



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/1999/12
8 juillet 1999

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)
7-10 juin 1999, Genève

RAPPORT SUR LA QUARANTE-SIXIÈME SESSION

Résumé analytique

Les délégations ont examiné l'avantage compétitif que présente le fait de se réunir dans le cadre de la CEE (par. 3 et appendice 2).

Un projet de norme-cadre révisée a été étudié et sera mené à bonne fin à la prochaine session (par. 16 à 25 et appendice 3). Le nouveau texte des annexes a été présenté et sera examiné à la prochaine session (par. 26).

Recommandation CEE-ONU pour les cerneaux de noix : on est parvenu à un compromis sur les catégories et le code des couleurs. En raison de modifications importantes, le texte sera soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que recommandation CEE-ONU pour un an (par. 27 à 52).

Recommandation CEE-ONU pour les noix de cajou : le texte a été légèrement modifié et il a été décidé de le soumettre au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU (par. 53 à 59).

Recommandation CEE-ONU pour les noix en coque : le texte a été examiné et modifié. Il a été décidé de le soumettre au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU (par. 60 à 74).

Il a été décidé de ne pas élaborer pour le moment de norme pour les dattes dénoyautées (par. 75).

Les normes CEE-ONU pour les pistaches, le dictionnaire des défauts et l'élaboration d'un plan d'échantillonnage seront examinés à la prochaine session (par. 77).

Ouverture de la session

1. La réunion s'est tenue à Genève du 7 au 10 juin 1999.
 2. La session a été ouverte par le Directeur adjoint de la Division du commerce de la CEE, M. Hans Hansell, qui a souhaité la bienvenue aux représentants à Genève.
 3. Il a déclaré que les normes CEE continuaient à être largement appliquées dans le commerce international, à la fois dans la région de la CEE et en dehors de celle-ci, aux fins de la facilitation du commerce. Les États membres de la CEE accordaient à cette tâche une haute priorité, comme il avait été confirmé lors de la session annuelle de la Commission (3-6 mai 1999). À cette session, tous les secrétaires des groupes de travail avaient été priés d'élaborer un document dans lequel il serait répondu aux questions suivantes :
 - a) Pourquoi la CEE poursuit-elle cette activité ? Pourquoi les délégations jugent-elles utile d'examiner ces questions dans le cadre de la CEE ?
 - b) Quel est l'avantage compétitif de notre activité ?
 - c) De quelle manière assurons-nous une bonne coordination et évitons-nous des chevauchements d'activités avec d'autres institutions internationales ou régionales ?
- M. Hansell a invité les délégations à se pencher sur ce problème en vue d'aider le secrétariat.
4. Il a informé les délégations que la CEE jouera un rôle actif dans la reconstruction des économies des pays de l'Europe du Sud-Est et les a invitées à réfléchir à la manière dont la Section spécialisée pourrait contribuer à cette tâche. Il a ajouté que l'intégration des pays à économie en transition se poursuivait et que le secrétariat apprécierait toute idée qui pourrait lui être communiquée sur la façon dont la Section spécialisée pourrait y apporter sa contribution, par exemple en organisant des ateliers et des stages de formation.
 5. Il a en outre informé les délégations que, parallèlement à la réunion de la Section spécialisée, se tenait à Genève la troisième session du Comité pour le développement du commerce, de l'industrie et de l'entreprise (organe directeur du WP.7 et de ses sections spécialisées). Il a invité toutes les délégations à participer aux débats sur les activités du WP.7.
 6. M. Hansell a souhaité plein succès aux représentants dans leurs efforts en vue de trouver des compromis entre les douanes et réglementations des différents pays, de rendre les normes transparentes et de supprimer tout obstacle au commerce.
 7. Les avis du groupe sur son avantage compétitif figurent à l'appendice 2 au présent rapport. L'aide éventuelle à apporter aux pays de l'Europe du Sud-Est et aux économies en transition sera examinée à la prochaine session.

Participation

8. Ont participé à la session des délégations des pays suivants : Allemagne, Espagne, États-Unis d'Amérique, Finlande, France, Grèce, Inde ¹, Italie, Pologne, Roumanie, Suisse et Turquie.
9. La Commission européenne a également participé à la session.
10. Des représentants de l'organisation non gouvernementale ci-après y ont aussi participé : Conseil international des fruits secs.
11. La liste des participants figure à l'appendice 1.

Adoption de l'ordre du jour (point 1)

Documents : TRADE/WP.7/GE.2/1999/1 et Add.1.

12. La réunion a adopté l'ordre du jour provisoire après y avoir ajouté les documents suivants :

- TRADE/WP.7/GE.2/1999/NONE/1 (cerneaux de noix)
- TRADE/WP.7/GE.2/1999/NONE/2 (noix en coque).

Élection du Bureau (point 2)

13. La réunion de la Section spécialisée a confirmé à l'unanimité M. W. Staub (Allemagne) au poste de Président et M. M. Sciannella (Italie) au poste de Vice-Président. Il a également été décidé d'harmoniser les procédures avec le Groupe de travail lors des futures sessions et d'élire le Bureau en fin de session.

Faits intéressants survenus depuis la sixième session (point 3)

14. La réunion a pris note du document TRADE/WP.7/GE.2/1999/2 qui récapitule les résultats pertinents de la deuxième session du Comité pour le développement du commerce, de l'industrie et de l'entreprise et de la cinquante-quatrième session du Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité.
15. Le Président a remercié la délégation française d'avoir organisé la session de 1998 du groupe ainsi que pour les intéressantes excursions organisées à Grenoble.

¹Aux termes de l'article 11 du mandat de la Commission. Cet article régit la participation des États Membres qui ne sont pas membres de la CEE et n'est mentionné ici que pour des raisons administratives. Selon les procédures de travail du WP.7 et de ses sections spécialisées, tout État Membre des Nations Unies peut participer à leurs travaux avec les mêmes droits.

Révision de la Norme-cadre pour les produits secs et séchés

Examen de la question à la session précédente : voir TRADE/WP.7/GE.2/1998/14, par. 58

Examen de la question à la session du Groupe de travail : voir TRADE/WP.7/1998/9, par. 19

Documents établis pour la quarante-sixième session : TRADE/WP.7/GE.2/1999/7 (Allemagne)
TRADE/WP.7/GE.2/1999/8 (Espagne)
TRADE/WP.7/GE.2/1999/11 (Espagne)

Texte adopté : Reproduit à l'appendice 3.

Rappel des faits

16. À la dernière session du Groupe de travail, il a été convenu de réviser la Norme-cadre. La délégation allemande a proposé d'assumer les fonctions de rapporteur pour la révision du corps du texte et la délégation espagnole pour la révision des annexes.

Texte de la Norme-cadre

17. La délégation allemande a présenté le document TRADE/WP.7/GE.2/1999/7 dans lequel elle a aligné la Norme-cadre sur celle utilisée pour les fruits et légumes frais et l'y a adaptée. Le texte adopté par la Section spécialisée figure à l'appendice 3 au présent rapport. Au cours du débat, les délégations de langue française ont élevé un certain nombre d'objections au sujet de la traduction française, lesquelles figurent aussi à l'appendice 3. Les principales questions soulevées au cours du débat font l'objet des paragraphes ci-après.

18. II. i) a) premier alinéa : L'adjonction du mot "très" n'a pas été adoptée parce que, selon plusieurs délégations, il imposerait des caractéristiques minimales trop strictes.

troisième alinéa : Quelques délégations ont estimé que, la partie comestible étant traitée à l'alinéa b), elle ne devrait pas être mentionnée ici, mais selon d'autres, même dans une coque intacte qui est fendue (par exemple pour les pistaches), la partie comestible pourrait être touchée.

