



Conseil économique et social

Distr. générale
24 août 2015
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**

Soixante et onzième session

Genève, 2-4 novembre 2015

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés**

Recommandation CEE-ONU pour les amandes décortiquées (période d'essai d'un an)

Le texte ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que nouvelle recommandation CEE-ONU pour les amandes décortiquées pour une période d'essai d'un an.



Recommandation CEE-ONU pour les amandes décortiquées

I. Définition du produit

La présente norme vise les amandes décortiquées des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb. En sont exclues les amandes décortiquées qui ont été salées, sucrées, aromatisées, grillées ou blanchies, 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 amandes décortiquées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur 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 décortiquées doivent présenter les caractéristiques suivantes :

L'amande doit être :

- Intacte; cependant, les amandes dont il manque moins de [25 %] [12,5 %] sont considérées comme étant entières;
- Saine; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développée; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement ridées, ou comportant des parties déshydratées, sèches ou dures qui représentent plus de 25 % de l'amande, ainsi que les coques vides;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur, de jaunissement, de diffusion de matière grasse ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 25 % de la surface de l'amande;
- Bien formée; [sont exclues les amandes doubles ou jumelles];
- Exempte de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempte d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;

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/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf.

- Exempte de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempte de rancissement;
- Exempte d'humidité extérieure anormale;
- Exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des amandes décortiquées 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 décortiquées ne doit pas être supérieure à 6,5 %.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les amandes décortiquées 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 ou le criblage est obligatoire pour la catégorie « Extra » et la catégorie I, mais facultatif pour la catégorie II.

Le calibrage et le criblage sont réalisés en fonction du diamètre maximal de la coupe équatoriale de l'amande, au moyen de tamis à maille ronde ou allongée. D'autres systèmes de calibrage et de criblage peuvent être utilisés, tels que ceux basés sur le nombre d'amandes décortiquées par 100 g ou par once (28,3495 g) :

- 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 décortiquées doivent être d'un calibre relativement uniforme et le nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée;
- 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.

Le criblage pourrait également être exprimé par référence à un calibre maximal, en millimètres, suivi de la mention « et moins » ou d'autres termes équivalents, ou à un nombre minimal d'amandes par 100 g ou par once, suivi de la mention « et plus » ou d'autres termes équivalents. Pour les produits proposés au consommateur final sous l'appellation « criblé », ce mode de référence n'est pas autorisé.

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

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, 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]

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	15
Dont pas plus de :			
Produits rances, atteints de pourriture, moisissures, endommagés par des parasites ou altérés	1	2	3
Dont produits moisissures ^a	0,5	0,5	1
Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	1	2	4
Produits avec gomme, taches brunes, défauts superficiels et altérations de la couleur	2	3	6
[Amandes amères ^b]	1	3	4
Morceaux	1	1	3
Moitiés fendues et brisées	1	3[5]	5
Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids)	0,15	0,25	0,25
Insectes vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	15
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Amandes écornées et éraflées sur plus de 6,4 mm ou 0,25 pouce de leur surface	5	10[20]	20
[Double ou jumelles]	5	15	20

^a Réserve formulée par la Pologne, qui considère que la tolérance pour les moisissures devrait être de 0,5 %, quelle que soit la catégorie.

^b À vérifier.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des amandes décortiquées de même origine, qualité, variété ou [type commercial] et/ou année de récolte (si elle est indiquée) ainsi que calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

Les amandes décortiquées 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 tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ 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 nationale⁴.

B. Nature du produit

- « Amandes décortiquées »;
- Nom de la variété ou type commercial (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage); exprimé conformément aux dispositions de la partie III;
- Année de récolte (facultative);
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁴ 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.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)
