

**NORME CEE-ONU DDP-12**  
concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des  
**PIGNONS DECORTIQUES ET PELES**

**1993 ÉDITION**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 1993

## 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](mailto:agristandards@unece.org)

## NORME CEE-ONU DDP-12

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

### DES PIGNONS DECORTIQUES ET PELES

#### I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les semences, débarrassées de l'episperme ligneux (coquille) et du tégument (chemise) qui l'entourent, des espèces issues du *Pinus Spp.*, et parmi elles, en particulier les types commerciaux connus comme pignon méditerranéen (*Pinus pinea L.*) et pignon chinois ou oriental (*Pinus koraiensis*), la norme vise tant les pignons destinés à la consommation directe, comme ceux destinés à être utilisés dans l'industrie alimentaire.

#### II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La présente norme a pour objet de définir les qualités exigées des pignons 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 pistaches les pignons doivent être :

- entiers
- saines : sont exclus les produits atteints de pourriture ou avec des altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- Suffisamment développés, sans signes de germination
- propres, brossés ou lavés ; pratiquement exempts de matières étrangères visibles y compris des restes de tégument (chemise) ou de coquille
- exempts d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement
- exempts de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens, ou d'autres parasites
- exempts de moisissures
- exempts de rancissement ou de fermentation
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères

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

- de supporter un transport et une manutention et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ii) **Teneur en eau**

La teneur en eau des pignons ne doit pas être supérieure à 6%.<sup>1</sup>

**B. Classification**

Les pignons font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) **Catégorie "Extra"**

Les pignons classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de l'espèce ou du type commercial et avoir une homogénéité de couleur.

Ils doivent être pratiquement exempts de tout défaut à l'exception de très légers défauts superficiels 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.

ii) **Catégorie "I"**

Les pignons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de l'espèce ou du type commercial.

Ils peuvent comporter les légers défauts suivants, 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:

- légers défauts de forme
- légers défauts de développement
- légers défauts de coloration.

iii) **Catégorie "II"**

Cette catégorie comprend les pignons qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils peuvent comporter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation, d'appartenance à l'espèce ou au type commercial.

- Défauts de forme
- Défauts de développement
- Défauts de coloration.

---

<sup>1</sup> 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](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf)). En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pignons ne font pas l'objet de calibrage obligatoire dans aucune catégorie, mais ils peuvent être présentés calibrés ou criblés par rapport à son diamètre transversal maximal, exprimé en millimètres ou fractions de millimètres.

### IV DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

#### A. Tolérances de qualité

Défauts admis <sup>2</sup>	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids)		
	Extra	Cat. "I"	Cat. "II"
Tolérances totale	5	10	15
<b>Défauts particuliers :</b>			
- Pignons insuffisamment développés ou desséchés	1	3	5
- Pignons en phase de germination	1	2	4
- Pignons rances, ou fermentés	0.2	0.5	1
- Pignons moisissus ou pourris <sup>3</sup>	0.2	0.4	0.8
- Pignons avec lésions causées par les insectes <sup>3</sup>	0.2	0.4	0.8
- Morceaux, pignons brisés ou aplatis	3	6	10
- Pignons avec défauts superficiels ou avec restes de tégument	2	4	6
- Matières végétales étrangères (coquille, chemise, poussière, etc.)	0.2	0.3	0.5

#### B. Tolérance de calibre

Pour toutes les catégories, si les pignons sont présentés calibrés ou criblés, 20% en poids de pignons non conformes au calibre ou crible exprimé.

<sup>2</sup> Les définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

<sup>3</sup> La législation nationale de l'Allemagne et de la Suisse ne comporte pas de tolérances pour les produits atteints de moisissure ou de pourriture, ni pour la présence d'insectes morts ou vivants.

## **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne contenir que des pignons de la même espèce, origine et qualité.

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

### **B. Conditionnement**

Les pignons doivent être emballés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment des papiers ou timbres comportant des indications commerciales du produit 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 emballages doivent être exempts de tous corps étrangers.

### **C. Présentation**

Dans tous les cas, les pignons objet de cette norme seront présentés sous emballage rigide, avec un poids net maximal de 25 kg, ou sous sac avec un poids maximal de 50 kg. Les pré-emballages contenus dans chaque colis doivent avoir tous le même poids et contenir des pignons de la même catégorie, espèce et type commercial.

## **VI. 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 <sup>4</sup>

### **B. Nature du produit**

- "Pignons" ou "Pignons décortiqués et pelés"
- Nom de l'espèce et/ou du type commercial.

---

<sup>4</sup> Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Brossés ou lavés
- Année de récolte (mention facultative)
- Poids net, ou nombre de pré-emballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant de tels pré-emballages.

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

Adoptée 1993  
Alignement avec la norme-cadre 2003

## ANNEXE : DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES PIGNONS DECORTIQUES ET PELES

Défauts superficiels :	Défauts qui altèrent l'aspect du produit: taches, zones décolorées, tégument adhérent, etc.
Défauts profonds :	Défauts qui altèrent fortement l'aspect ou la conservation du produit: fissures, écrasement, lésions mécaniques, lésions dues à toute autre cause, etc.
Défauts intrinsèques :	<i>Développement insuffisant</i> pignons avec maturité incomplète, déformés ou avortés.  <i>Germination</i> pignons avec teinte verdâtre.
Autres défauts (Dus à des causes extérieures)	
Moisissures:	filaments de moisissure visibles à l'oeil nu.
Fermentation:	défauts dus à la fermentation tels qu'ils altèrent notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristique du produit.
Pourriture:	décomposition importante due à l'action de micro-organismes. L'albumen du pignon a une apparence molle et aqueuse et couleur brunâtre, qui devient noire au bout du procès.
Dommages causés par des insectes:	dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.
Matières végétales Externes:	matières végétales sans danger associées au produit.
Rancissement:	oxydation des lipides, qui donne un goût désagréable.
Odeur et/ou saveur Anormale:	odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
Dégâts causés par La chaleur:	dégâts produits par une température excessive produisant une altération de la saveur, ou de l'aspect du produit taches du produit (taches brunes superficielles).
Pignons brisés:	pignons auxquels il manque plus d'un tiers du pignon entier.
Morceaux:	partie d'un pignon inférieure au tiers du pignon entier.