19. V. A. Il a été décidé de ne pas ajouter à cet endroit de dispositions concernant le pays de transformation.

20. VI. Après un long débat, il a été décidé de conserver les mots "groupés sur un même côté". Certains pays ont déclaré qu'il était courant dans la pratique commerciale d'utiliser différents côtés (indication du nom de l'emballer sur le côté long et d'autres informations sur le côté court). D'autres ont estimé que, comme cette disposition figurait déjà dans le Protocole de Genève, elle ne pouvait pas être aisément modifiée par la Section spécialisée.

21. VI. A. Il a été décidé de ne pas accepter l'indication du "vendeur" en lieu et place de l'"emballeur" ou de l'"expéditeur". Certains pays ont rappelé qu'il était courant dans le commerce d'indiquer le nom du vendeur, mais d'autres ont considéré qu'en autorisant cette pratique sans autres obligations pour le vendeur on risquait de rendre la traçabilité plus difficile.
22. VI. C. Il a été décidé de ne pas mentionner le pays de transformation dans la Norme-cadre et que cette question, en raison de son caractère exceptionnel, devrait être examinée pour chaque norme.
23. VI. D. Il a été décidé de ne pas exiger l'indication des agents conservateurs (si de tels agents sont utilisés). Certaines délégations ont déclaré qu'elles préféreraient exiger l'indication de la substance utilisée aux fins des caractéristiques commerciales, mais d'autres qu'il ne s'agissait pas là d'une question de qualité. On a également décidé de ne pas ajouter de disposition concernant l'indication facultative "séchage naturel". Certains pays ont déclaré qu'il pourrait s'agir là d'une information utile au consommateur, mais selon d'autres, le terme devrait être soigneusement défini et il vaudrait mieux l'examiner pour chaque norme séparément.
24. En réponse à une question de la délégation des États-Unis, il a été précisé que, selon la note de bas de page 6, les dispositions concernant le marquage incluant la catégorie ne s'appliquaient pas aux produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur. En ce qui concerne cette catégorie d'emballages, c'est la réglementation nationale qui est applicable.
25. Il a été décidé de distribuer le texte avec le rapport (voir appendice 3) pour observation et de l'adopter en l'an 2000.

Texte des annexes

26. La délégation espagnole a présenté brièvement les documents TRADE/WP.7/GE.2/1999/8 et TRADE/WP.7/GE.2/1999/11 contenant les annexes 2 et 3 de la Norme-cadre. Il a été mentionné que la décision sur la température de dessiccation était extrêmement importante. Comme il s'agit de documents techniques très compliqués, il a été décidé que les délégations devraient les étudier et adresser leurs observations au rapporteur et au secrétariat bien avant la quarante-septième session.

Examen de recommandations CEE-ONU

Cerneaux de noix

- Examen de la question à la session précédente : voir TRADE/WP.7/GE.2/1998/14, par. 40 à 45
- Examen de la question à la session du Groupe de travail : voir TRADE/WP.7/1998/9, par. 17 et 18
- Documents établis pour la quarante-sixième session : TRADE/WP.7/GE.2/1993/3 (États-Unis)
TRADE/WP.7/GE.2/1999/9 (France)
TRADE/WP.7/GE.2/1999/NONE/1 (secrétariat)
- Texte adopté : Reproduit à l'appendice 4.

Rappel des faits

27. La période d'essai pour cette recommandation a été prolongée d'un an (jusqu'en novembre 1999) car aucun consensus ne s'était dégagé au sujet des liens entre la couleur et la classification, de la définition des types, des tolérances et de la définition des termes et des défauts. Un groupe de travail restreint composé de l'Allemagne, des États-Unis et de la France a été constitué pour élaborer une proposition harmonisée tenant compte des intérêts de tous les producteurs. Une délégation française s'est rendue en Californie en 1998, au moment de la récolte, pour recueillir des informations et discuter plus avant d'un nouveau code des couleurs.

Examen

28. Il a été décidé d'examiner la norme sur la base du document TRADE/WP.7/GE.2/1999/NONE/1 qui avait été établi par le secrétariat, en combinant les propositions présentées par les États-Unis et par la France.

29. I. Il a été décidé d'adopter la proposition française.

30. II.A.i) cinquième alinéa : Il a été décidé d'adopter l'adjonction proposée par la France.

31. II.B. Après un long débat, le compromis ci-après a été adopté concernant le lien entre couleur et classement des cerneaux de noix (la version récapitulative de la norme est reproduite à l'appendice 4 au présent rapport) :

32. **Catégorie Extra** : Seuls les cerneaux de "couleur uniformément claire" (soit la couleur figurant dans la rangée supérieure du code des couleurs Ctifl de 1997) sont autorisés dans cette catégorie. Le terme "très clair" ne sera pas utilisé dans la norme, mais peut l'être comme dénomination commerciale.

33. **Catégorie I** : Les cerneaux de noix de cette catégorie doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que "brun clair" (soit la couleur figurant dans la deuxième rangée du code des couleurs Ctifl de 1997) et/ou citronné. Les termes "clair" et "ambre clair" ou "Arlequin" ne seront pas utilisés dans la norme, mais peuvent l'être comme dénomination commerciale.

34. **Catégorie II** : Les cerneaux de noix de cette catégorie doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun foncé (soit la couleur figurant dans la troisième rangée du code des couleurs Ctifl de 1997). Le terme "ambre" n'est pas utilisé dans la norme, mais peut l'être comme dénomination commerciale. Les cerneaux foncés peuvent être commercialisés dans cette catégorie à condition que la couleur soit indiquée sur l'emballage.

35. Il a également été décidé que la catégorie II pouvait comprendre des mélanges de cerneaux s'ils étaient désignés par l'expression "couleurs mélangées".

36. Il a été décidé que le nouveau code des couleurs fondé sur le code Ctifl de 1997 et un nouveau code préparé par les États-Unis seraient établis par ce pays en collaboration avec la France et le secrétariat de la CEE aux fins de publication (avec photographies) comme annexe à la norme.

37. La délégation des États-Unis avait proposé que les "éraflures causées par un traitement mécanique" soient admises dans les trois catégories de qualité. Elle a déclaré que le cassage mécanique était de plus en plus répandu dans le monde et que la norme ne pouvait pas en tenir compte si l'on voulait qu'elle ait une application internationale. Elle a ajouté qu'une partie du monde ne devait pas être pénalisée pour avoir choisi d'utiliser cette nouvelle méthode. Elle a estimé que si aucune solution ne pouvait être trouvée, il pourrait être nécessaire d'élaborer une norme distincte pour les cerneaux de noix traités à la machine.

38. Les délégations sont toutes convenues qu'il ne serait pas souhaitable d'élaborer une deuxième norme et ont jugé que la question méritait examen. On a cependant estimé que la norme devait porter moins sur la manière de procéder que sur les résultats. C'était un fait que les cerneaux traités à la main étaient d'une très haute qualité correspondant aux vœux du consommateur disposé à payer un prix plus élevé pour ce type de produit.

39. Si l'on s'accordait à considérer que les producteurs pratiquant le cassage mécanique ne devaient pas être pénalisés par l'impossibilité de commercialiser leurs produits, on a aussi estimé que les critères de qualité applicables à la catégorie Extra ne pouvaient être sensiblement abaissés, ce qui serait le cas si les éraflures étaient admises sans limite.

40. Il a été décidé à titre de compromis d'inclure dans les différentes catégories des dispositions indiquant que, dans la catégorie Extra, les éraflures sur moins de 5 % de l'épiderme n'étaient pas considérées comme un défaut (catégorie I : un cinquième; catégorie II : un tiers).

41. Selon les tolérances de qualité, 8 % des cerneaux de chaque catégorie peuvent présenter des éraflures sur n'importe quel pourcentage de leur épiderme.

