

DOCUMENT INFORMAL NO. 1 (Français)

9 mai 2007

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 4 (d) de l'ordre du jour provisoire

NORME CEE ONU RÉVISÉE POUR LES NOISETTES EN COQUE

Document soumis par la France

Proposition de modifications de la norme pour les noisettes en coque. Document basé sur la recommandation en cours jusqu'à novembre 2007.

Les modifications proposées apparaissent en rouge (les ajouts sont soulignés et les suppressions sont ~~barrés~~).

Les commentaires apparaissent en italique bleu.

NORME CEE-ONU DDP-03
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

NOISETTES EN COQUE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noisettes en coque des variétés (cultivars) issues du *Corylus avellana* L. et du *Corylus maxima* Mill. et de leurs hybrides sans involucre ni écale, destinées à la consommation directe ou à l'emploi pour l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. Elle ne s'applique pas aux noisettes en coque destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales¹

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noisettes en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes:
 - a) La coque doit être:
 - Intacte; toutefois, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut à condition que l'amande soit protégée;
 - Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus de tégument adhérent recouvrant au total plus de 5 % de la surface totale de la coque;
 - Exempte de défauts superficiels, de zones d'altération 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 sa surface;
 - Bien formée; sans malformation visible.

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 décortiquées) et aux fruits séchés]; voir http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_e.pdf.

b) L'amande doit être:

- Exempte de rancissement;
- Suffisamment développée; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent au total plus de ~~25~~50 % de l'amande, et les coques vides;

Estimer qu'un défaut représente 25% de l'amandon est très difficile lors des contrôles, auto-contrôles litiges clients (noisettes ridées...)

- Exemptes de défauts superficiels, de zones d'altération de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 25 % de sa surface;
- Bien formée;

c) L'ensemble du produit (coque et amande) 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 moisissure 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 noisettes 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.

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des noisettes en coque ne doit pas être supérieure à 12 % pour l'ensemble du produit et à 7 % pour l'amande².

B. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les noisettes en coque sont classées dans les 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 des noisettes en coque est obligatoire pour les catégories EXTRA et I et facultatif pour la catégorie II. En cas de calibrage, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale au moyen d'une grille à trous ronds.

Les noisettes en coque ont une valeur ajoutée qui augmente avec leur taille. Supprimer la notion de calibrage obligatoire pour les catégories EXTRA et I risque de perturber l'estimation qu'a le client de la qualité des produits qu'il achète. De plus, le calibrage est une condition préalable indispensable à l'efficacité de certains triages mécaniques (séparation des creuses, maigres, racornies...) qui sont notamment utilisés pour l'obtention des catégorie EXTRA et I.

Le calibre minimal est de 12 mm.

L'homogénéité du calibre est exprimée par:

- ~~Une~~ La fourchette de calibres sui vante définie par un calibre minimal et un calibre maximal ~~entre lesquels la différence ne doit pas dépasser 3 mm~~; ou
- Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal ou le diamètre maximal.

<u>Fourchette de calibres</u>	<u>Criblage</u>
<u>24 mm et plus</u>	<u>24 mm et plus (ou et moins)</u>
<u>22 à 24 mm</u>	<u>22 mm et plus (ou et moins)</u>
<u>20 à 22 mm</u>	<u>20 mm et plus (ou et moins)</u>

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

18 à 20 mm	18 mm et plus (ou et moins)
16 à 18 mm	16 mm et plus (ou et moins)
14 à 16 mm	14 mm et plus (ou et moins)
12 à 14 mm	

Dans la mesure où le criblage est autorisé, les noisettes qui ne respectent pas l'intervalle de 2mm préconisé par la norme DDP03 peuvent tout de même trouver leur place sur le marché en utilisant la notion de criblage. De plus, les négociations commerciales sont basées sur la classification détaillée dans la norme DDP03 (paragraphe III).

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 en coque défectueuses, calculé par décompte/sur la base de leur nombre ou sur la base de leur poids (par rapport au poids total considéré de noisettes en coque)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérance admise pour les noisettes en coque ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	5	10	15
dont pas plus de			
– Noisettes en coque insuffisamment développées ou coques vides (pourcentage calculé sur la base de leur nombre)	4 2	6 4	8 6
<i>Alignement sur la réglementation européenne en ce qui concerne les tolérances pour les coques vides.</i>			
– Variante 1: noisettes moisies, rances, <u>ratatinées</u> , endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	3	5	6
– Variante 2: noisettes moisies, rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	3	5	6
– Parmi lesquelles, la proportion de noisettes moisies ne doit pas dépasser	1	3	4
<i>Les noisettes rances et pourries sont souvent accompagnées de moisissures : choix de la variante 1.</i>			
– Insectes et acariens vivants	0	0	0
b) Tolérances pour les autres défauts			
– Matières étrangères, y compris coques libres, fragments de coques, fragments de brou,	{1}	{3}	{5}

Défauts admis	Tolérances admises pourcentage de noisettes en coque défectueuses, calculé par décompte/sur la base de leur nombre ou sur la base de leur poids (par rapport au poids total considéré de noisettes en coque)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
poussières <i>Une noix (12g) dans un sachet de 400g de noisettes = 3% de matières étrangères.</i> – Noisettes en coque appartenant à d'autres variétés ou à un autre type commercial que ceux indiqués sur l'emballage <i>Les pollinisateurs des noisetiers représentent entre 8 et 12% des variétés pures.</i>	12 +10	12 +10	12 +10
c) Tolérances concernant le calibre pour les noisettes en coque non conformes aux dispositions relatives au calibrage et au calibre indiqué <i>Les calibres américains sont exprimés en pouces, la conversion nécessite d'élargir les tolérances.</i>	10	<u>15</u> +10	<u>15</u> +10

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

Les noisettes 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 de timbre 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances figurant dans la section IV «Dispositions concernant les tolérances».

C. Présentation

Les noisettes en coque doivent être présentées dans des sacs ou emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente au consommateur présents dans un colis doivent être de même poids.

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

Emballeur	}	Nom et adresse ou identification
et/ou	}	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur	}	par un service officiel ⁴

B. Nature du produit

- « Noisettes » ou «Noisettes en coque » si le produit n'est pas visible de l'extérieur.

Le produit naturel issu de la cueillette est une noisette. Le fait qu'elle ait une coque est naturel (les pommes ne sont pas vendues sous l'appellation « pommes avec la peau »). De plus, la coque est visible et aucun doute ne peut s'insinuer chez le consommateur lorsqu'il voit le produit.

- Nom de la variété (facultatif) ou du type commercial (facultatif).

Ambiguïté de langage.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre (en cas de calibrage) déterminé par:

³ 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 du pays importateur. Toutefois, les indications mentionnées doivent en tout état de cause figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

⁴ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, en cas d'utilisation d'un code (identification symbolique), la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être apposée à proximité de ce code.

- les diamètres minimal et maximal; ou
- le diamètre minimal suivi des mots «et au-dessus» ou «et plus»; ou
- le diamètre maximal suivi des mots « et au-dessous » ou « et moins » ;
- Année de récolte (facultative).
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (mention facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)