

# **NORME CEE-ONU DDP-12**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **PIGNONS**

**ÉDITION 2013**



**NATIONS UNIES**

New York, Genève 2013

## 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/welcome.html>.

La présente nouvelle norme pour les pignons a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/31, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa 69<sup>ème</sup> 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 de la coopération économique, du commerce et de l'aménagement du territoire

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 pignons

### I. Définition du produit

La présente norme vise les pignons décortiqués des espèces (cultivars) issues de *Pinus pinea* L., *Pinus koraiensis*, *Pinus sibirica*, *Pinus yunnanensis*, *Pinus wallichiana*, *Pinus gerardiana* et *Pinus pumila*, destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation<sup>1</sup>. En sont exclus les pignons qui ont été salés, sucrés ou aromatisés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

### II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur 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 minimales<sup>2</sup>

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

- Intacts; toutefois, un léger défaut superficiel n'est pas considéré comme un défaut;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développés; sont exclus les pignons ratatinés ou racornis qui sont très aplatis et ridés, ou comportant des parties sèches ou dures qui représentent plus de 20 % du pignon;

---

<sup>1</sup> *Pinus armandii* et *Pinus massoniana* sont exclus de la présente norme.

<sup>2</sup> 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](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

- Exempts de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du pignon et touchant au total plus de 10 % de la surface du pignon;
- Bien formés;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempts de rancissement;
- 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;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

#### **B. Teneur en eau<sup>3</sup>**

La teneur en eau des pignons ne doit pas être supérieure à 3,5 %, sauf dans le cas de *Pinus pinea* et de *Pinus gerardiana*, et elle ne doit pas alors être supérieure à 6,0 % et 7,0 %, respectivement.

#### **C. Classification**

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les pignons sont classés dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», catégorie I et catégorie II.

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.

### **III. Dispositions concernant le calibrage**

Le calibrage est facultatif. S'il est appliqué, le calibre est déterminé par le décompte, c'est-à-dire le nombre de pignons par unité de poids conformément au tableau suivant.

---

<sup>3</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe II de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits secs; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

<i>Espèce</i>	<i>Calibre</i>	<i>Nombre de pignons par 100 grammes</i>
<i>Pinus pinea, Pinus gerardiana</i>		600-700 plus de 700
<i>Pinus koraiensis</i>	550 650	500-600 600-750
<i>Pinus sibirica</i>	850 1 100	800-900 1 000-1 200
<i>Pinus yunnanensis</i>	850 1 200	800-900 1 000-1 500
<i>Pinus wallichiana, Pinus griffithii</i>	400	350-550
<i>Pinus pumila</i>	1 800	1 700-2 400

#### IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, 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

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	3	5	7
Dont pas plus de			
Pignons insuffisamment développés, ratatinés et racornis	1	3	5
Pignons moisis	0,5	0,5	1
Pignons rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	0,5	2	3
Parasites vivants	0	0	0
Pignons huileux, mouchetés, dont la partie supérieure est jaune	1	2	2
Pignons au stade de la germination	1	2	4
Pignons présentant des défauts superficiels ou des traces de tégument	2	4	6
b) Tolérances de calibre			
Pour les pignons non conformes au calibre indiqué, au total	5	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
Matières étrangères, coquilles vides ou libres, fragments de coquilles, fragments de péricarpe, poussières (en poids)	0,05	0,05	0,05
Dont pas plus de			
Coquilles vides ou libres (nombre de morceaux par 2,5 kg)	1	1	1
Pignons brisés	1	3	10
Pignons appartenant à d'autres espèces visées par la présente norme (sauf <i>Pinus pinea</i> )	2	5	5

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pignons de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et espèce.

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

### B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage<sup>4</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>5</sup>.

### B. Nature du produit

- «Pignons»
- Nom botanique de l'espèce.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>6</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre exprimé conformément aux dispositions de la section III
- Année de récolte (facultative)
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

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

Adoptée en 1993 (en tant que norme CEE-ONU pour les pignons décortiqués et pelés).

Révisée en 2013.

---

<sup>4</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Le nom entier ou le nom couramment utilisé doit être indiqué.