



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2005/13
5 avril 2005

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)

Cinquante-deuxième session, 14-17 juin 2005

Point 5 d) de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LES NOIX DE PÉCAN EN COQUE

Document transmis par les États-Unis

Note du secrétariat: Le texte qui suit est une proposition révisée en vue d'une nouvelle norme CEE-ONU pour les noix de pécan en coque, telle qu'elle a été transmise par les États-Unis.

NORME CEE-ONU

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX DE PÉCAN EN COQUE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

i) Dispositions générales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noix de pécan doivent présenter les caractéristiques suivantes:

a) La coque doit être:

- Intacte, de légères altérations superficielles ne sont pas considérées comme un défaut;
- Saine, exempte de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation de la noix;
- Propre, pratiquement exempte de toute matière étrangère visible;
- Sèche; exempte d'humidité extérieure anormale;
- Exempte de résidus de l'enveloppe;
- Exempte de dommages importants causés par des ravageurs;
- De couleur uniforme;
- Elle peut être fendillée, sans présenter véritablement d'ouverture.

b) Le cerneau doit être:

- Suffisamment sec pour assurer sa conservation;
- Intact; une légère altération superficielle n'est pas considérée comme un défaut;
- Sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Suffisamment développé;
- Propre, pratiquement exempt de toute matière étrangère visible;
- Exempt d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
- Exempt de dommage important causé par des ravageurs;
- Exempt de moisissures;
- Exempt de rancissement;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

ii) Teneur en eau

La teneur en eau du cerneau ne doit pas être supérieure à 5 %¹.

B. Classification

Les noix de pécan en coque sont classées en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I (États-Unis # 1)

Les noix de pécan en coque de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial s'ils sont indiqués.

¹ {La méthode à utiliser doit être l'une des méthodes ayant fait l'objet d'essais 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 référence de laboratoire.}

- Les cerneaux doivent être exempts de dommage provoqué par une cause quelconque;
- Les coques doivent être de couleur assez uniforme;

Les noix de pécan en coque peuvent présenter le léger défaut ci-après à condition que celui-ci ne porte pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

- Taches ne recouvrant pas plus de 5 % de la surface totale de la coque.

ii) **Catégorie II (États-Unis # 2)**

Cette catégorie comprend les noix de pécan en coque qui ne peuvent pas être classées dans la catégorie I, mais qui correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les noix de pécan en coque peuvent présenter les défauts ci-après, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

- Uniformité de la couleur de la coque (facultatif);
- Taches ne couvrant pas plus de 20 % de la surface totale de la coque.

C. Classification par couleur

A. Coque

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

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

B. Cerneaux

Les cerneaux de noix de pécan présentent les quatre catégories de couleur définies ci-après. La classification par couleur des cerneaux est facultative.

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

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

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

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

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des noix de pécan en coque est obligatoire pour toutes les catégories. Le calibre est déterminé en fonction du nombre et du poids (nombre de noix par livre ou par kilogramme).

Désignation en fonction du calibre	Nombre de noix de pécan	
	Par livre	Par kilogramme
XXL (hyper grosse)	55 ou moins	121 ou moins
XL (très grosse)	56 à 63	121 à 138
X (grosse)	64 à 77	138 à 169
M (moyenne)	78 à 95	169 à 209
S (petite)	96 à 120	209 à 264

Uniformité du calibre

Dans chaque catégorie de calibre, les 10 plus petites noix d'un échantillon de 100 noix doivent peser au moins 7 % du poids total de l'échantillon.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage)/en nombre	
	Catégorie I	Catégorie II
Tolérances totales pour les coques de noix de pécan ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales,		
dont pas plus de:		
– Peau adhérente	10 %	15 %
	5	10

