



## Conseil économique et social

Distr. générale  
19 août 2009  
Français  
Original: anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

#### Comité du commerce

#### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

##### Soixante-cinquième session

Genève, 5 et 6 novembre 2009

Point 6 c) ii) de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des produits secs  
et séchés – textes recommandés pour prolongation  
de la période d'essai en tant que recommandations  
CEE-ONU: noix de macadamia en coque**

#### Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que recommandation révisée pour une nouvelle norme relative aux noix de macadamia en coque.

Il a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/19, dont le contenu a été révisé et arrêté à la session de juin 2009 de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés.

Le présent document a été publié conformément aux dispositions du paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

## Norme CEE-ONU DDP-...

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

### Noix de macadamia en coque

#### I. Définition du produit

La présente norme vise les noix de macadamia en coque des variétés issues de *Macadamia integrifolia*, *Macadamia tetraphylla*, *Macadamia ternifolia* et leurs hybrides, 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 de macadamia en coque 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 de macadamia en coque au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur 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>

###### Dispositions générales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noix de macadamia en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes:

La coque doit être:

- Intacte; toutefois, des craquelures ou de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée;
- Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus du péricarpe adhérent, touchant au total plus de 5 % de la surface de la coque;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et touchant au total plus de 25 % de la surface de la coque;

---

<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) et 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).

- Saine; exempte de défauts pouvant altérer la conservation naturelle des noix;
- Exempte de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Bien formée; sans malformation visible.

L'amande doit être:

- Exempte de rancissement;
- Suffisamment développée; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent plus de 25 % de l'amande, et les coques vides;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur 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.

L'ensemble du produit (coque et amande) doit être:

- Sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Exempt de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempt de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exempt d'humidité extérieure anormale;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des noix de macadamia en coque 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 amandes des noix de macadamia en coque ne doit pas être supérieure à 10,0 %.

## **C. Classification**

Conformément aux défauts admis à la section IV, Dispositions concernant les tolérances, les noix de macadamia en coque sont classées dans les deux catégories suivantes:

Catégorie I;

Catégorie II.

<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; 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). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

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.

### III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage est facultatif pour toutes les catégories. Cependant, s'il est appliqué, il est déterminé par le diamètre de l'axe le plus court de la coque, mesuré en mm ou en pouces.

L'homogénéité de calibre est déterminée comme suit:

- Une fourchette de calibres délimitée par un calibre maximal et un calibre minimal entre lesquels l'écart est de  $\pm 5$  mm (1/5 de pouce) au maximum; ou
- Un criblage, déterminé par un diamètre minimal.

En cas de désignation selon le calibre, le tableau ci-après s'applique:

<i>Calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>	<i>Diamètre (pouces)</i>
Très gros	28 mm et plus	1,1 pouce et plus
Gros	23-28 mm	0,9-1,1 pouce
Moyen	18-23 mm	0,7-0,9 pouce
Petit	16-18 mm	0,6-0,7 pouce
Très petit	Moins de 16 mm	Moins de 0,6 pouce

En cas de calibrage, le calibre minimal de la noix de macadamia en coque ne doit pas être inférieur à 16 mm (5/8 de pouce) de diamètre.

### IV. Dispositions concernant les tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales requises dans la catégorie indiquée.

#### A. Tolérances de qualité

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises</i> <i>(en pourcentage de noix de macadamia</i> <i>en coque défectueuses, calculé sur la base</i> <i>de leur nombre ou de leur poids)</i>	
	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
<b>a) Tolérances admises pour les coques ne présentant pas les caractéristiques minimales requises</b>		
<b>Dont pas plus de:</b>		
• Coques avec écale/brou adhérent	1	2
• Attaques de parasites (cicatrices)	2	3
• Parasites vivants	0	0

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises</i> <i>(en pourcentage de noix de macadamia</i> <i>en coque défectueuses, calculé sur la base</i> <i>de leur nombre ou de leur poids)</i>	
	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
<b>b) Tolérances totales admises pour les amandes ne présentant pas les caractéristiques minimales requises</b>	7	10
<b>Dont pas plus de:</b>		
• Moisissure	0,5	1
• Odeur et/ou saveur étrangères	2	3
• Amandes ratatinées ou racornies	2	3
• Gomme ou taches brunes	2	3
• [Autres types de défauts]	2	3
• Altérations, attaques de parasites	3	5
<b>c) Tolérances de calibre</b>		
• Noix de macadamia en coque non conformes au calibre minimal de 15,87 mm (5/8 de pouce) de diamètre	0	0
• Noix non conformes au calibre indiqué	10	10
<b>d) Tolérances pour d'autres défauts</b>		
• Présence de matières libres/étrangères	1	2

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noix de macadamia en coque de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

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

### B. Conditionnement

Les noix de macadamia en coque doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV, Dispositions concernant les tolérances.

## C. Présentation

Les noix de macadamia en coque doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages de vente contenus dans un colis doivent avoir le même poids.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<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

Emballleur et/ou expéditeur: nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine), ou code (identification symbolique) reconnu officiellement par l'autorité nationale<sup>4</sup>.

### B. Nature du produit

- Noix de macadamia en coque;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

### C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (facultatif);
- Année de récolte (facultative)<sup>5</sup>;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

---

<sup>3</sup> Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

<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 «emballleur 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> Réserve de la France qui demande que l'année de récolte soit indiquée.

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

Dernière révision en 2009

---