



---

**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-dixième session**

Genève, 14-16 juin 2023

Point 7 a) de l'ordre du jour provisoire

**Révision de normes :****Noix de cajou****Révisions à apporter à la norme concernant les noix de cajou  
examinées à la session de 2022****Document soumis par le secrétariat**

Le présent document est fondé sur le document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/30 et intègre les révisions apportées au tableau des tolérances et au tableau de classification adoptées par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés à sa session de 2022 (qui apparaissent en caractères soulignés et biffés). Il a également été aligné sur la Norme-cadre pour les normes relatives aux produits secs et séchés de 2022 (les modifications apparaissent également en caractères soulignés et biffés).

La Section spécialisée est invitée à examiner les révisions qu'il est proposé d'apporter à la norme, ainsi que les propositions de l'Allemagne figurant dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2023/4.

**I. Définition du produit**

La présente norme vise les noix de cajou obtenues par le chauffage, le décorticage 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, et 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 ou de l'expédition, 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 autrement qu'en conformité avec la présente norme.~~

### A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles, et des tolérances admises, les noix de cajou doivent présenter les caractéristiques ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20 et être~~doivent être~~<sup>2</sup> :

- 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 humaine ;
- Exemptes de dommages qui altèrent l'aspect du produit ;
- Propres, presque exemptes de matières étrangères visibles ;
- Exemptes de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exemptes d'attaques de ravageurs, y compris exemptes 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 longueur de plus de 3 mm ;
- Exemptes de défauts superficiels et d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de l'amande ;
- Exemptes de pellicule adhérente couvrant au total une surface de diamètre supérieur à 6 mm ou de résine ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

<sup>1</sup> 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 : <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>. 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](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

<sup>2</sup> Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer les défauts.

Les noix de cajou doivent être dans un état qui leur permette :

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

## B. Teneur en eau<sup>3</sup>

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

## C. Classification

Sur la base de la liste des 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 <del>de noir</del> . 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 le colis.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage est obligatoire pour la catégorie « Extra », mais facultatif pour les catégories I et II. Le calibre des amandes est défini 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

<sup>3</sup> La teneur en eau est déterminée par la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie(s) à l'annexe II de la Norme-cadre pour les normes CEE relatives aux produits secs et séchés. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée. 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](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

<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>
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
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 la 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 ravageurs	0,5	1	1
Parasites vivants	0	0	0
Dommages superficiels, présence de taches (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

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
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	-
Matières étrangères, <u>telles que</u> 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 colis<sup>4</sup> doit être homogène et comporter uniquement des noix de cajou de même origine<sup>5</sup>, qualité, forme et calibre (en cas de calibrage).

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

### B. Conditionnement

Les noix de cajou doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne pas causer au produit de dommages externes ou internes. Les noix de cajou doivent être emballées dans des récipients hermétiquement fermés. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide d'une colle non toxique.

Les colis doivent être presque exempts de toute matière étrangère, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>6</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

<sup>4</sup> Le terme « colis » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE relatives aux produits secs et séchés.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Les 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, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code reconnu officiellement par l'autorité nationale<sup>7</sup> si le pays appliquant un tel système est répertorié dans la base de données de la CEE.

## B. Nature du produit

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

## C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>8</sup> et, facultativement, 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.

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.

---

---

<sup>7</sup> Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé du code pays (alpha) ISO 3166 correspondant au pays de l'autorité nationale, si ce pays n'est pas le pays d'origine.

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