



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/12
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 e) de l'ordre du jour provisoire

**PROJETS DE NOUVELLES NORMES CEE-ONU
ARACHIDES EN COQUE**

Document transmis 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 arachides en coque afin de l'aligner sur la nouvelle Norme-cadre. Le Rapporteur (États-Unis d'Amérique) a élaboré le présent document en se fondant sur l'actuel projet de nouvelle norme.

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

ARACHIDES EN COQUE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les arachides en coque des variétés (cultivars) issues de *Arachis hypogaea L.*, 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 arachides en coque qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou [qui sont destinées à la transformation industrielle].

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les arachides en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- a) La coque doit être:
- Intacte; toutefois, de légers défauts superficiels ou l'absence de petits morceaux de coque ne sont pas considérés comme un défaut à condition que la graine soit protégée;
 - Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, de souillure ou terre adhérente touchant en tout pas plus de [10] % de la surface totale de la coque;
 - Exempte d'humidité extérieure anormale;
 - Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et touchant au total plus de 25 % de la surface de la coque;
 - Bien formée; sans malformation visible;

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 fruits secs (en coque et décortiqués) et aux fruits séchés); voir www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf.

- b) La graine doit être:
- Exempte de rancissement;
 - Suffisamment développée; sont exclues les graines ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent au total plus de [25] % de la graine, et les coques vides;
 - Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la graine et touchant au total pas plus de [25] % de la surface de la graine;
 - Bien formée; [toutefois, les graines jumelles ou doubles, c'est-à-dire les graines de forme caractéristique ayant un côté plat ou concave, du fait du développement de deux graines dans la même coque, ne sont pas considérées comme un défaut];
 - Exempte d'humidité extérieure anormale;
 - Exempte d'odeur ou de saveur étrangère;
- c) L'ensemble du produit (coque et graine) doit être:
- Séché conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
 - Sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - Exempt de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
 - Exempt d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
 - Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes morts et de leurs résidus ou excréta;
 - Exempt d'humidité extérieure anormale;
 - Exempt d'odeur ou de saveur étrangère.

Le développement et l'état des arachides en coque doivent être tels qu'ils leur permettent:

- 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 graines d'arachide en coque ne doit pas être supérieure à 10 %.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV, «Dispositions concernant les tolérances», les arachides en coque 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.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des arachides en coque est facultatif. S'il est appliqué, il est déterminé par:

Le diamètre: diamètre maximal de la section médiane de l'arachide en coque, mesuré au moyen d'un tamis à mailles rondes ou allongées; ou

Le décompte: nombre d'arachides en coque par 100 g ou par once (28,3496 g), les désignations suivantes étant utilisées:

Jumbo – maximum de 11 arachides par 100 g ou par once (28,3496 g)

Normal – maximum de 14 arachides par 100 g ou par once (28,3496 g).

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.

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 secs); voir www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ³	Tolérances admises Pourcentage d'arachides en coque défectueuses calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des produits en coque)	
	Cat. «Extra»	Cat. I
a) Tolérances admises pour les arachides en coque ne présentant pas les caractéristiques minimales requises dont pas plus de:	10	12
– Arachides insuffisamment développés ou coques vides	3	6
– «Pops», «paper ends», coques endommagées, graines d'arachide libres non endommagées	10	11
dont pas plus de:		
– Souillure ou autre matière étrangère	0,5	0,5
– Graines endommagées et/ou libres	3,5	4,5
– Coques libres, fragments de coque (y compris les poussières) sur la base de leur poids	1,5	2,5
– (Coque ou graine) moisie	1	2
– Produits rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	0,5	1
b) Tolérances pour d'autres défauts:		
– Matière étrangère	1,5	2,5
– Produit appartenant à une autre variété/type que celle/celui indiqué sur l'emballage	5	7
c) Tolérances pour le calibre:		
– Pour les arachides en coque non conformes au calibre indiqué, s'il y a eu calibrage	5	5
– Arachides trop petites (déterminé sur la base du poids)		
Jumbo – plus de	11 unités par 100 g ou par once	11 unités par 100 g ou par once
Normale – plus de	14 unités par 100 g ou par once	14 unités par 100 g ou par once

³ Les définitions normalisées des défauts sont énumérées dans l'annexe du présent document.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des arachides en coque de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), variété – type commercial (lorsqu'elle est indiquée) et année de récolte (lorsqu'elle est indiquée).

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

B. Conditionnement

Les arachides en coque 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'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de 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 toxiques.

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 arachides en coque doivent être présentées dans des sacs ou dans des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent être de même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁴ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

⁴ 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.

A. Identification

Emballeur) Nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur) par un service officiel⁵

B. Nature du produit

- «Arachides en coque»;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre ou crible (facultatif);
- Année de récolte (facultative);
- Date d'expiration «À consommer de préférence avant le» (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁵ 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.

ANNEXE

DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES ARACHIDES EN COQUE

<i>Mûre:</i>	Les coques sont fermes et bien développées.
<i>Coques quasiment vides («pops»):</i>	Coques pleinement développées ne contenant presque pas de graine.
<i>À extrémité chiffonnée («paper ends»):</i>	Arachides dont l'extrémité est très molle ou très fine.
<i>Matière étrangère:</i>	Morceaux ou particules libres de toute substance autre que la graine ou la peau.
<i>Détérioration:</i>	Tout dommage ou défaut portant atteinte à l'aspect, à la qualité alimentaire ou à la qualité générale après expédition d'une arachide prise individuellement ou d'un lot dans son ensemble. Sont considérées comme des détériorations: <ul style="list-style-type: none">a) Coques fendues ou brisées – au point que la graine à l'intérieur est clairement visible sans examen minutieux et sans que l'on exerce une pression sur les bords de l'ouverture, ou que l'aspect extérieur de la graine est touché;b) Coques décolorées – coques présentant une teinte noire provoquée par le mildiou, des taches ou d'autres causes sur la moitié au moins de leur surface. Le talc ou tout autre produit similaire qui peut avoir été appliqué aux coques pendant le lavage ne doit pas être enlevé pour déterminer l'ampleur de l'altération de la couleur; la graine doit être jugée telle qu'elle apparaît avec le talc;c) Graines rances ou pourries;d) Graines moisies;e) Graines avec germes visibles dépassant de l'extrémité de la graine de plus d'un huitième (1/8) de pouce (3,125 mm);f) Graines très souillées;g) Graines véreuses, comportant des excréta de vers adhérents ou présentant des lésions dues aux vers qui ne sont pas seulement superficielles;h) Graines ayant une couleur jaune foncé pénétrant la chair, ou une marque jaune s'affaissant profondément.
<i>Décompte par 100 g/par once:</i>	Nombre d'arachides dans 100 g ou dans une once. N.B. Si le décompte se fait par livre, chaque arachide sera comptée comme une demi-arachide.
