

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

CERNEAUX DE NOIX



NOTE

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 cerneaux de noix 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.

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

TABLE DES MATIÈRES

I. DÉFINITION DU PRODUIT	1
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	4
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (TYPES)	10
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	14
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	18
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	24
ANNEXE : NORME CEE-ONU DDP-02 CONCERNANT LA COMMERCIALISATION ET LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ COMMERCIALE DES CERNEAUX DE NOIX	28



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 californien de la noix de s'être chargés de la préparation et de l'impression de la brochure explicative de la norme relative aux cerneaux de noix.





I

DÉFINITION DU PRODUIT

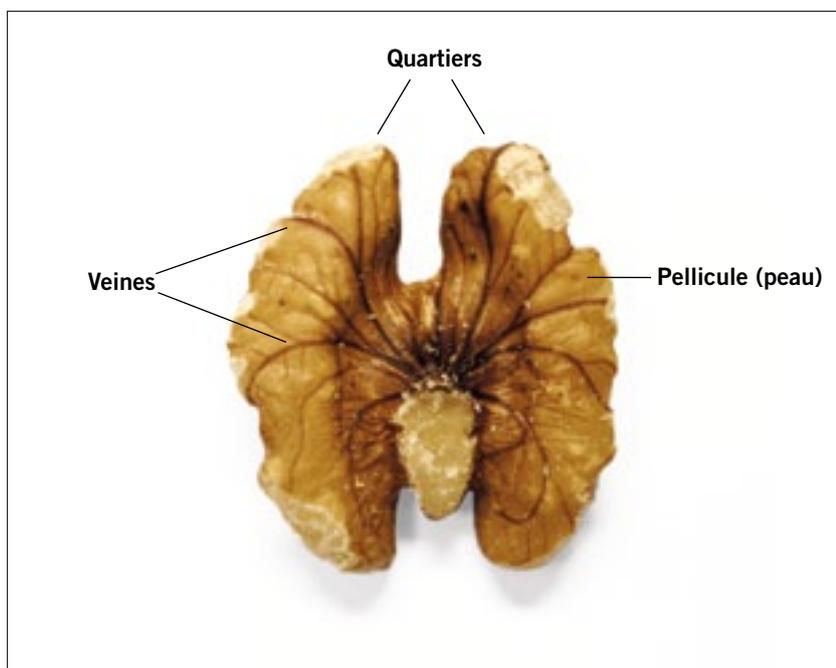
I

DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les cerneaux de noix des variétés (cultivars) issues de *Juglans regia* L., destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. En sont exclus les cerneaux de noix qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

INTERPRÉTATION

Les cerneaux de noix se présentent sous de multiples couleurs, calibres et formes (photos 1 et 2).



1

Description d'une moitié de cerneau

I

DÉFINITION DU PRODUIT



2

Représentation des couleurs et des moitiés de cerneau



II

DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les cerneaux de noix 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, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES¹

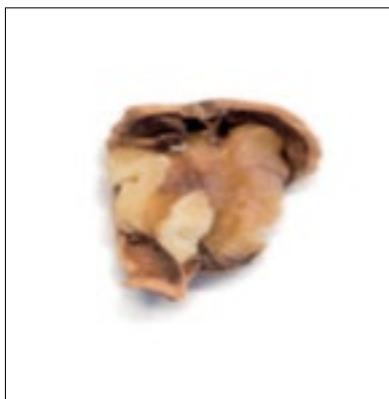
Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les cerneaux de noix doivent présenter les caractéristiques suivantes :

Le cerneau doit être :

- Sain ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propre ; pratiquement exempt de toute matière étrangère visible, y compris de résidus de la coque adhérente :

INTERPRÉTATION

La limite admise pour « pratiquement exempt » serait des résidus de la coque adhérente ne touchant pas plus de 10 % de la surface totale. La photo 3 donne un exemple de la matière étrangère visible.



3

Cerneau avec des résidus de la coque adhérente
(produit exclu)

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.

