



## 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

## Proposition de la délégation allemande visant à modifier la norme concernant les noix de cajou

Document soumis par la délégation allemande

### I. Proposition

Ajouter une note explicative à la ligne « Dommages superficiels (amandes entières uniquement) » dans le tableau figurant dans la section A (Tolérances de qualité) de la partie IV (Dispositions concernant les tolérances).

La rubrique a) se lirait comme suit :

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 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
Ravageurs vivants	0	0	0
Dommages superficiels (amandes entières uniquement)**	1	2	5



<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>
Pellicule adhérente	3	3	5
...			

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

\*\* Les dommages superficiels sont des entailles au couteau présentes sur la surface des noix de cajou dont la superficie ne dépasse pas 8 mm<sup>2</sup> et la profondeur 2 mm.

## II. Justification

Une évaluation trop stricte des dommages superficiels pourrait avoir une influence négative sur la commercialisation internationale des noix de cajou et réduire la valeur du produit à long terme. En outre, les noix de cajou ayant par nature des calibres différents, des dommages superficiels apparaissent souvent pendant la manutention. Il est donc important de déterminer précisément jusqu'où des dommages peuvent être considérés comme étant superficiels, une interprétation trop stricte pouvant provoquer la perte de produits alimentaires propres à la consommation.