

Brochure explicative



Norme CEE-ONU concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX EN COQUE



Norme CEE-ONU concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX EN COQUE



Les normes de qualité commerciale des produits agricoles sont élaborées et approuvées par la Commission économique pour l'Europe par l'intermédiaire de son Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles. Ces normes internationales concourent à faciliter le commerce, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité et à protéger les intérêts des consommateurs. Elles sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs et les exportateurs ainsi que par des organisations internationales. Elles 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.

La brochure explicative de la norme relative aux noix en coque a été rédigée en vue d'harmoniser l'interprétation de cette norme, facilitant ainsi le commerce tant international que national. Elle s'adresse aux producteurs et aux commerçants, ainsi qu'aux autorités d'inspection. Elle correspond à la dernière édition de la norme CEE-ONU pour les noix en coque (DDP-01) qui a été officiellement révisée et adoptée en novembre 2014. Les révisions ultérieures de cette norme seront affichées sur le site Web à l'adresse : www.unece.org/trade/agr/standard/dry/ddp-standards.html.

Tous les membres de l'ONU peuvent participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles.

Pour plus d'informations, voir le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>>.

Les appellations employées et la présentation des données 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. La mention de sociétés ou de produits commerciaux n'implique aucune approbation de la part de l'Organisation des Nations Unies.

Toute partie de la présente publication peut être librement citée ou reproduite, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires ou demandes de renseignements, s'adresser au :

Groupe des normes agricoles
Commission économique pour l'Europe
Palais des Nations
CH-1211, Geneva 10, Suisse
e-mail: agrstandards@unece.org

I. DÉFINITION DU PRODUIT	1
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	3
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	15
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	17
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	21
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	25
ANNEXE : NORME CEE-ONU DDP-01 CONCERNANT LA COMMERCIALISATION ET LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ COMMERCIALE DES NOIX EN COQUE	29



Note: dans l'ensemble de cette brochure, le texte officiel de la norme apparaît en caractères romains; le texte interprétatif de la norme est indiqué en italique noir. Les références aux photos représentant l'interprétation visuelle sont imprimées en noir et gras. Le texte complet de la norme sans le texte interprétatif fait l'objet de l'annexe.

REMERCIEMENTS

La CEE-ONU aimerait remercier les contributions de toutes les délégations de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés durant l'élaboration de cette publication.

La CEE-ONU aimerait également remercier la Commission californienne des noix et le Comité de la noix de s'être chargés de la préparation et de l'impression de la brochure explicative de la norme relative aux noix en coque.





I

DÉFINITION DU PRODUIT

I

DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noix en coque débarrassées de leur brou, des variétés (cultivars) issues du *Juglans regia* L., 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 en coque qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

INTERPRÉTATION

Les noix en coque se présentent sous de multiples couleurs, calibres et formes.



II DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les noix en coque au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage. Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, 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 ni les mettre en vente, 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 en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes :

a) La coque doit être :

- Intacte; sont considérées comme des défauts les coques brisées, lorsque la partie où il manque une partie de la coque est plus grande, au total, que la superficie d'un cercle d'un quart de pouce (6 mm) de diamètre, ou lorsque les deux moitiés de la coque se sont détachées et sont complètement séparées l'une de l'autre;

II

DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

INTERPRÉTATION

Les noix en coque entières ne doivent être ni endommagées ni abîmées. Celles qui présentent des dommages qui laissent exposer l'intérieur du produit doivent être exclues.

Les photos 1 à 4 donnent des exemples de la caractéristique minimale « intacte ».



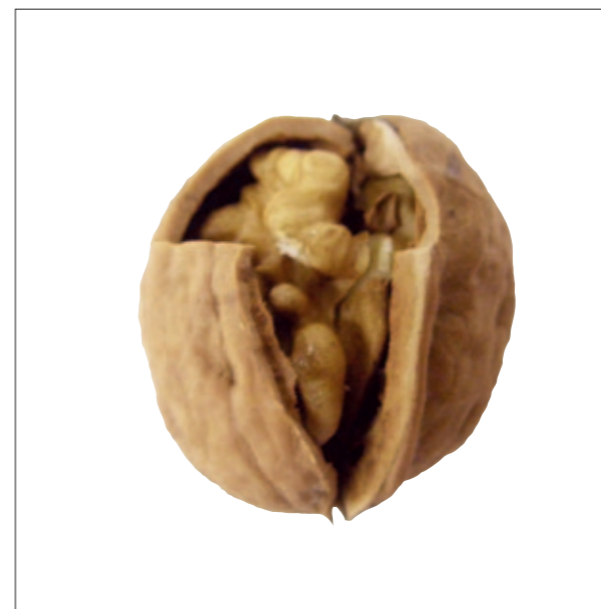
1 Caractéristique minimale (coque) « intacte ». Défaut superficiel (craquelure ou fissure fine) – *produit admis*



2 Caractéristique minimale (coque) « intacte ». Léger défaut superficiel (fissure de surface) – *limite admise*



3 Caractéristique minimale (coque) « intacte ». Défaut superficiel sur la noix de gauche et celle du centre – *produit admis*; défaut sur la noix de droite – *produit exclu*



4 Caractéristique minimale (coque) « intacte ». Coque endommagée, cerneau exposé – *produit exclu*

II DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

- Propre ; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus d'écale adhérente et des poussières touchant au total plus de 10 % de la surface totale de la coque;