42. La délégation des États-Unis a estimé que les tolérances pour les catégories I et II étaient trop basses, mais a accepté de mettre les dispositions en question entre crochets et de présenter davantage d'informations à la prochaine session sur la manière dont de nombreux cerneaux étaient touchés et dans quel pourcentage.

43. II.C./D. La délégation des États-Unis a retiré ses propositions concernant le "classement des couleurs" et les "désignations générales du produit".

44. III. Le texte de la recommandation a été confirmé avec deux adjonctions proposées par la France (voir appendice 4).

45. IV. Le texte de la recommandation a été confirmé (voir appendice 4).
46. IV.A. Les propositions des États-Unis tendant à élever les tolérances pour les cerneaux pourris et moisiss ont été partiellement adoptées pour les catégories I et II. La délégation polonaise a maintenu sa réserve. La délégation roumaine a également formulé une réserve parce qu'elle estimait que les nouvelles tolérances étaient trop élevées. Elle préférerait des tolérances plus basses pour assurer une haute qualité ainsi que protéger les consommateurs contre les toxines. La réserve du Royaume-Uni a été supprimée, ce pays n'étant pas représenté à la session. La délégation indienne a dit préférer des tolérances plus élevées pour les débris de coque ou de matières étrangères et a formulé une réserve à cet égard. Des tolérances plus élevées pour des cerneaux plus foncés ont été adoptées.
47. IV.B. Les États-Unis ont retiré leur proposition concernant les tolérances de couleur. Le texte concernant les impuretés minérales a été maintenu.
48. La proposition de la France concernant un tableau de tolérances de types a été adoptée avec deux adjonctions des États-Unis concernant les débris (voir appendice 4).
49. V. Le texte de la recommandation a été confirmé avec des amendements mineurs (voir appendice 4).
50. VI. Les amendements proposés pour cette partie par la France ont été adoptés (voir appendice 4).
51. Annexe II : La plupart des amendements proposés par la France ont été adoptés. En ce qui concerne plusieurs amendements des États-Unis et l'amendement de la France relatifs au rancissement, il a été décidé de conserver le texte actuel de la Norme-cadre et d'y revenir lorsqu'on examinera ses annexes révisées.
52. La période d'essai pour cette norme (qui a été prolongée en 1998) expire en novembre 1999. En raison des importants amendements qui ont été adoptés à la présente session, il a été décidé de soumettre le texte au Groupe de travail pour adoption en tant que recommandation CEE-ONU pour un an. La date limite pour l'établissement des documents est le 25 août 1999. Il faudra que les États-Unis, la France et le secrétariat de la CEE collaborent pour établir un code des couleurs révisé avant cette date.

Noix de cajou

Examen de la question à la session précédente :	voir TRADE/WP.7/GE.2/1998/14, par. 28 à 31
Examen de la question à la session du Groupe de travail :	voir TRADE/WP.7/1998/9, par. 14 et 15
Documents établis pour la quarante-sixième session :	TRADE/WP.7/GE.2/1999/5 (secrétariat) TRADE/WP.7/GE.2/1999/6 (Inde)

Rappel des faits

53. La période d'essai pour cette recommandation a été prolongée d'un an (jusqu'en novembre 1999) parce qu'aucun consensus ne s'était dégagé au sujet de l'indication du pays d'origine, du fait que dans les opérations de transformation on utilisait des mélanges de noix provenant de différents pays.

Examen

54. Le rapporteur de l'Inde a présenté le document TRADE/WP.7/GE.2/1999/6.
55. II.A i) troisième alinéa. Il a été décidé de conserver le libellé de la Norme-cadre, soit : "exemptes d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement".
56. IV. La délégation indienne a déclaré qu'en ce qui concerne les brisées, il n'était pas facile de déterminer la quantité de noix rances; il a été décidé d'ajouter la note de bas de page suivante, relative aux chiffres indiqués pour les catégories I et II qui donnent une mesure quantitative pour le rancissement : "Pour les noix brisées, le rancissement est déterminé en pourcentage d'acides gras libres et/ou de peroxydes. La tolérance maximale pour les acides gras libres est de 1 % (d'acide oléique) et pour le peroxyde, de 5 mEq/kg (milliéquivalent d'oxygène par kg), dans les deux cas sur la base de l'huile extraite."
57. VI.C Comme l'Inde reçoit des livraisons de noix de cajou brutes pour transformation sans indication précise du pays d'origine, elle a proposé qu'on admette que soit indiqué en lieu et place le pays de transformation. Cette proposition n'a pas été approuvée par d'autres délégations qui considéraient le pays d'origine comme une donnée importante aux fins de la traçabilité et de la sécurité du consommateur. Il a finalement été décidé de ne pas mentionner le pays de transformation et de conserver le libellé qui figure dans la Norme-cadre, soit : "Pays d'origine et, facultativement, zone de production, ou appellation nationale, régionale, ou locale."
58. Il a été fait plusieurs observations d'ordre rédactionnel d'importance mineure, et il a en outre été décidé de ne pas indiquer le poids en livres dans la norme. Ces modifications seront insérées dans le texte par le secrétariat.

59. Il a été décidé de recommander au Groupe de travail d'adopter la recommandation CEE-ONU pour les noix de cajou en tant que nouvelle norme CEE-ONU.

Noix en coque

Examen de la question à
la session précédente : voir TRADE/WP.7/GE.2/1998/14, par. 49

Documents établis pour la
quarante-sixième session : TRADE/WP.7/GE.2/1999/4 (États-Unis)
TRADE/WP.7/GE.2/1999/10 (France)
TRADE/WP.7/GE.2/1999/NONE/2 (secrétariat)

Texte adopté : reproduit à l'appendice 5.

Rappel des faits

60. La recommandation CEE/ONU pour les noix en coque est à l'essai jusqu'en novembre 1999. La délégation des États-Unis a accepté d'élaborer une proposition concernant l'amélioration des définitions, la question des variétés, le calibre, l'indication de l'année de récolte et la teneur en eau.

Examen

61. Il a été décidé d'examiner la recommandation sur la base du document TRADE/WP.7/GE.2/1999/NONE/2 qui avait été établi par le secrétariat en combinant les propositions présentées par les États-Unis et par la France. Le texte adopté est reproduit à l'appendice 5. Les principales questions soulevées au cours du débat font l'objet des paragraphes ci-après.

62. I. Il a été décidé que la norme ne s'appliquerait pas aux noix en coque destinées au cassage en vue de l'extraction des cerneaux.

Les ajouts aux définitions des noix fraîches et des noix sèches proposés par la France ont été adoptés.

63. II.A Après c) un nouveau paragraphe a été ajouté pour aligner le texte sur celui d'autres normes : "Les noix ne doivent pas être creuses".

64. II.A ii) La teneur en eau de 12 % pour la noix entière et de 8 % pour le cerneau a été adoptée. Il a été mentionné que la valeur de la teneur en eau dépendait aussi de la méthode utilisée. De nouvelles méthodes pourraient donner des valeurs plus élevées. Néanmoins, l'Espagne et la Roumanie ont formulé une réserve dans laquelle elles demandaient 10 % et 6 %.

Le pourcentage relatif à la teneur en eau des noix fraîches a été adopté.

