
NORME CEE-ONU DDP-35

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

ARACHIDES EN COQUE CRUES ET GRILLÉES

2022 ÉDITION



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2022

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.uncece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour les arachides en coque crues et grillées a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2022/11, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dix-septième session (suivant la procédure tacite de la CEE conforme aux procédures spéciales pendant la période COVID-19).

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 de la coopération économique et du commerce
Commission économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Email: agristandards@un.org

Norme CEE-ONU DDP-35 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des arachides en coque crues et grillées*

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.

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, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20² :

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 ne touchent pas 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 aplaties et fendues ou qui comportent plus de 25 % de parties déshydratées, sèches ou dures ;

* Dans la présente norme, la forme courte « arachides en coque » est utilisée pour désigner les « arachides en coques crues ou grillées ».

¹ La terminologie recommandée et les défauts sont définis à l'annexe III de la Norme-cadre intitulée – Terminologie recommandée et définitions des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

² Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer les défauts.

- Exempt 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 ne touchent pas 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 eau³

La teneur en eau des arachides en coque crues ne doit pas être supérieure à 9,0 %.

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.

³ La teneur en eau est déterminée par la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie(s) à l'annexe II de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des produits en coque)		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
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 moisiss, rances ou attaqués par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	2	3	3,5
Dont produits moisiss			
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, téguments, feuilles, poussières (sur la base de leur poids)			
arachides en coque crues	3	3	3
arachides en coque grillées*	5	5	5
Matières étrangères, telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	0,5	1	1
Arachides fendues ou brisées	11	12	12
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 colis⁴ 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.

⁴ Le terme « colis » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés.

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 colis⁵ 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, s'il diffère du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁶, si le pays qui applique ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

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

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁷ 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 (facultative) ;

⁵ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁶ Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation 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.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adopté en 2022.

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.
