

**NORME POUR LES PISTACHES NON DECORTIQUEES****CODEX STAN 131-1981****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux pistaches non décortiquées provenant de variétés de *Pistacia vera* L. à l'état naturel ou traité, offertes à la consommation directe. Elle vise également les pistaches non décortiquées conditionnées en vrac et destinées à être reconditionnées pour la vente au détail.

**2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

Par pistaches, on entend le produit obtenu à partir des graines mûres du fruit de *Pistacia vera* L. séchées au soleil et ouvertes naturellement ou mécaniquement. Le produit peut être grillé, salé et/ou traité au jus de lime.

**2.2 Types variétaux**

Les pistaches sont classées en deux groupes d'après leur variété:

- a) Pistaches longues
- b) Pistaches rondes

**2.3 Modes de présentation**

Le produit peut être présenté selon l'un des modes ci-après:

- a) Pistaches crues
- b) Pistaches grillées

**2.4 Modes de présentation secondaires**

Le produit peut être présenté selon l'un ou plusieurs des modes secondaires ci-après:

- a) Salé
- b) Traité au jus de lime

**2.5 Classification par calibre (facultatif)**

Les pistaches peuvent être désignées selon leur calibre conformément au tableau ci-après:

Désignation	Nombre de pistaches par 100 g
Petites	Plus de 106
Moyennes	92 à 106
Grosses	81 à 91
Très grosses	71 à 80
Extra-grosses	Au-dessous de 71

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

### 3.1 **Matières premières**

Pistaches propres et saines, d'une qualité convenant à la consommation humaine.

### 3.2 **Ingrédients facultatifs**

- a) Sel
- b) Jus de lime

### 3.3 **Produit fini**

#### 3.3.1 **Composition - teneur en eau**

Teneur maximale en eau: 7 % m/m.

#### 3.3.2 **Facteurs de qualité - spécifications générales**

- a) Le produit doit être pratiquement exempt de moisissures et de goût de moisi ou de rance.
- b) Le produit doit être exempt d'insectes et d'acariens vivants.
- c) Le produit doit être pratiquement exempt de matières végétales étrangères, c'est-à-dire de toutes substances ne provenant pas des pistaches (amande, coque et péricarpe).

#### 3.3.3 **Définition des défauts**

- a) **Pistaches fermées** - pistaches dont la coque n'est pas fendue mais dont l'amande est totalement développée;
- b) **Coques vides** - pistaches dont l'amande ne s'est pas développée;
- c) **Immaturité** - pistaches dont l'amande est insuffisamment développée;
- d) **Pistaches endommagées par des insectes** - pistaches endommagées par des insectes ou renfermant des insectes, acariens et autres ravageurs morts;
- e) **Pistaches moisies** - pistaches visiblement affectées par des moisissures ou de la pourriture.

#### 3.3.4 **Tolérances de défauts**

Les tolérances maximales en nombre pour les défauts définis à l'alinéa 3.3.3 s'établissent comme suit:

Catégorie 3.3.3 a) - 5 %

Catégorie 3.3.3 b) - 5 %

Catégorie 3.3.3 c) - 8 %

Catégorie 3.3.3 d) - 4 %

Catégorie 3.3.3 e) - 1 %

Le total des défauts a) à e) ne doit pas dépasser 10 %.

### 3.4 **Acceptation des lots**

Un lot sera jugé conforme aux critères de qualité de la norme lorsque:

- a) il ne contient aucun insecte vivant;
- b) les sous-échantillons prélevés en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5, (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), sont conformes aux spécifications générales des alinéas 3.3.1 et 3.3.2 et ne dépassent pas les tolérances de défauts prévues à l'alinéa 3.3.4.

#### 4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé.

#### 5. **HYGIENE**

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables au produit.

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.

5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

#### 6. **POIDS ET MESURES**

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans que cela nuise à la qualité du produit et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

#### 7. **ETIQUETAGE**

Outre les spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

##### 7.1 **Nom du produit**

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "Pistaches non décortiquées" ou "Pistaches en coques".

7.1.2 L'étiquette doit en outre indiquer, dans le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci, l'un des modes de présentation indiqués ci-après:

- a) Crues;
- b) Grillées.

7.1.3 Le nom du produit peut indiquer le type variétal (par exemple "longues" ou "rondes") et le mode de présentation secondaire (par exemple "salées", ou "traitées au jus de lime"), ainsi que la désignation du calibre (par exemple "petites", "moyennes", "grosses", "très grosses" ou "extra-grosses").

## 8. **METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.