

NORME CEE-ONU DDP-06

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AMANDES DÉCORTIQUÉES

ÉDITION 2003



NATIONS UNIES
New York, Genève 2003

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/>>.

La présente nouvelle norme pour les noisettes en coque a été établie à partir du document TRADE/WP.7/GE.2/2003/15/Add.1, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa 59^{ème} session.

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-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 décortiquées des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus* Batsch, Syn. *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb, débarrassées de la coque (endocarpe lignifié). La norme ne concerne pas les amandes blanchies,¹ les amandes amères, ni les moitiés, les morceaux, les bâtonnets, les amandes effilées, les dés d'amande, etc. Elle ne s'applique pas non plus aux amandes salées, sucrées, grillées ou ayant subi d'autres transformations.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes décortiquées doivent être:
 - suffisamment sèches pour assurer sa conservation;
 - douces; à l'exclusion des amandes amères;
 - intactes; de légers défauts superficiels ou de très légères éraflures ne sont pas considérées comme un défaut ;
 - saines; à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation; exemptes de gomme et de taches brunes;
 - suffisamment développées; à l'exclusion des amandes ratatinées et racornies;
 - normalement développées (voire les dispositions particulières pour les amandes jumelles ou doubles);
 - propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
 - exemptes d'insectes ou d'acariens quel que soit leur stade de développement;
 - exemptes de dommages causés par des ravageurs;
 - exemptes de défauts superficiels et de altérations de la couleur, les rendant impropres à la consommation;
 - exemptes de moisissure;

¹ Amandes dont la peau ou tégument a été enlevé

- exemptes de rancissement;
- exemptes de moisissure externe anormale;
- exemptes d'odeurs et/ou de saveur étrangères.

L'état des amandes décortiquées doit être tel qu'il leur permette:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des amandes décortiquées ne doit pas être supérieure à 6,5 %.²

B. Classification

Les amandes décortiquées sont classées en trois catégories définies ci-après:

i) ***Catégorie Extra***

Les amandes décortiquées classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) ***Catégorie I***

Les amandes décortiquées classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles peuvent comporter les légers défauts suivants, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et/ou de développement
- légers défauts de coloration de la peau
- éraflures superficielles ou légères

iii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les amandes décortiquées qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.³

² 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.

³ Dans la catégorie II, il n'est pas obligatoire de mentionner la variété ou le type commercial.

Elles peuvent comporter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme et/ou de développement
- défauts de coloration de la peau
- petites éraflures et/ou absence de petites parties de la peau

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les amandes décortiquées peuvent être calibrées ou criblées. Le calibrage ou criblage est obligatoire pour les catégories Extra et I, et facultatif pour la catégorie II.

Le calibrage et le criblage sont déterminés par le diamètre maximal de la section équatoriale de l'amande décortiquée, au moyen de tamis à mailles rondes ou allongées. Outre ce système, d'autres systèmes de calibrage et de criblage peuvent être utilisés, par exemple ces qui sont basés dans le nombre d'amandes décortiquées par 100 g ou par once (28,3495 g).

- i) Le calibrage est exprimé par un intervalle déterminé par un calibre minimal et un calibre maximal, en millimètres, ayant au plus une différence de 2 mm. Quand un rang en nombre est spécifié, les amandes doivent être assez uniformes en calibre, et son nombre moyen doit être dans le rang spécifié.⁴
- ii) Le criblage est exprimé par la référence à un calibre minimal, en millimètres, suivi de la mention «et plus» ou d'autres termes équivalents, ou par la référence à un nombre maximal d'amandes par 100 g ou par once, suivi de la mention «et moins » ou d'autres termes équivalents.
- iii) Alternativement, le criblage peut être exprimé par la référence à un calibre maximal, en millimètres, suivi de la mention «et moins» ou d'autres termes équivalents, ou par la référence à un nombre minimal d'amandes par 100 g ou par once, suivi de la mention « et plus » ou d'autres termes équivalents. Pour le produit présenté au consommateur final sous la spécification «criblé», cette mention alternative n'est pas admise.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

⁴ *Assez uniforme en calibre signifie que, dans un échantillon représentatif, le poids du 10 pour cent, en nombre, des amandes entières décortiquées plus grandes ne doit pas dépasser 1,7 fois le poids du 10 pour cent, en nombre, des amandes entières décortiquées plus petites.*

