

NOTE DU SECRETARIAT: Ce texte est basé sur le document TRADE/WP.7/1999/7/Add.5. Le document contient les changements adoptés lors de la 55ème session du groupe de travail (WP.7).

NORME CEE-ONU DDP-17

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX DE CAJOU

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noix de cajou obtenues par le chauffage, le décorticage et le pelage des fruits proprement dits de l'anacardier (*Anacardium occidentale Linnaeus*). Elle ne vise pas les noix de cajou destinées à la transformation. ¹

- a) Entières : Amandes entières de forme caractéristique.² La présence d'un petit trou à l'extrémité proximale de l'amande ou d'une fissure ou crevasse centrale n'est pas considérée comme un défaut.
- b) Brisées : Amandes dont un huitième ou plus est brisé. La nomenclature pour les noix brisées est la suivante :
 - i) Tronçons : amandes constituées de trois huitièmes au moins d'amandes entières brisées en travers mais dont les cotylédons sont encore naturellement attachés.
 - ii) Fendues : amandes fendues naturellement en longueur.
 - iii) Morceaux : amandes brisées en plus de deux morceaux.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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

A. Caractéristiques minimales

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pistaches les noix de cajou doivent être :
 - saines : à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou avec des altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
 - Suffisamment développées
 - propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles

¹ La friture à l'huile ou le rôtissage ne sont pas considérés comme une "transformation" quand les noix de cajou sont destinées à la consommation directe.

² Les amandes dont un huitième au maximum est brisé peuvent aussi être considérées comme entières.

- exemptes d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement
- exemptes de dommages visibles causés par des insectes, des acariens ou d'autres parasites
- exemptes de moisissures
- exemptes de rancissement
- exemptes de pellicule adhérente et de latex
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères

L'état des noix de cajou 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 cajou ne doit pas être supérieure à 5%.³

B. Classification

Les noix de cajou sont classées en trois catégories définies ci-après :⁴

i) **Catégorie "Extra"**

Les noix de cajou classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial. Elles doivent être de couleur uniformément blanche, ivoire pâle, gris cendré ou jaune pâle.

Elles doivent être exemptes de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) **Catégorie "I"**

Les noix de cajou classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial. Elles peuvent être de couleur brun clair, ivoire pâle, jaune, gris cendré ou ivoire foncé par suite de surchauffage.

iii) **Catégorie "II"**

Cette catégorie comprend les noix de cajou qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais qui correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Les amandes insuffisamment développées et mouchetées sont admises à condition de présenter la forme caractéristique de la noix. Elles peuvent être de couleur brun clair ou brun foncé, ambrée, bleu clair ou bleu foncé. Les noix peuvent être décolorées et tachetées de noir.

³ 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 (http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

⁴ On trouvera dans l'annexe du présent document des désignations facultatives pour chaque catégorie.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les noix de cajou sont classées par type comme suit :

a) Entières : Le calibrage est obligatoire pour les catégories "Extra", mais facultatif pour les catégories I et II. Les calibres des amandes entières sont définis comme suit :

Désignation du calibre	Nombre d'amandes per kg
150	265 - 325
180	326 - 395
210	395 - 465
240	485 - 530
280	575 - 620
320	660 - 706
400	707 - 880
450	881 - 990
500	990 - 1100

b) Brisées : Les calibres des morceaux sont définis comme suit :

Désignation	Caractéristiques
Gros Morceaux :	Ne passant pas au travers d'un tamis de 4,75 mm d'ouverture de maille.
Petits morceaux ⁵ :	Passant au travers d'un tamis de 4,75 mm d'ouverture mais ne passant pas à une ouverture de 2,80 mm.
Très petits morceaux ^{6 7} :	Passant au travers d'un tamis de 2,80 mm d'ouverture mais ne passant pas à une ouverture de 2,36 mm.
"Minimorceaux" ou "granules" :	Gemmules et fragments passant au travers d'un tamis de 2,80 mm d'ouverture mais ne passant pas à une ouverture de 1,70 mm.

⁵ Ces morceaux peuvent aussi être appelés "morceaux moyens brésiliens".

⁶ Ces morceaux peuvent aussi être appelés "petits morceaux brésiliens".

⁷ Cette désignation de calibre est facultative.

IV DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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 ^a	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids)		
	Extra	Cat. "I"	Cat. "II"
Tolérances totale	8	11	14
Dommages superficiels	1	2	5
Amandes immatures ou racornies (déformées)	1	2	5
Amandes colorées de qualité immédiatement	5	7,5	- ^a
Amandes mouchetées ou tachetées (taches noires ou brunes)	0,5	0,5	- ^b
Présence de pellicule	1	1	5
Endommagées par des insectes	0,5	0,5	1
Moisies, rances ou pourries	0,0	0,5 ^c	1 ^c
Matières étrangères	0,05	0,05	0,05

^a Les définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

^b Pas de limite (voir Classification pour catégorie II).

^c Pour les noix brisées, le rancissement est déterminé en pourcentage d'acides gras libres et/ou de peroxydes. La tolérance maximale pour les acides gras libres est de 1 % (d'acide oléique) et pour le peroxyde, de 5 meq/kg (milliéquivalents d'oxygène par kg), dans les deux cas sur la base de l'huile extraite.