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage)/en nombre		
	Catégorie I	Catégorie II	
– Coques présentant des tâches foncées ²	5	10	
– Coques brisées/fendues	5	10	
– Trous de vers (pas de vers dans le fruit)	3	5	
– Moisissures	1	2	
Tolérances totales pour le cerneau ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales, dont pas plus de:	Catégorie I	Catégorie II	
	12	30	
	– Dommages importants: Coloration de la peau ou toute coloration plus foncée que la couleur spécifiée	7	10
	– Cernaux rances, pourris ou moisissés ou endommagés par des insectes	6	7
	– Cernaux ne satisfaisant pas aux exigences de couleur de la catégorie mais sans altération grave de la couleur due à un noircissement	8	10
– Matières détachées, étrangères ou extérieures (en poids)	0,5	0,5	

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, 7 %, en nombre ou en poids, de produits, non conformes au calibre indiqué dans le marquage mais appartenant à la fourchette immédiatement supérieure et/ou inférieure au calibre indiqué.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

Dans la catégorie I, les noix doivent être de couleur uniforme.

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

² La coque d'une noix de pécan qui présente des stries risque davantage d'être tachée ou de foncer.

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les noix de pécan en coque doivent être présentées dans des sacs ou dans un emballage rigide. Toutes les unités destinées au consommateur contenues dans chaque colis type doivent avoir le même poids.

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

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

B. Nature du produit

- Noix de pécan en coque
- Variété ou type commercial {facultatif}

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage)
 - Exprimé en nombre par livre ou par kilogramme
 - Désignation en fonction du calibre (facultatif)

- Année de récolte (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige
- Poids net, ou nombre de préemballage, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces préemballages (facultatif ou à la demande du pays importateur)
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif)

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

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

- De couleur assez uniforme:* Les coques ne présentent pas de variation de couleur suffisante pour modifier notablement l'aspect général du lot.
- Matière détachée, extérieure ou étrangère:* Enveloppes détachées, coques brisées vides ou toute substance autre que des noix en coque ou des cerneaux de noix de pécan.
- Bien développée:* Le cerneau est charnu par rapport à sa largeur et à sa longueur.
- Assez bien développée:* Le cerneau est au moins relativement charnu par rapport à sa largeur et à sa longueur. Le fait que le fruit est racorni ou creux n'est pris en compte que dans la mesure où la grosseur du cerneau s'en trouve réduite.
- Peu développée:* Le cerneau est peu charnu par rapport à sa largeur et à sa longueur (voir la figure 1).
- Bien conservée:* Le cerneau se sépare facilement de la coque, se brise de façon nette si on le courbe, sans s'effriter, s'écraser ou perdre sa peau; et sa teneur en eau semble être adéquate pour une expédition ou un stockage dans de bonnes conditions.
- Domage:* Tout défaut spécifique décrit dans la présente section ou variation tout aussi indésirable de l'un quelconque de ces défauts, ou tout autre défaut, ou toute combinaison de défauts qui altère notablement l'aspect, la comestibilité ou la qualité commerciale des noix prises séparément ou leur aspect général dans le lot. Les défauts ci-après sont considérés comme un dommage:
- a) Fragment d'enveloppe adhérente ou taches foncées couvrant au total plus de 5 % de la surface de la coque;
 - b) Coques fendues ou cassées; la coque est écartée ou s'écartera si l'on applique une légère pression;
 - c) Coques brisées lorsqu'il en manque une partie;
 - d) Cerneaux mal conservés;
 - e) Cerneaux peu développés;
 - f) Cerneaux de couleur ambrée foncée;

g) Taches sur le cerneau, lorsque plusieurs taches foncées apparaissent sur l'une ou l'autre moitié du cerneau, ou lorsqu'une tache mesure plus de $1/8^{\text{e}}$ de pouce 3 mm dans sa dimension la plus grande;

h) Matière adhérente à l'intérieur de la coque lorsqu'elle est solidement attachée à plus du tiers de la surface extérieure du cerneau et présente une couleur contrastant avec celle de la peau du cerneau;

i) Altération de la couleur de la chair du cerneau et apparition d'un ton gris ou brun moyen sur plus d'un quart de pouce 6 mm dans le sens de la longueur en dessous du repli médian, ou en quantité tout aussi indésirable sur d'autres parties du cerneau; ou encore noircissement sur des surfaces moins étendues qui altère l'aspect dans une mesure aussi grande ou plus grande.