65. II.B i) Il a été décidé de conserver la dernière phrase. Certaines délégations ont rappelé que les méthodes modernes de stockage permettaient de stocker des noix pendant longtemps, mais la plupart des délégations étaient d'avis que seules les noix très fraîches devraient être classées en catégorie "Extra".
66. III. Les nouvelles dispositions concernant le calibrage proposées par la France ont été adoptées. Les délégations espagnole et grecque ont déclaré qu'en particulier pour le marché intérieur il était parfois indispensable de commercialiser des noix de moins de 28 mm dans la catégorie I. Il a été décidé d'ajouter une note de bas de page l'autorisant (en cas de criblage seulement).
67. IV.A Des tolérances plus élevées ont été adoptées dans plusieurs parties du tableau.
68. IV.B Les dispositions concernant les impuretés minérales ont été conservées.
69. IV.C Les nouvelles dispositions concernant les tolérances de calibre proposées par la France ont été adoptées.
70. VI. Les modifications proposées par la France ont été adoptées.
71. Annexe II.A Le mot "taches" a été remplacé par les mots "altération de la couleur". Les définitions des coques brisées et des coques perforées n'ont pas été adoptées. La définition des traces d'écalage a été conservée. En ce qui concerne plusieurs amendements des États-Unis et l'amendement de la France concernant le rancissement, il a été décidé de conserver le texte figurant actuellement dans la Norme-Cadre et de revenir sur cette question lors de l'examen des annexes révisées de la Norme-Cadre.
72. Annexe II.B Les propositions de la France pour les "cerneaux racornis", les "défauts de maturité et de séchage", le "rancissement" et l'"aspect huileux" n'ont pas été adoptées. Celle pour les "défauts de maturité pour la noix fraîche" a été adoptée.
73. Annexe II.C Une définition concernant des "noix creuses" a été ajoutée. Les modifications proposées par les États-Unis n'ont pas été adoptées.
74. Il a été décidé de transmettre la recommandation au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU.

Proposition relative à l'élaboration d'une norme pour les dattes dénoyautées

Examen de la question à
la session précédente : voir TRADE/WP.7/GE.2/1998/14, par. 55

75. La délégation allemande avait proposé, à la quarante-cinquième session, d'élaborer une norme pour les dattes dénoyautées. Les délégations ont été priées de lui communiquer des données commerciales. L'Espagne et les États-Unis seulement ont communiqué ces données. Aucune autre mesure ne sera donc prise pour le moment. Il a été proposé d'étudier s'il serait possible de faire figurer des dispositions concernant les dattes dénoyautées dans la norme CEE-ONU pour les dattes entières lors d'une révision ultérieure de cette norme.

Préparation de la cinquante-cinquième session du Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité

76. Les textes adoptés seront transmis au Groupe de travail pour être adoptés en tant que normes CEE-ONU (noix en coque, noix de cajou) ou en tant que recommandation CEE-ONU pour un an (cerneaux de noix).

Travaux futurs

77. Les travaux futurs porteront notamment sur :

- L'examen des normes CEE-ONU pour les pistaches en coque et les pistaches décortiquées et les pistaches décortiquées pelées (Rapporteurs : Turquie, États-Unis)
- L'examen des recommandations CEE-ONU pour les noisettes décortiquées et les noisettes en coque (Rapporteur : Turquie) et les cerneaux de noix (Rapporteur : France)
- La révision de la Norme-Cadre (Annexes) (Rapporteur : Espagne)
- L'examen d'un dictionnaire des défauts (Rapporteur : Italie)
- L'élaboration d'un plan d'échantillonnage.

Date et lieu de la prochaine session

78. La quarante-septième session se tiendra, en principe, à Genève, du 19 au 22 juin 2000.

Adoption du rapport

79. La section spécialisée a adopté le rapport sur sa quarante-sixième session sur la base d'un projet établi par le secrétariat.

Appendice 1 : Liste des participants

Appendice 2 : Rôle stratégique de la section spécialisée (à examiner)

Appendice 3 : Norme-Cadre révisée

Appendice 4 : Recommandation pour les cerneaux de noix

Appendice 5 : Recommandation pour les noix en coque

Appendice 6 : Liste des mesures à prendre

Appendice 1

Liste des participants

Pays participants		
Finlande	Mme N. KAUHARVI	Senior Adviser Ministry of Agriculture and Forestry Unit for Horticulture P.O. Box 232 00171 Helsinki Tel: + 358 9 160 4274 Fax: + 358 9160 3400 E-mail: niina.kauhajarvi@mmm.fi
France	Mme M. VENES	Chargée de Mission Bureau des Produits d'origine végétale DGCCRF Teledoc 251 59 Bd. Vincent Auriol 75703 Paris Tel: + 33 1 44 97 28 54 Fax: + 33 1 44 97 05 27 E-mail: maria.venes@dgccrf.finances.gouv.fr
	M. B. CAUQUIL	Control Officer Bureau des Produits d'origine végétale D4 DGCCRF Teledoc 251 59 Bd. Vincent Auriol 75703 Paris Tel: + 33 1 44 97 31 43 Fax: + 33 1 44 97 05 27 E-mail: bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr
	M. C. AGERNON	Noix de Grenoble 38160 St. Appolinard Tel: + 33 476 64 12 90 Fax: + 33 476 64 11 06
	M. P. GALLIN-MARTEL	Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble 38210 Tullins Tel: + 33 476 07 04 54 Fax: + 33 476 07 04 54
	M. J. RHODES	Directeur, Coopérative Agricole Perlim Noix B.P. 39 Les Quatre Chemins 19130 Saint Aulaire Tel: + 33 555 25 00 01 Fax: + 33 555 84 15 66 E-mail: perlim@compuserve.com

France (suite)	M. A. RIVIERE	Président du Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble Le Plan 38500 Coublevie Tel: + 33 476 05 15 48 Fax: + 33 476 65 76 87
	M. J.-P. TUNEU	Directeur CERNO S.A. La Borie 24250 Cenac St. Julien Tel: + 33 553 28 21 30 Fax: + 33 553 28 19 78 E-mail: cerno@wanadoo
Allemagne	M. W. STAUB	Qualitätskontrolle Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) Referat 323 Adickesallee 40 60322 Frankfurt/Main Tel: + 49 69 1564 319 Fax: + 49 69 1564 945 E-mail: u32306@ffm.ble.bund.400.de
	M. E. SCHNEIDER	Inspector Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) Adickesallee 40 60322 Frankfurt/Main Tel: + 49 69 1564 367 Fax: + 49 69 1564 945
	M. W. LOTZ	Warenverein der Hamburger Börse Grosse Bäckerstr. 4 20095 Hamburg Tel: + 49 40 37 47 190 Fax: + 49 40 37 47 1919
Grèce	M. I. TSIALTAS	Chef de Division Normalisation et contrôle de la qualité 2, rue Acharnon TK 10176 Athènes Tel: + 1 524 3752 Fax: + 1 523 8337
Inde	M. C.K.NAIR	Principal Scientist Cashew Export Promotion Council of India CEPC Laboratory Ponnammal Chambers Hospital Road Quilon - 691 001 Tel: + 91 474 742704 Fax: + 91 474 742704

Italie	M. M. SCIANNELLA	Chef du Bureau de Normalisation Institut italien pour le Commerce Extérieur (I.C.E.) Via Liszt 21 0144 Roma EUR Tel: + 36 06 5992 9466 Fax: + 36 06 5992 6968 E-mail: normative@ice.it
	M. A. VALIER	NOGALBA Via Bagnara 3 45010 Pettorazza RO Tel: + 39 0426 500386 Fax: + 36 0426 500776 E-mail: nogalba@tin.it
Pologne	Mme M. RZEPECKA	Civil Service Agricultural and Food Quality Inspection Department of European Integration and Foreign Cooperation 32/34 Zurawia St 00-515 Warsaw Tel: + 48 22 621 64 21 Fax: + 48 22 629 48 16 E-mail: cis@wa.onet.pl
Roumanie	Mme O. VOROVENCI	Expert in Agro-Food Standards Romanian Standards Association 21-25 Hendeleev Bucharest Tel: + 401 310 43 09 Fax: + 401 210 08 33
	M. V. SFABU	Director S.C.Sere Brasov S.A. 13 Ciobanului Str Brasov 2200 Tel: + 40 68 150785 Fax: + 40 68 41 55 88
Espagne	M. P. MARZABAL	Inspecteur SOIVRE - Ministerio Economia y Hacienda Catice de Vilamalla Estacion de Inspeccion 17469 Vilamalla (Girona) Tel: + 34 972 52 61 11 Fax: + 34 972 52 55 38 E-mail: pedro.marzabal@vilamalla.catice.mcx.es