B. Impuretés minérales

Présence tolérée de cendres insolubles dans l'acide à condition qu'elles ne dépassent pas 1 g/kg.

C. Tolérances de calibre

Pour les amandes "entières" qui ont été classées selon le calibre, la proportion d'amandes de la catégorie de calibre immédiatement inférieure ne doit pas dépasser au moment de l'emballage 5 % en poids au total pour la catégorie "Extra" et 7,5 % en poids pour les catégories I et II. Pour les amandes entières des catégories "Extra", I et II classées ou non selon le calibre, la proportion d'amandes "brisées" ou de "morceaux" ne doit pas dépasser 5 % en poids au moment de l'emballage.

Pour les "tronçons" et les "fendues", la proportion de morceaux présents au moment de l'emballage ne doit pas dépasser 5 % en poids pour les catégories "Extra", I et II.

Pour les "morceaux", la proportion de morceaux du calibre immédiatement inférieur présents ne doit pas dépasser 5 % en poids pour la catégorie "Extra", et 7,5 % en poids pour les catégories I et II.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot si le produit est présenté en vrac) doit être homogène et ne comporter que des noix de cajou de même origine, qualité et calibre (si elles sont calibrées).

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot pour les produits présentés en vrac) doit être représentative de l'ensemble. Pour les catégories "Extra" et I, les amandes doivent être de la même variété et/ou type commercial.

B. Conditionnement

Les noix de cajou doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit, et être emballées dans des récipients hermétiquement scellés, soit des boîtes métalliques rigides soit des emballages souples (sacs) ayant l'étanchéité voulue, sous gaz inerte ou sous vide. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique. La soudure au plomb n'est pas autorisée.

C. Présentation

Les noix de cajou peuvent être présentées :

- en petits emballages destinés à la vente directe au consommateur ; ⁸
- en vrac en emballage, par exemple en boîtes métalliques de 11,34 kilogrammes, emballages souples (sacs), etc.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis ou boîte (pour les petits emballages destinés à la vente au détail) doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles, et visibles de l'extérieur les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue par
Expéditeur)	un service officiel ⁹

B. Nature du produit

- "Noix de cajou" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété et/ou du type commercial.

⁸ Selon les règlements de certains pays importateurs, des poids nets précis sont prévus pour les emballages fermés.

⁹ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ("Extra", catégorie I ou catégorie II ou toute autre désignation possible acceptable parmi celles qui figurent à l'annexe II);
- Types ("entières", "tronçons", "fendues" ou "morceaux")
- Désignation du calibre (en cas de calibrage)
- Année de récolte (mention facultative)
- Poids net, ou nombre d'emballages, suivi du poids net unitaire pour des colis contenant ces emballages.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée 1999
Alignement avec la norme-cadre 2003

ANNEXE : DÉSIGNATIONS POUR CHAQUE CATÉGORIE

On trouvera ci-après des désignations pour chacune des trois catégories.

Catégorie	Qualité	Couleur	Désignation facultative
"Extra"	Qualité supérieure Présentant les caractéristiques de la variété ou du type commercial	Blanche Ivoire pâle Gris cendré pâle Jaune pâle	"Blanche"
Catégorie I	Bonne qualité	Brun clair Ivoire pâle Gris cendré Ivoire foncé Jaune	"Roussie"
Catégorie II	Ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies.	Brun clair Ambrée Bleu clair	"Roussie - deuxième qualité"
	Les amandes insuffisamment développées et mouchetées sont autorisées à condition de présenter la forme caractéristique de la noix.	Brun foncé Bleu foncé Décolorée Tachetée de noir	"Noix de dessert"

ANNEXE : DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES NOIX DE CAJOU

Basée sur l'annexe III de la norme-cadre

A. Défauts des amandes

Dommmages superficiels : Dommmages qui altèrent l'aspect du produit : taches, zones décolorées, etc. Une éraflure qui n'altère pas la forme caractéristique de l'amande n'est pas considérée comme un défaut.

Défauts intrinsèques : Amandes racornies ou immatures : l'amande est ratatinée, desséchée et durcie. Ne sont considérés comme un défaut que si l'amande est déformée et ne présente pas son aspect caractéristique.

Amandes tachetées Présence de taches noires ou brunes.
ou mouchetées :

B. Autres défauts dus à des causes extérieures

Dommmages causés par : Présence d'insectes morts, d'acariens, de
des insectes Fragments, de résidus et de déjections d'insectes ou dommmages visibles
causés par l'action d'insectes et de parasites animaux.

Moisissures : Filaments de moisissure visibles à l'oeil nu, à l'intérieur ou à l'extérieur
de l'amande.

Rancissement : Oxydation des lipides ou production d'acides gras libres donnant un goût
désagréable.

Pourriture : Décomposition notable due à l'action de micro-organismes.

Matières étrangères : Toute matière ne faisant pas normalement partie du produit; à l'exclusion
des impuretés minérales.

Pellicule : Peau adhérant à quelque partie de l'amande que ce soit.
