



---

**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 décortiquées**

Document soumis par le secrétariat

*Résumé*

La proposition de révision de la Norme pour les amandes décortiquées (DDP-06) ci-après est soumise à la Section spécialisée pour examen.

Le présent document a été établi à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2016/9 adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-douzième session en 2016. Il intègre les révisions qui ont fait l'objet de débats à la soixante-dixième session de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2) en 2023, ainsi que les révisions proposées par la délégation des États-Unis, principalement au sujet de la section sur les caractéristiques minimales. La Norme a également été alignée sur la Norme-cadre pour les normes relatives aux produits secs et séchés 2022. Les changements figurent en caractères biffés pour les suppressions et soulignés pour les ajouts.



# Norme CEE-ONU 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 amandes amères décortiquées, 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

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les amandes décortiquées ~~au stade du contrôle à l'exportation~~, 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 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'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 20/20<sup>2</sup> :

L'amande doit être :

- Intacte ; cependant 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 comportant des parties déshydratées, sèches ou dures qui représentent plus de 25 % de l'amande, ~~ainsi que les coques vides~~ ;
- 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 ne touchent au total pas plus de 25 % de sa surface ;
- [Exempte de pellicule résineuse de plus de 6 mm de diamètre ou couvrant une surface supérieure à 28 mm<sup>2</sup> [débattu à la session de 2023] ;]

<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.

- [Exempte de substance résineuse de plus de 6,4 mm (0,25 pouce) de diamètre ou couvrant une surface supérieure à 32 mm<sup>2</sup> (0,05 pouce carré) [option proposée par les États-Unis] ;]
  - [Exempte de taches brunes de plus de 3 mm de diamètre ou couvrant une surface supérieure à 7 mm<sup>2</sup> [débatu lors de la dernière session] ;]
  - [Exempte de taches brunes de plus de 3,2 mm (0,125 pouce) de diamètre ou couvrant une surface supérieure à 8 mm<sup>2</sup> (0,0125 pouce carré) [option proposée par les États-Unis] ;]
  - [Exempte d'écornures et d'éraflures de plus de 6,4 mm ou 0,25 pouce de diamètre [proposition des États-Unis : déplacer les dimensions des Dispositions concernant les tolérances vers les Caractéristiques minimales] ;]
  - Bien formée ;
  - Exempte de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
  - Exempte d'attaques de ravageurs, y compris 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 un transport et une manutention ;
  - D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

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

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, 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).

<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-ONU relatives aux produits secs et séchés. ~~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).~~ En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

- 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 décortiquées 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 par 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 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.

#### 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	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les <del>produits amandes décortiquées</del> ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	15
Dont pas plus de :			
Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	1	2	4
<u>Produits moisiss<sup>e</sup></u>	<u>0,5</u>	<u>0,5</u>	<u>1</u>
Produits rances, <del>atteints de pourriture, moisiss</del> , ou endommagés par des ravageurs, atteints de pourriture ou altérés	1	2	3
<del>Dont produits moisiss<sup>e</sup></del>	<del>0,5</del>	<del>0,5</del>	<del>1</del>
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
Insectes 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			
<u>Matières étrangères (d'origine organique), Matière étrangère,</u> coques vides, fragments de coque, fragments d'écales, poussières (sur la base de leur poids) <u>et matières étrangères (d'origine non organique), cailloux, métal, et verre (sur la base de leur poids)</u>	0,15	0,25	0,25

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
<del>Amandes écornées et éraflées sur une surface supérieure à 6,4 mm ou 0,25 pouce</del> [proposition des États-Unis de ramener les dimensions aux caractéristiques minimales]	5	10	20
Amandes doubles ou jumelles	5	15	20
<del>Amandes</del> <u>Amandes décortiquées</u> appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	5	5	5
<del>Amandes amères</del> <u>Amandes amères décortiquées</u>	1	1	2

<sup>a</sup> Réserve formulée par la Pologne qui considère que la tolérance pour les moisissures devrait être de 0,5 %, quelle que soit la catégorie.

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis<sup>4</sup> doit être homogène et ne comporter que 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 apparente du contenu du colis 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 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 ».

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

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>5</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>6</sup> si le pays appliquant un tel système est répertorié dans le registre des codes d'identification de la CEE-ONU.

### B. Nature du produit

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

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>7</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) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption : 1986 ;

Révision : 2016 ;

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.

---

<sup>5</sup> Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>6</sup> 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 (ou une abréviation équivalente), 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>7</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.