

Recommandation pour une période d'essai allant jusqu'à la fin de 2010

NORME DDP-

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX DE MACADAMIA DÉCORTIQUÉES

La présente édition de la recommandation pour les noix de macadamia en coque a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/20, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-quatrième session.



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2008

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 integrifolia*, *Macadamia tetraphylla*, *Macadamia ternifolia* et de leurs hybrides, 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 macadamia décortiquées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

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 exigences de qualité que doivent présenter les noix de macadamia décortiquées 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 minimales¹

Dispositions générales

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

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 produits secs (en coque et décortiqués) et séchés; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf.

L'amande doit être:

- Intacte (seulement lorsqu'elle est entière); toutefois, un léger défaut superficiel n'est pas considéré comme un défaut;
- Saine; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développée lorsqu'elle est entière; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties déshydratées, desséchées ou dures qui représentent plus de 25 % de l'amande;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande/des morceaux. Lorsque les amandes sont entières, pas plus de 25 % au total de la surface de l'amande ne doivent être touchés;
- Bien formée;
- Exempte de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempte d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exempte de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempte de rancissement;
- Exempte d'humidité extérieure anormale;
- Exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des noix de macadamia 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 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 à l'annexe II de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits secs; 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.

Catégorie I;
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 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.

En cas de désignation selon le type, ceux indiqués ci-après s'appliquent:

Type 0 (entières) – comprend pas moins de 95 % d'amandes entières, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 1 % au plus passera au travers d'une ouverture carrée de 6,25 mm (1/4 de pouce).

Type I (entières) – comprend pas moins de 90 % d'amandes entières, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 1 % au plus passera au travers d'une ouverture carrée de 6,25 mm (1/4 de pouce).

Type II (entières et moitiés) – comprend au moins 50 % d'amandes entières, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 2 % au plus passeront au travers d'une ouverture carrée de 7,8 mm (5/16^e de pouce).

Type III (mélange) – comprend au moins 90 % de moitiés d'amandes ou de morceaux plus gros, avec au moins 15 % d'amandes entières, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 2 % au plus passeront au travers d'une ouverture de 6,25 mm (1/4 de pouce).

Type IV (moitiés et morceaux) – comprend au moins 50 % de moitiés d'amandes, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 5 % au plus sont plus gros que des moitiés d'amandes.

Type V (gros dés) – comprend des morceaux plus petits que des moitiés d'amandes 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).

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.

Type VII (fragments et dés) – comprend des morceaux plus petits que des moitiés d'amandes 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).

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 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).

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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	Tolérances admises (en pourcentage d'amandes défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou leur poids)	
	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les noix de macadamia décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales Dont pas plus de:	7	10
– Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	3	5
– Produits moisis	1	1
– Produits rances ou endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	1	2
– [Corps étrangers libres	1	2]
– Attaques de parasites	1	2
– Odeur ou saveur atypique, quelle qu'en soit la cause	1	2
– [Matières étrangères libres, y compris particules de coques	2	4]
– Parasites vivants	0	0
b) Tolérances de calibre		
– Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	7	7
c) Tolérances pour d'autres défauts		
– Noix de macadamia décortiquées appartenant à d'autres variétés ou types que ceux indiqués sur l'emballage	10	10
– [Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids)	1 ou 2	2 ou 4]

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noix de macadamia décortiquées de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) 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 macadamia décortiquées 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 présentées à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

C. Présentation

Les noix de macadamia décortiquées doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente contenus dans un colis doivent avoir le 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 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 nationale⁴.

³ 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.

⁴ 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 «emballageur 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.

B. Nature du produit

- Noix de macadamia décortiquées;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

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

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, et elle n'est ni racornie ni trop molle.
<i>Propre:</i>	L'amande est pratiquement exempte d'impuretés ou autres matières étrangères, ou encore les impuretés ou 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 superficielle.
<i>Corps étrangers libres:</i>	Toute substance non adhérente 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 libres:</i>	Toute substance non adhérente autre que des noix de macadamia décortiquées qui ne passera pas au travers d'une ouverture carrée de 1/16 ^e de pouce.
<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.
