



Conseil économique et social

Distr. générale
29 août 2017
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-treizième session

Genève, 7-8 novembre 2017

Point 10 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés

Amandes en coque

Note du secrétariat

Le texte ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les amandes en coque (DDP-18). Il a été établi selon le document ECE/CTCS/2015/7 (chap. II, sect. A, sous-section c).



I. Définition du produit

La présente norme vise les amandes douces en coque des variétés (cultivars) issues du *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb, dépourvues de leur brou charnu (épicarpe et mésocarpe), 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.

La présente norme ne vise pas les amandes destinées à la transformation industrielle.

Les amandes en coque sont classées, selon la dureté de leur coque, en deux types définis comme suit :

- Tendre/semi-tendre¹ : amandes en coque pouvant être facilement cassées avec les doigts ou avec un casse-noix ;
- Dure : amandes en coque ne pouvant être cassées qu'avec un marteau ou un outil semblable.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des amandes en coque au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivants celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à cette norme ne peut exposer ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales²

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- a) La coque doit être :
 - Intacte ; toutefois, des craquelures, des détériorations superficielles ou l'absence de petites parties extérieures de la coque ne sont pas considérées comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée ; pour les amandes tendres et semi-tendres, une ouverture à la suture n'est pas considérée comme un défaut ;
 - Propre ; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus du péricarpe adhérent touchant au total plus de 5 % 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 % de la surface de la coque ;
 - Bien formée ; sans malformation visible ;
- b) L'amande doit être :
 - Exempte de rancissement ;

¹ D'autres désignations couramment employées dans le commerce international pour le type à coque tendre/semi-tendre, comme « Paper type », « Mollares », « Fitass », etc., sont acceptées.

² Les définitions normalisées 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 fruits secs (en coque et décortiqués) et aux fruits séchés) ; voir http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf.

- Suffisamment développée ; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies, quand la partie atteinte recouvre au total plus de 25 % de l'amande, et les coques vides ;
- Exempte de dommages causés par des ravageurs, y compris d'insectes ou acariens morts et de leurs résidus ou excréments ;
- 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 % de la surface de l'amande ;
- Exempte de gomme (substance résineuse) recouvrant, en tout, une zone supérieure à 6 mm de diamètre ;
- Exempte de taches brunes (une ou plusieurs taches brunes légèrement déprimées, causées par des insectes) recouvrant, en tout, une zone supérieure à 3 mm de diamètre ;
- Bien formée ; toutefois, les amandes jumelles ou doubles, c'est-à-dire les amandes de forme caractéristique ayant un côté plat ou concave, du fait du développement de deux amandes dans la même coque, ne sont pas considérées comme un défaut ;

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

- Séché conformément aux indications données à la section B « Teneur en eau » ;
- Sain ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Exempt de filaments de moisissures 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 ou acariens morts et de leurs résidus ou excréments ;
- Exempt d'humidité extérieure anormale ;
- Exempt d'odeur ou de saveur étrangère.

L'état des amandes en coque doit être tel qu'il leur permette :

- De supporter un transport et une manutention ; et
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau³

La teneur en eau des amandes en coque ne doit pas dépasser 11,0 % pour l'ensemble du fruit (amande plus coque), ou 7,0 % pour l'amande décortiquée.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV « Dispositions concernant les tolérances », les amandes en coque 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.

³ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées dans l'annexe II de la Norme-cadre (Détermination de la teneur en eau des fruits secs) ; voir http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage est facultatif.

En cas de calibrage, le calibre est déterminé par le décompte, c'est-à-dire le nombre d'amandes en coque par 1 000 g ou par livre (453,6 g).

IV. Dispositions concernant les tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage de produits défectueux, calculé par décompte, sauf indication contraire)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	[10]	[15]	[25]
dont pas plus de :			
Amandes partiellement recouvertes de gomme ou de taches brunes	3	7	10
Produits moisiss, rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	2	5	7
dont : moisiss	0,5	1	2
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances pour le calibre			
Pour le produit non conforme au calibre indiqué, s'il y a eu calibrage	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matière étrangère, y compris coques libres et fragments de coques, fragments de brou, poussière (sur la base de leur poids)	3	3	3
Amandes amères	1	3	4
Amandes en coque appartenant à une autre variété (ou un autre type) que celle indiquée sur l'emballage	5	5	5

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des amandes en coque de même origine, année de récolte, qualité et type de coque (coque tendre/semi-tendre, coque dure), 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 en coque doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier 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 en coque doivent être présentées dans des sacs ou emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent être de même poids.

La coque peut être lavée et traitée au moyen de produits agréés, sous réserve que ce traitement ne porte pas atteinte à la qualité de l'amande.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁴ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur 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 délivrée ou reconnue par un service officiel⁵

B. Nature du produit

- « Amandes en coque » ou dénomination équivalente ;
- Type de coque (facultatif) ;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé en nombre d'amandes par 1 000 g ou par livre (453,6 g) ;

⁴ Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

⁵ La législation nationale d'un certain nombre de pays prescrit l'indication explicite du nom et de l'adresse. En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention « emballeur » et/ou « expéditeur » (ou son abréviation) doit figurer à proximité, et celle-ci doit être précédée par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

- Année de récolte (facultative) ;
- Mention « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatives).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1969.

Dernière révision en 2017.
