



Commission économique pour l'EuropeComité 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 en coque****Document soumis par la délégation des États-Unis d'Amérique***Résumé*

La Section spécialisée est invitée à examiner les modifications ci-après qu'il est proposé d'apporter à la Norme pour les amandes en coque (DDP-18), présentées par la délégation des États-Unis d'Amérique.

Le texte est établi à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2017/9 adopté par le Groupe de travail à sa soixante-treizième session en 2017. Il est conforme à l'édition révisée de la Norme-cadre pour les normes relatives aux produits secs et séchés adoptée en 2022.

Les modifications qu'il est proposé d'apporter au texte sont indiquées en caractères biffés pour les suppressions et soulignées pour les ajouts.



Norme CEE-ONU DDP-18 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des amandes en coque

I. Définition du produit

La présente norme vise les amandes douces en coque des variétés (cultivars) issues de *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb, dépourvues de leur écale charnue (épicarpe et mésocarpe), 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.

La présente norme ne s'applique pas aux amandes en coque destinées à la transformation industrielle.

Les amandes en coque sont classées, selon la dureté de la coque, en deux types définis comme suit :

- Tendre/semi-tendre¹ : amandes en coque qui peuvent être facilement cassées avec les doigts ou avec un casse-noix.
- Dure : amandes en coque qui ne peuvent être cassées qu'avec un marteau ou un outil semblable.

II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que les amandes en coque doivent présenter ~~au stade du contrôle à l'exportation~~, 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 ~~non conformes à cette norme~~ ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales²

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les amandes en coque doivent présenter les caractéristiques ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20³ :

La coque doit être :

- Intacte ; toutefois, des craquelures, un dommage superficiel ou l'absence de petites parties extérieures de la coque ne sont pas considérées comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée ; pour les amandes à coque tendre et semi-tendre, une ouverture à la suture n'est pas considérée comme un défaut ;
- Propre ; presque exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus du péricarpe adhérent qui touchent au total plus de 5 % de sa surface ;

¹ D'autres dénominations équivalentes couramment utilisées dans le commerce international pour le type tendre/semi-tendre sont acceptées, comme « Paper type », « Mollares », « Fitas », etc.

² 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>.

³ Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer les défauts.

- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de la coque et qui touchent au total plus de 25 % de la surface de la coque ;
- Bien formée ; sans malformation visible.

L'amande doit être :

- Exempte de rancissement ;
- Suffisamment développée. Sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement ridées ou qui comportent quand la partie atteinte recouvre au total plus de 25 % de parties desséchées, sèches ou dures, et les coques vides ;
- Exempte d'attaques de ravageurs, y compris exempt d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempte 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 25 % de la surface de l'amande ;
- Exempte de gomme (substance résineuse) qui recouvre, en tout, une zone supérieure à 6 mm de diamètre ;
- Exempte de taches brunes (taches brunes légèrement déprimées, uniques ou multiples, causées par des insectes) qui dépassent une surface totale de 3 mm de diamètre (0,125 pouce ou 8 mm²) ;
- Bien formée ; toutefois, les amandes jumelles ou doubles, c'est-à-dire les amandes de forme caractéristique qui ont un côté plat ou concave, du fait du développement de deux amandes dans la même coque, ne sont pas considérées comme un défaut.

L'ensemble du produit (coque et amande) doit être :

- Séché conformément à la section « B. Teneur en eau » ;
- Sain ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Exempt de filaments de moisissures visibles à l'œil nu ;
- Exempt de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempt d'attaques de ravageurs, y compris exempt d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempt d'humidité extérieure anormale ;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangère.

Les amandes en coque 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 eau⁴

La teneur en eau des amandes en coque ne doit pas dépasser 11,0 % pour l'ensemble du fruit (amande plus coque), ou 7,0 % pour l'amande décortiquée.

⁴ La teneur en eau est déterminée par la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie à l'annexe II de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée. La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées dans l'annexe II de la Norme-cadre (Détermination de la teneur en eau des fruits secs) ;
http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

C. Classification

Sur la base de la liste des défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les amandes en coque 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 est facultatif.

En cas de calibrage, le calibre est déterminé par comptage, c'est-à-dire le nombre d'amandes en coque par 1 000 g ou par livre (453,6 g).

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, calculé par comptage, sauf indication contraire		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	[10]	[15]	[25]
Dont pas plus de :			
Amandes partiellement recouvertes de gomme ou de taches brunes	3 5	7	10
Produits moisissés, rances, endommagés par des ravageurs, atteints de pourriture ou altérés	2 5	5 7	7 10
Produits dont moisissés	0,5 1	1 2	2
Ravageurs vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre (<u>en cas de calibrage</u>)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, si il y a eu calibrage , <u>au total</u>	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères (<u>d'origine organique</u>), <u>telles que</u> coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids) et <u>matières étrangères (d'origine inorganique), telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)</u> .	3	3	3
<u>Amandes</u> en coque appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle indiquée	5	5	5
Amandes amères	1	3 1	4 2

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis⁵ doit être homogène et comporter uniquement des amandes en coque de même origine, année de récolte, qualité et type de coque (coque tendre/semi-tendre, coque dure), calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les amandes en coque 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 ».

C. Présentation

Les amandes en coque doivent être présentées dans des sacs ou emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent être de même poids.

La coque peut être lavée et traitée au moyen de produits agréés, sous réserve que ce traitement ne porte pas atteinte à la qualité de l'amande.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁶ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁷ si le pays appliquant un tel système est répertorié dans la base de données de la CEE-ONU.

⁵ Le terme « colis » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés.

⁶ Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

⁷ Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballleur 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.

B. Nature du produit

- « Amandes en coque » ou dénomination équivalente ;
- Type de coque (facultatif) ;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁸ et, à titre facultatif, 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 en nombre d'amandes par 1 000 g ou par livre (453,6 g) ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoptée en 1969.

Dernière révision : 2017.

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.

⁸ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.