



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2001/13/Add.1  
19 juillet 2001

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)

Quarante-huitième session, 18-21 juin 2001, Genève

RA PPORT DE LA QUARANTE-HUITIÈME SESSION

Additif 1

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la recommandation CEE-ONU pour les cerneaux de noix (DF-02), arrêté par la Section spécialisée afin d'être transmis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée. Le texte ajouté est reproduit en caractères gras tandis que celui qui est supprimé est barré.

**NORME 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<sup>1</sup>**

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les cerneaux de noix doivent être:
- **suffisamment secs pour assurer le maintien de la qualité;**
  - 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 et de coques;
  - exempts d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
  - exempts de traces ~~visibles~~ d'attaques ~~de 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.

---

<sup>1</sup> La définition des défauts est donnée en annexe du présent document.

L'état des cerneaux de noix 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 cerneaux de noix ne doit pas être supérieure à 5 %<sup>2</sup>.

## **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<sup>3</sup>:

i) *Catégorie «Extra»*<sup>4</sup>

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 citronnée à l'exclusion du brun foncé.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial<sup>5</sup>. 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.

**Les éraflures sont admises sur les morceaux suivants:**

- **les quartiers et tous les morceaux,**

---

<sup>2</sup> *La méthode à utiliser doit être l'une des méthodes éprouvées en commun, dont il a été démontré au cours d'essais interlaboratoires visant à déterminer la teneur en eau des fruits secs (noix en coque et cerneaux) qu'elles donnent des résultats satisfaisants qui sont stipulés dans la norme-cadre et sont reproduits à l'annexe du présent document. La teneur en eau est déterminée par la méthode indiquée à l'annexe II du présent document.*

<sup>3</sup> *La gamme officielle des couleurs admises peut être obtenue auprès du secrétariat de la CEE-ONU, Groupe des normes agricoles, bureau 432, Palais des Nations, 1211 Genève, Suisse, ou auprès du Conseil international des fruits secs (INC). Les critères de classification sont précisés dans l'annexe relative à la couleur, forme et calibre des cerneaux.*

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

<sup>5</sup> *Type commercial: Les cerneaux de noix dans les conteneurs doivent être d'apparence et de type général semblables et/ou appartenir à diverses variétés définies officiellement par le pays producteur.*

- **les moitiés, pour autant que cela ne couvre pas plus de 10 % de la surface de l'épiderme.**

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

ii) ***Catégorie «I»***<sup>4</sup>

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 citronnée.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial<sup>5</sup>. 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.

**Les éraflures sont admises sur les morceaux suivants:**

- **les quartiers et tous les morceaux,**
- **les moitiés, pour autant que cela ne couvre pas plus de 20 % de la surface de l'épiderme.**

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

iii) ***Catégorie «II»***<sup>4</sup>

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.

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

**Les éraflures ne sont pas considérées comme un défaut.**

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

### **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 «écorné»<sup>6</sup> 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.

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> On entend par «écorné» une partie d'amande représentant au moins les trois quarts d'une «moitié».

**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	Écorné	Quart	Invalide	Brisure	Débris
Moitié	85 <sup>a</sup>	15 <sup>b</sup>	5 <sup>c</sup>		1 <sup>c</sup>	1 <sup>c</sup>
Quart			85 <sup>a</sup>	15 <sup>b</sup>	5 <sup>c</sup>	1 <sup>c</sup>
Invalide				85 <sup>a</sup>	15 <sup>b</sup>	1 <sup>c</sup>
Brisure				10 <sup>b</sup>	90 <sup>a</sup>	1 <sup>d</sup>
Invalides et moitiés	20 <sup>b</sup>			65 <sup>a</sup>	15 <sup>b</sup>	1 <sup>c</sup>

<sup>a</sup> Pourcentage minimum.

<sup>b</sup> Tolérances admises.

<sup>c</sup> Inclus dans les 15 % de tolérances.

<sup>d</sup> 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.



**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 **facultative** (~~obligatoire en catégorie «Extra» et «I», sinon facultative~~) **ou obligatoire en vertu de la législation du pays importateur;**
- Poids net;
- Date limite d'utilisation optimale (facultative).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

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  
**Adoptée en tant que norme CEE-ONU révisée 2001**

---



## ANNEXE II

### DÉFINITION DES DÉFAUTS DES CERNEAUX DE NOIX

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

- altération de la couleur: taches ou coloration anormale qui touchent 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 cerneaux 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'œil 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.

-----