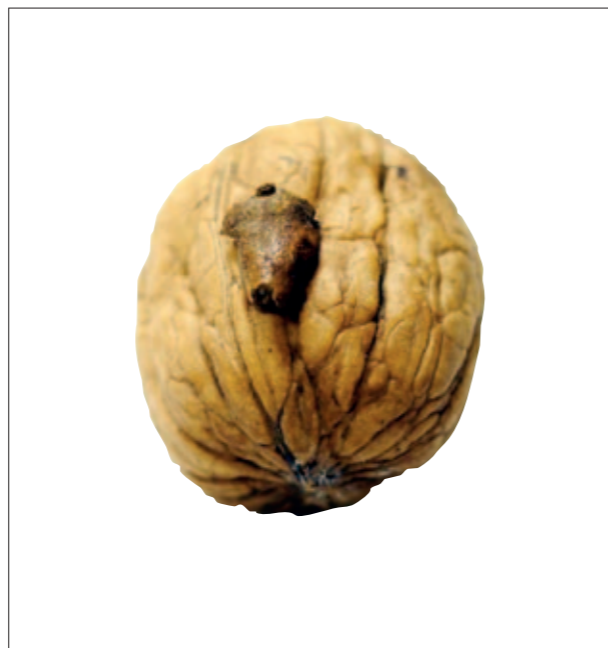
INTERPRÉTATION

La limite admise pour « pratiquement exempte » serait des traces de résidus d'écale adhérente et des poussières ne touchant au total pas plus de 10 % de la surface totale de la coque.

Les photos 5 à 9 donnent des exemples de la caractéristique minimale « propre ».

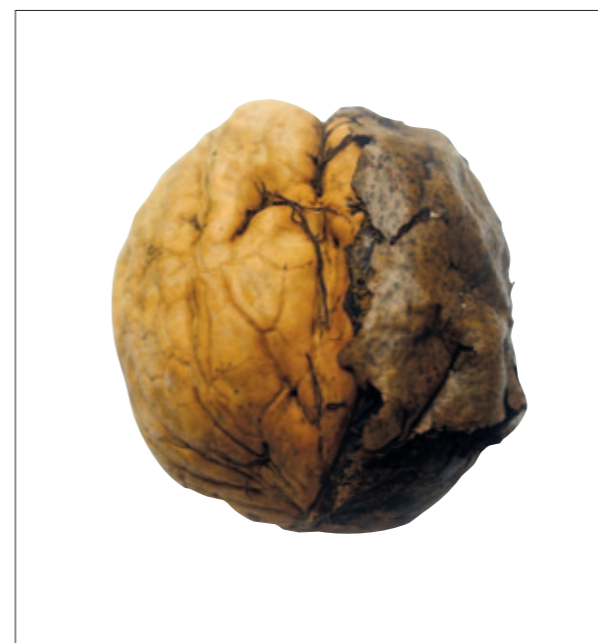


5 Caractéristique minimale (coque) « propre ». *Coque propre*



6 Caractéristique minimale (coque) « propre ». Péricarpe adhérent/d'écale adhérente touchant au total plus de 10 % de la surface de la coque – *limite admise*

II DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ



7 Caractéristique minimale (coque) « propre ». Péricarpe adhérent/écale adhérente touchant au total plus de 10 % de la surface de la coque – *produit exclu*



8 Caractéristique minimale (coque) « propre ». Salissures adhérentes touchant au total 10 % de la surface de la coque – *limite admise*



9 Caractéristique minimale (coque) « propre ». Salissures adhérentes touchant au total plus de 10 % de la surface de la coque – *produit exclu*

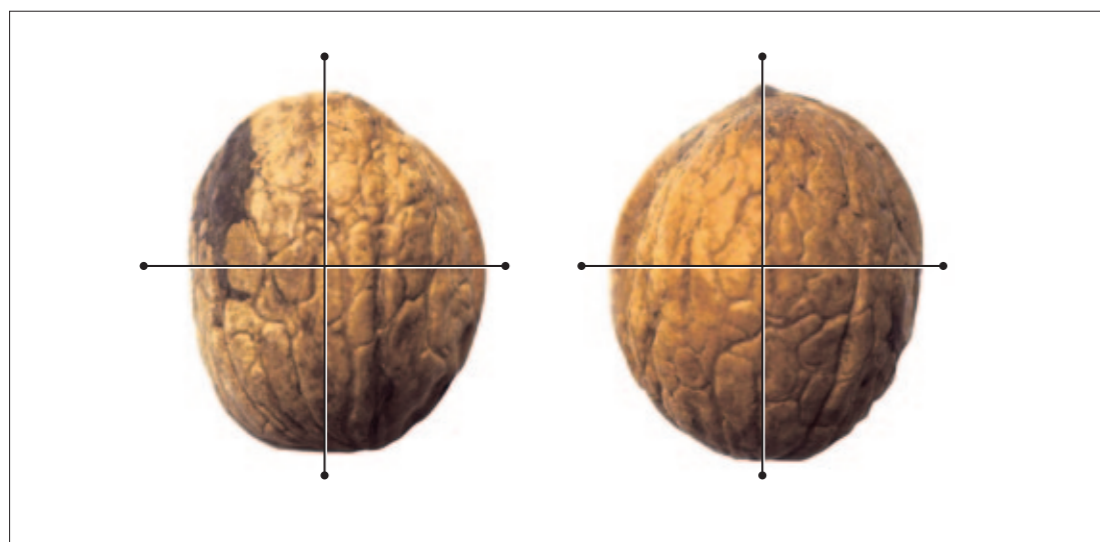
II DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et ne touchant au total pas plus de 25 % de la surface de la coque.

