



---

**Commission économique pour l'Europe**

Comité directeur des capacités  
et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles**

Section spécialisée de la normalisation  
des produits secs et séchés

Soixante-douzième session

Genève, 11 et 12 juin 2025

Point 6 c) de l'ordre du jour provisoire

**Révision de normes :**

**Alignement des normes sur la Norme-cadre révisée**

**Norme pour les noix de macadamia décortiquées****Document soumis par le Bureau***Résumé*

La Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés est invitée à examiner la version alignée de la Norme pour les noix de macadamia décortiquées (DDP-23).

Établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2011/21, qui avait été adopté par le Groupe de travail à sa soixante-septième session, en 2011, cette version a été alignée sur la nouvelle version de la Norme-cadre pour les normes relatives aux produits secs et séchés, que le Groupe de travail a adoptée en novembre 2022 (ECE/CTCS/WP.7/2022/9).

---

\* Nouveau tirage pour raisons techniques (11 avril 2025).



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

## 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, ~~et~~ ~~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 ~~présente~~ Norme a pour objet de définir les qualités que ~~doivent présenter~~ les noix de macadamia décortiquées ~~doivent présenter au stade du contrôle à l'exportation~~, après ~~préparation et conditionnement et emballage~~.

Toutefois, aux stades ~~qui suivent~~ ~~suivant~~ 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 non conformes à la présente norme~~ ne peut les exposer, les mettre en vente, ~~les vendre~~, les livrer ou les commercialiser ~~autrement qu'en conformité avec la présente Norme de toute autre manière~~.

### A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, ~~compte tenu~~ ~~sous réserve~~ des dispositions particulières prévues pour ~~catégorie~~ ~~chacune d'entre elles~~ et des tolérances admises, les noix de macadamia décortiquées doivent présenter les caractéristiques ~~suivantes ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20<sup>2</sup>~~ :

L'amande doit être :

- Intacte (seulement lorsqu'elle est entière) ; toutefois, un léger ~~dommage défaut~~ superficiel n'est pas considéré comme un défaut ;
- Saine ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Propre ; ~~pratiquement presque~~ 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, qui comportent plus de 25 % de ~~ou comportant des parties déshydratées, sèches desséchées ou dures qui représentent plus de 25 % de l'amande~~ ;

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

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

- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues ~~tranchant qui tranchent~~ manifestement avec la couleur du reste de l'amande/des morceaux. Lorsque les amandes sont entières, pas plus de 25 % au total de leur ~~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 exempte 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~~ Les noix de macadamia décortiquées doivent ~~doit~~ être dans un état qui tel ~~qu'il~~ leur permette :

- De supporter le ~~un~~ transport et la ~~une~~ manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Teneur en eau<sup>3</sup>

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

## C. Classification

~~Sur la base de la liste des~~ 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~~ le colis.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage des noix de macadamia décortiquées est facultatif. Cependant, ~~s'il est~~ appliqué en cas de calibrage, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section ~~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~~ du tableau ci-après s'appliquent :

Type	Description	Calibre
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).

<sup>3</sup> La teneur en eau est déterminée par ~~l'une des méthodes indiquées~~ la méthode 1 et/ou la méthode 2 défini(e)s à l'annexe II de la Norme-cadre pour les normes CEE relatives aux produits secs et séchés ; voir [http://www.uncece.org/fileadmin/DAM/tradeagr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.uncece.org/fileadmin/DAM/tradeagr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). ~~En cas de contestation, la~~ la méthode de référence de laboratoire est sera appliquée en cas de contestation.

<i>Type</i>	<i>Description</i>	<i>Calibre</i>
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 <sup>e</sup> 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 <sup>e</sup> de pouce sur 1 pouce), avec 2 % au plus qui passeront au travers d’une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32 <sup>e</sup> 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 <sup>e</sup> de pouce sur 1 pouce), mais 2 % au plus au travers d’une ouverture carrée de 3/32 <sup>e</sup> 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 <sup>e</sup> de pouce), mais 10 % au plus au travers d’une ouverture carrée de 2,34 mm (3/32 <sup>e</sup> de pouce).
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 <sup>e</sup> de pouce).

#### IV. Dispositions concernant les tolérances

À ~~toutes-tous~~ tous les ~~stades~~ 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

Défauts admis	Tolérances admises, (en pourcentage de produits défectueux d'amandes défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids)	
	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les <u>produits noix de macadamia décortiquées</u> ne présentant pas les caractéristiques minimales <u>requises</u>	7	10
Dont pas plus de :		
Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	3	5
Produits moisis	1	1
Produits rances, endommagés par des <u>parasites</u> , atteints de pourriture ou altérés	1	2
Odeur ou saveur atypique, quelle qu'en soit la cause	1	2
<u>Parasites-vivants</u>	0	0
b) Tolérances de calibre ( <u>en cas de calibrage</u> )		
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, <u>au total en cas de calibrage</u>	7	7
c) Tolérances pour d'autres défauts		
<u>Produits Noix de macadamia décortiquées</u> appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10
Matières étrangères ( <u>d'origine organique</u> ) telles que coques vides, fragments de coque, <u>fragments de brou</u> , feuilles, poussières <u>ou matières étrangères (d'origine inorganique)</u> telles que <u>cailloux, métal ou verre</u> (sur la base de leur poids)	0,25	0,25

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis<sup>4</sup> doit être homogène et ~~ne comporter que~~ comporter uniquement des noix de macadamia décortiquées de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), ~~et variété (en cas de marquage)~~ ou type commercial (en cas de marquage), et ~~année de récolte (en cas de marquage)~~.

La partie ~~apparente~~ visible 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~~ à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ~~de nature à ne pas~~ ne doivent pas causer au produit ~~d'altérations de dommages~~ externes ou internes. L'emploi de matériaux, ~~et notamment en particulier~~ de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ~~ou l'étiquetage~~ soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide ou d'une colle non toxique.

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

Les colis doivent être presque exempts de tout corps étranger-toute matière étrangère, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV « Dispositions concernant les tolérances ».

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>5</sup> 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, pays), ou identification symbolique reconnue code reconnu officiellement par l'autorité nationale<sup>6</sup>, si le pays appliquant un tel système est répertorié dans le registre des codes d'identification de la CEE.

### B. Nature du produit

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

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>7</sup> et, éventuellement facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

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

### E. Marque officielle de contrôle (~~facultative-facultatif~~)

Adoption de la Norme : 2010.

Dernière révision Révision: 2011.

Version alignée sur la Norme-cadre (2022).

<sup>5</sup> Les ~~Ces~~ dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>6</sup> Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur 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. 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.

<sup>7</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.