

**Conseil économique et social**

Distr. générale
10 septembre 2019
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-quinzième session**

Genève, 19-21 novembre 2019

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés****Morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées****Document soumis par le secrétariat**

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées. Il a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.

I. Définition du produit

La présente norme vise les morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées décortiquées ou non, des variétés (cultivars) 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. En sont exclus les morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, et ceux destinés à la transformation industrielle.

Les amandes de noix de coco déshydratées proviennent de noix de coco cassées depuis peu. L'amande doit être suffisamment ferme et peut être ou non complètement arrivée à maturation. Elle peut être décortiquée¹ ou non.

Les morceaux d'amande de noix de coco déshydratées peuvent être présentés sous l'une des formes suivantes :

- Séchés :
 - Extra fin ;
 - Fin ;
 - Moyen ;

¹ Élimination de la pellicule marron (testa/tégument) qui forme un lien entre l'amande et la surface intérieure de la coque.



- En lamelles, en éclats ou râpés ;
- En cubes ;
- D'autres manières – de forme, dimension et épaisseur irrégulières, à l'exception de l'amande entière.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

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 en vue de la vente, 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 d'amandes de noix de coco déshydratées doivent être :

- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'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 ;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de défauts superficiels, d'altérations de la couleur, de taches étendues ou de pellicule adhérente (pour les morceaux d'amandes de noix de coco décortiquées) 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 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'additifs².

L'état des morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées doit être tel qu'il leur permette :

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

² 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 d'amandes de noix de coco déshydratées peuvent être soufrés afin qu'ils conservent leur couleur d'origine.

B. Teneur en eau³

La teneur en eau des morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées ne doit pas être supérieure à 3,5 %.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées 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 d'amandes de noix de coco déshydratées est facultatif pour toutes les catégories ; cependant, s'il est appliqué, le calibre est déterminé par le diamètre de la partie la 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 passe 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 ;
- Râpé, en tranches ou en lamelles de 6 à 12,5 mm de largeur, 3 mm d'épaisseur et 20 mm de long au maximum ;
- En éclats de 6 à 12,5 mm de large et de plus de 20 mm de long ;
- 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

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

³ 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.

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 :			
Lésions, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	3	5	7
Taches de moisissure ou de mildiou	1	2	3
Dont pas plus de :			
Produits mois	0,5	0,5	1,0
Produits rances ou atteints de pourriture	0,5	1,5	3
Dont pas plus de :			
Produits rances	0,5	1	2
Produits légèrement atteints de pourriture	0	0,5	1
Dégâts causés par des parasites	0,5	1	1
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué	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 emballage doit être homogène et ne comporter que des morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées de même origine, calibre (en cas de calibrage), qualité et forme de présentation.

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

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

B. Conditionnement

Les morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits 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 emballages 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 emballage⁴ 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 nationale⁵.

B. Nature du produit

- « Morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées », suivi par la forme de présentation ;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone 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)

⁴ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁵ 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 de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.