



Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**Soixante-dix-huitième session**

Genève, 13-15 novembre 2023

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés****Norme révisée pour les noix de cajou****Document soumis par le secrétariat***Résumé*

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que Norme CEE-ONU DDP-17 révisée concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des noix de cajou.

Fondé sur le document ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2023/3, il tient compte des modifications que la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2) a décidé d'y apporter, lesquelles figurent dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2023/4. Il intègre également les modifications examinées par le GE.2 à sa soixante-dixième session en 2023, dont il est question dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2023/2. Il est conforme à la Norme-cadre révisée pour les normes relatives aux produits secs et séchés, adoptée par le Groupe de travail en 2022.



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 s'est détaché. 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 détachée ne soit pas supérieure à un huitième de l'amande ;
 - Morceaux : amandes brisées en plus de deux morceaux.

II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que les noix de cajou doivent présenter, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent 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 ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme.

A. Caractéristiques minimales¹

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 20/20² :

- 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 toute matière étrangère visible ;
- 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 ;

¹ La terminologie recommandée et les défauts sont définis à l'annexe III de la Norme-cadre intitulée Terminologie recommandée et définitions des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

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

- Exemptes de rancissement ;
- Exemptes de taches s'étendant sur un diamètre de plus de 3 mm ou sur plus de 7 mm² ;
- Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de la coque ;
- 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.

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

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

B. Teneur en eau³

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 »	Les amandes brun clair, ambrées, bleu clair, brun foncé, bleu foncé, décolorées, tachetées, 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.

³ 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-ONU relatives aux produits secs et séchés. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

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
450	450	990
500	500	1100

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.

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées 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	6	9	12
Dont pas plus de :			
Noix de cajou insuffisamment développées, ratatinées ou racornies	1	2	*
Moisissure, rancidité, pourriture	0,5	1	1
Attaques de ravageurs	0,5	1	1
Ravageurs vivants	0	0	0
Dommages superficiels**, présence de taches (amandes entières uniquement)	1	2	5
Pellicule adhérente	3	3	5

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage) Pour les produits 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	-
Matières étrangères et matières extérieures, telles que 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.

** Dommages sur la surface des noix de cajou dont la superficie ne dépasse pas 8 mm² et la profondeur 2 mm.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis⁴ doit être homogène et comporter uniquement des noix de cajou de même origine⁵, 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 doivent 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 ».

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

⁵ Comme les processus de décortilage 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.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁶ 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, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁷, si le pays appliquant un tel système est répertorié dans le registre des codes d'identification de la CEE.

B. Nature du produit

- « Noix de cajou » ;
- Forme.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁸ et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie et/ou désignation commerciale ;
- Calibre (en cas de calibre), exprimé conformément aux dispositions de la section III ;
- Année de récolte (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoptée en 1999 ;

Dernière révision : 2023.

⁶ Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁷ Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer 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.

⁸ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.