



## 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) iii) 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 recommandation CEE/ONU:  
noix de macadamia décortiquées**

#### 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 décortiquées.

Ce texte a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/20, 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 décortiquées

#### I. Définition du produit

La présente norme vise les noix de macadamia décortiquées des variétés (cultivars) issues de *Macadamia integrifolia*, *Macadamia tetraphylla*, *Macadamia ternifolia* et de 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 décortiquées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

Les noix de macadamia décortiquées peuvent se présenter sous les formes suivantes:

- a) Entières;
- b) Entières mélangées à des morceaux;
- c) En morceaux.

#### II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les noix de macadamia décortiquées 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 décortiquées doivent présenter les caractéristiques suivantes:

L'amande doit être:

- Intacte (seulement lorsqu'elle est entière); toutefois, un léger défaut superficiel n'est pas considéré comme un défaut;

---

<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; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développée lorsqu'elle est entière; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties déshydratées, desséchées ou dures qui représentent plus de 25 % de l'amande;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande/des morceaux. Lorsque les amandes sont entières, pas plus de 25 % au total de la surface de l'amande ne doivent être touchés;
- 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 de macadamia 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 de macadamia décortiquées ne doit pas être supérieure à 1,8 % en poids.

## C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les noix de macadamia décortiquées sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie I;

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; 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.

### III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage des noix de macadamia décortiquées est facultatif. Cependant, s'il est appliqué, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale de la noix entière ou par le diamètre le plus large conformément aux exigences établies en matière de calibre suivant le type.

En cas de désignation selon le type, ceux indiqués ci-après s'appliquent:

Type 0 (entières) – ne comprend pas moins de 95 % d'amandes entières, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 1 % au plus passera au travers d'une ouverture carrée de 6,25 mm (1/4 de pouce).

Type I (entières) – ne comprend pas moins de 90 % d'amandes entières, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 1 % au plus passera au travers d'une ouverture carrée de 6,25 mm (1/4 de pouce).

Type II (entières et moitiés) – comprend au moins 50 % d'amandes entières, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 2 % au plus passeront au travers d'une ouverture carrée de 7,8 mm (5/16<sup>e</sup> de pouce).

Type III (mélange) – comprend au moins 90 % de moitiés d'amandes ou de morceaux plus gros, avec au moins 15 % d'amandes entières, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 2 % au plus passeront au travers d'une ouverture de 6,25 mm (1/4 de pouce).

Type IV (moitiés et morceaux) – comprend au moins 50 % de moitiés d'amandes, le reste se composant de morceaux d'un calibre tel que 5 % au plus sont plus gros que des moitiés d'amandes.

Type V (gros dés) – comprend des morceaux plus petits que des moitiés d'amandes mais d'un calibre tel que 5 % au plus passeront au travers d'une ouverture de 7,8 mm sur 25 mm (5/16<sup>e</sup> de pouce sur un pouce), avec 2 % au plus qui passeront au travers d'une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32<sup>e</sup> de pouce).

Type VI (éclats) – comprend des morceaux d'un calibre tel qu'au moins 95 % passeront au travers d'une ouverture de 7,8 mm sur 25 mm (5/16<sup>e</sup> de pouce sur un pouce), mais 2 % au plus au travers d'une ouverture carrée de 3/32<sup>e</sup> de pouce.

Type VII (fragments et dés) – comprend des morceaux plus petits que des moitiés d'amandes et d'un calibre tel qu'au moins 95 % passeront au travers d'une ouverture carrée de 7,8 mm (5/16<sup>e</sup> de pouce), mais 10 % au plus au travers d'une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32<sup>e</sup> de pouce).

Type VIII (miettes) – comprend des amandes cassées, ébréchées ou hachées, d'un calibre tel que tous les morceaux passeront au travers d'une ouverture carrée de 6,25 mm (1/4 de pouce) et la plupart au travers d'une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32<sup>e</sup> de pouce).

### 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 de la catégorie indiquée.

## A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (en pourcentage d'amandes défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou leur poids)	
	Catégorie I	Catégorie II
<b>a) Tolérances admises pour les noix de macadamia décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales</b>		
<b>Dont pas plus de:</b>	<b>7</b>	<b>10</b>
• Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	3	5
• Produits moisis	1	1
• Produits rances ou endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	1	2
• Odeur ou saveur atypique, quelle qu'en soit la cause	1	2
• Parasites vivants	0	0
<b>b) Tolérances de calibre</b>		
• Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	7	7
<b>c) Tolérances pour d'autres défauts</b>		
• Noix de macadamia décortiquées appartenant à d'autres variétés ou types que ceux indiqués sur l'emballage	10	10
• [Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, particules de la coque, poussières (sur la base de leur poids)	1 ou 2	2 ou 4]

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noix de macadamia décortiquées 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 décortiquées 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 décortiquées 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 identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>4</sup>.

### **B. Nature du produit**

- Noix de macadamia décortiquées;
- 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.

---

<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.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Classification par calibre (en cas de calibrage)/type;
- Année de récolte (facultative)<sup>5</sup>;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

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

Dernière révision en 2009.

---

---

<sup>5</sup> Réserve de la France qui demande que l'année de récolte soit indiquée.