

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2021

NORME CEE-ONU DDP-xx

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AMANDES D'ABRICOTS

2020 ÉDITION



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2020

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La nouvelle recommandation pour les amandes d'abricots a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2020/15, révisé et adopté par le Groupe de travail en 2020 (procédure intersessions) pour une période d'essai d'une année allant jusqu'en novembre 2021.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division de la coopération économique et du commerce
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agrstandards@unece.org

Recommandation CEE-ONU DDP-xx pour les Amandes d'abricots (pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2021)

I. Définition du produit

La présente norme vise les amandes d'abricots (cultivars) des variétés issues de *Prunus armeniaca*, 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 amandes d'abricots amères, les moitiés, morceaux ou dés d'amandes d'abricots ou les amandes d'abricots qui ont été salées, sucrées, aromatisées, grillées ou blanchies, et celles qui sont destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les amandes d'abricots 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 d'abricots doivent présenter les caractéristiques suivantes :

L'amande doit être :

- Intacte ; cependant, les amandes dont il manque moins d'un huitième sont considérées comme des amandes entières ;
- Saine ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propre ; presque exempte de toute matière étrangère visible ;
- Suffisamment développée. Sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement ridées, ou qui comportent au total plus de 25 % de parties déshydratées, sèches ou dures ;
- 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 ;
- Bien formée ; sont exclues les amandes [doubles ou] jumelles ;

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.doc.

- 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 ;
- 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 d'abricots doit être tel que le produit :

- Supporte le transport et la manutention ;
- Arrive dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau²

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

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV ci-dessous (Dispositions concernant les tolérances), les amandes d'abricots 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 des amandes d'abricots est facultatif.

Le calibrage est réalisé en fonction du diamètre maximal de la coupe équatoriale de l'amande, au moyen d'un 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 d'abricots pour 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 d'abricots 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 pour 100 g ou par once, suivi de la mention « et moins » ou d'autres termes équivalents.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes décrites à l'annexe II de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des fruits 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.

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 pour 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.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de 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, moisissés, endommagés par des parasites ou altérés	1	2	3
Dont produits moisissés	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
Morceaux	1	1	3
Amandes fendues et brisées	1	3	5
Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids)	0,15	0,25	0,25
Parasites 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			

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
Amandes écornées et éraflées sur une surface supérieure à 6,4 mm ou 0,25 pouce	5	10	20
Amandes [doubles ou] jumelles	5	15	20
Amandes d'abricots amères ^b	1	1	1

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des amandes d'abricots de même origine, qualité, variété (si elle est indiquée) et/ou année de récolte (si elle est indiquée), et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

Les amandes d'abricots doivent être conditionnées de telle manière qu'une protection convenable du produit est assurée.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier 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 toute matière étrangère, 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

Emballeur et/ou expéditeur :

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

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 d'abricots » ;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

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 « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître 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.