



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/9
13 avril 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles
Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Cinquante-quatrième session
Genève, 25-29 juin 2007
Point 6 c) de l'ordre du jour provisoire

**PROJET DE NOUVELLES NORMES CEE-ONU
NOIX DE MACADAMIA DÉCORTIQUÉES**

Document présenté par les États-Unis d'Amérique

À sa cinquante-troisième session, la Section spécialisée a décidé de modifier le texte de la norme pour les noix de macadamia décortiquées afin de la mettre en conformité avec la nouvelle Norme-cadre. Le Rapporteur (États-Unis d'Amérique) a établi le présent document sur la base du projet actuel de nouvelle norme.

NORME CEE-ONU DDP-...
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

NOIX DE MACADAMIA DÉCORTIQUÉES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noix de macadamia décortiquées des variétés (cultivars) issues de *Macadamia ternifolia*, *Macadamia tetraphylla*, *Macadamia ternifolia* Maiden & E. Betche et de leurs hybrides, destinées à la consommation directe ou à l'emploi pour l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. En sont exclues les noix de macadamia décortiquées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou traitées par tout autre moyen.

Les noix de macadamia décortiquées peuvent se présenter sous les formes suivantes:

- a) Entières;
- b) Entières mélangées à des morceaux;
- c) En morceaux.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des noix de macadamia décortiquées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales¹

Dispositions générales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noix de macadamia décortiquées doivent présenter les caractéristiques suivantes:

Le cerneau doit être

- Séché conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
- Intact; toutefois, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;

¹ Les définitions normalisées 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 fruits secs (en coque et décortiqués) et aux fruits séchés]; voir www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm.

- Sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propre; pratiquement exempt de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développé; sont exclus les cerneaux ratatinés ou racornis qui sont extrêmement aplatis et ridés, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent au total plus de 25 % du cerneau;
- Exempt de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du cerneau et touchant au total plus de 25 % de la surface du cerneau;
- Bien formé;
- Exempt d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes ou acariens morts et de leurs résidus ou excréments;
- Exempt de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempt de rancissement;
- Exempt d'humidité extérieure anormale;
- Exempt d'odeur ou de saveur étrangère.

L'état des noix de macadamia décortiquées doit être tel qu'il leur permette:

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

B. Teneur en eau²

La teneur en eau des noix de macadamia décortiquées ne doit pas être supérieure à 1,5 % en poids.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les noix de macadamia décortiquées sont classées dans les catégories suivantes:

² 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 séchés) (voir www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm). En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

Catégorie I
Catégorie II

Les défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances» 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 des noix de macadamia décortiquées est facultatif. Cependant, s'il est appliqué, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale de la noix entière ou par le diamètre le plus large conformément aux exigences établies en matière de calibre suivant le type.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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	Tolérances admises (pourcentage en nombre ou en poids de cerneaux défectueux)	
	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérance totale pour les noix de macadamia décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises dont pas plus de:	7	10
– Produits insuffisamment développés, ratatinés ou racornis	3	5
– Produits moisis	1	1
– Produits atteints de pourriture, rances, décomposés	1	2
– Corps étrangers non adhérents	1	2
– Infestation par des insectes (non vivants)	1	2
– Odeur ou saveur atypique	1	2
– Matières étrangères non adhérentes, y compris particules de coques	2	4
– Insectes vivants	0	0
b) Autres tolérances non incluses ci-dessus		
– Noix de macadamia décortiquées appartenant à d'autres variétés ou types que ceux indiqués sur l'emballage	10	10

B. Tolérances de calibre

Les noix de macadamia décortiquées sont calibrées par criblage et classées en fonction de leur type basé sur le poids. Celles qui sont présentées en morceaux peuvent contenir jusqu'à 7 % de morceaux appartenant aux types adjacents.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne contenir que des noix de macadamia décortiquées de même origine, qualité, année de récolte (si elle est indiquée), calibre et variété (en cas de marquage). L'homogénéité en matière de calibre des noix de macadamia décortiquées contenues dans chaque emballage est déterminée en fonction des types ci-après:

1. Type I (entières) – comprend au moins 90 % de cerneaux entiers, le reste étant d'un calibre tel que 1 % au plus passera au travers d'une ouverture carrée de 6,25 mm (1/4 de pouce).
2. Type II (entières et moitiés) – comprend au moins 50 % de cerneaux entiers, le reste étant d'un calibre tel que 2 % au plus passeront au travers d'une ouverture carrée de 7,8 mm (5/16^e de pouce).
3. Type III (mélange) – comprend au moins 90 % de moitiés de cerneaux ou de morceaux plus gros, avec au moins 25 % de cerneaux entiers, le reste étant d'un calibre tel que 2 % au plus passeront au travers d'une ouverture de 6,25 mm (1/4 de pouce).
4. Type IV (moitiés et morceaux) – comprend au moins 50 % de moitiés de cerneaux, le reste étant d'un calibre tel que 5 % au plus sont plus gros que des moitiés de cerneaux.
5. Type V (gros dés) – comprend des morceaux plus petits que des moitiés de cerneaux mais d'un calibre tel que 5 % au plus passeront au travers d'une ouverture de 7,8 mm sur 25 mm (5/16^e de pouce sur un pouce), avec 2 % au plus qui passeront au travers d'une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32^e de pouce).
6. Type VI (éclats) – comprend des morceaux d'un calibre tel qu'au moins 95 % passeront au travers d'une ouverture de 7,8 mm sur 25 mm (5/16^e de pouce sur un pouce), mais 2 % au plus au travers d'une ouverture carrée de 3/32^e de pouce.
7. Type VII (fragments et dés) – comprend des morceaux plus petits que des moitiés de cerneaux et d'un calibre tel qu'au moins 95 % passeront au travers d'une ouverture carrée de 7,8 mm (5/16^e de pouce), mais 10 % au plus au travers d'une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32^e de pouce).
8. Type VIII (miettes) – comprend des cerneaux cassés, ébréchés ou hachés, d'un calibre tel que tous les morceaux passeront au travers d'une ouverture carrée de 6,25 mm (1/4 de pouce) et la plupart au travers d'une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32^e de pouce).

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

B. Conditionnement

Les noix de macadamia décortiquées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou de 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 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 noix de macadamia décortiquées doivent être présentées dans des sacs ou emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente contenus dans un colis doivent être de même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis³ 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
Expéditeur)	par un service officiel ⁴

B. Nature du produit

- Noix de macadamia décortiquées;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif);
- Type ou forme de présentation {suivant la définition donnée dans la norme}.

³ Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays prescrit l'indication explicite du nom et de l'adresse. En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention «emballeur» et/ou «expéditeur» (ou son abréviation) doit figurer à proximité.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Classification par calibre/type;
- Année de récolte {facultative};
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

ANNEXE I

NOIX DE MACADAMIA DÉCORTIQUÉES

DÉFINITION DES TERMES ET DES DÉFAUTS

<i>Bien développée:</i>	La noix est charnue, et elle n'est ni racornie ni trop molle.
<i>Propre:</i>	La noix est pratiquement exempte de saleté ou autre matière étrangère, ou encore la saleté ou d'autres matières ou corps étrangers ne modifient pas plus que sensiblement l'aspect général du lot.
<i>Sèche:</i>	La noix est exempte d'humidité en surface.
<i>Corps étrangers non adhérents:</i>	Toute substance éparses qui passera au travers d'une ouverture carrée de 3/32 ^e de pouce dans les types I, II, III et IV.
<i>Odeur ou saveur atypique:</i>	La noix de macadamia décortiquée a une odeur ou une saveur qui n'est pas caractéristique du produit et qui en modifie sensiblement la qualité gustative.
<i>Infestation par des insectes:</i>	Présence de morceaux d'insectes, de toiles d'araignée ou de déjections dans le produit.
<i>Matières étrangères non adhérentes:</i>	Toute substance éparses autre que des noix de macadamia décortiquées qui ne passera pas au travers d'une ouverture carrée de 1/16 ^e de pouce.
<i>Noix entière:</i>	<ul style="list-style-type: none">– Noix qui n'est ni fendue ni séparée en moitiés.– Le contour de la noix n'est pas plus que notablement endommagé par l'absence d'un ou plusieurs petits morceaux.– Pas plus du quart de la noix est ébréché ou manquant.
<i>Moitié de noix:</i>	À peu près la moitié d'une noix entière, dont pas plus de 1/8 ^e de la masse est ébréché ou manquant.