INTERPRÉTATION

Le fait que le produit soit blanchi ou non doit être pris en compte lors du contrôle des défauts superficiels.

Les photos 10 et 11 donnent des exemples de la caractéristique minimale «exempte de défauts superficiels».



- 10 Caractéristique minimale (coque) « exempte de défauts superficiels ». Altérations de la couleur ou taches étendues touchant moins de 25 % de la surface de la coque – *produit admis*
NOTE: les deux photos montrent les deux faces d'une même noix. Chaque quadrant équivaut en 3D à approximativement 12,5 %.



- 11 Caractéristique minimale (coque) « exempte de défauts superficiels ». Altérations de la couleur ou taches étendues touchant au total plus de 25 % de la surface de la coque – *produit exclu*

II DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ



- 12 Caractéristique minimale (cerneau) « suffisamment développé ».

b) Le cerneau doit être :

- Exempt de rancissement;

INTERPRÉTATION

Il n'y a aucun indicateur visuel de rancissement. Ceci peut uniquement être déterminé à l'odeur et/ou au goût.

- Suffisamment développé;

INTERPRÉTATION

Les noix en coque doivent être suffisamment développées à la récolte. Le cerneau n'a pas suffisamment rétréci de la taille maximale de sorte que la pellicule du cerneau est visiblement flétrie.

La photo 12 donne un exemple de la caractéristique minimale « suffisamment développé ».

- Exempt de parties dures séchées touchant plus de 25 % ;

INTERPRÉTATION

La photo 13 donne un exemple de la caractéristique minimale « exempt de parties dures séchées ».



- 13 Caractéristique minimale (cerneau) « exempt de parties dures séchées ». Les cerneaux durs ou flétris touchant au total plus de 25 % du cerneau – *produit exclu*
NOTE: chaque quadrant équivaut approximativement à 25 %.

II DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

- Arrivé à un état de maturité suffisant lorsqu'il s'agit de noix fraîches, c'est-à-dire que la pellicule du cerneau doit se détacher facilement et la cloison médiane interne doit présenter un début de brunissement;
- Exempt de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du cerneau et touchant au total plus de 25 % de la surface du cerneau, sauf s'il s'agit de cerneaux brûlés par le soleil, à condition que leur goût ne soit pas modifié;

INTERPRÉTATION

La gamme de couleurs est expliquée dans l'échelle colorimétrique pour les noix sur :

<http://www.unece.org/tradewelcome/areas-of-work/tradeagr/brochures-and-publications/walnut-kernels.html>

NOTE: à la différence de la gamme de couleurs pour la norme CEE-UN concernant les cerneaux de noix, pour les noix en coque, le produit n'est pas classé selon la couleur du cerneau.

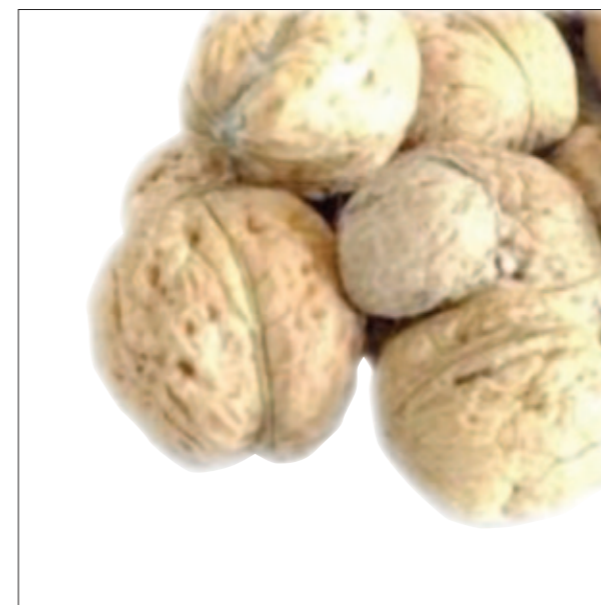
La brûlure du soleil sur des cerneaux n'est pas considérée comme un défaut, à condition que le goût n'en soit pas affecté.

La photo 14 donne un exemple de la caractéristique minimale « exempt de défauts superficiels ».



14 Caractéristique minimale (cerneau) « exempt de défauts superficiels ou de décoloration ». Cernéau taché ou décoloré touchant plus de 25 % du cerneau – *produit exclu*

II DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ



15 Caractéristique minimale (coque) « exempte de filaments de moisissure ». Filaments de moisissure sur la coque – *produit exclu*



16 Caractéristique minimale (cerneau) « exempte de filaments de moisissure ». Filaments de moisissure sur le cerneau – *produit exclu*

c) **L'ensemble du produit (coque et cerneau) doit être :**

- Sain ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;

INTERPRÉTATION

Les noix en coques doivent être exemptes de toute maladie (causées par des champignons, des bactéries ou des virus), tout trouble physiologique ou toute détérioration grave qui modifie notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur qualité. Les noix en coques atteintes en particulier de pourriture, même si les signes sont très légers, mais qui les rendraient impropres à la consommation à leur arrivée à destination, doivent être exclues.

