

ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE

COMMITTEE ON TRADE

Working Party on Agricultural Quality Standards

Sixty-fifth session

Geneva, 5 - 6 November 2009

Items 6(b) of the provisional agenda

TEXTS FOR ADOPTION AS REVISED/NEW UNECE STANDARDS FOR DRY AND DRIED PRODUCE

PISTACHIO KERNELS AND PEELED PISTACHIO KERNELS

This note contains proposals submitted by the delegation of France on the new Standard for Pistachio kernels and peeled pistachio kernels.

1. Amandes de pistaches :

1.1 Dénomination :

La dénomination « amandes de pistaches » et « amandes de pistaches pelées » n'est pas utilisée par les professionnels et prête à confusion. Les dénominations d'usage dans la profession sont les « pistaches décortiquées », qui peuvent être pelées, émondées ou blanchies, et appelées communément « pistaches vertes », soit « les pistaches décortiquées non-pelées ».

De plus, nommer la graine de pistache « amande de pistaches » prête à confusion avec l'autre fruit sec « amande ». La langue anglaise utilise d'ailleurs le mot 'kernel' pour dénommer la graine et non 'almond'.

1.2 Classification selon la couleur :

Nous recommandons de supprimer le terme 'Gülic', apposé à côté de la couleur vert clair. En effet, ce terme fait référence à une variété de pistache turque et non à une couleur générique.

La Turquie est le quatrième producteur mondial de pistaches, après les Etats-Unis, l'Iran et la Syrie. Par ailleurs, 80% de la production de pistaches vertes provient d'Iran.

Il n'apparaît donc pas opportun de mentionner cette variété de pistache pour une couleur générique classifiant des pistaches de toutes origines.

1.3. Tableau – Tolérance de qualité :

Il n'est pas cohérent et correct de mettre des limites pour les pistaches vertes (« amandes de pistaches pelées ») concernant les pistaches insuffisamment développées. En effet, par définition, les pistaches vertes sont récoltées trois semaines avant maturité, afin de garder les propriétés des pistaches vertes. Elles sont donc toutes par nature insuffisamment développées.

Nous recommandons donc de supprimer les termes « insuffisamment développés » dans le seuil de tolérance sur les « pistaches insuffisamment développées, ratatinées et racornies ».

Nous recommandons pour les pistaches vertes (« amandes de pistaches pelées ») un seuil de tolérance de matières étrangères, coques vides, fragment de coques ou fragments d'écale plus strict que pour les pistaches décortiquées. Nous recommandons un seuil de 0.05%.