



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2005/8
5 avril 2005

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)

Cinquante-deuxième session, 14-17 juin 2005

Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

**PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LES
NOIX DE MACADAMIA DÉCORTIQUÉES**

Document transmis par les États-Unis

Note du secrétariat: Le texte qui suit est une proposition révisée en vue d'une nouvelle norme CEE-ONU pour les noix de macadamia décortiquées, telle qu'elle a été transmise par les États-Unis.

NORME CEE-ONU

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

NOIX DE MACADAMIA DÉCORTIQUÉES

livrées au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noix de macadamia décortiquées des variétés (cultivars) issues de *Macadamia ternifolia* destinées à être livrées en l'état au consommateur. Elle ne s'applique pas aux noix de macadamia décortiquées destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire sauf lorsqu'elles doivent être mélangées avec d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation.

Les noix de macadamia décortiquées peuvent être présentées:

- 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 minimales

i) Dispositions générales

Sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises¹, les noix de macadamia décortiquées doivent être:

- Suffisamment sèches pour assurer le maintien de la qualité;
- Intactes; une légère altération superficielle n'est pas considérée comme un défaut;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Suffisamment développées et sans partie creuse;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Exemptes d'insectes ou d'acariens quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- Exemptes de moisissures;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeurs ou de saveurs étrangères.

L'état des noix de macadamia décortiquées 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.

¹ {La présente section précisera les caractéristiques minimales qui ne peuvent faire l'objet de tolérances.}

ii) **Teneur en eau**

La teneur en eau des noix de macadamia décortiquées ne doit pas dépasser 1,5 %².

iii) **Agents conservateurs**

Des agents conservateurs peuvent être utilisés selon la législation du pays importateur.

B. Classification

Les noix de macadamia décortiquées font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) **Catégorie I**

Les noix de macadamia décortiquées classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et être bien développées. Elles peuvent se présenter entières, entières mélangées à des morceaux ou en morceaux.

Elles peuvent comporter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- Légers défauts dans la forme ou le développement;
- Légers défauts de couleur;
- Éraflures superficielles ou légères.

ii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les noix de macadamia décortiquées qui ne peuvent être classées dans la catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Elles peuvent comporter les légers défauts ci-après à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- Défaut dans la forme ou le développement;
- Défaut de couleur;
- Éraflures qui ne compromettent pas notablement l'aspect du produit.

² {La méthode à utiliser doit être l'une des méthodes ayant fait l'objet d'essais en collaboration et dont on a montré qu'elle donnait des résultats satisfaisants aux épreuves interlaboratoires, qui sont indiqués dans les annexes I et II pour les fruits séchés et secs. En cas de différend, on utilisera la méthode de référence.}

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé en fonction des types commerciaux ci-après:

1. TYPE I (ENTIÈRES) – comprend au moins 90 % d’amandes entières, le reste étant d’un calibre tel que 1 % au plus passera au travers d’une ouverture carrée de 1/4 de pouce.
2. TYPE II (ENTIÈRES ET MOITIÉS) – comprend au moins 50 % d’amandes entières, le reste étant d’un calibre tel que 2 % au plus passeront au travers d’une ouverture carrée de 5/16^e de pouce.
3. TYPE III (MÉLANGE) – comprend au moins 90 % de moitiés d’amande ou de morceaux plus gros, avec au moins 25 % d’amandes entières, le reste étant d’un calibre tel que 2 % au plus passeront au travers d’une ouverture de 1/4 de pouce.
4. TYPE IV (MOITIÉS ET MORCEAUX) – comprend au moins 50 % de moitiés d’amande, le reste étant d’un calibre tel que 5 % au plus sont plus gros que des moitiés d’amande.
5. TYPE V (GROS DÉs) – comprend des morceaux plus petits que des moitiés d’amande mais d’un calibre tel que 5 % au plus passeront au travers d’une ouverture de 5/16^e de pouce sur un pouce, avec 2 % au plus qui passeront au travers d’une ouverture carrée de 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 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 d’amande et d’un calibre tel qu’au moins 95 % passeront au travers d’une ouverture carrée de 5/16^e de pouce.
8. TYPE VIII (MIETTES) – comprend des amandes cassées, ébréchées ou hachées, d’un calibre tel que tous les morceaux passeront au travers d’une ouverture carrée de 1/4 de pouce et la plupart au travers d’une ouverture carrée de 3/32^e de pouce.