- Exempt de filaments de moisissures visibles à l'œil nu ;

INTERPRÉTATION

Les moisissures visibles à l'œil nu, qu'elles se trouvent sur la coque ou sur le cerneau ne sont pas admises. Les noix en coque et les cerneaux doivent être exempts de filaments de moisissure ou de mycéliums. Les filaments de moisissure apparaissent et se développent lorsque les noix sont emballées et entreposées dans des conditions d'humidité excessives. Les filaments de moisissure et les mycéliums proviennent de microorganismes (en général, des champignons) qui poussent et se développent sur les parties internes et externes du fruit. L'excès d'humidité des noix et/ou une trop grande chaleur au cours du stockage favorisent et augmentent la présence et la contamination par ces champignons, ce qui se traduit par des niveaux élevés de filaments visibles et de spores de mycéliums, provoquant une altération de la couleur, de la texture, de la teneur en eau, de la saveur, de l'odeur et du goût du produit.

Les photos 15 et 16 donnent des exemples de la caractéristique minimale « exempte de filaments de moisissure ».



17 Caractéristique minimale (coque et cerneau)
« exempt de parasites vivants » – *produit exclu*

- Exempt de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;

INTERPRÉTATION

La photo 17 donne un exemple de la caractéristique minimale « exempt de parasites vivants ».

- Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;

INTERPRÉTATION

Les noix en coque doivent être exemptes de dommages causés par des parasites, y compris des dommages occasionnés par des rongeurs, des insectes et des acariens qui s'en nourrissent, des insectes morts et des acariens (œufs, larves, imagos), ou de fragments de parasites ainsi que leurs résidus et déjections. La photo 18 donne un exemple de la caractéristique minimale « exempt d'attaques de parasites ».



18 Caractéristique minimale (coque et cerneau) « exempt d'attaques de parasites ».
Dommages occasionnés par des excréments et des parasites – *produit exclu*

- Exempt d'humidité extérieure anormale ;

INTERPRÉTATION

Cette disposition s'applique à l'humidité excessive, par exemple, l'eau stagnante à l'intérieur de l'emballage. Il faut veiller à ce que la teneur en humidité maximale du produit spécifiée à la section II.B soit respectée.

- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

INTERPRÉTATION

Cette disposition s'applique aux noix en coque stockées ou transportées dans des conditions défavorables et qui ont donc absorbé des odeurs et/ou saveurs anormales, en particulier à proximité d'autres produits qui dégagent des odeurs volatiles.

Les coques peuvent être lavées et blanchies sous réserve que le traitement appliqué n'affecte pas la qualité des cerneaux.

L'état des noix 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 en coque fraîches doit être naturellement égale ou supérieure à 20.0 %.

La teneur en eau des noix en coque sèches ne doit pas être supérieure à 12.0 % pour la noix entière ou à 8.0 % pour le cerneau.

INTERPRÉTATION

Par teneur maximale en eau, on entend l'humidité maximale autorisée pour le produit aux fins de sa commercialisation.

C. CLASSIFICATION

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les noix 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 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 séchés ; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

III DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE



III

DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est obligatoire pour la catégorie « Extra » et la catégorie I, mais facultatif pour la catégorie II. Le calibre minimal est de 26 mm pour les catégories « Extra » et I et, en cas de calibrage, de 24 mm pour la catégorie II.

Le calibre est déterminé par l'un des procédés suivants :

- Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal en mm mesuré à l'aide d'un tamis à mailles rondes ; ou
- Une fourchette de calibres, c'est-à-dire des diamètres minimal et maximal exprimés en mm, qui ne doit pas être supérieure à 2 mm. Toutefois, dans le cas des variétés oblongues dont la hauteur est au moins égale à 1,25 fois la section équatoriale, la fourchette maximale ne doit pas dépasser 3 mm.

INTERPRÉTATION

Chaque type de catégorie devrait avoir le calibre correspondant à sa catégorie pour être accepté afin d'être commercialisé et pour améliorer l'homogénéité à l'intérieur du colis. Le calibre indiqué est contrôlé à l'aide d'une échelle de calibre.

