



Conseil économique et social

Distr. générale
18 septembre 2017
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-treizième session

Genève, 7 et 8 novembre 2017

Point 10 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Morceaux de noix de coco séchées*

Note du secrétariat

Le texte qui suit est soumis au Groupe de travail par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés pour adoption en tant que recommandation pour une période d'essai d'un an. Il a été établi conformément au document ECE/CTCS/2015/7 (chap. II, sect. A, sous-section c).

* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus pour donner aux délégations qui en sont les auteurs la possibilité d'apporter des éclaircissements à la norme proposée.



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 morceaux de noix de coco séchées qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, ou ceux 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, décortiquées¹ ou non, dont l'amande est arrivée à maturation.

Les morceaux de noix de coco séchées peuvent être présentés sous l'une des formes suivantes² :

- Séchés ;
 - Extra fin ;
 - Fin ;
 - Moyen ;
- Tranchés, ou râpés, ou en lamelles ;
- En cubes ;
- En morceaux de forme irrégulière ;
- 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 légal est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur légal 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 :

- [De forme et de calibre **raisonnablement uniformes**] ;
- 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 ;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;

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

² Les définitions figurent en annexe.

- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de défauts superficiels, [de brûlures], d'altérations de la couleur, de taches étendues ou de pellicule adhérente tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de [20] % de la surface du produit ; des bords légèrement déchirés, de légers défauts superficiels ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut ;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempts de rancissement ;
- 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'additifs³.

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]⁴

La teneur en eau des morceaux de noix de coco séchées ne doit pas être supérieure à 4,0 % pour les morceaux de noix de coco séchées.

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.

- Séché ;
 - Extra fin ; dont 90 % du poids au moins passe facilement au travers d'un tamis à mailles carrées de 0,85 mm d'ouverture de maille mais dont 25 % au plus passe au travers d'un tamis à mailles carrées de 0,50 mm d'ouverture de maille ;
 - Fin ; dont 80 % du poids au moins passe facilement au travers d'un tamis à mailles carrées de 1,40 mm d'ouverture de maille mais dont 20 % au plus

³ Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) 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.

⁴ 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 : https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

passer au travers d'un tamis à mailles carrées de 0,71 mm d'ouverture de maille ;

- Moyen ; dont 90 % du poids au moins passe facilement au travers d'un tamis à mailles carrées de 2,80 mm d'ouverture de maille mais dont 20 % au plus passe au travers d'un tamis à mailles carrées de 1,40 mm d'ouverture de maille ;
- 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.

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 en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
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 moisissus	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
Dégâts causés par des parasites	1	2	3
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 (en poids)	1	2	2
Morceaux de tégument/testa dans le fruit décortiqué	3	7	10

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis⁵ doit être homogène et ne comporter que des morceaux de noix de coco séchées de même origine, qualité et forme de présentation.

Pour les catégories « Extra » et I, les morceaux de noix de coco séchées doivent être issus d'amandes de même maturité.

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

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 ».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁶ 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 diffère du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁷.

B. Nature du produit

- « Noix de coco séchée », suivi par la forme de présentation ;
- Nom de la variété (facultatif).

⁵ 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.

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

⁷ 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 « emballleur 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.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁸ et, éventuellement, région de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions 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)

⁸ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.