

**Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés**

Cinquante-septième session
Genève, 28 juin - 2 juillet 2010
Point 5 c) de l'ordre du jour
Révision des normes CEE-ONU

Noix de cajou

Présenté par l'Allemagne

Le document suivant a été soumis par la délégation allemande.

Ce texte de projet de révision est basé sur le document TRADE/WP.7/1999/7/Add.5 et la norme cadre de 2009.

NORME CEE-ONU DDP-17

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX DE CAJOU

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noix de cajou des variétés (cultivars) issues de *Anacardium occidentale* L., obtenues par le chauffage, le décortilage et le pelage des fruits de l'anacardier, 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 noix de cajou qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation.

Les noix de cajou peuvent être présentées:

- a) Entières : Amandes entières de forme caractéristique.¹ La présence d'un petit trou à l'extrémité proximale de l'amande ou d'une fissure ou crevasse centrale n'est pas considérée comme un défaut.
- b) Brisées : Amandes dont un huitième ou plus est brisé. La nomenclature pour les noix brisées est la suivante :
 - i) Tronçons : amandes constituées de trois huitièmes au moins d'amandes entières brisées en travers mais dont les cotylédons sont encore naturellement attachés.
 - ii) Fendues : amandes fendues naturellement en longueur.
 - iii) Morceaux : amandes brisées en plus de deux morceaux.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur 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 minimales²

¹ Les amandes dont un huitième au maximum est brisé peuvent aussi être considérées comme entières.

² 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

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noix de cajou doivent être :

- Saines : à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou avec des altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- Propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles y inclus de pellicule adhérente et de latex; (à l'exception du sel ou toute autre substance admise)
- Des amandes entières et fendues doivent être suffisamment développées; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties déshydratées, sèches ou dures qui représentent plus de 5 % de l'amande
- Des amandes entières et fendues doivent être exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 5 % de la surface de l'amande
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement
- Exemptes d'attaques des parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections
- Exemptes de filament de moisissure visibles à l'œil nu
- Exemptes de rancissement
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

B. Teneur en eau

La teneur en eau des noix de cajou ne doit pas être supérieure à 5,0 %. ³

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section "IV. Dispositions concernant les tolérances", les noix de cajou sont classées en trois 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 des noix de cajou est facultatif.

En cas de calibrage, le calibre est déterminé par l'un des procédés suivants:

³ *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 produits secs; à voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.*

Le décompte pour les amandes entières, c'est-à-dire le nombre d'unités par kg.

Désignation du calibre	Nombre d'amandes per kg
150	265 - 325
180	326 - 395
210	395 - 465
240	485 - 530
280	575 - 620
320	660 - 706
400	707 - 880
450	881 - 990
500	990 - 1100

Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal.

Les calibres des morceaux des noix de cajou sont déterminés par le criblage à base des désignations suivantes:

Désignation	Caractéristiques
Gros Morceaux :	Ne passant pas au travers d'un tamis de 4,75 mm d'ouverture de maille.
Petits morceaux ⁴ :	Passant au travers d'un tamis de 4,75 mm d'ouverture mais ne passant pas à une ouverture de 2,80 mm.
Très petits morceaux ^{5 6} :	Passant au travers d'un tamis de 2.80 mm d'ouverture mais ne passant pas à une ouverture de 2,36 mm.
"Minimorceaux" ou "granules" :	Gemmules et fragments passant au travers d'un tamis de 2,80 mm d'ouverture mais ne passant pas à une ouverture de 1,70 mm.

IV DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

Défauts admis ^a	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids)		
	Extra	Cat. I	Cat. II
Tolérances totale	8	11	14
Dommages superficiels	1	2	5
Amandes immatures ou racornies (déformées)	1	2	5
Amandes colorées de qualité immédiatement	5	7,5	- ^a
Amandes mouchetées ou tachetées (taches noires ou	0,5	0,5	- ^b

⁴ Ces morceaux peuvent aussi être appelés "morceaux moyens brésiliens".

⁵ Ces morceaux peuvent aussi être appelés "petits morceaux brésiliens".

⁶ Cette désignation de calibre est facultative.

brunes)			
Présence de pellicule	1	1	5
Endommagées par des insectes	0,5	0,5	1
Moisies, rances ou pourries	0,0	0,5 ^c	1 ^c
Matières étrangères	0,05	0,05	0,05

^a Les définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

^b Pas de limite (voir Classification pour catégorie II).

^c Pour les noix brisées, le rancissement est déterminé en pourcentage d'acides gras libres et/ou de peroxydes. La tolérance maximale pour les acides gras libres est de 1 % (d'acide oléique) et pour le peroxyde, de 5 meq/kg (milliéquivalents d'oxygène par kg), dans les deux cas sur la base de l'huile extraite.

Tableau alternative suivant la norme cadre 2009

Défauts admis	Tolérances admis en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Extra	Class I	Class II
(a) Tolérances pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales,	8	11	14
Dont pas plus de:			
- Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	1	2	5
Produits moisies, rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	0,5	1	2
- Dont pas plus de produits endommagés par des parasites	0,5	0,5	1
- Produits mouchetés ou tachetés (noir ou brun)	0,5	0,5	b
- Produits avec de pellicule adhérent	1	1	5
- Parasites vivants	0	0	0
(b) Tolérances de calibre			
- Pour des amandes entières non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	10	10
- Pour des morceaux non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	5	5	5
(c) Tolérances pour d'autres défauts			
- Matière étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids)	0.5	0.5	0.5
- Noix de cajou appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux/couleur que celle indiquée	5	7.5	10

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noix de cajou de même origine, qualité et calibre (en cas de calibre) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 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 cajou doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages de vente contenus dans un colis doivent avoir le même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁷ 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 nationale⁸.

B. Nature du produit

- "Noix de cajou" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

⁷ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

⁸ 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.

DDP-09 : Noix de cajou

- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Types ("entières", "tronçons", "fendues" ou "morceaux")
- Calibre (en cas de calibrage) indiqué conformément de la section III
- Année de récolte (facultatif)
- "À consommer de préférence avant le" et indication de la date (facultatif)

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée 1999
Révisée 2010