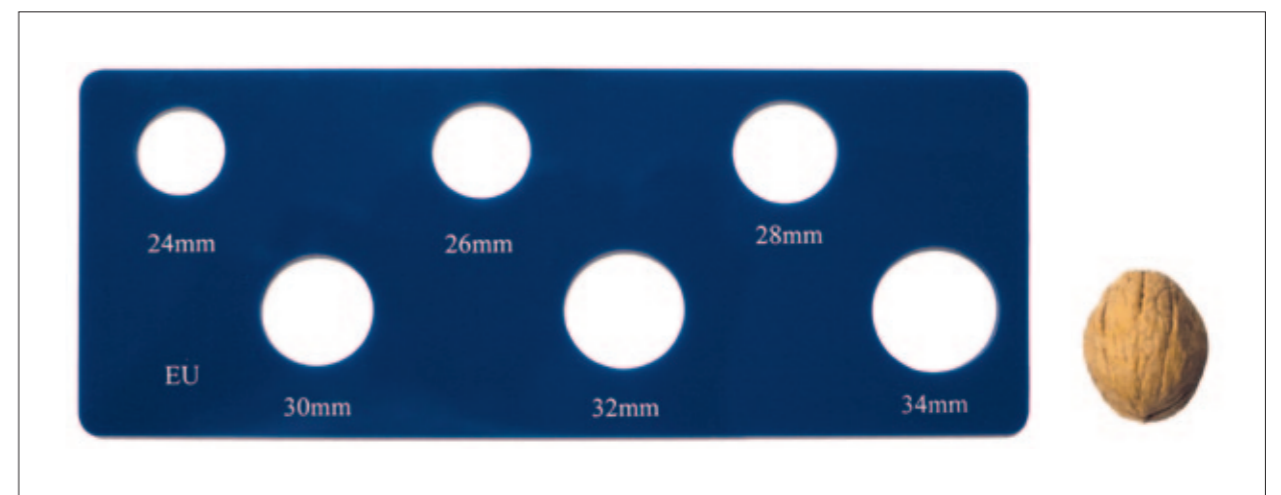
Les photos 19 à 21 donnent des exemples de calibrage.



19 Calibrage : noix sphérique



20 Calibrage : noix oblongue



21 Calibrage : échelle de calibre utilisée pour contrôler le calibre indiqué



IV DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de 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.

INTERPRÉTATION

Des tolérances sont prévues pour autoriser des écarts au cours de la manipulation et du fait d'une altération naturelle du produit au fil du temps.

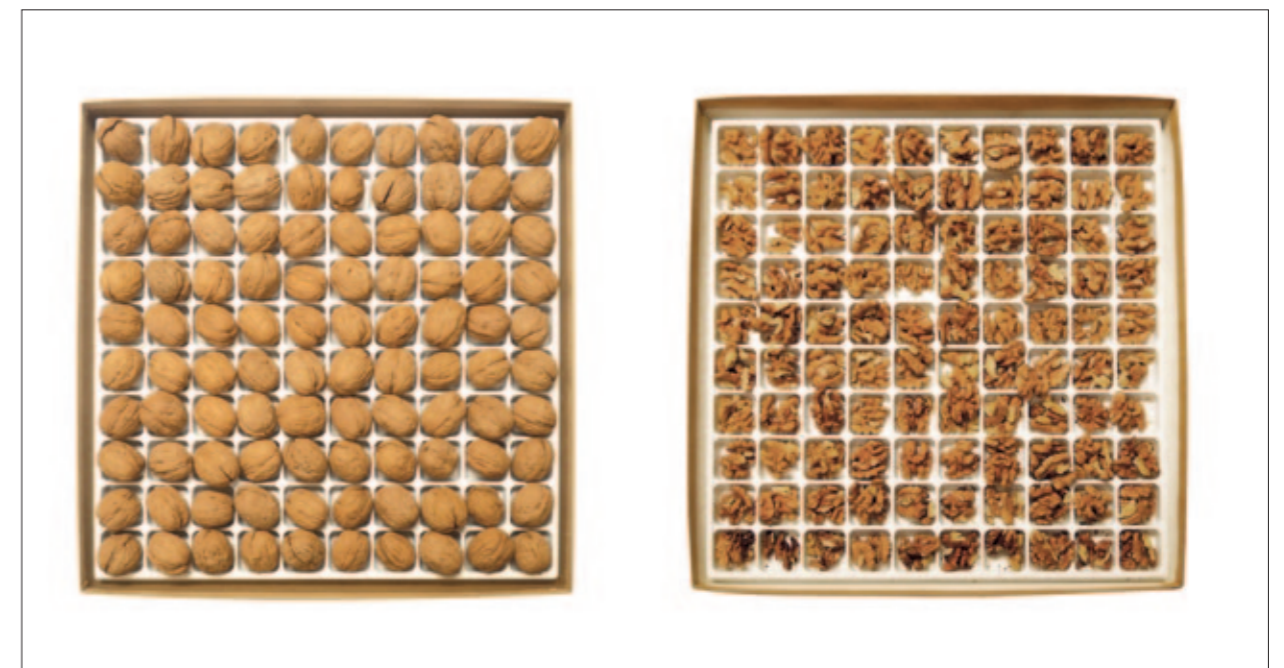
La conformité avec les tolérances doit être déterminée en utilisant au minimum les règles de procédure pour les contrôles de conformité conformément à l'annexe II de la Décision du Conseil révisant le « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95] (téléchargeable sur <http://www.oecd.org/agriculture/code/19517729.PDF>).

La décision concernant la conformité du lot dépend du pourcentage de produits non conformes dans l'ensemble de l'échantillon.

La photo 22 donne un exemple de tolérances.

