



Conseil économique et social

Distr. générale
2 septembre 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

Matériel explicatif 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 matériel explicatif de la Commission économique pour l'Europe (CEE) pour les amandes décortiquées.

Il a été établi à partir du document informel ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/INF.3 et intègre les modifications décidées par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2) à sa soixante et onzième session et dans le cadre de la procédure d'approbation intersessions.



I. Texte du matériel explicatif

Qualité commerciale des amandes décortiquées

Définition

La Norme CEE pour les amandes décortiquées 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 et celles destinées à la transformation industrielle.

Descriptions et défauts de qualité de l'amande

- Entière : amande intacte ou à laquelle il manque au maximum 1/8^e de son volume ;
- Morceau : amande à laquelle il manque plus de 1/8^e de son volume et dont le diamètre est supérieur à 3 mm ;
- Double : deux amandes dans la même coque ;
- Présence de moisissures ;
- Présence de défauts superficiels et altérations de la couleur ;
- Présence de matières étrangères ;
- Amande ratatinée ou racornie ;
- Amande ébréchée et éraflée ;
- Dégâts causés par des insectes ou des ravageurs ;
- Présence de gomme : substance résineuse ;
- Présence de taches brunes : zones décolorées en creux.

La Norme CEE pour les amandes décortiquées et une version électronique du présent matériel explicatif sont disponibles aux adresses suivantes :

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

Affiche : <https://unece.org/trade/wp7/brochures-and-posters>.

II. Mise en page du matériel explicatif



QUALITÉ COMMERCIALE DES AMANDES DÉCORTIQUÉES*

DÉFINITION

La Norme CEE pour les amandes décortiquées 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 et celles destinées à la transformation industrielle.

DESCRIPTIONS ET DÉFAUTS DE QUALITÉ DES AMANDES



ENTIÈRE : amande intacte ou à laquelle il manque au maximum 1/8^e de son volume



MORCEAU : amande à laquelle il manque plus de 1/8^e de son volume et dont le diamètre est supérieur à 3 mm



DOUBLE : deux amandes dans la même coque



Présence de **MOISSISSURES**



Présence de **DÉFAUTS SUPERFICIELS** et d'**ALTÉRATIONS DE LA COULEUR**



Présence de **MATIÈRES ÉTRANGÈRES**



AMANDES RATATINÉES OU RACORNIES



AMANDES ÉBRÉCHÉES ET ÉRAFLÉES



DÉGÂTS causés par des **INSECTES** ou des **RAVAGEURS**



Présence de **GOMME** : substance résineuse



Présence de **TACHES BRUNES** : zones décolorées en creux

La Norme CEE pour les amandes décortiquées et une version électronique de la présente affiche sont disponibles aux adresses suivantes :

Norme : <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>
Affiche : <https://unece.org/trade/wp7/brochures-and-posters>