NATIONS
UNIES

E

Conseil économique
et social

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2003/7
14 avril 2003

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)
Cinquantième session, 24-27 juin 2003, Genève

Point 3 d) de l'ordre du jour provisoire

RÉVISION DES NORMES CEE-ONU

PISTACHES EN COQUE

Proposition transmise par l'Espagne

Note du secrétariat: Le présent document contient des commentaires et d'autres propositions concernant la révision proposée dans le document TRADE/WP.7/GE.2/2003/6.

GE.03-30825 (F) 160503 230503

Commentaires concernant le calibrage (III. Dispositions concernant le calibrage):

Nous avons consulté les importateurs et le secteur industriel espagnols sur cette question et nous avons reçu des observations intéressantes, que nous pouvons récapituler comme suit:

- Les entreprises industrielles et commerciales calibrent en diamètre (mm), mais le calibre est toujours exprimé **en nombre** de pistaches en coque pour **une once**;
- Quasiment tous les lots livrés au trafic international sont calibrés, même pour les catégories inférieures;
- Pour éviter toute confusion et des difficultés dues à la forme de la pistache (ronde ou longue), aucune mention du diamètre ne figure dans le marquage;
- Il n'est pas fait de distinction entre pistaches rondes et pistaches longues parce que le calibrage en nombre pour une once évite tout problème sur ce point (il appartiendra à l'industriel de trouver le bon calibre en mm correspondant au diamètre pour chaque variété, afin d'obtenir le nombre correct par once);
- C'est la désignation de calibre iranienne qui est le plus couramment utilisée sur les marchés internationaux; elle consiste en une fourchette très simple, qui va de deux en deux (18-20; 20-22; 22-24, etc.);
- La désignation de calibre des États-Unis repose sur le même système de progression mais ne retient pas les mêmes chiffres que la désignation iranienne (moins de 18; 18-20; 21-25; 26-30; plus de 30);
- Le système de dénominations par taille (grosses, moyennes, petites, etc.) n'est pas courant dans le commerce international parce qu'il peut être source de confusion (les dénominations ne qualifient pas la même taille selon les pays producteurs).

Compte tenu de toutes ces informations données par son secteur industriel, l'Espagne a établi une autre proposition pour le calibrage, comme suit:

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pistaches en coque sont calibrées ou criblées. Le calibrage ou le criblage est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I mais facultatif pour la catégorie II.

Le calibre est déterminé par le nombre de pistaches pour une once (28,3495 g) ou pour 100 g, d'après le tableau ci-dessous:

Nombre de pistaches par once	Nombre de pistaches par 100 g
Moins de 18	Moins de 63
18-20	63-70
20-22	70-78
22-24	78-85
24-26	85-92
26-28	92-99
28-30	99-106
Plus de 30	Plus de 106

Les pistaches brisées ou les coques vides ne sont pas comptées.

Quand elles sont calibrées, les pistaches en coque doivent être de taille assez uniforme. Ainsi, dans un échantillon représentatif, le poids de 10 %, en nombre, de pistaches les plus grosses ne doit pas dépasser une fois et demie le poids de 10 %, en nombre, de pistaches les plus petites.

On entend par pistaches criblées (ou pesées) celles dont le nombre pour une once ou pour 100 g est supérieur ou inférieur à un chiffre déterminé.

IV.-C. TOLÉRANCES DE CALIBRE

Aucune tolérance de calibre n'est admise, dans un échantillon représentatif, pour des valeurs supérieures ou inférieures à la fourchette de calibre ou au chiffre de criblage spécifié.

Commentaires concernant les tolérances de qualité (IV-A):

- Compte tenu de toutes les observations faites par les différentes délégations au sujet de questions comme «ouvertes par des moyens mécaniques», «fendues latéralement», «pourcentage en poids ou en nombre», etc., et pour essayer d'obtenir un consensus, la délégation espagnole a établi la proposition suivante pour les tolérances de qualité:

A. Tolérances de qualité

Défauts admis[a]	**Tolérances admises (proportion de fruits défectueux, en nombre ou en poids)**[b]		
	Extra %	**Cat. I %**	**Cat. II %**
a) Tolérances totales pour les coques ne répondant pas aux caractéristiques minimales,	4	8	12
dont:			
– Coques tachées (brunes ou foncées)	2	3	4
– Fentes et coques fendues latéralement	2	4	6[c]
– Enveloppe adhérente et tâches	1	2	3
– Coques non fendues	2	3	5
b) Tolérances totales pour les amandes ne répondant pas aux caractéristiques minimales,	4	8	12
dont:			
– Amande insuffisamment développée, racornie ou tachée	3	6	10
– Amande rance, pourrie, d'odeur ou de saveur étrangère, dommages causés par des insectesd	1	2	3
– Moisissure	0,5	0,5	1
– Pistaches vides	1	3	5

Défauts admis[a]	Tolérances admises (proportion de fruits défectueux, en nombre ou en poids)[b]		
	Extra %	**Cat. I %**	**Cat. II %**
c) Autres défauts, non inclus dans la tolérance totale (en poids):			
– Coques vides et fragments de coque	0,2	0,3	0,5
– Corps étrangers	0,2	0,2	0,2

[a] *Les définitions types des défauts mentionnées sont données à l'annexe II de la présente norme.*

[b] *Toutes les tolérances sont calculées en nombre, sauf pour les coques vides et fragments de coque et pour les corps étrangers, où elles sont calculées en poids par rapport au poids total des pistaches en coque.*

[c] *Pour la catégorie II, quand il est indiqué (marquage) «ouvertes par des moyens mécaniques», cette tolérance est portée à 20 %.*

[d] *Pour toutes les catégories, pas plus de 0,25 % de fruits présentant des insectes morts ou des fragments d'insectes morts. La présence d'insectes vivants n'est admise dans aucune catégorie.*

- Les principales différences sont les suivantes:
  - Les tolérances totales pour les coques et pour les amandes sont énoncées séparément;
  - Les défauts «fissures» et «fendues latéralement» sont énoncées ensemble (avec de légères modifications dans les valeurs admises);
  - Une tolérance spécifique est fixée pour les pistaches ouvertes par des moyens mécaniques (pour la catégorie II seulement);
  - La référence à une «ancienne récolte» pour le rancissement et la pourriture, etc., est supprimée, et la tolérance est légèrement augmentée pour la catégorie I (portée de 1,5 à 2 %);
  - Une tolérance nouvelle pour les coques vides et les fragments de coque est introduite.

Si la proposition est acceptée, il faudra aussi apporter quelques modifications mineures aux rubriques «Marquage» et «Définitions des défauts».