

NORME CEE-ONU DDP-17

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX DE CAJOU

ÉDITION 2013



NATIONS UNIES

New York, Genève 2013

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente nouvelle norme pour les Noix de cajou a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/30, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa 69^{ème} session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification. Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au: Groupe des normes agricoles de la

Division de la coopération économique, du commerce et de l'aménagement du territoire

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

Palais des Nations,

CH-1211 Genève 10, Suisse

Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU DDP-17 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des noix de cajou

I. Définition du produit

La présente norme vise les noix de cajou obtenues par le chauffage, le décortilage et le pelage des vrais fruits de l'anacardier (*Anacardium occidentale* (L.)). En sont exclues les noix de cajou qui ont été salées, sucrées, aromatisées, grillées ou frites à l'huile, ou celles destinées à la transformation industrielle.

Les noix de cajou peuvent se présenter sous l'une des formes suivantes:

- Entières: Amandes entières de forme caractéristique, avec plus des sept huitièmes de la noix intacts. Les amandes dont un huitième au maximum est brisé sont considérées comme entières;
- Brisées: Amandes dont un huitième ou plus est brisé. La nomenclature pour les noix de cajou brisées est la suivante:
 - Tronçons: Amandes constituées de trois huitièmes au moins d'amandes entières brisées en travers mais dont les cotylédons sont encore naturellement attachés;
 - Fendues: Amandes fendues naturellement en longueur, à condition que la partie brisée ne soit pas supérieure à un huitième de l'amande;
 - Morceaux: Amandes brisées en plus de deux morceaux.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les noix de cajou au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur 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

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

- Intactes; la présence d'un petit trou à l'extrémité proximale de l'amande ou d'une fissure ou crevasse centrale 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;
- Exemptes de dommages qui altèrent l'aspect du produit;
- Propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes de taches s'étendant sur une surface de plus de 3 mm;
- Exemptes de défauts superficiels et d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande;
- Exemptes de pellicule adhérente couvrant au total une surface supérieure à 6 mm de diamètre ou de résine;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des noix de cajou doit être tel qu'il leur permette:

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau²

La teneur en eau des noix de cajou ne doit pas être supérieure à 5,0 %³.

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.

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.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les noix de cajou sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», catégorie I et catégorie II

<i>Catégorie</i>	<i>Désignation commerciale</i>	<i>Description</i>
Extra	«Blanche»	Blanche, ivoire pâle, gris cendré pâle ou jaune pâle
Catégorie I	«Roussie» ou «légèrement tachée»	Brun clair, ivoire pâle, gris cendré clair, ivoire foncé, jaune
Catégorie II	«Roussie – deuxième qualité» ou «noix de dessert»	Brun clair, ambrée, bleu clair, brun foncé, bleu foncé, décolorée, tachetée de noir. Les amandes insuffisamment développées, racornies, tachées et souillées sont admises.

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 est obligatoire pour la catégorie «Extra», mais facultatif pour les catégories I et II. Les calibres des amandes sont définis comme suit:

- Entières:

<i>Code de calibre ou nombre d'unités</i>	<i>Nombre maximal de noix de cajou par livre</i>	<i>Nombre maximal de noix de cajou par kilogramme</i>
150	150	325
180	180	395
210	210	465
240	240	530
320	320	706
450	450	990
500	500	1 100

- Morceaux:

<i>Désignation/Code de calibre</i>	<i>Calibre minimal</i>
Gros morceaux	Ne passant pas au travers d'un tamis de 4,75 mm d'ouverture de maille

<i>Désignation/Code de calibre</i>	<i>Calibre minimal</i>
Petits morceaux	Ne passant pas au travers d'un tamis de 2,80 mm d'ouverture de maille
Très petits morceaux	Ne passant pas au travers d'un tamis de 2,36 mm d'ouverture de maille
«Mini morceaux» ou «granules»	Ne passant pas au travers d'un tamis de 1,70 mm d'ouverture de maille

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 minimales de la catégorie indiquée.

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 noix de cajou ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	6	9	12
Dont pas plus de:			
Noix de cajou insuffisamment développées, ratatinées ou racornies	1	2	*
Noix de cajou moisies, rances ou pourries	0,5	1	1
Attaques de parasites	0,5	1	1
Parasites vivants	0	0	0
Dommages superficiels (amandes entières uniquement)	1	2	5
Pellicule adhérente	3	3	5
b) Tolérances de calibre, en cas de calibrage pour les amandes non conformes au calibre indiqué, au total:			
Entières (en nombre)	10	10	10
En morceaux (en poids) (calibres inférieurs)	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts:			
Amandes brisées (tronçons, amandes fendues et morceaux) parmi les amandes entières	10	10	10
Morceaux parmi les tronçons et les amandes fendues	10	10	10
Amandes de la couleur de la catégorie directement inférieure	5	5	s.o.

<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>
Matières étrangères, fragments de coque, fragments de pellicule, poussière (en poids)	0,1	0,1	0,1

* La tolérance est sans objet, les noix racornies sont admises conformément à la description donnée dans la classification.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des noix de cajou de même origine³, qualité, présentation et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

Les noix de cajou doivent être conditionnées 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 au produit d'altérations externes ou internes. Les noix de cajou doivent être emballées dans des récipients hermétiquement fermés. 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:

³ Comme les processus de décorticage et de pelage des noix de cajou brutes non comestibles en vue de les rendre comestibles représentent une «transformation importante», le pays dans lequel les noix de cajou brutes sont décortiquées peut être désigné comme étant le pays d'origine.

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

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou code (identification symbolique) reconnu officiellement par l'autorité nationale⁵.

B. Nature du produit

- «Noix de cajou»;
- Forme de présentation.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie et/ou désignation commerciale;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé conformément à la section III;
- Année de récolte (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1999;

Révisée en 2013.

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

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