Suisse	M. P. SCHAUBENBERG	Adjoint scientifique Office fédéral de l'agriculture Division principale Production Section Cultures spéciales Mattenhofstrasse 5 3003 Berne Tel: + 41 31 324 84 21 Fax: + 41 31 323 05 55 E-mail: pierre.schaubenberg@blw.admin.ch
Turquie	M. A.I. KOKSAL	Faculty Dean University of Ankara, Faculty of Agriculture Department of Horticulture Ankara Tel: + 90 312 317 05 50 Fax: + 90 312 317 91 19 E-mail: ikoksal@agri.ankara.edu.tr
	M. O.I. YARGAN	Directeur régional pour l'Anatolie centrale Sous-secrétariat d'État pour le commerce extérieur Direction Régionale pour l'Anatolie Centrale Mithatpasa Caddesi No. 18/4 06240 Ankara Tel: + 90 312 434 45 41 Fax: + 90 312 437 17 86 E-mail: icanadolu@foreigntrade.gov.tr
États-Unis d'Amérique	M. D.PRIESTER	International Standards Coordinator U.S. Department of Agriculture AMS, Fruit and Vegetable Programs Fresh Products Branch P.O. Box 96456 Room 2049-S Washington D.C. 20090-6456 Tel: + 1 202 720 2184 Fax: + 1 202 720 8871 E-mail: david.priester@usda.gov
	M. D. LINDSAY	California Walnut Commission Technical Support 1540 River Park Drive Suite 203 Sacramento, CA 95815-4609 Tel: + 1 916 646 3807 Fax: + 1 209 577 0343 E-mail: ldlindsay@prodigy.net
Union européenne	M. F. SANTINI	Administrator DG VI - Agriculture Rue de la Loi 200 1000 Brussels Tel: + 32 2 295 3211 Fax: + 32 2 295 3709 E-mail: fabien.santini@dg6.cec.be

Organisations non gouvernementales		
Conseil international des fruits secs	M. R. NOVY	President DFA of California 710 Striker Avenue Sacramento CA 95834 U.S.A. Tel: + 1 916 561 5900 extn. 102 Fax: + 1 916 561 5906 E-mail: richn@dfaofca.com

Appendice 2

Rôle stratégique de la section spécialisée

La CEE offre aux délégations un cadre unique en son genre pour se réunir dans une atmosphère neutre, loin de la politique, pour débattre de questions techniques. Cela est possible grâce à une longue tradition dans ce domaine, à un secrétariat efficace, à d'excellentes installations pour les réunions et aux compétences techniques des experts qui assistent à celles-ci. Les normes sont disponibles sur Internet.

Tout État membre de l'ONU peut participer aux travaux avec les mêmes droits. Les préoccupations des petits pays producteurs et des pays en transition sont étudiées lors des réunions.

Une coopération est maintenue avec d'autres organisations pour éviter les chevauchements d'activités mais il n'existe pas, à l'heure actuelle, de cadre international comparable pour débattre de la qualité commerciale des fruits secs et séchés.

Appendice 3

NORME-CADRE RÉVISÉE À APPLIQUER AUX NORMES CEE/ONU
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des
FRUITS SECS ET SÉCHÉS

livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE/ONU et à destination de ces pays

NOTE : Cette révision de la norme-cadre a été adoptée par la section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (fruits) à sa quarante-sixième session et approuvée par le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables à sa cinquante-cinquième session en novembre 1999. Elle servira de cadre aux travaux actuels et futurs consacrés aux normes CEE/ONU pour les fruits secs et séchés.

NOTE par le secrétariat: Dans le texte les conventions suivants sont utilisées.

- { texte } : Pour des textes qui expliquent certaines provisions de la norme-cadre. Ces textes ne figurent pas dans les normes.
< texte > : Pour les textes facultatifs, ou textes qui peuvent varier selon les produits.
[text] : Pour les textes qui n'ont pas fait l'objet d'une conclusion.

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les des variétés (cultivars) issues du{terme botanique latin, suivi, le cas échéant, du nom de l'auteur}, destiné(e)s à la consommation directe.

<Elle ne s'applique pas aux destiné(e)s à la transformation industrielle ou à être utilisé(e)s dans l'industrie alimentaire.> ¹

<Elle s'applique aux destiné(e)s à la transformation industrielle ou à être utilisé(e)s dans l'industrie alimentaire.> 1/

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

¹{Suivant la nature du produit, l'une ou l'autre de ces phrases peut être utilisée; on peut aussi n'en utiliser aucune.}

A. Caractéristiques minimales

i) Dispositions générales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises ², les doivent être :

a) **Caractéristiques de la coque** (seulement pour les fruits secs présentés en coque)

- intacte; de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;
- saine; exempte de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation du fruit;
- propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, à condition que la partie comestible du fruit ne soit pas affectée;
- sèche; exempte d'humidité extérieure anormale;
- exempte de résidus du péricarpe.

{suivant la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées}

b) **Caractéristiques de la partie comestible des fruits secs en coque ou du fruit séché**

- suffisamment sèche pour assurer sa conservation;
- intacte; de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;
{suivant la nature du produit ou la présentation prévue, la norme peut stipuler qu'il n'est pas nécessaire que le produit soit intact}
- saine; à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- suffisamment <normalement> développée, et/ou ayant atteint un stade de maturité satisfaisant;
- propre, pratiquement exempte de matières étrangères visibles; {suivant la nature du produit, l'utilisation de farine, de sucre, de sel ou d'une autre matière admise peut être stipulée};
- exempte d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- exempte de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites;
- exempte de moisissures;
- exempte de rancissement;
- <exempte de fermentation>;

²{On indiquera dans cette section les caractéristiques minimales qui ne font pas l'objet de tolérances.}

- exempte d'humidité extérieure anormale;
- exempte d'odeur ou de saveur étrangères.

{suivant la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées}

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

- de supporter un transport et une manutention [dans des conditions normales];
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

ii) **Teneur en eau**

La teneur en eau des ne doit pas être supérieure à ...³ %⁴.

iii) **Agents conservateurs**

Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur.

B. Classification

Les sont classé(e)s en deux (ou trois) catégories définies ci-après :

i) Catégorie "**Extra**"

Les de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils/elles doivent être :

-
-
-

{Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les fruits secs présentés en coque, elles peuvent viser séparément la coque et la partie comestible.}

³{Pour les fruits secs en coque, des valeurs différentes peuvent être fixées pour les fruits entiers et pour la partie comestible.}

⁴{La méthode à utiliser doit être une des méthodes essayées en collaboration et avoir donné des résultats satisfaisants lors d'essais effectués entre laboratoires (voir annexes I et II pour les fruits séchés et secs). En cas de litige, il convient d'appliquer la méthode de laboratoire.}

Ils (elles) doivent être exempt(e)s de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) **Catégorie I**

Les classé(e)s dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils (elles) doivent être :

-
-
-

{Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les fruits secs présentés en coque, elles peuvent viser séparément la coque et la partie comestible.}

Ils (elles) peuvent comporter les légers défauts ci-après, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

-
-
-

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les qui ne peuvent être classé(e)s dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils (elles) doivent être :

-
-
-

{Les dispositions varient suivant la nature du produit. Pour les fruits secs présentés en coque, elles peuvent viser séparément la coque et la partie comestible.}

Ils (elles) peuvent comporter les défauts ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

-
-
-

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre [<ou le crible> {le cas échéant s'il est appliqué}] est déterminé par {dispositions à établir suivant la nature du produit et/ou la catégorie}.