II

DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

- Suffisamment développé ; sont exclus les cerneaux ratatinés ou racornis qui sont extrêmement ridés, ou comportant des parties déshydratées, sèches ou dures qui représentent plus de 25 % du cerneau ;



4 Suffisamment développé
(produit admis)

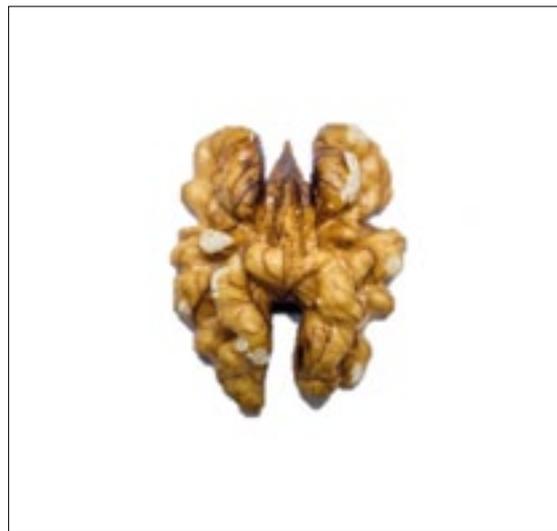


5 Cerneau ratatiné ou racorni
(représentant plus de 25 % du cerneau – produit exclu)

- Exempt de défauts superficiels, d'altérations de la couleur (diffusion de matière grasse ou taches étendues) tranchant manifestement avec la couleur du reste du cerneau et touchant au total plus de 25 % de sa surface. Les éraflures ne sont pas considérées comme un défaut superficiel ;



6 Défauts superficiels et altérations de la couleur
(touchant plus de 25 % du cerneau – produit exclu)



7 Éraflures *(produit admis)*

- Exempt de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- exempts d'attaque de parasites, y compris la présence d'insectes et/ou d'acariens morts, de leurs résidus ou déjections ;

II

DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ



8 Dommages causés par des insectes/parasites
(produit exclu)

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

INTERPRÉTATION

Les filaments de moisissure visibles à l'œil nu, qu'ils se trouvent sur la coque ou sur le cerneau, ne sont pas admis (photo 9).



9 Moisissures (produit exclu)

II

DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

- Exempt de rancissement ;

INTERPRÉTATION

Le rancissement est un défaut où le cerneau de noix a une odeur ou une saveur désagréable d'huile ou de graisse décomposée. N.B. : certains produits peuvent présenter un aspect sombre ou huileux et ne pas être rances (photo 10).



10

Le rancissement apparent doit être vérifié par un test sensoriel.

- 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 cerneaux de noix entreposés ou transportés dans de mauvaises conditions et qui, de ce fait, ont absorbé des odeurs et/ou saveurs anormales, en particulier à cause de la proximité d'autres produits qui dégagent des odeurs volatiles.

L'état des cerneaux de noix doit être tel qu'il leur permette :

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

II

DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

B. TENEUR EN EAU²

La teneur en eau des cerneaux de noix ne doit pas être supérieure à 5,0 %.

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 cerneaux de noix sont classés 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 secs ; 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 (TYPES)

III DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (TYPES)

Les cerneaux de noix sont classés par type, comme suit.

I	Moitiés	Cerneaux séparés en deux parties sensiblement égales et intactes
II	Écornés	Parties de cerneau représentant au moins les trois quarts d'une « moitié »
III	Quarts	Cerneaux séparés dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales
IV	Gros morceaux	Parties de cerneau plus petites qu'un « écorné » mais plus grosses qu'une « brisure »
V	Brisures	Parties de cerneau pouvant passer à travers un tamis à mailles rondes de 8 mm mais non de 3 mm

Pour les moitiés uniquement, le nombre de morceaux par kg est facultatif.

En cas de mélange de types, le pourcentage de chaque type doit être indiqué ; le tableau relatif aux tolérances de calibre n'est pas applicable.

INTERPRÉTATION

Les cerneaux de noix peuvent être de différents types. Les photos 11 à 15 en donnent des exemples.



III DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (TYPES)



12 Cerneaux écornés
(parties de cerneau représentant au moins les trois quarts d'une « moitié »)

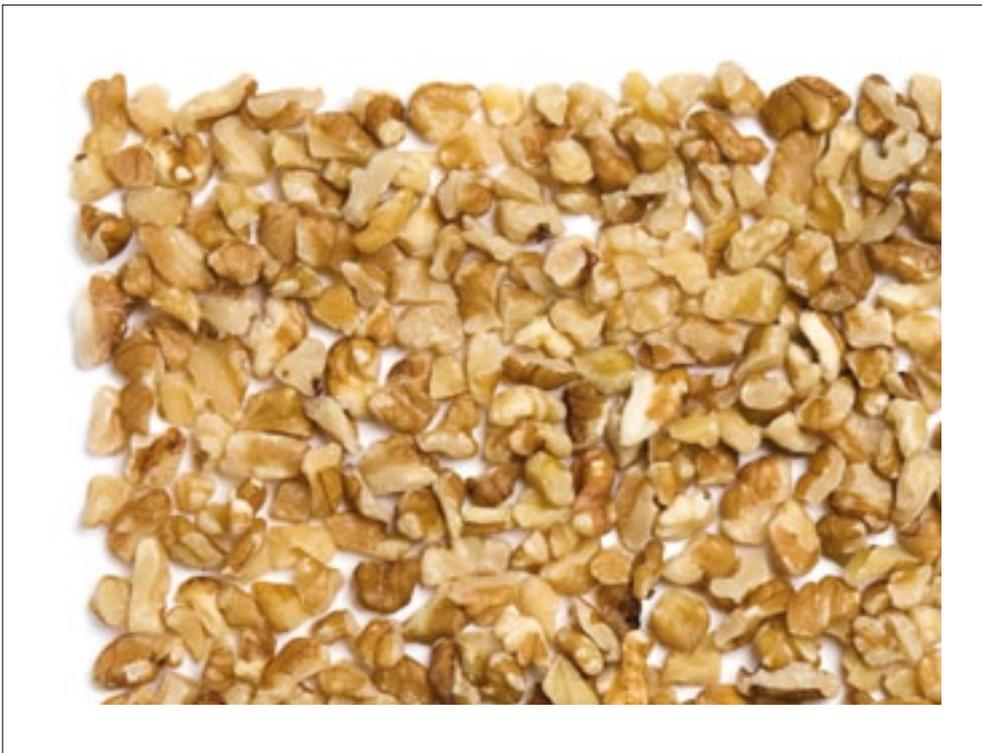


13 Quarts *(cerneaux séparés dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales)*

III DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (TYPES)



14 Gros morceaux (parties de cerneau plus petites qu'un « écorné » mais plus grosses qu'une « brisure »)



15 Brisures (Parties de cerneau pouvant passer à travers un tamis à mailles rondes de 8 mm mais non de 3 mm)



IV

DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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 applicables au contrôle de conformité énoncées dans l'annexe II de la Décision du Conseil portant révision du Régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes [C(2006) 95] (téléchargeable depuis <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>).

La décision concernant la conformité du lot dépend du pourcentage de produits non conformes dans l'ensemble de l'échantillon (photo 16).

A. TOLÉRANCES DE QUALITÉ

DÉFAUTS ADMIS	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base du poids		
	EXTRA	CATÉGORIE I	CATÉGORIE II
(a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales dont pas plus de :	4	6	8
Produits moisissés	0.5	1	2
Produits rances ou présentant une odeur et/ou une saveur étrangère	1	1	2
Produits atteints de pourriture ou altérés	0.5	1	2
Produits endommagés par des parasites	1	1	2
Parasites vivants	0	0	0
(b) Tolérances pour d'autres défauts : Matières étrangères, fragments de coque, fragments de brou	0.5	1	1
(c) Tolérances pour la couleur :			
Cerneaux de noix n'appartenant pas au même type de couleur	15	15	15

IV

DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES



16 Exemple de matières étrangères, y compris bois, pierres, brindilles, fragments de coque et de cloison médiane interne

B. TOLÉRANCES DE CALIBRE/TYPE

TYPE	Pourcentage minimum et tolérances admises (pourcentage sur la base du poids)					
	MOITIÉS	ÉCORNÉS	QUARTS	GROS MORCEAUX	BRISURES	DÉBRIS
Moitiés	85 ^a	15 ^b	5 ^c	5 ^c	1 ^c	1 ^c
Écornés		85 ^a	15 ^b	5 ^c	5 ^c	1 ^c
Quarts			85 ^a	15 ^b	5 ^c	1 ^c
Gros morceaux				85 ^a	15 ^b	1 ^c
Brisures				10 ^b	90 ^a	1 ^d

a) Pourcentage minimum

b) Tolérances admises

c) Inclus dans les 15 % tolérés

d) Inclus dans les 10 % tolérés





V

DISPOSITIONS
CONCERNANT
LA PRÉSENTATION

A. HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerneaux de noix de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété (si celle-ci est indiquée).

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 de l'emballage des produits qui sont inférieurs en qualité et en calibre à ceux qui sont exposés et indiqués. Les photos 17 à 21 donnent des exemples d'homogénéité.

Uniformité de la couleur³⁾:

Les critères d'uniformité colorimétrique ci-après s'appliquent respectivement à chaque catégorie :

- **Catégorie « Extra »** : les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de couleur uniformément claire et pratiquement exempts de couleur paille foncée et/ou jaune citron, le brun foncé étant exclu ;
- **Catégorie I** : les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun clair et/ou jaune citron ;
- **Catégorie II** : les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun foncé. Les cerneaux plus foncés peuvent être commercialisés dans cette catégorie à condition que leur couleur soit indiquée sur l'emballage ;
- Les variétés à cerneaux de couleur rouge sont exemptées des prescriptions en matière de couleur.



17

Uniformité de couleur en catégorie « Extra ».

3) L'échelle colorimétrique officielle pour les cerneaux de noix peut être obtenue à l'adresse suivante : http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/Publications/ECE_DDP-02_WalnutKernels.pdf

V

DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION



18 Couleur de la catégorie I.



19 Couleur de la catégorie II.

V

DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION



20 Couleur des cerneaux de couleur rouge (par exemple, variété Livermore).



21 Couleur uniforme dans l'emballage.

B. CONDITIONNEMENT

Les cerneaux de noix doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

INTERPRÉTATION

Le conditionnement doit être d'une qualité et d'une résistance propres à protéger les cerneaux de noix durant le transport et la manutention.

Cette disposition vise à faire en sorte que les matériaux contenus dans l'emballage protègent les produits de manière convenable. Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit des matières étrangères telles que feuilles, sable ou terre, qui pourraient avoir un impact négatif sur les produits et leur présentation. Un manque visible de propreté dans plusieurs emballages peut entraîner le rejet du produit.

Les photos 22 et 23 donnent des exemples de conditionnement.



V

DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION



23

Exemple de conditionnement en colis ou en cartons



VI

DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

VI DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage⁴ 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 24 et 25 donnent des exemples de marquage.

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 nationale⁵.

INTERPRÉTATION

Aux fins de l'inspection, l'« emballleur » 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'« emballleur », telle que définie plus haut, est facultative.

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

5) 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 concerné, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

VI DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

B. NATURE DU PRODUIT

- « Cerneaux de noix »

C. ORIGINE DU PRODUIT

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

INTERPRÉTATION

Le marquage doit indiquer le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les cerneaux de noix ont été produits (par exemple « Produit des États-Unis » ou « Produit de France »). Éventuellement, la zone d'origine indiquée dans la langue nationale, régionale ou locale, par exemple « Noix de Californie » ou « Noix du Périgord » ou « Noix de Grenoble », peut être également mentionnée.

D. CARACTÉRISTIQUES COMMERCIALES

- Catégorie ;
- Type ; en cas de mélange de types, le pourcentage de chaque type doit être indiqué ;
- Nombre de moitiés par kg (facultatif) ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. MARQUE OFFICIELLE DE CONTRÔLE (FACULTATIVE)

Adoption : 1983.

Dernière révision : 2017.

VI DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE



24

Exemple de marquage imprimé sur le carton



25

Exemple de marquage imprimé sur l'emballage de vente

ANNEXE



NORME CEE-ONU DDP-02 CONCERNANT LA COMMERCIALISATION ET LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ COMMERCIALE DES CERNEAUX DE NOIX

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les cerneaux de noix des variétés (cultivars) issues de *Juglans regia* L., destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. En sont exclus les cerneaux de noix qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les cerneaux de noix 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, 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 cerneaux de noix doivent présenter les caractéristiques suivantes :

Le cerneau doit être :

- Sain ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propre ; pratiquement exempt de toute matière étrangère visible, y compris de résidus de la coque adhérente ;
- Suffisamment développé ; sont exclus les cerneaux ratatinés ou racornis qui sont extrêmement ridés, ou comportant des parties déshydratées, sèches ou dures qui représentent plus de 25 % du cerneau ;
- Exempt de défauts superficiels, d'altérations de la couleur (diffusion de matière grasse ou taches étendues) tranchant manifestement avec la couleur du reste du cerneau et touchant au total plus de 25 % de sa surface. Les éraflures ne sont pas considérées comme un défaut superficiel ;
- Exempt de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts d'attaque de parasites, y compris la présence d'insectes et/ou d'acariens morts, de leurs résidus ou déjections ;
- Exempt de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempt de rancissement ;
- Exempt d'humidité extérieure anormale ;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

1) Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la normecadre – 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.

L'état des cerneaux de noix 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 cerneaux de noix ne doit pas être supérieure à 5,0 %.

C. CLASSIFICATION

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les cerneaux de noix sont classés 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.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (TYPES)

Les cerneaux de noix sont classés par type, comme suit.

I	Moitiés	Cerneaux séparés en deux parties sensiblement égales et intactes
II	Écornés	Parties de cerneau représentant au moins les trois quarts d'une « moitié »
III	Quarts	Cerneaux séparés dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales
IV	Gros morceaux	Parties de cerneau plus petites qu'un « écorné » mais plus grosses qu'une « brisure »
V	Brisures	Parties de cerneau pouvant passer à travers un tamis à mailles rondes de 8 mm mais non de 3 mm

Pour les moitiés uniquement, le nombre de morceaux par kg est facultatif.

En cas de mélange de types, le pourcentage de chaque type doit être indiqué ; le tableau relatif aux tolérances de calibre n'est pas applicable.

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 produits défectueux, calculé sur la base du poids		
	EXTRA	CATÉGORIE I	CATÉGORIE II
(a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales dont pas plus de :	4	6	8
Produits moisiss	0.5	1	2
Produits rances ou présentant une odeur et/ou une saveur étrangère	1	1	2
Produits atteints de pourriture ou altérés	0.5	1	2
Produits endommagés par des parasites	1	1	2
Parasites vivants	0	0	0
(b) Tolérances pour d'autres défauts : Matières étrangères, fragments de coque, fragments de brou	0.5	1	1
(c) Tolérances pour la couleur :			
Cerneaux de noix n'appartenant pas au même type de couleur	15	15	15

B. TOLÉRANCES DE CALIBRE/TYPE

TYPE	Pourcentage minimum et tolérances admises (pourcentage sur la base du poids)					
	MOITIÉS	ÉCORNÉS	QUARTS	GROS MORCEAUX	BRISURES	DÉBRIS
Moitiés	85 ^a	15 ^b	5 ^c	5 ^c	1 ^c	1 ^c
Écornés		85 ^a	15 ^b	5 ^c	5 ^c	1 ^c
Quarts			85 ^a	15 ^b	5 ^c	1 ^c
Gros morceaux				85 ^a	15 ^b	1 ^c
Brisures				10 ^b	90 ^a	1 ^d

a) Pourcentage minimum

b) Tolérances admises

c) Inclus dans les 15 % tolérés

d) Inclus dans les 10 % tolérés

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerneaux de noix de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété (si celle-ci est indiquée).

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

Uniformité de la couleur³:

Les critères d'uniformité colorimétrique ci-après s'appliquent respectivement à chaque catégorie :

- **Catégorie « Extra »** : les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de couleur uniformément claire et pratiquement exempts de couleur paille foncée et/ou jaune citron, le brun foncé étant exclu ;
- **Catégorie I** : les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun clair et/ou jaune citron ;
- **Catégorie II** : les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun foncé. Les cerneaux plus foncés peuvent être commercialisés dans cette catégorie à condition que leur couleur soit indiquée sur l'emballage ;
- Les variétés à cerneaux de couleur rouge sont exemptées des prescriptions en matière de couleur.

B. CONDITIONNEMENT

Les cerneaux de noix doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 emballages 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 emballage⁴ 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 nationale⁵.

B. NATURE DU PRODUIT

- « Cerneaux de noix »

C. ORIGINE DU PRODUIT

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. CARACTÉRISTIQUES COMMERCIALES

- Catégorie ;
- Type ; en cas de mélange de types, le pourcentage de chaque type doit être indiqué ;
- Nombre de moitiés par kg (facultatif) ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. MARQUE OFFICIELLE DE CONTRÔLE (FACULTATIVE)

Adoption : 1983

Dernière révision : 2017

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

5) 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 concerné, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

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



NATIONS UNIES

