



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/8
13 avril 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés

Cinquante-quatrième session
Genève, 25-29 juin 2007
Point 6 c) de l'ordre du jour provisoire

**PROJETS DE NOUVELLES NORMES CEE-ONU
NOIX DE MACADAMIA EN COQUE**

Document soumis par les États-Unis d'Amérique

À sa cinquante-troisième session, la Section spécialisée a décidé de modifier le texte de la norme pour les noix de macadamia en coque afin de l'aligner sur la nouvelle Norme-cadre. Le Rapporteur (États-Unis d'Amérique) a élaboré le présent document en se fondant sur l'actuel projet de nouvelle norme.

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* (Maiden & E. Betche) et leurs hybrides, destinés à être livrés en l'état au consommateur. Elle s'applique aux noix de macadamia en coque destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire.]

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 minimales¹

Dispositions générales

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

La coque doit être:

- Intacte; toutefois, des craquelures et des dommages superficiels ne sont pas considérés comme un défaut à condition que la noix soit protégée;
- Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidu de tégument adhérent, recouvrant en tout plus de 5 % de la surface totale de la coque;
- Saine; exempte de défauts pouvant altérer les propriétés de conservation des noix de macadamia en coque;
- Exempte de défauts superficiels, de zones d'altération de la couleur, de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et touchant au total plus de 25 % de sa surface;
- Bien formée; sans malformation visible;
- Exempte de filaments de moisissure visibles à l'œil nu.

¹ Les définitions des termes et des défauts sont données 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 <http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm>.

La noix doit être:

- Exempte de rancissement;
- Suffisamment développée; sont exclues les noix racornies, quand la partie atteinte représente plus de 25 % de la noix, et les coques vides;
- Exempte de défauts superficiels, de zones d'altération de la couleur, de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la noix et touchant au total plus de 25 % de sa surface;
- Bien formée.

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

- Séché conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
- Sain; à l'exclusion des 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 d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes ou acariens morts et de leurs résidus ou excréta;
- Exempt d'humidité extérieure anormale.

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 eau²

La teneur en eau des noix de macadamia en coque ne doit pas être supérieure à 3 %.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées dans l'annexe II de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des fruits secs; voir <http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm>. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

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.

Les défauts admis pour chaque catégorie 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. S'il est appliqué, il est déterminé par le diamètre³ mesuré en millimètres ou en pouces, et établi conformément aux critères suivants:

Calibre	Diamètre (mm)
Très gros	28 mm et plus
Gros	23-28 mm
Moyen	18-23 mm
Petit	15,87-18 mm
Très petit	Moins de 15,87 mm

Le calibre minimal de la noix de macadamia en coque ne doit pas être inférieur à 15,87 mm (5/8 de pouce) de diamètre.

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.

³ Diamètre: axe le plus court de la coque.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage de noix de macadamia en coque défectueuses calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids)	
	Cat. I	Cat. II
a) Tolérances admises pour les coques ne présentant pas les caractéristiques minimales requises dont pas plus de: <ul style="list-style-type: none"> – Matière étrangère libre – Coques avec écale/brou adhérent – Dégâts causés par des parasites (cicatrices) – Craquelures non ouvertes 	5	7
<ul style="list-style-type: none"> – Matière étrangère libre – Coques avec écale/brou adhérent – Dégâts causés par des parasites (cicatrices) – Craquelures non ouvertes 	1	2
<ul style="list-style-type: none"> – Coques avec écale/brou adhérent – Dégâts causés par des parasites (cicatrices) – Craquelures non ouvertes 	1	2
<ul style="list-style-type: none"> – Dégâts causés par des parasites (cicatrices) – Craquelures non ouvertes 	2	3
<ul style="list-style-type: none"> – Craquelures non ouvertes 	1	2
b) Tolérances admises pour les noix ne présentant pas les caractéristiques minimales requises dont pas plus de: <ul style="list-style-type: none"> – Moisissure – Odeur ou saveur étrangère – Noix ratatinées ou racornies – Gomme ou taches brunes [- Autres types d'altérations] – Altérations, dégâts causés par des parasites 	7	10
<ul style="list-style-type: none"> – Moisissure – Odeur ou saveur étrangère – Noix ratatinées ou racornies – Gomme ou taches brunes [- Autres types d'altérations] – Altérations, dégâts causés par des parasites 	0,5	1 ⁴
<ul style="list-style-type: none"> – Odeur ou saveur étrangère – Noix ratatinées ou racornies – Gomme ou taches brunes [- Autres types d'altérations] – Altérations, dégâts causés par des parasites 	2	3
<ul style="list-style-type: none"> – Noix ratatinées ou racornies – Gomme ou taches brunes [- Autres types d'altérations] – Altérations, dégâts causés par des parasites 	2	3
<ul style="list-style-type: none"> – Gomme ou taches brunes [- Autres types d'altérations] – Altérations, dégâts causés par des parasites 	2	3
<ul style="list-style-type: none"> [- Autres types d'altérations] – Altérations, dégâts causés par des parasites 	2	3
<ul style="list-style-type: none"> – Altérations, dégâts causés par des parasites 	3	5
c) Tolérances de calibre (autres défauts, non compris dans les tolérances totales): <ul style="list-style-type: none"> – Noix de macadamia en coque non conformes au calibre minimal de 15, 87 mm (5/8 de pouce) de diamètre – Noix non conformes au calibre indiqué 	0	0
<ul style="list-style-type: none"> – Noix non conformes au calibre indiqué 	10	10

[Les définitions des termes et des défauts sont données 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».]

⁴ Réserve formulée par la Pologne qui a demandé une tolérance de 0,5 % quelle que soit la catégorie.

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 (si la variété ou le type est indiqué).

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

[L'homogénéité du calibre est exprimée par:

- Une fourchette, déterminée par un calibre minimal et un calibre maximal n'ayant pas plus de 5 mm de différence; ou
- Un criblage, déterminé par un calibre minimal en diamètre.]

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'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de 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 toxiques.

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 emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent être de même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁵ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

⁵ Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

A. Identification

Emballleur) Nom et adresse ou
et/ou) identification symbolique délivrée
Expéditeur) ou reconnue par un service officiel⁶

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, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (facultatif);
- Année de la récolte (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- Poids net, ou nombre d'emballages destinés au consommateur, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces emballages (facultatif ou à la demande du pays importateur);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁶ La législation nationale d'un certain nombre de pays prescrit l'indication explicite du nom et de l'adresse. En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention «emballeur» et/ou «expéditeur» (ou son abréviation) doit figurer à proximité.