



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/13
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 DÉCORTIQUÉES

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 décortiquées 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 DÉCORTIQUÉES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise certaines arachides des variétés (cultivars) issues de *Arachis hypogaea L.*, débarrassées de leur coque, destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées avec d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. En sont exclues les arachides décortiquées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou [qui sont destinées à la transformation industrielle].

Les arachides décortiquées peuvent se présenter comme suit:

- a) Entières;
- b) Fendues (en moitiés séparées);
- c) En fragments ou en morceaux autres qu'entières ou fendues.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des arachides décortiquées 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 décortiquées doivent présenter les caractéristiques suivantes:

Les graines doivent être:

- Séchées conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
- Intactes; toutefois de légers dommages superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;

¹ Les définitions des termes et 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 <http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry-f.pdf>.

- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développées; sont exclues les graines ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent plus de 25 % de la graine;
- Exemptes 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 plus de [25] % de sa surface;
- Bien formées;
- Exemptes d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes ou acariens morts et de leurs résidus ou excréta;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur ou de saveur étrangère.

L'état des arachides décortiquées 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 eau²

La teneur en eau des arachides décortiquées ne doit pas être supérieure à 9 %.

C. Classification

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

Catégorie «Extra»
Catégorie I
Catégorie II

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) www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry-f.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

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 décortiquées est facultatif. S'il est appliqué, il est déterminé par:

- Le diamètre: diamètre maximal de la section médiane de l'arachide, mesuré au moyen de tamis à mailles rondes ou allongées; ou
- Le décompte: nombre d'arachides décortiquées par 100 g ou par once (28,3495 g).

Lorsqu'une fourchette de valeurs en nombre est spécifiée, les arachides décortiquées doivent être d'un calibre assez uniforme, et le nombre moyen doit se situer dans la fourchette indiquée.

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

Tolérances applicables aux arachides décortiquées (pourcentages calculés sur la base du poids)

Défauts admis	Tolérances admises pourcentage d'arachides défectueuses calculé sur la base de leur poids		
	Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérances admises pour les arachides décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises,	9	10	12
dont pas plus de:			
– Arachides insuffisamment développées, y compris ratatinées, racornies, et souillées	2	4	4
– Arachides rances, pourries, moisies, ayant une odeur ou un saveur désagréable, endommagées par des insectes ou des rongeurs,	1	2	3
dont:			
– Moisies	.05	.05	1
– Parasites vivants	0	0	0

Défauts admis	Tolérances admises pourcentage d'arachides défectueuses calculé sur la base de leur poids		
	Extra	Cat. I	Cat. II
b) Autres défauts (non compris dans les tolérances totales)			
– Arachides d'un autre type ou d'une autre variété que celui ou celle indiqué(e) sur l'emballage	1	2	3
– Arachides avec tégument adhérent	2	3	6
– Arachides écornées et éraflées	5	10	15
[c) Tolérances pour l'aspect			
– Arachides entières, saines, trop petites	5	Pas de limite	Pas de limite
– Fragments, moitiés et morceaux mélangés à des arachides entières	5	10	10
– Fragments de coque ou de tégument, poussière et matière étrangère]	.25	.25	.5

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, quand le calibre est indiqué, les tolérances suivantes s'appliquent:

Variétés à grosses graines:

Arachides décortiquées entières: 3 % en poids d'arachides non conformes au calibre indiqué

Arachides décortiquées fendues/brisées: 6 % en poids d'arachides non conformes au calibre indiqué

Variétés à petites graines:

Arachides décortiquées entières: 6 % en poids d'arachides non conformes au calibre indiqué sur l'emballage mais correspondant au calibre immédiatement inférieur

Arachides décortiquées fendues/brisées: 6 % en poids d'arachides non conformes au calibre indiqué

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des arachides décortiquées de même origine, qualité, année de récolte (lorsqu'elle est indiquée), calibre et variété (lorsqu'elle est indiquée).

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

B. Conditionnement

Les arachides 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'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier 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 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 décortiquées 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 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 .

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 «emballage» et/ou «expéditeur» (ou son abréviation) doit figurer à proximité.

B. Nature du produit

- «Arachides décortiquées»;
- 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 exprimé conformément aux dispositions de la section III;
- Année de récolte (facultative);
- «À consommer de préférence avant le» (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

ANNEXE

DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES ARACHIDES DÉCORTIQUÉES

- Type d'arachide:* Arachides appartenant à la classification *Arachis hypogaea L.*
- Entière:* L'arachide n'est ni fendue ni brisée.
- Fendue:* Moitiés de graine.
- Brisée:* Plus du quart (1/4) de l'arachide est brisé.
- Matière étrangère:* Morceaux ou particules libres de toute substance autre que la graine ou la peau.
- Défauts:* Tout défaut décrit sous cette rubrique, ou tout autre défaut ou combinaison de défauts compromettant la qualité alimentaire de l'arachide:
- a) Rancissement ou pourriture;
 - b) Moisissure;
 - c) Attaques d'insectes (lésions causées par des vers, filaments de toile, excreta);
 - d) Dommages causés par le gel, entraînant un durcissement ou une décoloration de la graine, ou donnant à celle-ci un aspect translucide;
 - e) Souillure, lorsque la surface de l'arachide est maculée, présente de nombreuses taches ou est recouverte d'impuretés, portant gravement atteinte à l'aspect.

L'arachide n'est pas abîmée mais présente sur plus du quart (1/4) de sa surface une ou plusieurs des altérations ci-après:

- a) Altération de la couleur de la peau, qui est:
 - Brun foncé,
 - Gris foncé,
 - Bleu foncé, ou
 - Noire;

- b) Altération de la couleur de la graine qui n'est plus jaune clair mais plus foncée ou piquetée de marques jaunes relativement nombreuses;
- c) Germe dépassant de plus de 3,18 mm (un huitième – 1/8 – de pouce) de l'extrémité de la graine;
- d) Souillure – quand la surface de la coque est visiblement souillée et que l'aspect en est altéré.

Non décortiquée:

Arachide dans sa coque entière ou dans une partie de sa coque.