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ⁵	Tolérances admises (% d'amandes défectueuses, en poids)		
	Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérance totale pour les amandes ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales, dont pas plus de:	5	10	15
- Amandes rances, pourries, moisies et endommagées par des insectes ou autres ravageurs, ^a dont moisies pas plus de : ⁶	1 0,5	2 0,5	3 1
- Amandes avec gomme, tache brune, défauts superficiels et altérations de la couleur	2	3	6
- Amandes amères	1	3	4
- Amandes ratatinées ou racornies, et insuffisamment développées	1	2	4
- Amandes brisées, fendues et moitiés d'amande	1	3	5
- Morceaux	1	1	3
- Amandes en coque, fragments de coque ou de peau, poussière et matières étrangères	0,15	0,25	0,25
b) Autres défauts (non compris dans les tolérances totales) :			
- Amandes écornées et éraflées	5	10	15
- Doubles ou jumelles ^b	5	15	20 ^c

^a Les ravageurs vivants ne sont admis dans aucune catégorie.

^b Lorsque le marquage indique «sans doubles» ou «sans jumelles», ces tolérances sont abaissées à 1 % pour la catégorie Extra et à 3 % pour les catégories I et II.

^c Dans la catégorie II, aucune limite ne s'applique lorsque l'emballage porte l'indication «avec doubles» ou «avec jumelles».

Pour les catégories Extra et I, un maximum de 10 %, en poids, d'amandes décortiquées de variétés ou de types commerciaux différents provenant de la même zone de production locale est admis. Pour la catégorie II, dans le cas où la variété ou le type commercial sont indiqués dans le marquage, une tolérance maximale de 20 % est admise. ⁷

⁵ Les définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

⁶ Réserve formulée par la délégation de la Pologne qui estime que la tolérance pour les moisissures devrait être de 0,5 %, quelle que soit la catégorie.

⁷ Pour les catégories I et II, pour les lots portant aux emballages la mention «assortiment», «mélange», ou d'autres expressions similaires, cette condition ne s'applique pas.

B. Impuretés minérales

La teneur en cendres insolubles dans l'acide ne doit pas dépasser 1 g/kg.

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, en cas de calibrage ou de criblage en millimètres, par le diamètre, est admise une tolérance maximale de 15 %, en poids, d'amandes non conformes au calibre ou crible indiqué dans le marquage.

En cas de calibrage et de criblage en fonction du nombre d'amandes par 100 g ou par once, aucune tolérance pour des nombres par dessus ou par dessous du rang ou du crible spécifié n'est admise.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne contenir que des amandes douces décortiquées du même origine, année de récolte, qualité et calibre (si les produits sont calibrés). Pour les catégories Extra et I, les amandes doivent être de la même variété et/ou du même type commercial ⁶ et, pour la catégorie Extra, être de forme et d'aspect similaires.

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

B. Conditionnement

Les amandes décortiquées 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 d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier 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.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les amandes décortiquées seront présentées dans des sacs ou sous emballage rigide. Les emballages destinés au consommateur final contenus dans chaque emballage doivent avoir tous le même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis ⁸ 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 |
| expéditeur |) | par un service officiel ⁹ |

B. Nature du produit

- «Amandes décortiquées» ou «amandes»;
- Variété ou type commercial (facultatif pour la catégorie II);
- Spécifications additionnelles (le cas échéant, «assortiment», «mélange», «sans doubles» ou «sans jumelles», «avec doubles» ou «avec jumelles», etc.)

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre ou crible (facultatif pour la catégorie II) exprimé en millimètres (ou par le nombre d'amandes par 100 g ou par once), soit par:
 - le diamètre minimal et maximal, ou
 - le diamètre minimal suivi de la mention «et plus» ou d'autre terme équivalent, ou
 - le diamètre maximal suivi de la mention «et moins» ou d'autre terme équivalent;
- Poids net, ou (à titre facultatif ou à la demande du pays importateur) nombre d'emballages
- destinés au consommateur final suivi du poids net unitaire, pour les colis de transport contenant de tels pré emballages;
- Année de récolte (facultative), obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- Date limite d'utilisation optimale (facultative).

⁸ Les emballages destinés à être vendus directement aux consommateurs ne sont pas visés par ces dispositions mais doivent être conformes aux prescriptions nationales du pays importateur. Toutefois, le marquage doit figurer absolument sur l'emballage de transport contenant ces colis.

⁹ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Dans les cas où une identification symbolique est utilisée, la mention «emballage et/ou expéditeur» (ou abréviation équivalente) doit figurer juste à côté du symbole.

