



Conseil économique et social

Distr. générale
9 mai 2016
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés

Soixante-troisième session

Genève, 27-29 juin 2016

Point 4 d) de l'ordre du jour provisoire

Examen des recommandations CEE-ONU

Recommandation révisée pour les pistaches en coque*

Le document qui suit a été soumis par la délégation des États-Unis. Les modifications proposées et les observations sont mises en évidence. Le texte entre crochets peut faire l'objet de discussions depuis la dernière session.

* Le document a été soumis à la date indiquée ci-dessus en raison des délais nécessaires aux délégations pour faire parvenir leurs observations.

GE.16-07481 (F) 120516 260516



* 1 6 0 7 4 8 1 *

Merci de recycler



I. Définition du produit

La présente norme vise les pistaches en coque dépourvues de leur enveloppe des variétés (cultivars) issues du pistachier (*Pistacia vera* L.) 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 en coque 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 en coque 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 en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes :

La coque doit être :

- Intacte ; toutefois, un léger dommage superficiel ou une ouverture partielle de la pistache ne sont pas considérés comme des défauts à condition que l'amande soit physiquement protégée ;
- Propre ; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus du péricarpe adhérent ou de poussières touchant au total plus de 10,0 % de la surface totale de la coque ;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et touchant au total plus de 25,0 % de la surface de la coque.

L'écale des pistaches en coque ne doit porter aucune trace d'écalage. L'amande doit être :

- Exempte de rancissement ;
- Suffisamment développée ;
- Exempte 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 25,0 % de la surface 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 : http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf.

L'ensemble du produit (coque et amande) doit être :

- Sain ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Exempt de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempt de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempt d'humidité extérieure anormale ;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des pistaches en coque 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 en coque ne doit pas être supérieure à 6,5 %³.

C. Classification

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

Catégorie « Extra », catégorie I et 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 est obligatoire pour la catégorie Extra et la catégorie I ; il est facultatif pour la catégorie II.

Les pistaches en coque peuvent être calibrées en fonction de leur nombre par once ou par 100 grammes, ou par criblage basé sur le diamètre.

Lorsque le calibre est déterminé par le nombre de pistaches en coque par once ou par 100 grammes, le tableau ci-dessous sert de guide ; d'autres fourchettes de calibre sont autorisées et doivent être indiquées en conséquence.

² Réserve formulée par les Pays-Bas et le Royaume-Uni, qui considèrent que la teneur en eau ne devrait pas dépasser 6,0 %.

³ 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/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

<i>Nombre de pistaches par once</i>	<i>Nombre de pistaches par 100 g</i>
Moins de 20	Moins de 71
20-24 [26]	[71-85]
[26] 24-28	[85-99]
28-32	99-113
Plus de 32	Plus de 113

Note : Observations des États-Unis : Des changements sont proposés concernant le calibrage pour tenir compte des changements qui interviennent sur le marché, ainsi que des différences de poids individuel selon les variétés de pistaches.

Les pistaches brisées ou les coques vides ne sont pas comptées.

Quand elles sont calibrées, les pistaches en coque doivent être de taille assez uniforme. Ainsi, dans un échantillon représentatif, le poids de 10 %, en nombre, des pistaches les plus grosses ne doit pas dépasser une fois et demie le poids de 10 %, en nombre, des pistaches les plus petites.

On entend par pistaches criblées (ou pesées) celles dont le nombre pour une once ou pour 100 grammes est supérieur ou inférieur à un chiffre déterminé.

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]

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de [leur poids ou leur nombre]</i>		
	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérance totale pour les coques ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	15
Dont pas plus de :			
[Coques brunies, tachées sur plus de 25 % de leur surface]	2	3	4
Fentes et coques fendues latéralement	3	6	20 ^a
Fentes et coques fendues latéralement ailleurs qu'à la suture (si ouvertes par des moyens mécaniques)	20[3]	20[6]	20
Traces d'enveloppe et taches	1	4	5
Coques non fendues	2	3	5
b) Tolérance totale admise pour les amandes ne présentant pas les caractéristiques minimales, dont :	3	6	12
Produits insuffisamment développés, racornis ou tachés	3	6	10

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de [leur poids ou leur nombre]		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
Produits rances, atteints de pourriture, présentant une odeur ou une saveur étrangère	1	2	3
Produits endommagés par des parasites	1	2	2
Produits moisiss	0,5	0,5	1
Coques vides	1	3 2	5 4
Parasites vivants	0	0	0
c) Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10
d) Tolérances pour d'autres défauts et fragments de coque	1,5 2	3 4	6
Matières étrangères y compris poussières et fragments de péricarpe	0,2	0,2	0,2
Matières étrangères	0,1	0,1	0,1
Amandes libres	4	5	6

Notes du tableau :

^a Pour la catégorie II, quand il est indiqué (marquage) « ouvertes par des moyens mécaniques », cette tolérance est portée à 20 %.

- **Coques vides** = coques n'ayant jamais contenu d'amande par manque de pollinisation, etc.
- **Fragments de coque** = moins de la moitié d'une coque.

Note : **Observations des États-Unis** :

- Dans les catégories I et II, les tolérances ont été réduites afin de mieux tenir compte des pratiques commerciales ;
- Les tolérances pour les coques libres et les fragments de coque ont été associées et accrues pour la catégorie Extra et la catégorie I afin de mieux correspondre aux pratiques commerciales et aux variétés cultivées aux États-Unis où l'amande brise naturellement la coque qui est alors plus susceptible de se détacher, ce qui entraîne un nombre accru de coques et d'amandes libres ;
- La tolérance pour les matières étrangères a été incluse, en accord avec les pratiques commerciales.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pistaches en coque de même origine, qualité, [année de récolte – si elle est indiquée,] calibre (en cas de calibre) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

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

B. Conditionnement

Les pistaches en coque doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 emballages doivent être pratiquement exempts de corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage⁴ 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 nationale⁵.

B. Nature du produit

- Pistaches en coque
- Nom de la variété ou du type commercial, c'est-à-dire oblongue ou ronde (facultatif).

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 :
 - Les diamètres minimal et maximal, ou ;
 - Le diamètre minimal suivi des mots « et plus » ou « et + » ;

⁴ Les colis de produits préemballés destinés à être vendus directement aux consommateurs ne sont pas visés par ces dispositions mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois le marquage mentionné doit absolument figurer sur l'emballage de transport contenant ces colis.

⁵ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

- Le nombre d'amandes par once (sous forme de fourchette).

Note : **Observation des États-Unis** : ajouté par souci de cohérence avec les dispositions relatives au calibrage.

- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif) ;
- Ouvertes par des moyens mécaniques (le cas échéant).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption 1990

Révision 20xx.