IV

DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES



22 Tolérances. À gauche : plateau d'échantillonnage de 100 noix pour l'évaluation de la qualité de la coque
À droite : plateau d'échantillonnage de 100 noix décortiquées pour l'évaluation de la qualité du cerneau

IV DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

A. TOLÉRANCES DE QUALITÉ

DÉFAUTS ADMIS	Tolérances admises en pourcentage de noix en coque défectueuses, calculé 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 des défauts touchant l'aspect extérieur de la coque, tels que la présence d'écale/de brou adhérent, des impuretés et défauts superficiels, des coques ouvertes, cassées ou présentant des dommages	7	10	15
Produit moisi dans le cas seulement de (l'extérieur) de noix fraîches	5	5	5
(b) Tolérances pour la partie comestible non conforme aux caractéristiques minimales (nombre calculé sur la base d'un échantillon de 100 noix)* dont pas plus de :	8	10	15
Produits moisis	3	4	6
Cerneaux insuffisamment développés, ratatinés ou racornis**	8	10	15
Produits rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	3	6	8
Parasites vivants	0	0	0
(c) Tolérances de calibre (en cas de calibre) Pour les noix en coque non conformes aux dispositions concernant le calibre et le calibre indiqué, au total	10	10	10
(d) Tolérances pour d'autres défauts :			
Matières étrangères y compris fragments de coque, brou, poussières, etc. (en poids) dont pas plus de :	2	3	4
Matières étrangères d'origine minérale	0.25	1	2
Noix en coque appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle (celui) indiqué(e)	10	10	10

* En Turquie, les tolérances pour la partie comestible non conforme aux caractéristiques minimales sont déterminées en fonction du poids.

** Dans le calcul des tolérances, quelle que soit la catégorie, deux noix à demi creuses ou quatre noix au quart creuses sont comptées pour une noix creuse.



A. HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noix en coque de même origine, qualité, année de récolte, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

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

**INTERPRÉTATION**

La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire dissimuler dans les couches inférieures les produits emballés qui sont inférieurs en qualité et en calibre à celle/celui indiqué(e) et marqué(e).

Les photos 23 et 24 donnent des exemples d'homogénéité.

23 Présentation « homogénéité » : noix non blanchies – de couleur homogène pour le type de présentation



24 Présentation « homogénéité » : apparence homogène des noix en coque dans un carton (à gauche) et dans un plateau d'échantillonnage de 100 noix (à droite)

DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

B. CONDITIONNEMENT

Les noix en coque 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger conformément au tableau de tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

INTERPRÉTATION

Le conditionnement doit être d'une qualité et d'une résistance propres à assurer la protection des noix en coque durant le transport et la manutention.

Cette disposition vise à assurer que les matériaux contenus dans le colis protègent les produits de manière convenable.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger les produits de toute matière étrangère tels que feuilles, sable ou terre, qui pourraient avoir un impact négatif sur les produits et leur présentation.

Un manque visible de propreté dans plusieurs colis peut entraîner l'exclusion des marchandises.

Les photos 25 à 28 donnent des exemples de conditionnement.



26 Conditionnement : exemple de conditionnement en sacs d'un poids net de 25 kg



25 Conditionnement : exemple de conditionnement en super sacs d'un poids net de 910 kg



27 Conditionnement : exemple de conditionnement en cartons d'un poids net de 10 kg



28 Conditionnement : exemple de conditionnement en paquets de noix au détail

VI

DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE



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 :

INTERPRÉTATION

Sur chaque emballage, toutes les indications doivent être groupées sur le même côté, en étant soit apposées sur une étiquette attachée à l'emballage, soit imprimées sur l'emballage à l'aide d'une encre insoluble dans l'eau.

En cas de réutilisation des emballages, toutes les étiquettes précédentes doivent être soigneusement enlevées et/ou les indications précédentes supprimées.

Les photos 29 et 30 donnent des exemples de marquage.

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.

INTERPRÉTATION

À des fins d'inspection, l'« emballeur » est la personne ou l'entreprise chargée du conditionnement du produit (il ne s'agit pas du personnel qui réalise concrètement ce travail et qui n'a de responsabilité qu'envers son employeur).

L'identification symbolique n'est pas une marque commerciale ; elle désigne un système officiel de contrôle permettant que la personne ou l'entreprise chargée du conditionnement soit facilement identifiée. L'expéditeur (que ce soit l'entreprise chargée de l'expédition ou l'exportateur) peut cependant assumer l'entière responsabilité, auquel cas l'identification de l'« emballeur » telle que définie plus haut est facultative.

B. NATURE DU PRODUIT

- « Noix » ou « noix sèches » ; ou
- « Noix fraîches » ou dénomination équivalente ;
- Nom de la variété ou des types commerciaux (facultatif).

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.

C. ORIGINE DU PRODUIT

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

INTERPRÉTATION

Le marquage doit comprendre le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les noix en coque ont été produites (par exemple, « Produit des États-Unis » ou « Produit de France »). La zone d'origine en termes nationaux, régionaux ou locaux, par exemple « Noix de Californie » ou « Noix du Périgord » ou « Noix de Grenoble » peut éventuellement aussi être indiquée.

D. CARACTÉRISTIQUES COMMERCIALES

- Catégorie

INTERPRÉTATION

Déclarer la catégorie est obligatoire.

- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé par :
 - Le diamètre minimal suivi des mots « et plus » ou dénomination équivalente ; ou
 - Les diamètres minimal et maximal ;

INTERPRÉTATION

L'indication du calibre est obligatoire pour toutes les catégories. Le calibre peut être indiqué par le diamètre minimum des noix en coque dans l'emballage suivi des mots « et plus » (par exemple, « 30 mm et plus » ou « 32 mm et plus ») ou par une fourchette de calibres des noix en coque dans l'emballage (par exemple, « 30-32 mm »).

