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des pistaches décortiquées et des pistaches décortiquées pelées 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 eau²

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

C. Classification

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

Catégorie «Extra», catégorie I et catégorie II.

Les pistaches décortiquées pelées sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra» et 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 pistaches décortiquées pelées peuvent faire l'objet d'une classification selon la couleur. Dans ce cas, elles sont classées selon quatre types de couleurs définis ci-après:

i) Couleur verte

L'intérieur de l'amande coupée dans le sens de la longueur doit être vert ou vert foncé. Il est admis 25 % au maximum, en nombre, d'amandes dont l'intérieur présente des parties vert clair et/ou jaunes.

ii) Gülic (vert clair)

L'intérieur de l'amande coupée dans le sens de la longueur doit être vert clair. Il est admis 40 % au maximum, en nombre, d'amandes dont l'intérieur présente des parties jaunes.

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; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

iii) **Couleur jaune**

La couleur prédominante de l'intérieur de l'amande coupée dans le sens de la longueur doit être jaune. Il est admis 25 % au maximum, en nombre, d'amandes dont l'intérieur est vert 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 pistaches décortiquées et pistaches décortiquées pelées est facultatif. S'il est appliqué, le calibre est déterminé par le nombre d'amandes par 100 grammes ou par once.

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 requises pour la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux calculé sur la base de leur poids⁴</i>						
<i>Défaut admis³</i>	<i>Pistaches décortiquées</i>			<i>Pistaches décortiquées pelées</i>		
	<i>Catégorie</i>			<i>Catégorie</i>		
	<i>Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>	<i>Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	
a) Tolérances admises pour les pistaches décortiquées et pistaches décortiquées pelées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	5	6	8	5	8	
Dont pas plus de:						
• Pistaches insuffisamment développées, ratatinées et racornies	4	4,5	5,5	4	6,5	
• S'agissant de pistaches racornies foncées, pas plus de:	–	–	–	3	3	
• Pistaches moisies	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	

³ Des définitions normalisées pour les défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre.

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

<i>Défaut admis</i> ³	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux calculé sur la base de leur poids</i> ⁴					
	<i>Pistaches décortiquées</i>			<i>Pistaches décortiquées pelées</i>		
	<i>Catégorie Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>	<i>Catégorie Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	
• Pistaches rances ou atteintes de pourriture	0,5	1	1,5	0,5	1	
• Dommages causés par des insectes	[1,5]	[2]	[2,5]	[1]	[1,5]	
• Parasites vivants	0	0	0	0	0	
b) Tolérances de calibre						
• Produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	10	10	10	10	
c) Tolérances pour d'autres défauts						
• Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments d'écale ou poussières	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	20	25	20	30	
	10	10	15	5	5	
• Entières, s'il est indiqué qu'elles sont partagées en deux ou brisées	15	20	25	20	20	
• Pistaches décortiquées et pistaches décortiquées pelées appartenant à d'autres variétés/types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10	10	10	
• Pistaches décortiquées pelées d'une couleur autre que celle indiquée	–	–	–	5	20	

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

Les pistaches décortiquées et pistaches décortiquées 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 afin de protéger la couleur des amandes.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer d'altérations externes ou internes du produit. 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 pistaches décortiquées et pistaches décortiquées pelées peuvent être présentées dans des emballages rigides ou souples. Si des sacs en textile ou des filets sont utilisés, il faut veiller particulièrement à protéger les pistaches de l'humidité et de la contamination extérieures. Tous les emballages de vente contenus 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 et/ou expéditeur: nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine), ou code (identification symbolique) reconnu officiellement par l'autorité nationale⁶.

B. Nature du produit

- «Pistaches décortiquées» ou «pistaches décortiquées 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 à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant 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 «emballleur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code d'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, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Type de couleur (pour les pistaches décortiquées pelées, en cas de classification selon la couleur);
- Calibre (en cas de calibrage); exprimé en nombre d'amandes par 100 grammes ou once;
- Année de récolte (facultative)⁷;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 2009.

⁷ Réserve de la France qui demande que l'année de récolte soit indiquée.