

NORME CEE-ONU DDP-23

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX DE MACADAMIA DÉCORTIQUÉES

2011 ÉDITION



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2011

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente nouvelle norme pour les noix de macadamia décortiquées a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2010/14 et ECE/TRADE/C/WP.7/2011/21, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-sixième et sa soixante-septième session respectivement.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU DDP-23 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des noix de macadamia décortiquées

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail afin que celui-ci adopte les amendements apportés à la norme.

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:

- Entières;
- Entières mélangées à des morceaux;
- En morceaux.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités 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 minimales¹

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;

¹ 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/fileadmin/DAM/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 eau²

La teneur en eau des noix de macadamia décortiquées ne doit pas être supérieure à 2,0 %.

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 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 l'emballage.

² 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/fileadmin/DAM/tradeagr/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 coupe équatoriale de la noix entière ou par le diamètre le plus large conformément aux exigences établies en matière de calibre selon le type.

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

<i>Type</i>	<i>Description</i>	<i>Calibre</i>
0	(Entières) – comprend au moins 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).
I	(Entières) – comprend au moins 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).
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 ^e de pouce).
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).
IV	(Moitiés et morceaux) – comprend au moins 50 % de moitiés d'amandes, le reste se composant de morceaux	Type IV L: la taille de l'amande est supérieure à 16 mm (calibre rond). Type IV M: la taille de l'amande est comprise entre 14 et 16 mm (calibre rond). Type IV S: la taille de l'amande est comprise entre 10 et 14 mm (calibre rond).
V	(Gros dés) – comprend des morceaux plus petits que des moitiés d'amandes	D'un calibre tel que 5 % au plus passeront au travers d'une ouverture de 7,8 mm sur 25 mm (5/16 ^e de pouce sur 1 pouce), avec 2 % au plus qui passeront au travers d'une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32 ^e de pouce).
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 ^e de pouce sur 1 pouce), mais 2 % au plus au travers d'une ouverture carrée de 3/32 ^e de pouce.
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 ^e de pouce), mais 10 % au plus au travers d'une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32 ^e de pouce).

<i>Type</i>	<i>Description</i>	<i>Calibre</i>
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 ^e de pouce).

IV. Dispositions concernant les tolérances

À toutes les étapes 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.

A. Tolérances de qualité

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises (en pourcentage d'amandes défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids)</i>	
	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérances admises pour les noix de macadamia décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	7	10
Dont pas plus de:		
Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	3	5
Produits moisiss	1	1
Produits rances, 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) Tolérances de calibre		
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	7	7
c) Tolérances pour d'autres défauts		
Noix de macadamia décortiquées appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10
Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, poussières (sur la base de leur poids)	0,25	0,25

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 (en cas de marquage) ou type commercial.

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».

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

Emballeur 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 nationale⁴.

B. Nature du produit

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

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;

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

⁴ 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 «emballeur 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.

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

- Classification selon le calibre (en cas de calibrage)/type; exprimé conformément aux dispositions de la section III;
- Année de récolte (facultative);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption: 2010.

Révision: 2011.
