



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2001/5
2 avril 2001

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables
et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)

Quarante-huitième session, 18-21 juin 2001, Genève

Point 4 b) de l'ordre du jour provisoire

RÉVISION DES NORMES CEE-ONU

**PISTACHES DÉCORTIQUÉES ET
DES PISTACHES DÉCORTIQUÉES PELÉES**

Proposition transmise par la Turquie

Note du secrétariat : Lors de la dernière session, des discussions préliminaires ont eu lieu sur la révision de la norme CEE-ONU en vigueur pour les pistaches décortiquées et les pistaches décortiquées pelées. Les États-Unis et la Turquie sont convenus de travailler à l'élaboration d'une proposition concernant cette norme en tenant compte de la nouvelle norme-cadre et en requérant la participation d'autres pays producteurs tels que la République islamique d'Iran.

Dans le présent texte, les mentions nouvelles sont indiquées en *italique*, en caractères **gras** et sont soulignées. Les mentions supprimées sont ~~barrées~~.

NORME CEE-ONU DF-10

concernant la commercialisation et
le contrôle de la qualité des

PISTACHES DÉCORTIQUÉES ET DES PISTACHES DÉCORTIQUÉES PELÉES

livrées au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pistaches ~~décortiquées~~ et les pistaches pelées des variétés (cultivars), issues du pistachier (*Pistacia Vera L.*), débarrassées de leur péricarpe protecteur, *destinées à la consommation directe*. Sont exclues les pistaches décortiquées, et les pistaches décortiquées pelées, traitées, c'est-à-dire salées, sucrées ou grillées.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La présente norme a pour objet de définir les qualités exigées des pistaches décortiquées et des pistaches décortiquées pelées, 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 décortiquées et les pistaches décortiquées pelées doivent être :
- *exemptes de dommages causés par les ravageurs*;
 - *exemptes de moisissure*;
 - exemptes de rancissement;
 - ~~sèches~~ exemptes d'humidité extérieure anormale;
 - exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
 - *suffisamment sèches pour assurer la conservation*;
 - intactes; l'absence d'une petite partie de la pistache n'est pas considérée comme un défaut[±];

[±] ~~Réserve de la Turquie en faveur d'une définition "brisure", à ajouter à l'annexe II Définition des défauts.~~

- saines : ~~exemptes de moisissures, de pourriture, de dommages visibles causés par des insectes, ou présence d'insectes morts et de résidus d'insectes~~ sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- suffisamment développées;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes d'insectes ou d'acariens ~~vivants~~, quel que soit leur stade de développement.

L'état des pistaches décortiquées et des pistaches décortiquées pelées 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**

Teneur en eau des pistaches décortiquées et des pistaches décortiquées pelées ne doit dépassant pas 6,5 %^{1, 2}.

B. Classification selon la qualité

Les pistaches décortiquées pelées sont classées comme indiqué ci-après :

Catégorie "Extra"

Les pistaches décortiquées pelées doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être bien développées, de forme normale, et leur coupe longitudinale doit être de la couleur spécifiée, avec une tolérance de 5 % pour les autres couleurs, c'est-à-dire "Pistaches décortiquées pelées de catégorie "Extra", de couleur verte (rose - gülic, jaune ou de couleur mélangée)".

Elles doivent être pratiquement exemptes de tout défaut à l'exception de très légères altérations superficielles à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Les pistaches décortiquées sont classées en trois catégories, ~~comme indiqué ci-après et dans le tableau I concernant les tolérances de qualité (défauts)~~ définies ci-après.

¹ La teneur en eau est déterminée par la méthode décrite dans l'annexe I de la présente norme.

² Réserve formulée par l'Allemagne et les Pays-Bas, qui préconisent une teneur maximale en eau de 6,0 %.

i) ***Catégorie "Extra"***

Les pistaches décortiquées de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être bien développées, de forme normale et leur coupe longitudinale doit correspondre au type de couleur. Elles doivent être pratiquement exemptes de tout défaut à l'exception de très légères altérations superficielles à condition qu'elles 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 pistaches décortiquées de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être assez bien développées, de forme normale et leur coupe longitudinale doit correspondre au type de couleur. Elles peuvent comporter de 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.

iii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les pistaches décortiquées qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux exigences minimales spécifiées ci-dessus. Elles peuvent cependant comporter certains défauts de développement ainsi que d'autres légers défauts à condition qu'elles conservent leurs caractéristiques essentielles en matière d'aspect général, de qualité, de qualité de conservation et de présentation.

