



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2005/7
5 avril 2005

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)

Cinquante-deuxième session, 14-17 juin 2005
Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LES NOIX DE MACADAMIA EN COQUE

Document transmis par les États-Unis

Note du secrétariat: Le texte qui suit est une proposition révisée en vue d'une nouvelle norme CEE-ONU pour les noix de macadamia en coque, telle qu'elle a été transmise par les États-Unis.

NORME CEE-ONU
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

NOIX DE MACADAMIA EN COQUE
livrées au commerce international

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 être livrées en l'état au consommateur. Elle ne s'applique pas aux noix de macadamia en coque destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire¹.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des noix de macadamia en coque au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

i) Dispositions générales

Sous réserve des dispositions particulières et des tolérances admises², les noix de macadamia en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- a) **La coque doit être:**
- Intacte; des craquelures superficielles ne sont pas considérées comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée;
 - Saine; exempte de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation du fruit;
 - Propre; pratiquement exempte de matières étrangères visibles;
 - Sèche; exempte d'humidité extérieure anormale;
 - Exempte de résidus de brou;
 - Exempte de dommages causés par des parasites;
 - Une légère altération superficielle n'est pas considérée comme un défaut.

¹ {L'une ou l'autre (ou ni l'une ni l'autre) de ces phrases pourrait être utilisée selon la nature du produit.}

² {La présente section précisera les caractéristiques minimales qui ne peuvent faire l'objet de tolérances.}

b) **L'amande doit être:**

- Suffisamment sèche pour assurer le maintien de la qualité;
- Intacte; une légère altération superficielle n'est pas considérée comme un défaut;
- Saine; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Suffisamment développée;
- Propre, pratiquement exempte de toute matière étrangère visible;
- Exempte d'insectes ou d'acariens quel que soit leur stade de développement;
- Exempte de dommages causés par des ravageurs;
- Exempte de moisissures;
- Exempte de rancissement;
- Exempte d'odeur ou de saveur étrangère.

L'état des noix de macadamia en coque doit être tel qu'il leur permette:

- De supporter un transport et une manutention, et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ii) **Teneur en eau**

La teneur en eau des noix de macadamia en coque ne doit pas dépasser 3 %³ pour l'amande et 10 % pour la noix entière.

iii) **Agents conservateurs**

Les agents conservateurs peuvent être utilisés selon la législation du pays importateur.

B. Classification

Les noix de macadamia en coque sont classées conformément aux catégories définies ci-après:

³ {La méthode à utiliser doit être l'une des méthodes ayant fait l'objet d'essais en collaboration et dont on a montré qu'elle donnait des résultats satisfaisants aux épreuves interlaboratoires, qui sont indiquées dans les annexes II et I pour les fruits séchés et secs. En cas de différend, on utilisera la méthode de référence.}

i) ***Catégorie I***

Les noix de macadamia en coque classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial.

Elles doivent être:

- Bien développées.

Elles peuvent comporter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

- Coque légèrement tachée, à condition que les taches ne couvrent pas plus de 5 % de la surface.

ii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les noix de macadamia en coque qui ne peuvent pas être classées dans la catégorie supérieure, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Elles peuvent comporter les légers défauts ci-après à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

- Coque ébréchée, à condition que l'amande ne soit pas endommagée;
- Coque légèrement tachée, à condition que les taches ne couvrent pas plus de 20 % de la surface;
- Éraflures et marques sur la coque, qui n'en compromettent pas notablement l'aspect général.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est facultatif pour toutes les catégories, mais il est déterminé par le diamètre⁴. Le calibre minimal de la noix de macadamia en coque doit être supérieur à 15,87 mm (5/8 de pouce) de diamètre.

Les calibres ci-après sont facultatifs:

Calibre	Diamètre (mm)
Très gros	28 mm et plus
Gros	23-28 mm

⁴ Diamètre: axe le plus court de la coque.

Moyen	18-23 mm
Petit	15,87-moins de 18 mm
Très petit	Moins de 15,87 mm

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage en nombre ou en poids de fruits défectueux)	
	Cat. I	Cat. II
Tolérance totale pour les coques ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales	5	7
Dont pas plus de:		
– substances étrangères/éparses	1	2
– coques dont le brou adhère encore	1	2
– dommages causés par des ravageurs (cicatrices)	2	3
– craquelures non ouvertes	1	2
Tolérance totale pour les amandes ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales	7	10
Dont pas plus de:		
– infestation par des moisissures	0,5	1
– pourriture, dommages causés par des rongeurs, insectes (autres que vivants)	3	5
– odeur ou saveur atypique	2	3
– amandes ratatinées ou racornies	2	3
– gomme ou taches brunes	2	3
– autres types d'altérations	2	3

La liste des définitions normalisées des défauts est donnée à l'annexe I.

B. Tolérances de calibre

Dans cette catégorie, aucune tolérance n'est admise pour les noix de macadamia en coque dont le diamètre est inférieur à 5/8 de pouce.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne contenir que des noix de macadamia en coque de même origine, qualité et calibre (s'il y a lieu).

La partie visible 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 neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent pas causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, 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.

C. Présentation

Les noix de macadamia en coque doivent être présentées sous emballage rigide. Les emballages pour la vente contenus dans chaque emballage doivent tous avoir le même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

Dans le cas des noix de macadamia en coque transportées en vrac, ces indications doivent apparaître sur un document accompagnant les marchandises et apposé sur une partie visible à l'intérieur du moyen de transport.

A. Identification

Emballleur	)	Nom et adresse ou
et/ou	)	identification symbolique délivrée
Expéditeur	)	ou reconnue par un service officiel

B. Nature du produit

- Nom du produit;
- Nom de la variété et/ou du type commercial;
- Catégorie ou type.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre;
- Année de la récolte {facultative};
- Poids net, ou nombre de préemballages, suivi du poids unitaire net pour les colis contenant de tels préemballages (facultatif ou à la demande du pays importateur);
- Date limite d'utilisation optimale (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)