{Les dispositions relatives au calibre minimal, au calibre maximal et à la fourchette des calibres varient suivant la nature du produit, la variété, le type commercial, voire les catégories.}

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 ⁵	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
1. Fruits secs présentés en coque			
a) Tolérance totale admise pour les défauts de la coque Liste des défauts			
b) Tolérance totale admise pour les défauts de la partie comestible Liste des défauts			{En général, les tolérances concernent la non-conformité aux caractéristiques minimales ou aux caractéristiques de chaque catégorie.}
2. Fruits secs décortiqués et fruits séchés Tolérance totale Liste des défauts			

B. Impuretés minérales

Suivant la nature du produit, une tolérance est admise pour les impuretés minérales.

Tolérance maximale : 1 g/kg.

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories ... %, en nombre ou en poids, de produits non conformes au calibre indiqué dans le marquage <mais appartenant aux calibres immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui qui est indiqué>

⁵Les définitions types des défauts figurent à l'annexe III.

{selon la nature du produit}

{Quand le calibre est indiqué en nombre de fruits par unité de poids, la norme peut comporter une disposition spéciale. Elle peut aussi prescrire une tolérance pour le calibre minimal.}

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot si le produit est présenté en vrac) doit être homogène et ne comporter que des de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage). {Suivant la nature du produit, la norme peut ajouter la variété et/ou le type commercial.}

{Suivant la nature du produit, autres dispositions sont possibles}

-
-
-

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot pour les produits présentés en vrac) doit être représentative de l'ensemble. Pour les catégories "Extra" et I, les produits doivent être de la même variété et/ou type commercial. En outre, suivant la nature du produit, il peut être requis que l'année de récolte, la forme et/ou la couleur soient les mêmes.

B. Conditionnement

Les doivent être conditionné(e)s 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 (ou le lot si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de tous corps étrangers.

C. Présentation

Des dispositions particulières peuvent être indiquées ici.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis ⁶ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

⁶Les unités préemballées destinées à la vente directe au consommateur ne sont pas soumises aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur l'emballage contenant ces unités.

<Pour les expédiés (expédiées) en vrac, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du moyen de transport>

A. Identification

Emballleur) Nom et adresse ⁷ ou identification symbolique
et/ou) délivrée ou reconnue par un service officiel ⁸
Expéditeur)

B. Nature du produit

- Nom du produit;
- Nom de la variété et/ou du type commercial {suivant la nature du produit}
- Type ou forme de présentation {suivant la définition donnée dans la norme}

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);
- Année de récolte {Suivant la nature du produit};
- Poids net, ou nombre d'emballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces emballages (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)

⁷Ils doivent permettre d'identifier le responsable sans le moindre doute.

⁸En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention "emballeur" et/ou "expéditeur" (ou son abréviation) doit figurer à proximité.

Appendice 4

RECOMMANDATION CEE/ONU DF-02 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

CERNEAUX DE NOIX livrés au trafic international entre les pays membres de la CEE/ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les cerneaux de noix c'est-à-dire la partie comestible des variétés (cultivars) issues de *Juglans regia L.*, destinés à être livrés soit en l'état au consommateur soit à l'industrie alimentaire.

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.

A. Caractéristiques minimales ¹

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les cerneaux de noix doivent être :
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - fermes;
 - suffisamment développés; sont exclus les cerneaux racornis;
 - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
 - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles et de coques ;
 - exempts d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
 - exempts de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites;
 - exempts de rancissement ou d'aspect huileux;
 - exempts de moisissures;
 - exempts d'humidité extérieure anormale;
 - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

¹La définition des défauts est donnée en annexe 2 du présent document.

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des cerneaux de noix ne doit pas être supérieure à 5 % ².

B. Classification

Les cerneaux de noix font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après, en fonction de leur qualité et de leur couleur ³:

i) Catégorie "Extra" ⁴

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, de couleur uniformément claire et pratiquement exempts de couleur paille foncée et/ou citronné à l'exclusion du brun foncé.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

[Une éraflure sur moins de 5 % de l'épiderme n'est pas considérée comme un défaut.]

ii) Catégorie "I" ⁴

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun clair et/ou couleur citronné.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils peuvent comporter des légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

[Une éraflure sur moins de un cinquième de l'épiderme n'est pas considérée comme un défaut.]

²La teneur en eau est déterminée par la méthode indiquée à l'annexe I du présent document.

³Les critères de classification sont précisés dans l'annexe relative à la couleur, forme et calibre des cerneaux.

⁴Les cerneaux peuvent être désignés par une dénomination commerciale, à condition que la catégorie soit aussi exprimée dans le marquage.

iii) Catégorie "II" 4/

Cette catégorie comprend les cerneaux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Ils 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.

Ils peuvent comporter des défauts, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation.

[Une éraflure sur moins de un tiers de l'épiderme n'est pas considérée comme un défaut.]

Cette catégorie comprend également les mélanges de cerneaux de différentes couleur et désignés dans le marquage par l'expression "couleurs mélangées".

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE : TYPES

Les cerneaux de noix sont classés en types selon leur forme, comme suit :

- i) moitié : amande d'une noix séparée en deux parties sensiblement égales et intactes.
- ii) quart : amande d'une noix séparée dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales.
- iii) invalide : partie d'amande plus petite qu'un "écorné⁵ et plus grosse qu'une "brisure"
- iv) brisure : partie d'amande passant dans un calibre de 8 mm de diamètre, mais ne passant pas dans un calibre de 3 mm de diamètre.
- v) invalides et moitiés : un mélange de cerneaux correspondant aux types invalide (iii) et moitiés (i) et dont le taux de moitiés peut être précisé dans le marquage.

Les différents types sont représentés dans l'annexe relative à la couleur, forme et calibre.

En supplément de la désignation du type dans le marquage, l'indication du nombre de pièces au kg peut être précisée facultativement.

⁵On entend par "écorné" une partie d'amande représentant au moins les trois quarts d'une "moitié".

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité, de couleur et de type sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité et de couleur

Défauts admis <u>a/</u>	Tolérances admises (pourcentage en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
1) Cerneaux non conformes aux caractéristiques minimales dont :	4	6	8
- cerneaux pourris	0,5	1 <u>b/</u> , <u>c/</u>	2 <u>b/</u> , <u>c/</u>
- cerneaux moisissés	0,5	1 <u>b/</u> , <u>c/</u>	2 <u>b/</u> , <u>c/</u>
- débris de coques ou de matières étrangères <u>d/</u>	0,1	0,1	0,1
2) Cerneaux plus foncés	8	9	10

a/ Les définitions des défauts figurent à l'annexe 2.

b/ Réserve formulée par la Pologne en faveur d'une tolérance maximale de 0,5 %.

c/ Réserve formulée par la Roumanie en faveur d'une tolérance de 0,5 % pour la catégorie I et 1 % pour la catégorie II.

d/ Réserve formulée par l'Inde en faveur d'une tolérance de 0,25 % pour toutes catégories.

B. Impuretés minérales

Les cendres insolubles dans l'acide ne doivent pas dépasser 1 g/kg.