E. Marque officielle de contrôle (facultative).

Publiée 1986
Re-imprimée 1991
Revisée 2003

ANNEXE : DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES

AMANDES DÉCORTIQUÉES

Basée sur l'annexe III de la norme-cadre

Type commercial:	mélange de variétés d'amandes défini par le pays producteur, qui ont similaires caractéristiques et/ou apparence, ou similaire utilisation finale ; les termes tels que «assortiment», «mélange» ou similaires ne désignent pas des types commerciaux.
Assortiment ou Mélange d'amandes:	lot d'amandes décortiquées qui comporte un mélange de deux ou plus variétés ou types commerciaux différents.
Amande amère:	amande ayant une saveur amère caractéristique produite par l'amygdaline, un composé naturel des variétés d'amandes amères.
Double ou Jumelle:	amande de forme caractéristique ayant un côté plat ou concave, du fait du développement de deux amandes dans la même coque.
Propre:	pratiquement exempt de saleté ou d'autres matières étrangères visibles et adhérentes.
Normalement développée:	amande ayant la forme caractéristique de la variété; les amandes doubles ou jumelles ne sont pas normalement développées.
Suffisamment développée:	amande de forme normale, sans parties avortées ou desséchées; les amandes ratatinées ou racornies ne sont pas suffisamment développées.
Ratatinée ou Racornie:	amande très plate et ridée, ou amande comportant des parties sèches, desséchées ou dures quand la partie touchée représente plus du quart de l'amande.
Amande écornée:	amande avec dommages mécaniques dont moins d'un quart du fruit est manquant; il n'est pas considéré comme défaut la perte inférieure, dans l'ensemble, à l'équivalent d'un cercle de 3 mm de diamètre.
Amande éraflée:	amande avec dommages mécaniques superficiels avec absence d'une partie de la peau, pouvant ou non toucher l'endosperme; il n'est pas considéré comme défaut. la absence de peau ou zones éraflées inférieures, dans l'ensemble, à l'équivalent d'un cercle de 3 mm de diamètre.
Moitié:	amande fendue au sens longitudinal dont les deux moitiés (cotylédons) se sont séparées.
Brisée ou Fendue:	amande avec dommages mécaniques dont plus d'un quart du fruit manque.
Morceau:	petite partie d'amande qui passe à travers d'un tamis à mailles rondes de 10 mm.
Moisissures:	filaments de moisissure visibles à l'œil nu, à l'intérieur ou à l'extérieur de l'amande.

Rancissement:	oxydation des lipides ou production d'acide gras libre qui donne un goût désagréable caractéristique; un aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que l'amande soit rance.
Pourriture:	décomposition importante due à l'action de micro-organismes ou d'autres processus biologiques, habituellement accompagnée d'un changement de texture et/ou de couleur.
Dommages causés par des insectes ou des ravageurs:	contamination ou dommages visibles causés par des insectes, des acariens, des rongeurs ou autres ravageurs, y compris la présence d'insectes morts, de ses résidus ou excréments.
Ravageurs vivants:	présence de ravageurs vivants (insectes, acariens ou autres), quelque soit leur stade de développement (adulte, nymphe, larve, œuf, etc.).
Gomme:	substance d'aspect résineux, pouvant ou non toucher l'endosperme, recouvrant, dans l'ensemble, une zone supérieure à l'équivalent d'un cercle de 6 mm de diamètre.
Tache brune:	taches brunes et légèrement déprimées sur l'amande, pouvant ou non toucher l'endosperme, soit une ou plusieurs, causées par des piqûres des insectes comme la punaise du négondo (<i>Leptocoris trivittatus</i> Say), recouvrant, dans l'ensemble, une zone supérieure à l'équivalent d'un cercle de 3 mm de diamètre.
Défauts superficiels et altérations de la couleur:	marques visibles et étendues, autres que la gomme et les taches brunes, ou décoloration très sombre ou noire contrastant avec la couleur naturelle de la peau de l'amande, touchant, dans l'ensemble, plus d'un quart de la surface de l'amande; ne sont pas considérées comme défaut les variations normales de couleur entre les amandes d'un lot.
Humidité externe anormale:	présence d'eau, d'humidité ou de condensation directement sur la surface du produit.
Odeur et/ou saveur étrangères:	toute odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
Matière étrangère:	toute substance visible et/ou apparente, y compris la poussière, qui n'est pas normalement associée au produit, à l'exclusion des impuretés minérales.
