

# **NORME CEE-ONU DDP-27**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **NOIX DU BRESIL DECORTIQUEES**

**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 du Brésil décortiquées a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/26, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa 69<sup>ème</sup> 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](mailto:agristandards@unece.org)

---

## Norme CEE-ONU DDP-27 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des noix du Brésil décortiquées

### I. Définition du produit

La présente norme vise les noix du Brésil décortiquées des variétés (cultivars) issues de *Bertholletia excelsa* (L.), destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. En sont exclues les noix du Brésil décortiquées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

### II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les noix du Brésil décortiquées 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 minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noix du Brésil décortiquées doivent présenter les caractéristiques suivantes.

L'amande doit être:

- Intacte; toutefois, les amandes dont il manque moins de 25 % sont considérées comme étant entières;
- Saine; sont exclues les amandes atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus de la coque adhérente;

---

<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); 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).

- Suffisamment développée; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement ridées, ou comportant des parties sèches ou dures qui représentent plus de 25 % de l'amande, et les coques vides;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur, de jaunissement, de diffusion de matière grasse ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 25 % de la surface de l'amande;
- Bien formée;
- Exempte de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempte d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exempte de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempte de rancissement;
- Exempte d'humidité extérieure anormale;
- Exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des noix du Brésil décortiquées doit être tel qu'il leur permette:

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

## **B. Teneur en eau<sup>2</sup>**

La teneur en eau des noix du Brésil décortiquées ne doit pas être supérieure à 4,5 %.

## **C. Classification**

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les noix du Brésil décortiquées sont classées 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.

---

<sup>2</sup> 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, [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.

### III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage est facultatif. Cependant, s'il est appliqué, le calibre est déterminé par:

- Le décompte, c'est-à-dire le nombre d'unités par unité de poids (en kilogrammes ou en livres) conformément au tableau suivant:

<i>Code du calibre</i>	<i>Nombre de noix par kilogramme</i>	<i>Nombre de noix par livre</i>
Grandes ou géantes	176-242	80-110
Moyennes	242-286	110-130
Petites	308-352	140-160
Très petites	352-396	160-180
Minuscules	396-484	180-220

### 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 produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	8	12	15
Dont pas plus de:			
Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	1	1	2
Produits moisissés	1	2	2
Produits rances, présentant une odeur ou une saveur étrangères, atteints de pourriture ou altérés:	1	2	3
Produits endommagés par des parasites	1	1	2
Parasites vivants	0	0	0
Défauts superficiels, altérations de la couleur, jaunissement, centre brun	5	5	5

Dont pas plus de:			
Brûlures – dues à des températures excessives pendant la dessiccation	1	1	1
Diffusion de matière grasse ou taches étendues	1	1	1
Défaut superficiel, noix ébréchée	5	5	5
Noix brisée	1	3	5
Morceaux	1	2	2
Coque adhérente	1	2	3
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids)	0,5	1	1

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des noix du Brésil décortiquées de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage).

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

### B. Conditionnement

Les noix du Brésil décortiquées 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. 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 emballage<sup>3</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### 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 identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>4</sup>.

### B. Nature du produit

- Noix du Brésil décortiquées.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>5</sup> 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 (facultative).
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2013.

---

---

<sup>3</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.