C. Tolérances de calibre (types)

Pour tous les types, il est exigé un pourcentage minimum de cerneaux correspondant au type indiqué dans le marquage et il est toléré un pourcentage maximum en poids de cerneaux différent du type indiqué :

Type	Pourcentage minimum et tolérances admises (pourcentage en poids)					
	Moitié	Ecorné	Quart	Invalide	Brisure	Débris
Moitié	85 <u>a</u> /	15 <u>b</u> /	5 <u>c</u> /		1 <u>c</u> /	1 <u>c</u> /
Quart			85 <u>a</u> /	15 <u>b</u> /	5 <u>c</u> /	1 <u>c</u> /
Invalide				85 <u>a</u> /	15 <u>b</u> /	1 <u>c</u> /
Brisure				10 <u>b</u> /	90 <u>a</u> /	1 <u>d</u> /
Invalides et moitiés	20 <u>a</u> /			65 <u>a</u> /	15 <u>b</u> /	1 <u>c</u> /

a/ pourcentage minimum

b/ tolérances admises

c/ inclus dans les 15 % de tolérances

d/ inclus dans les 10 % de tolérances

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des cerneaux de même origine, année de récolte, qualité et type, et le cas échéant de la même variété ou du même type commercial.

L'homogénéité de couleur est exigée pour les catégories Extra et I.

Toutefois, en ce qui concerne la forme, les "moitiés" passant dans une grille de 15 mm ainsi que les "écornés", peuvent être admis, sans limitation, dans les lots d'"invalides".

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

B. Conditionnement

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

Dans le cas d'emballages en bois, le produit doit être séparé du fond, des côtés et du couvercle par du papier ou tout autre matériaux de protection approprié.

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 cerneaux peuvent être emballés en récipients hermétiquement clos, sous vide ou sous gaz inerte.

C. Présentation

Les cerneaux doivent être présentés :

en petits emballages unitaires de poids identique dans le même colis, destinés à être vendus directement au consommateur ⁶;

en vrac en emballage.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis 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) Nom et adresse ou identification symbolique délivrée
Expéditeur) ou reconnue par un service officiel ⁷

B. Nature du produit

"Cerneaux de noix".

Nom de la variété ou du type commercial pour les catégories "Extra" et "I" le cas échéant (facultative pour la catégorie II).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie et facultativement une dénomination commerciale ; la mention "couleurs mélangées" en catégorie II le cas échéant ;
- Type ("moitiés", "quarts", "invalides", "brisures" ou "invalides et moitiés") et facultativement le nombre de pièces au kg ;
- Année de la récolte (obligatoire en catégorie "Extra" et "I", sinon facultative) ;
- poids net
- date limite d'utilisation optimale (facultatif).

⁶La réglementation de certains pays importateurs impose, pour les emballages fermés, le respect d'une gamme définie de poids nets.

⁷Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Cette norme a été publiée pour la première fois en 1983
Révisée et adoptée en tant que Recommandation CEE/ONU
pour les cerneaux de noix pour une période
d'essai de deux ans en 1996
Période d'essai prolongée d'un an en 1998
Période d'essai prolongée d'un an en 1999

ANNEXE 2

DÉFINITION DES DÉFAUTS DES CERNEAUX DE NOIX

Défauts qui altèrent l'aspect ou la comestibilité du cerneaux tels que :

- altération de la couleur : taches ou coloration anormale qui touche plus d'un huitième de la surface du cerneau et qui est d'une teinte tranchant manifestement sur la couleur du reste du cerneau (taches foncées ou zones décolorées);
- [éraflure : absence d'épiderme sur plus de 5 % de la surface du cerneau ;]
- terre incrustée : Cerneaux ou parties de cerneau comportant de la terre ou d'autres matières étrangères incrustées dans leur chair.
- partie écrasée sur plus de 5 % du volume du cerneau;
- défaut lié au séchage : le cerneau est humide, mou ou coriace.

Débris : débris de cerneaux et d'épiderme qui passent dans un calibre de 3 mm de diamètre.

Coque : coque extérieure et/ou partie ligneuse séparant les deux moitiés du cerneau (cloison médiane interne) et tout fragment de celles-ci.

Cerneaux racornis : Cerneaux considérablement desséchés, ratatinés et durcis.

Moisissures : Filaments de moisissures visibles à l'oeil nu.

Pourriture : Décomposition importante due à l'action de micro-organismes.

Traces d'attaques d'insectes : Dommages visibles causés par des insectes ou d'autres parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.

Matières étrangères : Tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.

Impuretés minérales : Cendres insolubles dans l'acide.

Rancissement : Oxydation des lipides ou production d'acides gras libres donnant un goût désagréable.

Odeur ou saveur étrangère : Odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.

Appendice 5

RECOMMANDATION CEE/ONU DF-01

concernant la commercialisation et le contrôle de la
qualité commerciale des

NOIX EN COQUE

livrées au trafic international entre les pays membres de la
CEE/ONU et à destination de ces pays

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 être livrées en l'état au consommateur, à l'exclusion des noix destinées au cassage en vue de la production des cerneaux et à l'huilerie.

Sont dénommées "noix fraîches" ou "noix primeurs", les noix commercialisées rapidement après récolte, inaptés à une longue conservation, dont la coque est débarrassée du brou et qui n'ont subi aucun traitement tendant à modifier leur teneur naturelle en eau.

Sont dénommées "noix sèches", les noix susceptibles d'une conservation de longue durée dans des conditions normales d'entreposage ¹.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales ²

i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noix en coque doivent être :

a) Caractéristiques de la coque

- entières :
- une légère altération superficielle n'est pas considérée comme un défaut;
- les noix partiellement ouvertes sont considérées comme intactes à condition que le cerneau soit physiquement protégé;

¹En cas de transport en emballage fermé, une attention particulière doit être apportée à la circulation de l'air dans l'emballage et à la teneur en eau du produit.

²La définition des défauts est donnée en annexe 2 du présent document.

- saines :
- exemptes de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation du fruit;
- exemptes de traces d'attaques de parasites;
- propres; pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- sèches; exemptes d'humidité extérieure anormale;
- dépourvues de brou.

La coque des noix sèches ne doit porter aucune trace d'écalage.

b) Caractéristiques du cerneau

- saines, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- fermes;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes d'insectes ou d'acariens vivants quel que soit leur stade de développement;
- exemptes de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites;
- exemptes de rancissement et/ou d'aspect huileux;
- exemptes de moisissures;
- exemptes d'humidité extérieure anormale;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- normalement développées; sont exclus les cerneaux racornis.

c) Les noix en coque doivent être récoltées à un état suffisant de maturité.

Les noix ne doivent pas être creuses.

Pour les "noix fraîches", la pellicule du cerneau doit se détacher facilement et la cloison médiane interne doit présenter un début de brunissement.

Pour les "noix sèches", la cloison médiane interne doit être sèche et cassante.

Les coques peuvent être lavées et blanchies sous réserve que le traitement appliqué n'affecte pas la qualité des cerneaux et qu'il soit admis par la réglementation du pays importateur.

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

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des noix sèches ne doit pas être supérieure à 12 % pour la noix entière et 8 % pour le cerneau ³, ⁴.

La teneur en eau des noix fraîches entières doit être naturellement égale ou supérieure à 20%.

B. Classification

Les noix en coque font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après :

i) Catégorie "Extra"

Les noix en coque classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou, le cas échéant, du mélange de certaines variétés, officiellement défini par le pays producteur et désigné dans le marquage.

Elles doivent être pratiquement exemptes de défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Les noix en coque dont la variété ne peut être garantie, ou dont le mélange n'est pas défini, ne peuvent être classées dans cette catégorie.

En outre, seules peuvent être classées dans cette catégorie les noix en coque de la récolte la plus récente.

ii) Catégorie I

Les noix en coque classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété, d'un type commercial ou d'un mélange de certaines variétés, officiellement définis par le pays producteur et spécifiés dans le marquage.

