



Conseil économique et social

Distr. générale
30 août 2024
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-dix-neuvième session

Genève, 11-13 (matin) novembre 2024

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Norme révisée pour les amandes décortiquées

Document soumis par le secrétariat

Résumé

Le présent document est soumis au Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles pour adoption en tant que Norme CEE DDP-06 révisée concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des amandes décortiquées.

Il a été établi à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2016/9, adopté par le Groupe de travail à sa soixante-douzième session, en 2016. Il intègre les modifications examinées par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2) à sa soixante et onzième session, en 2024, telles qu'elles figurent dans les documents ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/4 et ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/2.



Norme CEE DDP-06 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des amandes décortiquées

I. Définition du produit

La présente norme vise les amandes douces entières décortiquées des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb. En sont exclues les moitiés, morceaux, bâtonnets et dés d'amande, les amandes effilées, les amandes décortiquées qui ont été salées, sucrées, aromatisées, grillées ou blanchies, ou celles destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

Cette norme a pour objet de définir les qualités que les amandes décortiquées doivent présenter 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. Il ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les amandes décortiquées doivent présenter les caractéristiques ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20² :

L'amande doit être :

- intacte ; toutefois, les amandes dont il manque moins d'un huitième sont considérées comme étant entières ;
- saine ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- propre ; presque exempte de toute matière étrangère visible ;
- suffisamment développée ; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement ridées ou qui comportent plus de 25 % de parties déshydratées, sèches ou dures ;
- exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur, de jaunissement, de diffusion de matière grasse ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de l'amande et qui touchent au total plus de 25 % de sa surface ;
- exempte de substance résineuse de plus de 7 mm de diamètre ou couvrant une surface supérieure à 38 mm² ;
- exempte de taches brunes couvrant une surface supérieure à 8 mm² ;
- exempte d'écornures ou d'éraflures de plus de 6 mm de diamètre ;
- bien formée ;

¹ 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 <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

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

- exempte de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
 - exempte d'attaques de ravageurs, y compris exemptes 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 ;
- Les amandes décortiquées 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 eau³

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

C. Classification

Sur la base des défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les amandes décortiquées 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 ou le criblage est obligatoire pour la catégorie « Extra » et la catégorie I, mais facultatif pour la catégorie II.

Le calibrage et le criblage sont réalisés en fonction du diamètre maximal de la coupe équatoriale de l'amande, au moyen de tamis à mailles rondes ou allongées. D'autres systèmes de calibrage et de criblage peuvent être utilisés, tels que ceux basés sur le nombre d'amandes décortiquées par 100 g ou par once (28,3495 g).

- Le calibrage est exprimé en millimètres par un intervalle délimité par un calibre minimal et un calibre maximal, dont l'amplitude ne doit pas dépasser 2 mm. Quand une fourchette de valeurs en nombre est spécifiée, les amandes décortiquées doivent être d'un calibre relativement uniforme et leur nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée ;
- Le criblage est exprimé en millimètres par référence à un calibre minimal, 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.

Le criblage pourrait également être exprimé en millimètres par référence à un calibre maximal, suivi de la mention « et moins » ou d'autres termes équivalents, ou à un nombre minimal d'amandes par 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.

³ La teneur en eau est déterminée par la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie(s) à l'annexe II de la Norme-cadre pour les normes CEE relatives aux produits secs et séchés. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la 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, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids | | |
|--|--|-------------|--------------|
| | Catégorie « Extra » | Catégorie I | Catégorie II |
| (a) Tolérances admises pour les amandes décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales | 5 | 10 | 15 |
| Dont pas plus de : | | | |
| Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis | 1 | 2 | 4 |
| Produits moisiss | 0,5 | 0,5 | 1 |
| Produits rances ou endommagés par des ravageurs, atteints de pourriture 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 ou 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 | | | |
| Matières étrangères (d'origine organique) telles que coques vides, fragments de coque, fragments d'écales ou poussières (sur la base de leur poids) et matières étrangères (d'origine inorganique) telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids) | 0,15 | 0,25 | 0,25 |
| Amandes écornées ou éraflées | 5 | 10 | 20 |
| Amandes doubles ou jumelles | 5 | 15 | 20 |
| Amandes décortiquées appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués | 5 | 5 | 5 |
| Amandes amères décortiquées | 1 | 1 | 2 |

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis⁴ doit être homogène et comporter uniquement des amandes décortiquées de même origine, qualité, variété ou type commercial, année de récolte (en cas de marquage) et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

Les amandes décortiquées 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 emballage doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après⁵ :

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 si le pays appliquant un tel système est répertorié dans le registre des codes d'identification de la CEE⁶.

B. Nature du produit

- « Amandes décortiquées » ;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

⁴ Le terme « emballage » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE relatives aux produits secs et séchés.

⁵ Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en emballages.

⁶ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code d'identification 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 du code pays (alpha) ISO 3166 correspondant au pays de l'autorité nationale, si ce pays n'est pas le pays d'origine.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale⁷.

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)

Adoptée en 1986.

Dernière révision en 2024.

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.