



---

**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 blanchies****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-21 révisée concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des amandes blanchies.

Il a été 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. Il intègre les modifications approuvées par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2) telles qu'elles figurent dans les documents ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/5 et ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/2.



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

## 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 qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

Cette norme a pour objet de définir les qualités que les amandes blanchies 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. Le détenteur/vendeur de produits ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser 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 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 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 touchent au total plus de 10 % de sa surface ;
- bien formées (voir les tolérances particulières applicables aux amandes jumelles ou doubles) ;
- exemptes de filaments de moisissure ;

<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 <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.

- exemptes de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- exemptes d'attaques de ravageurs, y compris exemptes 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 substance résineuse couvrant au total une surface de plus de 7 mm de diamètre ;
- exemptes de taches brunes (légèrement en creux) couvrant au total une surface de plus de 4 mm de diamètre.

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

- de supporter le transport et la manutention ; et
- 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<sup>4</sup> et leur nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée.

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 blanchies doivent être d'un calibre relativement uniforme<sup>4</sup> et leur nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée.

<sup>3</sup> 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.

<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 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.

#### 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 d'amandes blanchies défectueuses, calculées 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 :			
Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	1	2	4
Produits moisis	0,5	0,5	1
Produits rances, endommagés par des ravageurs, atteints de pourriture ou altérés	3	5	10
Produits avec gomme, taches brunes, défauts superficiels et altérations de la couleur	3	5	10
Amandes amères (en nombre ou en poids)	1	1	2
Amandes fendues ou brisées et moitiés d'amandes <sup>5</sup>	5	7	10
Morceaux <sup>6</sup>	2	3	5
Ravageurs vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	20	20	20
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Dommages causés par la chaleur	3	6	10
Matières étrangères (d'origine organique) telles que peaux, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, 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 blanchies appartenant à d'autres variétés et/ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10	20
Amandes écornées ou éraflées <sup>7</sup>	5	10	20
Amandes présentant des résidus de peau adhérente	2	3	6
Amandes doubles ou jumelles <sup>8</sup>	10	15	20

<sup>5</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>6</sup> Les morceaux sont de petits fragments d'amandes blanchies qui passent à travers un tamis à maille ronde de 10 mm.

<sup>7</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>8</sup> Lorsque le marquage indique « sans doubles » ou « sans jumelles », ces tolérances sont abaissées à 1 % pour la catégorie « Extra » et à 3 % pour les catégories I et II.

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis<sup>9</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>10</sup> 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, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale<sup>11</sup> si le pays appliquant un tel système est répertorié dans le registre des codes d'identification de la CEE.

### 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).

<sup>9</sup> Le terme « emballage » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE relatives aux produits secs et séchés.

<sup>10</sup> Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>11</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 « 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<sup>12</sup> 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)<sup>13</sup> ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

### **E. Marque officielle de contrôle (facultatif)**

Adoptée en 2009.

Dernière révision en 2024.

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.

---

---

<sup>12</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>13</sup> Réserve de la France, qui demande que l'année de récolte soit indiquée.