Elles peuvent comporter de légers défauts à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Les noix en coque dont la variété ne peut être garantie, ou dont le mélange n'est pas défini, ne peuvent être classées dans cette catégorie.

³La teneur en eau est déterminée par la méthode indiquée à l'annexe I du présent document.

⁴Réserve formulée par la Roumanie et l'Espagne en faveur de 10 % et 6 %.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les noix en coque qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Elles peuvent comporter des défauts à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est défini, soit par un intervalle déterminé par le diamètre minimal et le diamètre maximal (calibrage), soit par la mention du diamètre minimal suivi de l'expression "et plus" ou "et +" (criblage) .

Catégorie	Calibrage <u>a/</u>	Criblage <u>a/</u>
Extra et I		34 mm et plus
	32 à 34 mm	32 mm et plus
	30 à 32 mm	30 mm et plus
	28 à 30 mm 27 à 30 mm pour les variétés oblongues <u>c/</u>	28 mm et plus <u>b/</u> 27 mm et plus pour les variétés oblongues <u>b/</u> , <u>c/</u>
II	24 à 28 mm 24 à 27 mm pour les variétés oblongues <u>c/</u>	24 mm et plus

a/ En supplément à cette table de calibrage et de criblage, à condition que le calibre soit aussi exprimé dans le marquage, des dénominations de calibre peuvent être utilisées facultativement.

b/ Les produits classés dans la catégorie I peuvent être commercialisés exceptionnellement avec un calibre de 26 mm et plus.

c/ Les variétés de noix oblongues ont une coque dont la hauteur est au moins égale à 1,25 fois le diamètre maximal de la section équatoriale.

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

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.

Défauts admis <u>a/</u>	Tolérances admises (pourcentage en nombre de fruits défectueux)		
	Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérance totale pour les défauts de la coque	7	10	15
b) Tolérance totale pour les défauts de la partie comestible <u>b/</u>	8	10	15
dont noix rances, pourries ou endommagées par des insectes <u>c/</u>	3	6	8
dont noix moisies	3	4	6

a/ Les définitions des défauts figurent à l'annexe II.

b/ Pour les noix fraîches, les tolérances concernant les défauts du cerneau sont fixées comme suit : "Extra": 8 %; cat. I : 12 %; cat. II : 15 %.

c/ Les insectes ou parasites animaux vivants ne sont admis dans aucune catégorie.

B. Impuretés minérales

Les cendres insolubles dans l'acide ne doivent pas dépasser 1 g/kg.

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, un maximum de 10% de noix en coque ne répondant pas au calibre indiqué dans le marquage est admis, dans la limite où :

- les noix correspondent aux calibres immédiatement inférieur ou supérieur quand le calibre est désigné par un intervalle déterminé par le diamètre minimal et le diamètre maximal (calibrage) ;
- les noix correspondent au calibre immédiatement inférieur quand le calibre est désigné par la mention du diamètre minimal suivi de la mention "et plus" ou "et +" (criblage).

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène, et ne comporter que des noix en coque de même origine, année de récolte et qualité. Dans un même colis de noix présentées sous le nom d'une variété, d'un mélange défini de variétés ou d'un type commercial, il est toléré un maximum de 10 % de noix en coque appartenant à d'autres variétés ou d'autres types commerciaux.

La partie apparente du colis 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 neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les emballages d'un même lot doivent être d'un poids identique ⁵.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis 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 symbolique
et/ou) délivrée ou reconnue par un service
Expéditeur) officiel ⁶

B. Nature du produit

- "Noix fraîches" ou "Noix primeurs" (lorsqu'il s'agit de noix fraîches) ; "Noix" ou "Noix sèches" (lorsqu'il s'agit de noix sèches).
- Nom de la variété ou du mélange défini pour la catégorie "Extra"; nom de la variété, du mélange défini ou du type commercial pour la catégorie I.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie,
- calibre exprimé, selon le cas :
 - soit par les diamètres minimal et maximal,

⁵La réglementation de certains pays importateurs impose, pour les emballages fermés, le respect d'une gamme définie de poids nets.

⁶Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

- soit par le diamètre minimal suivi de la mention "et plus" ou "et +";
- année de la récolte (obligatoire pour les catégories EXTRA et I, facultative pour la catégorie II).
- poids net;
- date de conditionnement obligatoire pour les noix fraîches et facultative pour les noix sèches;
- date limite d'utilisation optimale (facultative) ; pour les noix fraîches la mention "A consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais" ou la mention "Conservation très limitée, à entreposer de préférence au frais".

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Cette norme a été publiée pour la première fois en tant que
Norme CEE/ONU pour les noix en coque en 1970
Révisée en 1983
Partiellement révisée en 1991 (norme-cadre)
Révisée et adoptée en tant que norme CEE/ONU pour les noix en coque 1999

ANNEXE II

DÉFINITION DES DÉFAUTS DES NOIX EN COQUE

A. Défauts de la coque :

Défauts qui altèrent l'aspect tels que :

altération de la couleur : taches ou coloration anormale qui touche 20% de la surface de la coque de la noix et qui est d'une teinte brune, brun rougeâtre, grise ou autre tranchant manifestement sur la couleur du reste de la coque ou de la majorité des coques du lot ;

souillures, terre adhérente qui touche plus de 5% de la surface de la coque;

brou adhérent qui touche plus de 10% de la surface de la coque;

traces d'écalage: marques prononcées sur la coque résultant de l'opération d'enlèvement mécanique du brou.

B. Défauts de la partie comestible (cerneau) :

Défauts qui altèrent l'aspect du cerneau tels que taches ou zones décolorées : altération de la couleur qui touche plus d'un quart du cerneau et qui est d'une teinte tranchant manifestement sur la couleur du reste du cerneau.

Cerneaux racornis : cerneaux considérablement desséchés, ratatinés et durcis.

Défauts de maturité

pour la noix fraîche : cerneau qui n'est pas suffisamment ferme, dont la pellicule ne se détache pas facilement et/ou dont la cloison médiane interne ne présente pas un début de brunissement.

Rancissement : oxydation des lipides ou production d'acides gras libres donnant un goût désagréable.

Noix creuses : noix dont le cerneau ne s'est pas développé.

C. Défauts qui concernent à la fois la coque et le cerneau :

Moisissures : Filaments de moisissure visibles à l'oeil nu.

Pourriture : Décomposition importante due à l'action de micro-organismes.

Traces d'attaques d'insectes : Dommages visibles causés par des insectes ou d'autres parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.

Matières étrangères : Tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.

Impuretés minérales : Cendres insolubles dans l'acide.

Odeur ou saveur étrangères : Odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.

Appendice 6

Liste des mesures à prendre

Mesure	Responsables	Date
Établir les document pour le Groupe de travail (cerneaux de noix, noix en coque et noix de cajou)	Secrétariat	25 août 1999
Préparer une proposition harmonisée pour l'examen des normes CEE-ONU pour les pistaches en coque et les pistaches décortiquées et les pistaches décortiquées pelées	États-Unis, Turquie	10 avril 2000
Préparer l'examen des recommandations CEE-ONU pour les noisettes décortiquées et les noisettes en coque	Turquie	10 avril 2000
Adresser des observations sur le corps du texte de la Norme-cadre (voir appendice 3)	Toutes les délégations (rapporteur : Allemagne)	dès que possible
Adresser des observations sur les annexes de la Norme-cadre (TRADE/WP.7/GE.2/1999/8, TRADE/WP.7/GE.2/1999/11)	Toutes les délégations (rapporteur : Espagne)	dès que possible
Adresser des observations sur le dictionnaire des termes et défauts	Toutes les délégations (rapporteur : Italie)	dès que possible