Dommmage grave:

Tout défaut spécifique décrit dans la présente section ou variation tout aussi indésirable de l'un quelconque de ces défauts, ou tout autre défaut, ou toute combinaison de défauts, qui altère gravement l'aspect, la comestibilité ou la qualité commerciale des noix prises séparément. Les défauts ci-après sont considérés comme un dommage grave:

a) Fragment d'enveloppe adhérente ou taches foncées couvrant au total plus de 20 % de la coque;

b) Coques brisées lorsque la surface de la partie manquante de la coque est supérieure à un cercle d'un quart de pouce 6 mm de diamètre;

c) Trous laissés par des vers lorsqu'ils pénètrent dans la coque;

d) Rancissement lorsque le cerneau a un goût de rance prononcé. Un goût de vieux n'est pas considéré comme du rancissement;

e) Moisissures à la surface ou à l'intérieur du cerneau, tout à fait visibles sans grossissement;

f) Pourriture touchant une partie du cerneau;

g) Attaque d'insectes: lorsque l'on constate la présence d'un insecte, de filaments de toile ou d'excréta à l'intérieur de la coque ou des traces évidentes de prélèvements par un insecte;

h) Taches sur le cerneau: lorsque plus de trois taches foncées apparaissent sur l'une ou l'autre moitié du cerneau, ou que toute tache ou l'ensemble formé par deux ou plusieurs taches sur l'une des moitiés du cerneau couvre plus de 10 % de la surface;

i) Noircissement de la peau qui est plus foncée que la couleur ambrée foncée sur plus de 25 % de la surface du cerneau;

j) Altération de la couleur de la chaire interne du cerneau et apparition d'une teinte foncée sur plus d'un tiers dans le sens de la longueur en dessous du repli, ou noircissement en quantité tout aussi indésirable sur d'autres parties du cerneau;

k) Cerneaux non développés qui n'ont pratiquement aucune valeur nutritionnelle, ou qui sont vides (la coque ne contient pas de cerneau).

Cerneaux non comestibles: Cerneaux ou morceaux de cerneaux rances, moisiss, pourris, ayant subi des attaques d'insectes, ou impropres à d'autres égards à la consommation humaine.

ANNEXE II

CARACTÉRIQUES FACULTATIVES POUR LES NOIX DE PÉCAN EN COQUE

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

<i>Contenu en cerneaux comestibles:</i>	Le contenu en cerneaux comestibles est déterminé à partir d'un échantillon comprenant au moins 500 g de noix de pécan en coque. Une fois l'échantillon pesé et les noix débarrassées de leur coque, les moitiés et les morceaux de cerneau apparemment comestibles sont séparés de la coque, de la cloison médiane, et d'autres matières ne faisant pas partie du cerneau, ainsi que des cerneaux et morceaux de cerneaux non comestibles, et pesés pour déterminer le contenu du lot en cerneaux comestibles.
<i>Contenu en cerneaux mal développés:</i>	Le contenu en cerneau mal développés est déterminé à partir d'un échantillon d'au moins 500 g de noix de pécan en coque. On pèse la quantité de cerneaux et de morceaux de cerneaux mal développés pour en déterminer le contenu dans le lot.
<i>Contenu en cerneaux comestibles:</i>	La quantité de noix aux tons «clair», «ambré clair», «ambré», «ambré foncé» ou «plus foncés» est déterminée en fonction de la classification par couleur. Le poids total des cerneaux et des morceaux de cerneaux comestibles servira à déterminer le contenu pour chaque catégorie de couleur dans le lot.
Classement par couleur:	
<i>Teneur en eau du cerneau:</i>	Les noix de pécan de l'échantillon sélectionné pour déterminer la teneur en eau du cerneau sont débarrassées de leur coque juste avant d'être analysées et toutes les coques, cloisons médianes et autre matières ne faisant pas partie du cerneau sont enlevées. On utilisera l'étuve à air ou toutes autres méthodes ou tous autres dispositifs qui donnent des résultats équivalents pour déterminer leur teneur en eau.
