



Conseil économique et social

Distr. générale
2 septembre 2024
Français
Original : anglais

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-neuvième session

Genève, 11-13 (matin) novembre 2024

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Matériel explicatif pour les noix de cajou

Document soumis par le secrétariat

Résumé

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles pour adoption en tant que matériel explicatif de la Commission économique pour l'Europe (CEE) pour les noix de cajou.

Il a été établi à partir du document ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/INF.2 et intègre les modifications examinées et approuvées par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2) à sa soixante et onzième session.



I. Texte

Qualité commerciale des noix de cajou

Définition

La norme CEE DDP-17 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 et celles qui sont destinées à la transformation industrielle.

- Entières
- Moitiés
- Gros morceaux ne passant pas au travers d'un tamis de 4,75 mm d'ouverture de maille
- Tronçons : noix dont l'une ou l'autre des extrémités a été brisée en travers
- 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 : ne passant pas au travers d'un tamis de 1,70 mm d'ouverture de maille

Défauts de qualité

- Ratinées ou racornies
- Matières étrangères
- Moisissures
- Attaque d'insectes ou de parasites
- Dommages superficiels
- Pellicule adhérente
- Taches

II. Mise en page du matériel explicatif

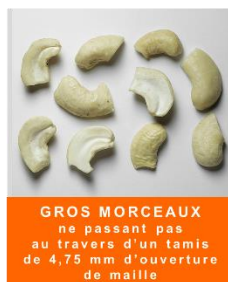
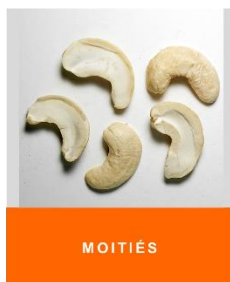


CEE

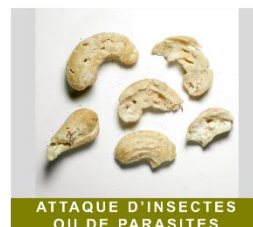
QUALITÉ COMMERCIALE DES NOIX DE CAJOU

DÉFINITION

La norme CEE DDP-17 vise les noix de cajou obtenues par le chauffage, le décortiquage 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 et celles qui sont destinées à la transformation industrielle.



DÉFAUTS DE QUALITÉ



*La norme CEE DDP-17 pour les noix de cajou et une version électronique de la présente affiche peuvent être consultées aux adresses suivantes :

Norme : <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>

Affiche : <https://unece.org/trade/wp7/brochures-and-posters>

** Taches brunes ou d'une autre couleur différente de celle de la noix de cajou s'étendant sur plus de 3 mm de diamètre ou sur une surface de plus de 7 mm².