



## Conseil économique et social

Distr. générale  
1<sup>er</sup> septembre 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

Soixante-douzième session

Genève, 9-11 novembre 2016

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

### Norme CEE-ONU DDP-09 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pistaches en coque

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les pistaches en coque. Le texte de la recommandation est à l'essai depuis novembre 2015.

**Les délégations sont invitées à formuler des observations au sujet des tolérances pour les « fentes et coques fendues latéralement ailleurs qu'à la suture » si elles sont ouvertes par des moyens mécaniques (ce qui aurait une incidence sur la tolérance totale) ; de la tolérance totale pour les coques ne présentant pas les caractéristiques minimales ; et de l'inscription de ce défaut dans la catégorie « autres défauts » (voir « A. Tolérances de qualité »). Les chiffres faisant l'objet de la discussion sont placés entre crochets.**

En cas d'absence d'accord, le présent texte sera soumis de nouveau à la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés en juin 2017.

GE.16-15172 (F) 280916 061016



\* 1 6 1 5 1 7 2 \*

Merci de recycler



## **Norme CEE-ONU DDP-09 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pistaches en coque**

### **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 minimales<sup>1</sup>**

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.

---

<sup>1</sup> 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](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

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.

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 saveurs 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 eau<sup>2</sup>**

La teneur en eau des pistaches en coque ne doit pas être supérieure à 6,5 %<sup>3</sup>.

## **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.

<sup>2</sup> 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](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.

<sup>3</sup> Réserve formulée par les Pays-Bas et le Royaume-Uni, qui considèrent que la teneur en eau ne devrait pas dépasser 6,0 %.

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.

<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

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	10
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

<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>
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
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	2	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			
Coques vides et fragments de coque	2	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

## 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 calibrage) 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 emballage<sup>4</sup> 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 nationale<sup>5</sup>.

### **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 + » ;
  - Le nombre de pistaches par once ou par 100 grammes (sous forme de fourchette).
- 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 2016.

---

<sup>4</sup> 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.

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