C. Classification selon la couleuri) ***Couleur verte***

La coupe longitudinale doit être verte ou vert foncé. Il est admis 25 % au maximum, en nombre, de pistaches dont la coupe est vert clair et/ou jaune.

ii) ***Couleur rose (Gülic)***

L'extérieur sera rose et la coupe longitudinale doit être vert clair. Il est admis 30 % au maximum, en nombre, de pistaches dont la coupe est jaune.

iii) ***Couleur jaune***

La couleur prédominante de la coupe longitudinale doit être jaune. Il est admis 25 % au maximum, en nombre, de pistaches dont la coupe est verte et/ou vert clair.

iv) ***Couleurs mélangées***

Les lots où les pistaches dépassent la tolérance de couleur indiquée ci-dessus entrent dans cette catégorie qui à part cela est soumise à toutes les autres exigences de qualité de la Section II. B.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pistaches décortiquées et les pistaches décortiquées pelées ne font pas l'objet d'un calibrage.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité³

Défauts admis	Tolérances admises (Proportion de fruits défectueux en poids)			
	Décortiquées pelées	Décortiquées		
	"Extra"	"Extra"	Cat. I	Cat. III <u>II</u>
Tolérance totale	8	8	10	15
Insuffisamment développées	-	1,5	1,5	2,0
Racornies	6 ^b	4	4	5
Partagées en deux	20 ^c	1	2	3
Brisées ^a	5	1	2	4
Matière étrangère	-	0,1	0,1	0,2
Attaques d'insectes ⁵	1	1	1,25	1,85
Moisissure visible ⁴	0,5 ⁵	0,5 ⁵	0,5	1,0 ⁵

^a Les demi-pistaches décortiquées et pelées ne sont pas considérées comme brisées.

^b Cette tolérance comprend un maximum de 3 % de pistaches racornies foncées.

^c Tolérance de 20 % non comprise dans la tolérance totale.

³ La délégation grecque a formulé une réserve ad referendum au sujet des changements apportés au tableau relatif aux tolérances de qualité, afin d'avoir la possibilité de consulter des représentants du secteur commercial intéressé de son pays.

⁴ Réserve exprimée par les Pays-Bas, qui préconisent une tolérance nulle pour les moisissures dans les produits de la catégorie "Extra".

⁵ ~~En Allemagne et en Suisse, la législation n'admet pas de tolérances pour les produits altérés par des moisissures, la pourriture, ou la présence d'insectes vivants ou morts.~~

⁵ La Pologne considère que la tolérance pour les moisissures visibles devrait être de 0,5 % dans toutes les catégories.

B. Impuretés minérales

~~Pas plus de 1 g par kg.~~ *La teneur en cendres insolubles dans de l'acide ne doit pas dépasser 1 g/kg.*

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être composé de pistaches décortiquées et de pistaches décortiquées pelées, de même origine, ~~type et qualité~~ *et type de couleur.* Les parties visibles du colis doivent être représentatives de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les pistaches décortiquées et les pistaches décortiquées pelées doivent être emballées de façon à assurer une protection adéquate du produit.

Les matériaux, en particulier le papier, utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer au produit 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les pistaches décortiquées et les pistaches décortiquées pelées doivent être emballées dans des colis d'un poids net maximum de 10,0, 12,5 ou 25,0 kg.

Ces colis peuvent contenir des colis préemballés des poids nets suivants : 0,100; 0,125; 0,250; 0,500 ou 1 kg. L'usage d'autres unités de poids est autorisé à la demande de l'importateur afin de tenir compte des habitudes de commerce et des lois et règlements en vigueur dans les pays importateurs. Les colis préemballés contenus dans les emballages extérieurs doivent avoir tous le même poids et contenir la même catégorie de pistaches.

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 :

⁶ *Les colis de produits préemballés destinés à être vendus directement aux consommateurs ne sont pas visés par ces dispositions mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, le marquage mentionné doit absolument figurer sur l'emballage de transport contenant ces colis.*

A. Identification

Emballeur) Nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur) par un service officiel⁷

B. Nature du produit

- Pistaches décortiquées
- Pistaches décortiquées pelées

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Type (décortiquées ou décortiquées pelées);
- Catégorie de qualité et catégorie de couleur;
- Année de récolte (facultative);
- Poids net, ou nombre d'emballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant de tels emballages.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁷ Selon la législation de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

ANNEXE I

DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU DES FRUITS SECS

PISTACHES DÉCORTIQUÉES ET DES PISTACHES DÉCORTIQUÉES PELÉES

MÉTHODE I - MÉTHODE DE LABORATOIRE

1. Principe

Détermination de la teneur en eau des fruits par perte de masse après dessiccation à la température de 103 °C (+2 °C) en étuve isotherme à la pression ambiante pendant six heures.

