



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/4
16 mai 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés

Cinquante-quatrième session
Genève, 25-29 juin 2007
Point 5 a) de l'ordre du jour provisoire

**PROPOSITIONS DE RÉVISION DE NORMES CEE-ONU
NOISETTES DÉCORTIQUÉES**

Document transmis par la Turquie*

À sa cinquante-troisième session, la Section spécialisée a décidé de modifier le texte de la norme pour les noisettes décortiquées afin de l'aligner sur la nouvelle Norme-cadre. Le Rapporteur (Turquie) a élaboré le présent document en se fondant sur la norme en vigueur.

* Le présent document a été soumis par la Division du commerce et du bois après la date limite fixée pour la documentation officielle, faute de ressources disponibles.

NORME CEE-ONU DDP-04

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOISETTES DÉCORTIQUÉES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noisettes décortiquées entières des variétés issues de *Corylus avellana L.* et de *Corylus maxima Mill.* et leurs hybrides destinées à la consommation directe.

Elle ne s'applique pas aux noisettes décortiquées destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noisettes décortiquées doivent être:

- Intactes; l'absence d'une partie du tégument ou une lésion inférieure à 3 mm de diamètre et à 1,5 mm de profondeur ne sont pas considérées comme des défauts;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Suffisamment développées; sont exclues les noisettes racornies, lorsque la partie atteinte représente plus de 25 % du fruit;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes de défauts superficiels, de zones d'altération de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la noisette et touchant au total plus de 25 % de sa surface²;

¹ Les définitions des termes et défauts sont données à l'annexe III de la Norme-cadre [Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux fruits secs (en coque et décortiqués) et aux fruits séchés]; voir http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf.

- Exemptes d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes morts et de leurs résidus ou excréta;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangère.

L'état des noisettes décortiquées 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 eau³

La teneur en eau des noisettes décortiquées ne doit pas être supérieure à 6 %.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les noisettes décortiquées sont classées dans les trois catégories suivantes:

Catégorie «Extra»
Catégorie I
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

Le calibrage ou criblage est obligatoire pour les catégories «Extra» et «I», mais facultatif pour la catégorie «II».

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section médiane.

² Cette prescription ne s'applique pas aux taches internes ou externes entraînant une altération de l'odeur ou de la saveur des noisettes, toujours à condition que celles-ci restent propres à la consommation.

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); voir http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_f.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

Le calibre minimal est de 9 mm pour les noisettes décortiquées de la catégorie «Extra» et de la catégorie «I», à l'exception des noisettes du type piccolo ou des noisettes de dénomination analogue, pour lesquelles un diamètre compris entre 6 mm et 9 mm est admis

L'homogénéité du calibre est exprimée par:

- Une fourchette, c'est-à-dire le diamètre minimal et le diamètre maximal; ou
- Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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	Tolérances admises pourcentage de noisettes décortiquées défectueuses calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes décortiquées)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances totales pour les noisettes décortiquées ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales fixées pour la noisette ^a	5	10	15
dont pas plus de			
– Noisettes rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées ^b	1	2	3
– Noisettes moisies ^b	0,5	1	2
– Noisettes insuffisamment développées, y compris les noisettes ratatinées, racornies, tachées ou jaunâtres	2	4	6
– Noisettes abîmées par des moyens mécaniques et morceaux ^c	3	8	10
– Insectes et acariens vivants	0	0	0
b) Tolérances pour d'autres défauts			
– Matière étrangère, y compris fragments de coque, fragments de brou ou poussière	0,25	0,25	0,25
– Noisettes jumelles	2	5	8

Défauts admis	Tolérances admises pourcentage de noisettes décortiquées défectueuses calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes décortiquées)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
– Noisettes décortiquées appartenant à une autre variété (ou un autre type commercial ⁴) que celle (celui) indiqué(e) sur l'emballage (en nombre)	10	10	10
c) Tolérances pour le calibre	10	10	10

^a Dans le cas d'une récolte ancienne, la tolérance totale est de 6 %, 13 % et 18 % respectivement pour les catégories «Extra», «I» et «II», à condition que l'emballage porte l'indication de l'année de récolte ou la mention «récolte ancienne».

^b Pour les noisettes provenant d'une récolte ancienne, ces tolérances sont portées respectivement à 2 %, 4 % et 6 % pour les catégories «Extra», «I» et «II», à condition que l'emballage porte l'indication de l'année de récolte ou la mention «récolte ancienne».

^c La proportion des morceaux ne doit pas dépasser 0,5 %, 1 % et 2 % pour les catégories «Extra», «I» et «II» respectivement.

B. Tolérances pour le calibre

Pour toutes les catégories, 10 % en poids de noisettes non conformes au calibre indiqué (une exception est faite pour les noisettes calibrées selon des intervalles de 1 mm; les tolérances pour ces noisettes sont de 15 %). La présence de noisettes ayant 0,2 mm de plus ou de moins que le calibre indiqué n'est pas considérée comme un défaut.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noisettes décortiquées de même origine, qualité, année de récolte (facultatif), variété ou type commercial (lorsqu'elle est indiquée) et calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

Les noisettes décortiquées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

⁴ L'expression «type commercial» signifie que les noisettes de chaque emballage sont du même type et du même aspect général ou font partie d'un ensemble de variétés officiellement défini par le pays producteur.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altération externe ou interne. 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.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les noisettes décortiquées doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent être de même poids et contenir des noisettes décortiquées de la même catégorie, variété ou type commercial.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁵ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur) Nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue par
expéditeur) un service officiel⁶

B. Nature du produit

- «Noisettes décortiquées»;
- Nom de la variété ou du type commercial pour les catégories «Extra» et «I» (facultatif pour la catégorie «II»).

C. Origine du produit

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

⁵ Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

⁶ La législation nationale d'un certain nombre de pays prescrit l'indication explicite du nom et de l'adresse. En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention «emballeur» et/ou «expéditeur» (ou son abréviation) doit figurer à proximité.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) indiqué par:
 - Le diamètre minimal et le diamètre maximal, ou
 - Le diamètre minimal suivi des mots «et plus», ou «et +»;
 - Le diamètre maximal suivi des mots «et moins», ou «et -»;
- Nom du calibre (facultatif);
- Année de récolte selon la législation du pays importateur⁷;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif);
- Poids (net ou brut)⁸, si le poids brut est indiqué, la tare ne doit en aucun cas dépasser 1,5 % pour les sacs de plus de 50 kg et 2 % pour les sacs d'un poids inférieur. Si les noisettes sont présentées dans des sacs doubles autres qu'en papier ou en polyéthylène, le poids net doit être indiqué. Poids net, ou nombre de préemballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant des préemballages.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

La présente norme a été publiée pour la première fois en tant que Norme CEE-ONU
pour les noisettes décortiquées en 1970

Révisée en 1991, 2000

Inclusion de la nouvelle annexe I en 2002

⁷ Réserve de la Turquie et de la Roumanie qui demandent que l'année de récolte soit indiquée.

⁸ Le poids net doit être indiqué à la demande de l'importateur ou du pays importateur.