
NORME CEE-ONU DDP-33

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AMANDES D'ABRICOTS DOUCES

ÉDITION 2021



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2021

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 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 fruits 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 de produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour les amandes d'abricots douces a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2021/11, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-seizième session (suivant la procédure tacite de la CEE conforme aux procédures spéciales pendant la période COVID-19).

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 pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse

Norme CEE-ONU DDP-33 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des amandes d'abricots douces

I. Définition du produit

La présente norme vise les amandes d'abricots douces des variétés (cultivars) 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 présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les amandes d'abricots après conditionnement et emballage.

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

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 humaine ;
- Propre, pratiquement 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 ;
- 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 ;

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 https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf.

- 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 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 d'abricots ne doit pas être supérieure à 6,5 %.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV (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.

Si les produits sont calibrés, le calibre est déterminé par le 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.

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.

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 produits secs ; voir https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

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.

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 insuffisamment développés, ratatinés et racornis	1	2	4
Produits moisis	0,5	0,5	1
Produits rances, endommagés par des parasites, pourris ou altérés :	1	2	3
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
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			
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 ^a	1	1	1
Corps étrangers (d'origine organique) telles que coques vides, fragments de coque, poussières (sur la base de leur poids)	0,15	0,25	0,25

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, calibre (en cas de calibrage), variété (si elle est indiquée) et année de récolte (si elle est indiquée).

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

B. Conditionnement

Les amandes d'abricots 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 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 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

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple rue/ville/région/code postal et pays, s'il diffère du pays d'origine), ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁴ si le pays qui applique ce système figure dans la base de données de la CEE.

B. Nature du produit

- « Amandes d'abricots douces » ou « 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 (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 « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, 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.