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 fruits défectueux)	
	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérance totale pour les noix de macadamia décortiquées ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales: dont pas plus de:	5	7
– Saleté et particules de poussière	1	2
– Moisissure, pourriture, rancissement, décomposition	1	1
– 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	1	2
– Insectes vivants	0,0	0,0

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 et calibre.

La partie visible 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 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.

C. Présentation

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque 6 colis 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 délivrées ou reconnues
Expéditeur) par un service officiel

B. Nature du produit

- Nom du produit;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (selon la nature du produit);
- Type (selon les définitions de la norme).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Classification par type;
- Année de la récolte (facultative) – mention obligatoire selon la législation du pays importateur;
- Poids net, ou nombre de préemballages, suivi du poids unitaire net pour les colis contenant de tels préemballages (facultatif ou à la demande du pays importateur);
- Date limite d'utilisation optimale (facultative) – mention obligatoire selon la législation du pays importateur.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

ANNEXE

NOIX DE MACADAMIA DÉCORTIQUÉES

DÉFINITION DES TERMES ET DES DÉFAUTS

<i>Bien développée:</i>	L'amande est charnue, ni racornie ni trop molle
<i>Propre:</i>	L'amande 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>	L'amande est exempte d'humidité en surface
<i>Corps étrangers non adhérents:</i>	Toute substance éparsée 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 éparsée autre que des amandes qui ne passera pas au travers d'une ouverture carrée de 1/16 ^e de pouce
<i>Dompage:</i>	Tout défaut particulier indiqué ou variation inacceptable d'un défaut ou tout autre défaut qui compromet notablement l'aspect ou la qualité gustative ou commerciale des noix de macadamia non décortiquées ³
<i>Dompage grave:</i>	Tout défaut particulier indiqué ou variation inacceptable d'un défaut ou tout autre défaut qui compromet gravement l'apparence ou la qualité gustative ou commerciale des noix de macadamia non décortiquées ⁴
<i>Amande entière:</i>	<ul style="list-style-type: none">– Amande qui n'est ni fendue ni séparée en moitiés– Le contour de l'amande n'est pas plus que notablement endommagé par l'absence d'un ou plusieurs petits morceaux– Pas plus du quart de l'amande est ébréché ou manquant.
<i>Moitié d'amande:</i>	À peu près la moitié d'une amande entière, dont pas plus de 1/8 ^e de la masse est ébréché ou manquant.

³ Voir la classification des défauts.

⁴ Voir la classification des défauts.

CLASSIFICATION DES DÉFAUTS

Défaut	Domage	Domage grave
Coque adhérente	Des morceaux de coque altèrent plus que légèrement l'aspect ou la qualité gustative du produit; ou encore un morceau quelconque de coque mesure plus de 1/32 ^e à la fois en longueur et en largeur	Des morceaux de coque altèrent gravement l'aspect ou la qualité gustative du produit; ou encore un morceau quelconque de coque mesure plus de 1/16 ^e de pouce de diamètre
Piqûre d'insecte	Cicatrice laissée par une piqûre d'insecte sur une surface de plus de 3/32 ^e de pouce de diamètre, ou encore deux cicatrices ou plus sur une surface d'un demi-pouce	Cicatrice ou ensemble de cicatrices sur une surface d'un demi-pouce, dont le diamètre est supérieur à 1/8 ^e de pouce
Altération de la couleur	Tache nettement visible; tache plus que légère sur une surface de plus de 3/32 ^e de pouce de diamètre; tache plus que légère sur une surface de plus de 1/8 ^e de pouce en longueur ou en largeur; anneau de couleur nettement différente; ou encore petites taches modifiant plus que légèrement l'aspect du fruit	Tache brun foncé ou noire, ou ensemble de ces taches sur une surface d'un demi-pouce, de plus de 1/16 ^e de pouce de diamètre; tache très marquée ou visible (anomalie telle qu'une zone entourée d'une ligne brun rougeâtre), ou ensemble de ces taches sur une surface d'un demi-pouce, de plus de 3/16 ^e de diamètre; ou encore petites taches modifiant fortement l'aspect du fruit
Dessèchement		Si trop ratatiné
Centre noir	Le centre naturellement exposé de l'amande a sensiblement noirci ou changé de couleur	Le centre naturellement exposé de l'amande a nettement noirci ou changé de couleur
