



Commission économique pour l'Europe**Comité directeur des capacités et des normes commerciales****Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles****Soixante-seizième session**

Genève, 15-17 novembre 2021

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés**Arachides en coque crues ou grillées*.******Document présenté par le secrétariat**

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que nouvelle recommandation de la CEE-ONU concernant les arachides en coque crues ou grillées pour une période d'essai d'un an.

Il est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, ainsi qu'au document A/75/6 (Sect.20) et au complément d'information sur les prévisions budgétaires.

I. Définition du produit

La présente norme vise les arachides en coque des variétés (cultivars) issues d'*Arachis hypogaea* L. crues ou grillées, destinées à la consommation directe ou à être mélangées à d'autres produits destinés à la consommation directe. En sont exclues les arachides en coque qui ont été salées, sucrées ou aromatisées, et celles qui sont destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que les arachides en coque crues ou grillées 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.

* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus faute de ressources suffisantes.

** Conformément aux dispositions du paragraphe 19 des Méthodes de travail du WP.7 et à la procédure d'approbation intersessions, le secrétariat, en accord avec le Bureau de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés, informe les délégations qu'elles peuvent faire des observations sur le présent document jusqu'au 28 septembre 2021.



A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les arachides en coque doivent présenter les caractéristiques ci-après :

La coque doit être :

- Intacte ; toutefois, un léger dommage superficiel n'est pas considéré comme un défaut à condition que la graine soit physiquement protégée ;
- Propre ; presque exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus du péricarpe adhérent qui touchent au total plus de 10 % de sa surface ;
- Exempte de défauts superficiels, de zones d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de la coque et qui touchent au total plus de 25 % de sa surface ;
- Bien formée ; sans malformation visible.

La graine doit être :

- Exempte de rancissement ;
- Suffisamment développée ; sont exclues les graines ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplatis et fendues ou qui comportent plus de 25 % de parties déshydratées, sèches ou dures ;
- Exempte de défauts superficiels, de zones d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de la coque et qui touchent au total plus de 25 % de sa surface ;
- Bien formée.

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

- Sain ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- 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 ;
- Exempt de coques entières vides ou de graines avortées.

Les arachides en coque 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 eau²

La teneur en eau des arachides en coque crues ne doit pas être supérieure à 10,0 %.

¹ La terminologie recommandée et les défauts sont définis à 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 https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes décrites à l'annexe II de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits secs ; voir <https://unece.org/sites/default/files/2020-12/>

La teneur en eau des arachides en coque grillées ne doit pas être supérieure à 4,0 %.

C. Classification

Sur la base de la liste des défauts admis à la section IV (« Dispositions concernant les tolérances »), les arachides en coque sont classées dans les catégories suivantes :

Catégorie « Extra », Catégorie I et 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 le colis.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage est facultatif.

En cas de calibrage, le calibre est déterminé par le comptage, c'est-à-dire le nombre d'arachides en coque par 500 g, par livre (453,6 g) ou par once (28,35 g).

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.

Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des produits en coque)

<i>Défauts admis</i>		<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie I</i>
a)	Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	10	14	18
	Dont pas plus de :			
	Produits insuffisamment développés ou coques vides	7	10	12
	Produits moisissés, rances ou atteints par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	2	3	3,5
	Dont produits moisissés			
	pour les arachides crues	0,5	1	2
	pour les arachides grillées	0,1	0,1	0,25
	Parasites vivants	0	0	0
b)	Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
	Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total, en fonction des caractéristiques du produit	15	15	15
c)	Tolérances pour d'autres défauts			
	Matières extrinsèques, telles que coques vides, fragments de coque, feuilles, poussières (sur la base de leur poids)			
	arachides en coque crues	3	3	3
arachides en coque grillées*	5	5	5	

[DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf](#). En cas de contestation, la méthode de référence en laboratoire sera appliquée.

*Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux,
calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport
au poids total des produits en coque)*

<i>Défauts admis</i>	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie I</i>
Matières étrangères, telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	0,5	1	1
Arachides en coque appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle indiquée – en fonction des caractéristiques du produit	5	5	5

* Les coques des arachides en coque grillées sont plus fragiles et ont tendance à se briser.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter uniquement des arachides en coque crues ou grillées de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), variété (en cas de marquage) et année de récolte (en cas de marquage).

Cependant, un mélange d'arachides en coque crues ou grillées de variétés et/ou de calibres différents peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque calibre et/ou variété considérée, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

Les arachides en coque 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. 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 ci-dessus (« Dispositions concernant les tolérances »).

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis³ 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, s'il diffère du pays d'origine, pays) ou code reconnu officiellement par l'autorité nationale⁴.

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁴ Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballleur et/ou expéditeur » (ou une abréviation

B. Nature du produit

- « Arachides en coque » ou « Arachides en coque grillées » ou dénomination équivalente ;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions de la section III ci-dessus (« Dispositions concernant le calibrage ») ;
- Année de récolte (facultatif) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

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.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.