2. Appareillage

- 2.1 Mortier en céramique et pilon, ou hachoir à aliments.
- 2.2 Balance de précision sensible au milligramme.
- 2.3 Récipients cylindriques en verre ou en métal à fond plat munis d'un couvercle bien ajusté; diamètre 12 cm, profondeur 5 cm.
- 2.4 Étuve isotherme à chauffage électrique pourvue d'une bonne convection naturelle, réglée à une température constante de 103 °C (+2 °C).
- 2.5 Dessiccateur contenant un déshydrant efficace (par exemple chlorure de calcium) et muni d'un plateau métallique pour le refroidissement rapide des récipients.

3. Préparation de l'échantillon

Décortiquer l'échantillon s'il y a lieu et le piler dans le mortier - ou le hacher - jusqu'à obtention de morceaux d'un diamètre de 2 à 4 mm.

4. Fraction et procédure d'épreuve

- 4.1 Faire sécher les récipients et leurs couvercles dans l'étuve pendant au moins deux heures, puis les transférer dans le dessiccateur. Laisser refroidir les récipients et les couvercles jusqu'à ce qu'ils atteignent la température ambiante.
- 4.2 Procéder à l'épreuve sur quatre fractions d'environ 50 g chacune.
- 4.3 Peser à 0,001 g près (M_0) le récipient vide et le couvercle.
- 4.4 Peser à 0,001 g près environ 50 g de l'échantillon d'épreuve et les répartir sur tout le fond du récipient. Fermer rapidement avec le couvercle et peser l'ensemble (M_1). Faire ces opérations le plus rapidement possible.

- 4.5 Placer les récipients ouverts et les couvercles côte à côte dans l'étuve. Fermer l'étuve et laisser sécher pendant six heures. Ouvrir l'étuve, mettre rapidement les couvercles sur les récipients, et poser ces derniers dans le dessiccateur pour qu'ils refroidissent. Après refroidissement à la température ambiante, peser à 0,01 g près le récipient toujours couvert (M_2).
- 4.6 La teneur en eau de l'échantillon, en pourcentage de la masse, est calculée à l'aide de la formule suivante :

$$\text{Teneur en eau} = \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100$$

- 4.7 Consigner la valeur moyenne obtenue pour les quatre fractions d'épreuve.

MÉTHODE II - MÉTHODE RAPIDE

1. Principe

Détermination de la teneur en eau à l'aide d'un appareil de mesure basé sur le principe de la conductivité électrique. L'appareil de mesure doit être étalonné par rapport à la méthode de laboratoire.

2. Appareillage

- 2.1 Mortier en céramique et pilon, ou hachoir à aliments.
- 2.2 Appareil de mesure basé sur le principe de la conductivité électrique.

3. Procédure d'épreuve

- 3.1 Remplir un verre avec le produit à analyser (préalablement pilé dans le mortier) et visser le presseur jusqu'à obtention d'une pression constante.
- 3.2 Lire les valeurs sur l'échelle.
- 3.3 Après chaque détermination, nettoyer soigneusement le verre au moyen d'une spatule, d'un pinceau à poils durs, d'une serviette en papier ou d'une pompe à air comprimé.

ANNEXE II

DÉFINITIONS DES DÉFAUTS : PISTACHES DÉCORTIQUÉES ET DES PISTACHES DÉCORTIQUÉES PELÉES

Défauts de l'amande	Tout défaut altérant l'aspect de l'amande et sa comestibilité.
Pistache entièrement développée	État de la pistache dont l'amande est parfaitement développée.
Moitié de pistache	Pistache séparée dans le sens longitudinal en deux cotylédons distincts.
<u>Pistache brisée</u>	<u>Pistache dont plus d'un tiers ou la moitié du fruit manque.</u>
Amande racornie	Amande qui s'est considérablement desséchée, ratatinée et durcie.
Rancissement	Oxydation des lipides, qui donne un goût désagréable. Un aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que l'amande soit rance.
Odeur et/ou saveur étrangères	Odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
Dommages causés par des ..insectes	Dommages visibles causés par des insectes ou des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.
Moisissure	Filaments de moisissure visibles à l'oeil nu.
Pourriture	Décomposition importante due à l'action de micro-organismes.
Propreté	Fruit pratiquement exempt de terre ou autre matière étrangère visible y adhérant.
Impuretés minérales	Cendres insolubles dans l'acide.
Matière étrangère	Tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.
