

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2010

NORME DDP-10

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AMANDES DE PISTACHES ET AMANDES DE PISTACHES PELÉES

La présente édition de la recommandation pour les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/15, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-quatrième session.



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2008

NORME DDP-10
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des
AMANDES DE PISTACHES ET AMANDES DE PISTACHES PELÉES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées des variétés (cultivars) issues du pistachier (*Pistacia vera* L.), débarrassées de leur péricarpe protecteur et 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.

En sont exclues les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les exigences de qualités que doivent présenter les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées doivent être:

- Intactes; toutefois, un léger défaut superficiel n'est pas considéré comme un défaut;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;

¹ Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf.

- Exemptes de rancissement;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;

L'état des amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées doit être tel qu'il leur permette:

- De supporter un transport et une manutention;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau²

La teneur en eau des amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées ne doit pas être supérieure à 6,5 %.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les amandes de pistaches sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», catégorie I et catégorie II.

Les amandes de pistaches pelées sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», catégorie I.

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 l'emballage.

D. Classification selon la couleur

Les amandes de pistaches pelées peuvent faire l'objet d'une classification selon la couleur. Dans ce cas, elles sont classées en quatre types de couleur définis ci-après:

i) Couleur verte

L'intérieur de l'amande coupée dans le sens de la longueur doit être vert ou vert foncé. Il est admis 25 % au maximum, en nombre, d'amandes dont l'intérieur présente des parties vert clair et/ou jaunes.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

ii) Gülic (vert clair)

L'intérieur de l'amande coupée dans le sens de la longueur doit être vert clair. Il est admis 40 % au maximum, en nombre, d'amandes dont l'intérieur présente des parties jaunes.

iii) Couleur jaune

La couleur prédominante de l'intérieur de l'amande coupée dans le sens de la longueur doit être jaune. Il est admis 25 % au maximum, en nombre, d'amandes dont l'intérieur est vert et/ou vert clair.

iv) Couleurs mélangées

Les lots qui ne correspondent pas aux catégories ci-dessus entrent dans cette catégorie.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées est facultatif. S'il est appliqué, le calibre est déterminé par le nombre d'amandes par 100 grammes ou par once.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ³	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux calculé sur la base de leur poids ⁴				
	Amandes de pistaches			Amandes de pistaches pelées	
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie Extra	Catégorie I
a) Tolérances admises pour les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées ne présentant pas les caractéristiques minimales					
Dont pas plus de:					
– Pistaches insuffisamment développées, ratatinées et racornies	4	4,5	5,5	4	6,5
– Dont, s'agissant de pistaches racornies foncées, pas plus de:	-	-	-	3	3
– Pistaches moisies	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5
– Pistaches rances ou atteintes de pourriture	0,5	1	1,5	0,5	1
– Dommages causés par des insectes	[1,5]	[2]	[2,5]	[1]	[1,5]
– Parasites vivants	0	0	0	0	0
b) Tolérances de calibre					
– Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	10	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts					
– Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments d'écale	0,1	0,1	0,2	-	-
– Partagées en deux et brisées, s'il est indiqué qu'elles sont entières, dont brisées, pas plus de:	15 10	20 10	25 15	20 5	30 5
– Entières, s'il est indiqué qu'elles sont partagées en deux ou brisées	15	20	25	20	20

³ Des définitions normalisées de défauts figurent dans l'annexe du présent document.

⁴ Un échantillon minimal de 1 kg est nécessaire pour le test.

Défauts admis ³	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux calculé sur la base de leur poids ⁴				
	Amandes de pistaches			Amandes de pistaches pelées	
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie Extra	Catégorie I
– Amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées appartenant à d'autres variétés/types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10	10	10
– Amandes de pistaches pelées d'une couleur autre que celle indiquée	-	-	-	5	20

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées de même origine, année de récolte, qualité, calibre (en cas de calibrage), variété ou type commercial (en cas de marquage) et type de couleur (s'il est indiqué pour les amandes de pistaches pelées).

S'il est indiqué, le lot est considéré comme homogène dans les cas suivants:

Entières: 80 % d'amandes entières;

Brisées: 75 % d'amandes partagées en deux;

Entières et brisées: n'importe quelle association.

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

B. Conditionnement

Les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Pour les pistaches vertes, des matériaux spéciaux (sacs isolant de la lumière) peuvent être utilisés pour protéger la couleur des amandes.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

C. Présentation

Les amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées peuvent être présentées dans des emballages rigides ou souples. Si des sacs en textile ou en filet sont utilisés, il faudra veiller particulièrement à protéger les pistaches de l'humidité et de la contamination extérieures. Tous les emballages destinés à la vente contenus dans un colis doivent avoir le même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁵ 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 (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il
et/ou) est différent du pays d'origine) ou identification, symbolique reconnue
Expéditeur) officiellement par l'autorité nationale⁶

B. Nature du produit

- «Amandes de pistaches» ou «amandes de pistaches pelées»;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

C. Origine du produit

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

⁵ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

⁶ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Type de couleur (pour les amandes de pistaches pelées, en cas de classification selon la couleur);
- Calibre (en cas de calibrage); exprimé en nombre d'amandes par 100 grammes ou once;
- Année de récolte (facultative);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Dernière révision en 2008

ANNEXE

Définitions de termes et de défauts: amandes de pistaches et amandes de pistaches pelées

<i>Entièrement développée:</i>	État de la pistache dont l'amande est parfaitement développée.
<i>Partagée en deux:</i>	Amande séparée dans le sens de la longueur en deux cotylédons distincts.
<i>Brisée:</i>	Amande dont plus d'un tiers manque.
<i>Racornie:</i>	Amande considérablement desséchée, ratatinée et durcie.
<i>Rancissement:</i>	Oxydation des lipides, qui donne un goût désagréable. Un aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que l'amande soit rance.
<i>Odeur ou saveur étrangère:</i>	Odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
<i>Dommages causés par des insectes:</i>	Dommages visibles causés par des insectes ou des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.
<i>Moisissure:</i>	Filaments de moisissure visibles à l'œil nu.
<i>Pourriture:</i>	Décomposition importante due à l'action de micro-organismes.
<i>Propre:</i>	Pratiquement exempt de terre ou autre matière étrangère visible y adhérant.
<i>Matières étrangères:</i>	Tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.