- Année de récolte (obligatoire pour les catégories « Extra » et I, facultative pour la catégorie II)

INTERPRÉTATION

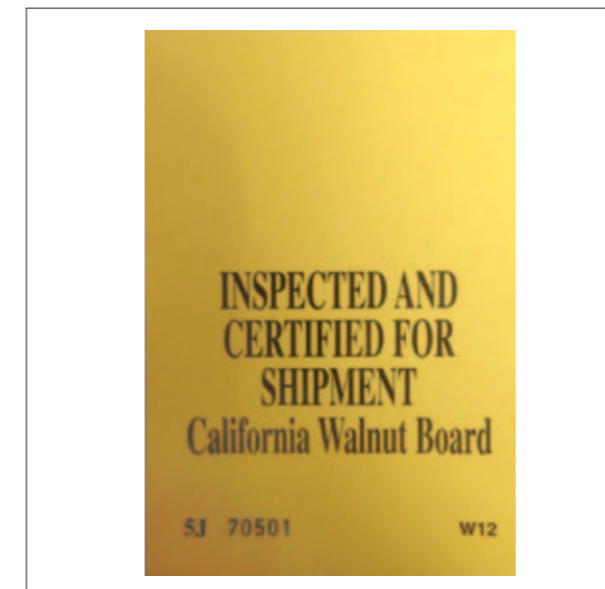
L'année de récolte est l'année où les noix en coque ont été récoltées.

- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif) ;
- « À entreposer au frais » ou « Conservation très limitée, à entreposer au frais » dans le cas des noix fraîches.

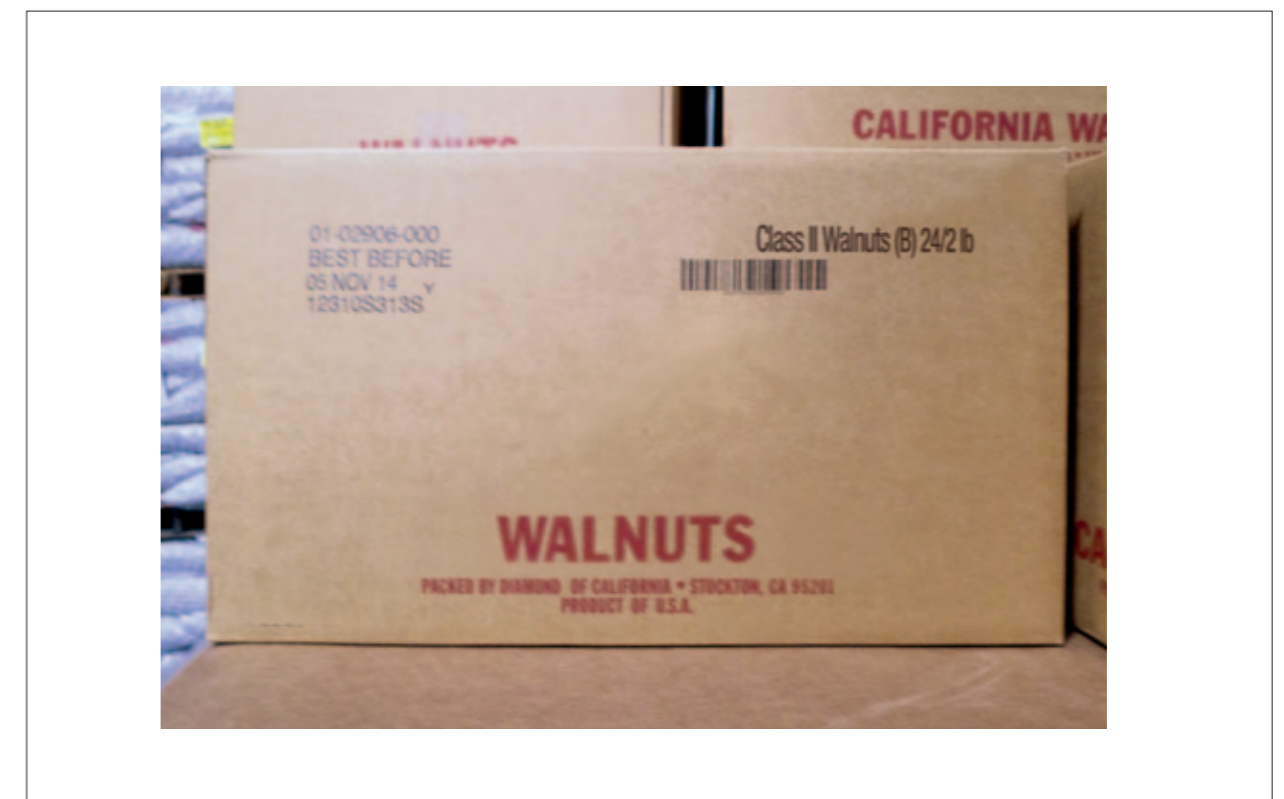
E. MARQUE OFFICIELLE DE CONTRÔLE (FACULTATIVE)

Adoption en 1970 (en tant que Norme CEE-ONU pour les noix en coque).
Révision : 2014.

