



---

**Commission économique pour l'Europe**

Comité directeur des capacités  
et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles**

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Soixante et onzième session

Genève, 15-17 mai 2024

Point 7 a) de l'ordre du jour provisoire

Révision de normes : Amandes

**Propositions de modification de la Norme  
pour les amandes blanchies****Document soumis par la délégation des États-Unis d'Amérique***Résumé*

La Section spécialisée est invitée à examiner les modifications ci-après qu'il est proposé d'apporter à la Norme pour les amandes blanchies (DDP-21), présentées par la délégation des États-Unis d'Amérique.

Le document est établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/20 adopté par le Groupe de travail à sa soixante-troisième session en 2009. Son texte est conforme à l'édition révisée de la Norme-cadre pour les normes relatives aux produits secs et séchés adoptée en 2022.

Les modifications qu'il est proposé d'apporter au texte sont indiquées en caractères biffés pour les suppressions et soulignées pour les ajouts.



# Norme CEE-ONU DDP-21 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des amandes blanchies (entières)

## I. Définition du produit

La présente norme vise les amandes douces blanchies entières des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus Batsch*, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb (ci-après amandes blanchies), débarrassées du tégument ou de l'enveloppe externe (épisperme) et 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 blanchies entières qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle, ainsi que les amandes amères blanchies commercialisées sous cette dénomination.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que les amandes blanchies doivent présenter ~~au stade du contrôle à l'exportation~~, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, 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~~. autrement qu'en conformité avec la présente norme.

### A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'entre elles et des tolérances admises, les amandes blanchies doivent être présenter les caractéristiques ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20<sup>2</sup> :

- Intactes ; toutefois, un léger dommage superficiel n'est pas considéré comme un défaut ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Propres ; presque exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Exemptes de peau adhérente couvrant au total une surface de plus de ~~6 mm~~ 6,4 mm (1/4 de pouce) de diamètre ;
- Suffisamment développées ; sont exclues les amandes ratatinées et racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou qui comportent plus de 25 % de parties déshydratées, sèches ou dures ;
- Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de l'amande et qui ne touchent au total pas plus de 10 % de la surface de l'amande ;

<sup>1</sup> La terminologie recommandée et les défauts sont définis à l'annexe III de la Norme-cadre intitulée – Terminologie recommandée et définitions des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir ~~voir~~ [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf), <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

<sup>2</sup> Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer les défauts.

- Bien formées (voir les tolérances particulières applicables aux amandes jumelles ou doubles) ;
- Exemptes de filaments de moisissure ~~visibles à l'œil nu~~ ;
- Exemptes de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exemptes d'attaques de ravageurs, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères ;
- Exemptes de rancissement ;
- Exemptes de gomme (substance résineuse) couvrant au total une surface de plus de ~~6 mm~~ 6,4 mm (0,25 pouce) de diamètre ;
- Exemptes de taches brunes (taches de couleur brune légèrement affaissées, causées par la piqûre d'insectes tels que la punaise de l'érable négondo (*Leptocoris trivittatus* Say)), couvrant au total une surface de plus de ~~3 mm~~ 3,2 mm (0,125 pouce) de diamètre.

Les amandes blanchies doivent être dans un état qui leur permette :

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

## B. Teneur en eau<sup>3</sup>

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

## C. Classification

Sur la base de la liste des défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les amandes blanchies 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 le colis.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage des amandes blanchies est facultatif.

En cas de calibrage, le calibre est déterminé par l'un des moyens suivants :

- Le calibrage et le criblage sont déterminés par le diamètre minimal de la section équatoriale de l'amande blanchie, au moyen de cribles à trous ronds ou allongés ;
- Le décompte, c'est-à-dire le nombre d'amandes blanchies par 100 g ou par once (28,3495 g) ; quand une fourchette de valeurs en nombre est spécifiée, les amandes blanchies doivent être d'un calibre relativement uniforme, et le nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée<sup>4</sup>.

<sup>3</sup> La teneur en eau est déterminée par ~~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/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf); la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie(s) à l'annexe II de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

<sup>4</sup> Un calibre assez uniforme signifie que, dans un échantillon représentatif, le poids de 10 %, en nombre, des amandes entières les plus grosses ne dépasse pas 1,7 fois le poids de 10 %, en nombre, des amandes entières les plus petites.

Le calibrage est exprimé par un intervalle délimité par un calibre minimal et un calibre maximal, en mm, dont l'amplitude ne doit pas dépasser 2 mm. Quand une fourchette de valeurs en nombre est spécifiée, les amandes blanchies doivent être d'un calibre relativement uniforme<sup>5</sup>, et le nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée.

Le criblage est exprimé par référence à un calibre minimal, en mm, 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.

#### IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, ~~D~~es 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 d'amandes blanchies défectueuses, calculé sur la base de leur poids		
	Catégorie extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les amandes blanchies ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	15
Dont pas plus de:			
Amandes insuffisamment développées, ratatinées et racornies	<del>0,5</del> <u>1</u>	<del>1,5</del> <u>2</u>	<del>3</del> <u>4</u>
Amandes moisies	0,5	0,5	1
Amandes rances, endommagées par des ravageurs, atteintes de pourriture ou altérées	3	5	10
Amandes avec gomme, taches brunes, défauts superficiels et altérations de la couleur	3	5	10
Amandes amères (en nombre ou en poids)	1	<del>3</del> <u>1</u>	<del>4</del> <u>2</u>
Amandes fendues, brisées et moitiés d'amandes <sup>6</sup>	5	7	10
Morceaux <sup>7</sup>	2	3	5
Ravageurs vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre ( <u>en cas de calibrage</u> )			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, <u>au total</u>	20	20	20
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Dommages causés par la chaleur	3	6	10
<u>Matières étrangères (d'origine organique)</u> telles que coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids) et <u>matières étrangères (d'origine inorganique) telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)</u>	<u>0,10 0,15</u>	<u>0,15 0,25</u>	<u>0,20 0,25</u>

<sup>5</sup> L'expression « un calibre relativement uniforme » signifie que, dans un échantillon représentatif, le poids de 10 %, en nombre, des amandes entières les plus grosses ne doit pas dépasser de 1,7 fois le poids de 10 %, en nombre, des amandes entières les plus petites.

<sup>6</sup> Les amandes fendues ou brisées sont des amandes endommagées mécaniquement dont il manque plus d'un quart du fruit. Une moitié est une amande fendue dans le sens de la longueur et dont les deux moitiés (cotylédons) se sont séparées.

<sup>7</sup> Les morceaux sont de petits fragments d'amandes blanchies qui passent à travers un tamis à maille ronde de 10 mm.

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage d'amandes blanchies défectueuses, calculé sur la base de leur poids		
	Catégorie extra	Catégorie I	Catégorie II
Amandes blanchies appartenant à d'autres variétés et/ou types commerciaux que ceux indiqués <del>sur le colis</del>	10	10	20
Amandes écornées et éraflées <sup>8</sup>	5	10	15
Amandes présentant des résidus de peau adhérente	2	3	6
Amandes doubles ou jumelles <sup>9</sup>	<u>5</u> <del>10</del>	15	20

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis<sup>10</sup> doit être homogène et comporter uniquement des amandes blanchies de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), variété ou type commercial (en cas de marquage), et année de récolte (en cas de marquage).

La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

### B. Conditionnement

Les amandes blanchies doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer au produit de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide d'une colle non toxique.

Les colis doivent être presque 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 colis<sup>11</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

<sup>8</sup> Une amande écornée est une amande endommagée mécaniquement dont il manque moins d'un quart du fruit. Une amande éraflée est une amande dont la surface présente des marques de dommages mécaniques ; une surface éraflée inférieure, au total, à l'équivalent d'un cercle de 3 mm de diamètre n'est pas considérée comme un défaut.

<sup>9</sup> Lorsque le marquage indique « sans doubles » ou « sans jumelles », ces tolérances sont abaissées à 1 % pour la catégorie « Extra » et 3 % pour les catégories I et II.

<sup>10</sup> Le terme « colis » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés.

<sup>11</sup> Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent en tout état de cause être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

## A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale<sup>12</sup> si le pays appliquant un tel système est répertorié dans le registre des codes d'identification de la CEE-ONU ou dans la base de données de la CEE-ONU.

## B. Nature du produit

- « Amandes décortiquées blanchies » ou « amandes blanchies » ;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif) ;
- Spécifications supplémentaires (« sans doubles » ou « sans jumelles », etc., le cas échéant).

## C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>13</sup> et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

## D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibre), exprimé conformément aux dispositions de la section III ; par :
  - ~~Le diamètre minimal et le diamètre maximal, en mm ; ou~~
  - ~~Le diamètre minimal suivi de la mention « et plus » ou d'autres termes équivalents ; ou~~
  - ~~Le diamètre maximal suivi de la mention « et moins » ou d'autres termes équivalents ; ou~~
  - ~~Le nombre minimal et le nombre maximal par 100 g ou par once ;~~
- Année de récolte (facultative)<sup>14</sup> ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

## E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 2009.

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.

---

<sup>12</sup> Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé du code pays (alpha) ISO 3166 correspondant au pays de l'autorité nationale, si ce pays n'est pas le pays d'origine.

<sup>13</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>14</sup> Réserve de la France qui demande que l'année de récolte soit indiquée.