



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/1999/6
26 mars 1999

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)
Genève, 7-10 juin 1999

Point 4 c) de l'ordre du jour provisoire

EXAMEN DES RECOMMANDATIONS DE LA CEE/ONU :
NOIX DE CAJOU

Proposition transmise par l'Inde

Introduction : L'attention des représentants est appelée sur le rapport de la dernière session (voir TRADE/WP.7/GE.2/1998/14, par. 28 à 31). Les propositions ci-après ont été communiquées par la délégation de l'Inde pour être examinées par la Section spécialisée.

Proposition :

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

A. Caractéristiques minimales

1. Au troisième alinéa, libellé comme suit :

"- exemptes d'insectes vivants ou morts, quel que soit leur degré de développement,"

Supprimer les mots "ou morts".

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

2. Une tolérance de 1 % est indiquée pour les noix rances, ainsi que pour les noix moisies ou pourries, rangées dans la catégorie II. Selon l'expérience indienne, les noix de cajou de cette catégorie révèlent toujours un certain rancissement quand celui-ci est mesuré en pourcentage d'acides gras libres ou en peroxyde (mg par kilo). C'est pourquoi l'Inde propose pour les morceaux desséchés de la catégorie II, une tolérance de 1 % pour les acides gras libres et, pour le peroxyde, de 5 mg par quantité de 2 kg de matière grasse extraite.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

C. Origine du produit

3. Remplacer "Pays d'origine ou lieu de conditionnement, si différent" par "Pays d'origine ou lieu de conditionnement".

Motif :

4. L'Inde importe en grandes quantités des noix de cajou brutes de différents pays, qui sont traitées en même temps que des noix d'origine indienne, en vue de l'exportation. Dans de nombreux cas, une seule entreprise de transformation traite les noix brutes de diverses provenances dans les différentes unités de traitement et les noix de cajou obtenues dans ces unités sont envoyées dans une installation centrale de conditionnement pour être emballées. Il n'est donc pas possible de connaître exactement le pourcentage de noix brutes provenant des différents pays ou régions qui entre dans la composition de chaque expédition de noix de cajou. De ce fait, seul le pays de conditionnement peut être indiqué comme pays d'origine sur les cartons de noix de cajou exportés par l'Inde. L'indication du pays d'origine est d'ailleurs sans intérêt puisque les noix de cajou ont le même goût, les mêmes propriétés nutritionnelles et les mêmes caractéristiques quelle que soit l'origine des noix brutes à partir desquelles elles ont été obtenues.