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



29 Marquage : exemple de marque officielle de contrôle



30 Marquage : exemple de marquage imprimé sur un emballage

ANNEXE



NORME CEE-ONU DDP-01 CONCERNANT LA COMMERCIALISATION ET LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ COMMERCIALE DES NOIX EN COQUE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noix en coque débarrassées de leur brou, des variétés (cultivars) issues du *Juglans regia* L., 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 en coque qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les noix en coque au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, 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 ni les mettre en vente, 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 en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- a) La coque doit être :
- Intacte; sont considérées comme des défauts les coques brisées, lorsque la partie où il manque une partie de la coque est plus grande, au total, que la superficie d'un cercle d'un quart de pouce (6 mm) de diamètre, ou lorsque les deux moitiés de la coque se sont détachées et sont complètement séparées l'une de l'autre;
 - Propre ; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus d'écale adhérente et des poussières touchant au total plus de 10 % de la surface totale de la coque;
 - Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et ne touchant au total pas plus de 25 % de la surface de la coque.

b) Le cerneau doit être :

- Exempt de rancissement ;
- Suffisamment développé ;
- Exempt de parties dures séchées touchant plus de 25 % ;
- Arrivé à un état de maturité suffisant lorsqu'il s'agit de noix fraîches, c'est-à-dire que la pellicule du cerneau doit se détacher facilement et la cloison médiane interne doit présenter un début de brunissement;
- Exempt de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du cerneau et touchant au total plus de 25 % de la surface du cerneau, sauf s'il s'agit de cerneaux brûlés par le soleil, à condition que leur goût ne soit pas modifié;

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

- Sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Exempt de filaments de moisissures 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.

Les coques peuvent être lavées et blanchies sous réserve que le traitement appliqué n'affecte pas la qualité des cerneaux.

L'état des noix 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 en coque fraîches doit être naturellement égale ou supérieure à 20.0 %.

La teneur en eau des noix en coque sèches ne doit pas être supérieure à 12.0 % pour la noix entière ou à 8.0 % pour le cerneau.

C. CLASSIFICATION

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les noix 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 l'emballage.

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/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf

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 séchés ; voir http://www.unece.org/trade/agr/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 est obligatoire pour la catégorie « Extra » et la catégorie I, mais facultatif pour la catégorie II.
Le calibre minimal est de 26 mm pour les catégories « Extra » et I et, en cas de calibrage, de 24 mm pour la catégorie II.

Le calibre est déterminé par l'un des procédés suivants :

- Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal en mm mesuré à l'aide d'un tamis à mailles rondes ; ou
- Une fourchette de calibres, c'est-à-dire des diamètres minimal et maximal exprimés en mm, qui ne doit pas être supérieure à 2 mm.
Toutefois, dans le cas des variétés oblongues dont la hauteur est au moins égale à 1,25 fois la section équatoriale, la fourchette maximale ne doit pas dépasser 3 mm.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de 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 noix en coque défectueuses, calculé 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 des défauts touchant l'aspect extérieur de la coque, tels que la présence d'écale/de brou adhérent, des impuretés et défauts superficiels, des coques ouvertes, cassées ou présentant des dommages	7	10	15
Produit moisi dans le cas seulement de (l'extérieur) de noix fraîches	5	5	5
(b) Tolérances pour la partie comestible non conforme aux caractéristiques minimales (nombre calculé sur la base d'un échantillon de 100 noix)* dont pas plus de :	8	10	15
Produits moisés	3	4	6
Cerneaux insuffisamment développés, ratatinés ou racornis**	8	10	15
Produits rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	3	6	8
Parasites vivants	0	0	0
(c) Tolérances de calibre (en cas de calibrage) Pour les noix en coque non conformes aux dispositions concernant le calibrage et le calibre indiqué, au total	10	10	10
(d) Tolérances pour d'autres défauts :			
Matières étrangères y compris fragments de coque, brou, poussières, etc. (en poids) dont pas plus de :	2	3	4
Matières étrangères d'origine minérale	0.25	1	2
Noix en coque appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle (celui) indiqué(e)	10	10	10

* En Turquie, les tolérances pour la partie comestible non conforme aux caractéristiques minimales sont déterminées en fonction du poids.

** Dans le calcul des tolérances, quelle que soit la catégorie, deux noix à demi creuses ou quatre noix au quart creuses sont comptées pour une noix creuse.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noix en coque de même origine, qualité, année de récolte, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

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

B. CONDITIONNEMENT

Les noix en coque 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger conformément au tableau de 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

Emballleur 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 » ou « noix sèches » ; ou
- « Noix fraîches » ou dénomination équivalente ;
- Nom de la variété ou des types commerciaux (facultatif).

C. ORIGINE DU PRODUIT

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

D. CARACTÉRISTIQUES COMMERCIALES

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé par :
 - Le diamètre minimal suivi des mots « et plus » ou dénomination équivalente ; ou
 - Les diamètres minimal et maximal ;
- Année de récolte (obligatoire pour les catégories « Extra » et I, facultative pour la catégorie II)
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif) ;
- « À entreposer au frais » ou « Conservation très limitée, à entreposer au frais » dans le cas des noix fraîches.

E. MARQUE OFFICIELLE DE CONTRÔLE (FACULTATIVE)

Adoption en 1970 (en tant que Norme CEE-ONU pour les noix en coque).
Révision : 2014.

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 « emballleur 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.

