

NORME CEE-ONU DDP-05

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AMANDES DOUCES EN COQUE

ÉDITION 1991



NATIONS UNIES
New York, Genève 1991

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

NORME CEE-ONU DDP-05

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AMANDES DOUCES EN COQUE

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les amandes douces décortiquées en coque des variétés (cultivars), issues du "*Prunus amygdalus B.* (*Prunus Communis*), dépourvues du péricarpe et destinées à la consommation.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des amandes douces en coque au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Les amandes douces en coque doivent être récoltées à leur complète maturité.

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes douces en coque doivent être :

a) **Caractéristiques de la coque**

- saine
- propre
- entière (des parties superficielles de la coque peuvent faire défaut à condition que la partie comestible soit protégée)
- exempte de gomme
- sèche
- sans restes de péricarpe ou d'autres matières.

La coque ne doit pas être noire. Les coques peuvent être blanchies à condition que le traitement n'altère pas la qualité des amandes et qu'il soit admis par la réglementation du pays importateur.

b) **Caractéristiques de la coque**

- douce
- saine et, en particulier, exempte de trace d'attaques de parasites et exempte d'insectes et autres parasites animaux vivants
- de saveur normale, à l'exclusion notamment des amandes rances

- exempte de taches diminuant la comestibilité ou de gomme d'une surface supérieure à un huitième de l'amande. On ne tiendra pas compte de différences de couleur.

L'amande ne doit pas être avortée ni desséchée.

ii) **Teneur en eau**

La teneur en eau des amandes douces en coque ne doit pas être inférieure à 9 % .¹

B. Classification

Les amandes douces en coque font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

i) **Catégorie "I"**

Les amandes comprises dans cette catégorie doivent être de variété à coque tendre ou semi-tendre.²

ii) **Catégorie "II"**

Les amandes comprises dans cette catégorie doivent être de variétés à coque tendre, semi-tendre ou dure.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en poids)	
	Cat. "I"	Cat. "II"
Défauts extérieurs	5	8
Amandes ayant un résidu de péricarpe ne dépassant pas un huitième de la surface	5	7
Défauts intérieurs		
Amandes amères	2	3
Autres défauts intérieurs	10	12

¹ 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_f.pdf). En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

² Amandes à coque tendre : amandes pouvant être brisées par une pression des doigts. Amandes à coque semi-tendre : amandes pouvant être brisées au moyen d'un casse-noix. Amandes à coque dure: amandes ne pouvant être cassées qu'au marteau.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène, c'est-à-dire composé d'amandes douces en coque de même catégorie et de même variété ou de variétés similaires. Toutefois, il est admis au maximum 5 % en nombre d'amandes de variétés autres pour la catégorie "I" et 10 % pour la catégorie "II".

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

B. Conditionnement

Les amandes douces en coque doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue par
Expéditeur)	un service officiel ³

Marque d'expédition (lorsqu'elle est exigible). Cette marque doit correspondre à la marque d'expédition figurant sur le connaissance.

B. Nature du produit

- "Amandes douces en coque", lorsque le produit n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, facultativement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.

³ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie
- type commercial : tendres, semi-tendres ou dures (facultatif)
- poids (net ou brut, à la demande du pays importateur).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1969
Ré-imprimée 1983
Révisée 1991
Alignement avec la norme-cadre 2003

La norme CEE/ONU pour les amandes douces en coque
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE