



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/10
13 avril 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 6 d) de l'ordre du jour provisoire

**PROJET DE NOUVELLES NORMES CEE-ONU
NOIX DE PÉCAN EN COQUE**

Document présenté par les États-Unis d'Amérique

À sa cinquante-troisième session, la Section spécialisée a décidé de modifier le texte de la norme pour les noix de pécan en coque afin de la mettre en conformité avec la nouvelle Norme-cadre. Le Rapporteur (États-Unis d'Amérique) a établi le présent document sur la base du projet actuel de nouvelle norme.

NORME CEE-ONU DDP-...
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX DE PÉCAN EN COQUE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noix de pécan en coque des variétés (cultivars) issues du *Carya illoinoensis* (Wangenh.) K. Koch, destinées à la consommation directe et à être utilisées dans l'industrie alimentaire lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. Elle ne s'applique pas aux noix de pécan en coque destinées à la transformation industrielle.

La couleur des coques des noix de pécan peut présenter les caractéristiques suivantes:

- a) Naturelle;
- b) Naturelle et polie;
- c) Blanchie, cirée rouge et polie;
- d) Blanchie, cirée et polie.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des noix de pécan en coque 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 noix de pécan doivent présenter les caractéristiques suivantes:

La coque doit être:

- Intacte; toutefois, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut à condition que le cerneau soit protégé;
- Propre, pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus du péricarpe adhérent touchant au total plus de 5 % de la surface totale de la coque;

¹ Les définitions normalisées 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 fruits secs (en coque et décortiqués) et aux fruits séchés); voir <http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm>.

- Exempte d'humidité extérieure anormale;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et touchant au total plus de 25 % de la surface de la coque;
- De couleur uniforme;
- Exempte de filaments de moisissures visibles à l'œil nu.

Le cerneau doit être:

- Exempt de rancissement;
- Suffisamment développé; sont exclus les cerneaux ratatinés ou racornis qui sont extrêmement aplatis et ridés, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent au total plus de 25 % du cerneau, et les coques vides;
- 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;
- Bien formé.

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

- Séché conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
- 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 d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes ou acariens morts et de leurs résidus ou excréments;
- Exempt d'humidité extérieure anormale;
- Exempt d'odeur ou de saveur étrangère.

L'état des noix de pécan en coque doit être tel qu'il leur permette:

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

B. Teneur en eau²

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

C. Classification³

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les noix de pécan en coque sont classées en deux catégories définies ci-après:

«Catégorie I»;

«Catégorie II».

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, pour ce qui concerne sa qualité, sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

[iii) Classification des cerneaux par couleur

La classification par couleur des cerneaux est facultative. Lorsqu'elle a lieu, elle se fait selon les définitions suivantes:

Couleur claire: La surface externe du cerneau est essentiellement de couleur **dorée** ou plus claire, pas plus de 25 % de la surface externe étant plus foncée que **doré**, aucune partie n'étant plus foncée que **brun clair**.

Ambré clair: Plus de 25 % de la surface externe du cerneau est **brun clair**, pas plus de 25 % de la surface externe étant plus foncée que **brun clair**, aucune partie n'étant plus foncée que **brun moyen**.

Ambré: Plus de 25 % de la surface externe du cerneau est **brun moyen**, pas plus de 25 % de la surface externe étant plus foncée que **brun moyen**, aucune partie n'étant plus foncée que **brun foncé** (apparition de teintes brunes très foncées ou noirâtres).

Ambré foncé: Plus de 25 % de la surface externe du cerneau est **brun foncé**, pas plus de 25 % de la surface externe étant plus foncée que **brun foncé** (apparition de teintes brunes très foncées ou noirâtres).]

² 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/layout.htm>. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

³ Les catégories ci-après concordent avec les désignations de l'industrie nord-américaine.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des noix de pécan en coque est facultatif. Cependant, s'il est appliqué, le calibre est déterminé en fonction du nombre et du poids (nombre de noix par livre ou par kilogramme), selon les désignations en fonction du calibre ci-après:

Désignation en fonction du calibre	Nombre de noix de pécan	
	Par livre	Par kilogramme
Hyper grosse	55 ou moins	121 ou moins
Très grosse	56 à 63	121 à 138
Grosse	64 à 77	138 à 169
Moyenne	78 à 95	169 à 209
Petite	96 à 120	209 à 264

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis (ou lot si le produit est présenté en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage)/en nombre	
	Catégorie I	Catégorie II
Tolérance totale pour les coques de noix de pécan ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	10	15
dont pas plus de:		
– Péricarpe adhérent	5	10
– Coques brisées/fendues	5	10
– Trous de vers (pas de vers dans le fruit)	3	5
– Moisissures	1	2
Tolérance totale pour les coques présentant des taches ⁴	5	20

⁴ La coque d'une noix de pécan qui présente des stries risque davantage d'être tachée ou de foncer.

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage)/en nombre	
	Catégorie I	Catégorie II
Tolérance totale pour les cerneaux ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	12	30
dont pas plus de:		
– Coloration de la peau ou toute coloration plus foncée que la couleur spécifiée	7	10
– Cerneaux ratatinés, racornis ou pas suffisamment développés	12	30
– Cerneaux rances, pourris ou moisissus ou endommagés par des insectes	6	7
– Cerneaux ne satisfaisant pas aux exigences de couleur de la catégorie mais sans altération grave de la couleur due à un noircissement	8	10
– Matières détachées, étrangères ou extérieures (en poids)	0,5	0,5

B. Tolérances pour le calibre

Pour toutes les catégories, 7 %, sur la base du nombre ou du poids, de produits non conformes au calibre indiqué dans le marquage mais appartenant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui qui est indiqué.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

- Dans la catégorie I, les coques doivent être de couleur uniforme;
- Dans la catégorie II, la couleur uniforme des coques est facultative.

Homogénéité du calibre

En cas de calibrage, pour chaque désignation en fonction du calibre, les 10 plus petites noix d'un échantillon de 100 noix doivent peser au moins 7 % du poids total des lots représentatifs de l'échantillon de 100 noix.

B. Conditionnement

Les noix de pécan en coque doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

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'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les noix de pécan en coque doivent être présentées dans des emballages souples ou rigides. Tous les emballages destinés à la vente contenus dans un même colis doivent être de même poids.

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

Emballeur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue par
Expéditeur)	un service officiel ⁶

B. Nature du produit

- «Noix de pécan en coque»;
- Variété ou type commercial {facultatif}.

⁵ Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces 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.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage):
 - Exprimé en nombre par livre ou par kilogramme;
 - Désignation en fonction du calibre (facultatif);
- Année de récolte (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- Poids net, ou nombre de préemballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces préemballages (facultatif ou à la demande du pays importateur);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

ANNEXE I

DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES NOIX DE PÉCAN EN COQUE

<i>De couleur assez uniforme:</i>	Les coques ne présentent pas de variation de couleur suffisante pour modifier notablement l'aspect général du lot.
<i>Matière détachée, extérieure ou étrangère:</i>	Téguments détachés, coques brisées vides ou toute substance autre que des noix en coque ou des cerneaux de noix de pécan.
<i>Bien développée:</i>	Le cerneau est charnu par rapport à sa largeur et à sa longueur.
<i>Assez bien développée:</i>	Le cerneau est au moins relativement charnu par rapport à sa largeur et à sa longueur. Le fait que le fruit est racorni ou creux n'est pris en compte que dans la mesure où la grosseur du cerneau s'en trouve réduite.
<i>Peu développée:</i>	Le cerneau est peu charnu par rapport à sa largeur et à sa longueur.
<i>Bien conservée:</i>	Le cerneau se sépare facilement de la coque, se brise de façon nette si on le courbe, sans s'effriter, s'écraser ou perdre sa peau; et sa teneur en eau semble être adéquate pour une expédition ou un stockage dans de bonnes conditions.

ANNEXE II

CARACTÉRISTIQUES FACULTATIVES POUR LES NOIX DE PÉCAN EN COQUE

Les caractéristiques présentées ci-après n'ont pas un caractère obligatoire aux fins de la norme. Elles peuvent être spécifiées si demande en est faite au moment de la détermination de la catégorie, ou en tant que telles. Les noix de pécan sont alors choisies au hasard dans un échantillon composite prélevé dans l'ensemble du lot.

Contenu en cerneaux comestibles: Le contenu en cerneaux comestibles est déterminé à partir d'un échantillon comprenant au moins 500 g de noix de pécan en coque. Une fois l'échantillon pesé et les noix débarrassées de leur coque, les moitiés et les morceaux de cerneaux apparemment comestibles sont séparés de la coque, de la cloison médiane, et d'autres matières ne faisant pas partie du cerneau, ainsi que des cerneaux et morceaux de cerneaux non comestibles, et pesés pour déterminer le contenu du lot en cerneaux comestibles.

Contenu en cerneaux mal développés: Le contenu en cerneaux mal développés est déterminé à partir d'un échantillon d'au moins 500 g de noix de pécan en coque. On pèse la quantité de cerneaux et de morceaux de cerneaux mal développés pour en déterminer le contenu dans le lot.

Classement par couleur: La quantité de noix aux tons «clair», «ambré clair», «ambré», «ambré foncé» ou «plus foncés» est déterminée en fonction de la classification par couleur. Le poids total des cerneaux et des morceaux de cerneaux comestibles servira à déterminer le contenu pour chaque catégorie de couleur dans le lot.

Teneur en eau du cerneau: Les noix de pécan de l'échantillon sélectionné pour déterminer la teneur en eau du cerneau sont débarrassées de leur coque juste avant d'être analysées et toutes les coques, cloisons médianes et autres matières ne faisant pas partie du cerneau sont enlevées. On utilisera l'étuve à air ou toutes autres méthodes ou tous autres dispositifs qui donnent des résultats équivalents pour déterminer leur teneur en eau.
