



---

**Commission économique pour l'Europe**

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

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

**Soixante-quatrième session**

Genève, 5-7 juillet 2017

Point 5 a) de l'ordre du jour provisoire

**Élaboration de nouvelles normes : morceaux de noix de coco séchées**

**Projet de norme pour les morceaux de noix de coco séchées**

Le document ci-après a été établi par le Rapporteur (États-Unis) pour examen et observations par la Section spécialisée\*.

---

\* La soumission tardive du présent document s'explique par le souci de donner aux délégations la possibilité d'apporter de nouvelles contributions.



## I. Définition du produit

La présente norme vise les morceaux d'amandes de noix de coco séchées et déshydratées, décortiquées ou non, des variétés issues de *Cocos nucifera* L., destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. Elle ne s'applique pas aux noix de coco séchées râpées (norme Codex), ni aux morceaux de noix de coco séchées destinés à la transformation industrielle.

Les morceaux de noix de coco séchées peuvent provenir de jeunes noix de coco dont l'amande n'est pas complètement arrivée à maturation, ou de noix de coco, décortiquées<sup>1</sup> ou non, dont l'amande est arrivée à maturation.

Les morceaux de noix de coco séchées peuvent être présentés<sup>2</sup> :

- Tranchés, ou râpés, ou en lamelles de 6 à 12,5 mm de largeur, 3 mm d'épaisseur et 20 mm de long au maximum ;
- En cubes mesurant au minimum 8 mm par 8 mm de côté ;
- En morceaux de forme irrégulière ne dépassant pas 30 mm de long ;
- D'autres manières : en portions de noix de coco saines d'une couleur caractéristique, ayant une forme, une dimension et une épaisseur irrégulières, à l'exception des fruits entiers.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité auxquelles doivent satisfaire les morceaux de noix de coco séchées 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 minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les morceaux de noix de coco séchées doivent être :

- Intacts [(seulement pour les tranches et les cubes)] ; toutefois, des bords légèrement déchirés, de légers défauts superficiels ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut ;
- Sains ; sont exclus les produits gâtés ou présentant des altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- Suffisamment développés ;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;

---

<sup>1</sup> Élimination de la pellicule marron (testa/tégument) qui connecte l'amande à la surface intérieure de la coque.

<sup>2</sup> Les définitions figurent en annexe.

- Exempts de défauts superficiels, [de brûlures], d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de [20] % de la surface du produit ;
  - Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
  - Exempts de fermentation ;
  - [Exempts d'humidité extérieure anormale] ;
  - Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'une légère odeur d'agents conservateurs ou d'additifs<sup>3</sup>.
- L'état des morceaux de noix de coco séchées doit être tel qu'il leur permette :
- De supporter le transport et la manutention ;
  - D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

#### **[B. Teneur en eau]<sup>4</sup>**

La teneur en eau des morceaux de noix de coco séchées ne doit pas être supérieure à 3,5 % pour les morceaux de noix de coco séchées non traités.

#### **C. Classification**

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les morceaux de noix de coco séchées sont classés dans les 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 morceaux de noix de coco séchées est facultatif pour toutes les catégories ; cependant, s'il est effectué, le calibre est déterminé par le diamètre du morceau le plus large.

### **IV. Dispositions concernant les tolérances**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis (ou lot si le produit est présenté en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

<sup>3</sup> Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) n'est pas considérée comme « anormale ». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Les morceaux de noix de coco séchées peuvent être soufrés afin de conserver leur couleur d'origine.

<sup>4</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la norme-cadre ; détermination de la teneur en eau des produits séchés, voir : [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

**[A. Tolérances de qualité]**

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	15
Dont pas plus de :			
Blessures, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	3	5	7
Taches de moisissure ou de rouille	1	2	3
Dont pas plus de :			
Produits moisis	0,5	0,5	1,0
Produits rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	0,5	1,5	3
Dont pas plus de :			
Produits rances	0,5	1	2
Produits légèrement gâtés	0	0,5	1
Parasites vivants et dégâts causés par des insectes	1	2	3
Dont pas plus de :			
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	10	15
Présence de morceaux parmi les cubes (en poids)	2	5	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, fragments de tégument (en poids)	3	7	10
Morceaux de tégument/testa dans le fruit décortiqué	1	2	2

**V. Dispositions concernant la présentation****A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis<sup>5</sup> (ou lot si le produit est présenté en vrac) doit être homogène et ne comporter que des morceaux de noix de coco séchées de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

Pour les catégories « Extra » et I, les morceaux de noix de coco séchées doivent être de la même variété et/ou du même type commercial.

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

<sup>5</sup> Le terme « colis » est utilisé pour désigner les emballages de vente et les préemballages. Un colis est une fraction d'un lot conditionnée individuellement de manière à faciliter la manutention et le transport de plusieurs unités de vente ou de produits en vrac ou conditionnés, afin de prévenir les dommages susceptibles de se produire au cours de leur manipulation physique et de leur transport. Il peut aussi s'agir d'emballages de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas considérés comme des colis. Les emballages de vente sont des parties individualisées d'un lot par l'emballage et son contenu. L'emballage de vente est conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur.

## B. Conditionnement

Les morceaux de noix de coco séchées doivent être conditionnés 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 morceaux de noix de coco séchées peuvent [doivent] être présentés dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages de vente contenus dans un colis doivent avoir le même poids, selon les dispositions suivantes :

- De petits conditionnements (par exemple préemballages) peuvent être utilisés pour une consommation immédiate ;
- La dimension et le nombre des emballages contenus dans un colis doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>6</sup> ou emballage compartimenté 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 diffère du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>7</sup>.

### B. Nature du produit

- Nom du produit ;
- Nom de la variété et/ou type commercial (facultatif) {selon la nature du produit} ;
- Type ou forme de présentation {selon les définitions données dans la norme} ;
- Mention « produit réhydraté », « produit séché au soleil », etc. (le cas échéant).

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>8</sup> et, éventuellement, région de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

<sup>6</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>7</sup> 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 concerné, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>8</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

#### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions de la section III ;
- Année de récolte {selon la nature du produit} ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

#### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

## Annexe

### Définitions des termes et des défauts concernant les morceaux de noix de coco séchées

- a) **En tranches** : amande de noix de coco coupée en longues tranches ;
  - b) **En morceaux** : amande de noix de coco coupée en tranches/cubes et/ou d'autres formes aléatoires ;
  - c) **Pourriture** : décomposition visible d'une partie d'un morceau de noix de coco due à des micro-organismes ;
  - d) **Amande** : partie du fruit dont on a retiré la cosse et la coque, composée de la chaire blanche, avec ou sans la pellicule extérieure de teinte marron (testa) dont elle est naturellement recouverte ;
  - e) **Moisissure** : présence de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
  - f) **Fermentation** : défaut dû à la fermentation tel qu'il altère sensiblement l'aspect et/ou la saveur caractéristique du produit ;
  - g) **Impuretés minérales** : cendres insolubles dans l'acide ;
  - h) **Matières étrangères d'origine végétale** : toute matière autre que des morceaux de noix de coco séchées ;
  - i) **Dommages causés par les insectes** : dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes ;
  - j) Produit **excessivement séché** : trop séché (brûlé) ou friable ;
  - k) Produit **rance** : d'apparence translucide et à l'odeur putride et anormale.
-