

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2009

NORME DDP-
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des
AMANDES BLANCHIES

La présente édition de la recommandation pour les amandes blanchies a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/17, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-quatrième session.



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2008

NORME 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 entières 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.

En sont exclues les amandes blanchies qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle, ainsi que les amandes amères blanchies commercialisées sous cette dénomination.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité 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, 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 blanchies 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 peau adhérente couvrant au total une surface de plus de 6 mm de diamètre;
- Suffisamment développées; sont exclues les amandes ratatinées et racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties déshydratées, sèches ou dures qui représentent plus de 25 % de l'amande;

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 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 tolérances 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 et/ou de saveur étrangères;
- 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 piqure 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 eau²

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

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.

² 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 produits secs; 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.

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 facultatif.

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

- Le criblage, réalisé en fonction du diamètre minimal de la section équatoriale de l'amande blanchie au moyen de tamis à maille ronde ou allongée:
- Le décompte, c'est-à-dire le nombre d'amandes blanchies par 100 grammes ou par once (28,3495 g);
 - i) Le calibrage est exprimé par un intervalle délimité par un calibre minimal et un calibre maximal, en millimètres, dont l'amplitude ne doit pas dépasser 2 mm. Quand une fourchette de valeurs en nombre est spécifiée, les amandes blanchies doivent être d'un calibre relativement uniforme³, 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.

³ L'expression «un calibre relativement 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 | | |
|---|---|-------------|--------------|
| | Catégorie Extra | Catégorie I | Catégorie II |
| a) Tolérances admises pour les amandes blanchies ne présentant pas les caractéristiques minimales | 5 | 10 | 15 |
| Dont pas plus de: | | | |
| – Amandes insuffisamment développées, ratatinées et racornies | 0,5 | 1,5 | 3 |
| – Amandes moisies | 0,5 | 0,5 | 1 |
| – Amandes rances ou endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées | 3 | 5 | 10 |
| – Amandes avec gomme, taches brunes, défauts superficiels et altérations de la couleur | 3 | 5 | 10 |
| – Amandes amères (en nombre ou en poids) | 1 | 3 | 4 |
| – Amandes fendues, brisées et moitiés d'amande ⁴ | 5 | 7 | 10 |
| – Morceaux ⁵ | 2 | 3 | 5 |
| – Insectes vivants | 0 | 0 | 0 |
| b) Tolérances de calibre | | | |
| – Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage | 20 | 20 | 20 |
| c) Tolérances pour d'autres défauts | | | |
| – Dommages causés par la chaleur | 3 | 6 | 10 |
| – Matières étrangères, y compris coques vides, 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 |

⁴ 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 de la longueur et dont les deux moitiés (cotylédons) se sont séparées.

⁵ Les morceaux sont de petits fragments d'amandes blanchies qui passent à travers un tamis à maille ronde de 10 mm.

| Défauts admis | Tolérances admises en pourcentage d'amandes blanchies défectueuses, calculé sur la base de leur poids | | |
|--|---|-------------|--------------|
| | Catégorie Extra | Catégorie I | Catégorie II |
| – Amandes écornées et éraflées ⁶ | 5 | 10 | 15 |
| – Amandes présentant des résidus de peau adhérente | 2 | 3 | 6 |
| – Amandes doubles ou jumelles ⁷ | 5 | 15 | 20 |

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).

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 contenus dans un colis doivent avoir le même poids.

⁶ 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.

⁷ 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.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁸ 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 identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁹.

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, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

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

⁸ 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.

⁹ 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 (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.

- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)
