



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2005/14
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 CERNEAUX
DE NOIX DE PÉCAN**

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 cerneaux de noix de pécan, telle qu'elle a été transmise par les États-Unis.

NORME CEE-ONU

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CERNEAUX DE NOIX DE PÉCAN

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les cerneaux de noix de pécan des variétés (cultivars) issues du *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, destinées à la consommation directe. Elle ne s'applique pas aux cerneaux de noix de pécan destinés à la transformation industrielle ou à être utilisés dans l'industrie alimentaire, sauf lorsqu'ils doivent être mélangés avec d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des cerneaux de noix de pécan 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 cerneaux de noix de pécan doivent être:

- Suffisamment secs pour assurer leur conservation;
- Intacts; une légère altération superficielle n'est pas considérée comme un défaut;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Suffisamment développés;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- Exempts d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement¹;
- Exempts de dommages importants causés par des ravageurs;
- Exempts de moisissures;
- Exempts de rancissement;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;

¹ À l'exclusion des larves mortes (voir tableau des tolérances).

- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

ii) **Teneur en eau**

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

B. Classification

Les cerneaux de noix de pécan sont classés en quatre catégories définies ci-après:

1. Cerneaux entiers

i) Catégorie I

Les cerneaux de noix de pécan de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être:

- Assez bien développés;
- De couleur assez uniforme;
- De taille assez uniforme;
- D'un ton pas plus foncé que la couleur «ambrée» de la peau;
- Pratiquement exempts de fragments de coque et de cloison médiane;
- Acceptables avec de légers défauts de forme/développement;
- Acceptables avec de légères éraflures ne recouvrant pas plus de 10 % de la surface.

ii) Catégorie II

Les cerneaux de noix de pécan de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou de type commercial.

² {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}.

Ils doivent être:

- Assez bien développés;
- D'un ton pas plus foncé que la couleur «ambrée» foncée de la peau;
- Acceptables avec de légers défauts de forme/développement;
- Acceptables avec de légères éraflures ne recouvrant pas plus de 10 % de la surface.

2. Morceaux de cerneaux

i) Catégorie I (États-Unis n° 1)

Les cerneaux de noix de pécan de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être:

- Assez bien développés;
- D'un ton pas plus foncé que la couleur «ambrée» de la peau;
- Pratiquement exempts de fragments de coque et de cloison médiane;
- Acceptables avec de légers défauts de forme/développement;
- Acceptables avec de légères éraflures ne recouvrant pas plus de 10 % de la surface;
- Conformes à toutes les classifications de calibres spécifiés.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les cerneaux de noix de pécan qui ne peuvent pas être classés dans la catégorie I mais qui correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Pour les caractéristiques, voir les moitiés de la catégorie II.

C. **Classification par couleur**

A. **Cerneaux**

Les cerneaux de noix de pécan présentent les quatre types de couleurs définies ci-après. La classification par couleur des cerneaux de noix de pécan 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 teintes brunes très foncées ou noirâtres).

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les cerneaux de noix de pécan des catégories I et II sont calibrés en fonction du nombre de cerneaux ou de moitiés par unité de poids (livre, 100 g), comme le montre le tableau I³, et les morceaux en fonction de leur diamètre, comme l'indique le tableau II⁴.

TABLEAU I

Classification des cerneaux en fonction du calibre	Nombre de cerneaux par livre	Nombre de cerneaux par 100 g
XXLL (géants)	250 ou moins	55 ou moins
XXL (hypergros)	251-300	55-66
Jumbo	301-350	66-77
XL (très gros)	351-450	77-99
L (gros)	451-550	99-121
M (moyens)	551-650	121-143
S (petits)	651-750	143-165
XS (très petits)	751 ou plus	165 ou plus

1) Lorsqu'un nombre exact de moitiés de cerneaux par livre est spécifié, le nombre effectif par livre ne peut s'écarter de plus de 5 % du nombre spécifié; et

³ Le nombre de moitiés par livre est fonction du poids des moitiés de cerneaux, une fois que tous les morceaux, particules et poussières, coques, cloisons médianes et matières étrangères ont été retirés.

⁴ Dans le tableau II, le calibre des morceaux d'un lot peut être spécifié en fonction d'un diamètre minimal, ou dans une fourchette de valeurs correspondant à des diamètres minimal et maximal exprimés en seizièmes ou en soixante-quatrièmes de pouce.

2) Lorsqu'une fourchette de valeurs est spécifiée, que ce soit pour le calibre des cerneaux (tableau 1) ou le nombre par livre, la tolérance admise est limitée à la fourchette spécifiée.

TABLEAU II

Classification en fonction du calibre	Diamètre maximal (peut passer par une ouverture ayant un diamètre de):		Diamètre minimal (ne peut pas passer par une ouverture ayant un diamètre de):	
	En pouces	En millimètres	En pouces	En millimètres
Morceaux gigantesques	Pas de limite	Pas de limite	8/16	12,5
Très gros morceaux	9/16	14,28	7/16	11,11
Moitiés et morceaux	Pas de limite	Pas de limite	5/16	7,9
Gros morceaux	8/16	12,7	5/16	7,9
Morceaux moyens	6/16	9,52	3/16	4,76
Petits morceaux	4/16	6,25	2/16	3,17
Très petits morceaux	3/16	4,76	1/16	1,58
Miettes	2/16	3,17	1/16	1,58

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage en nombre ou en poids de cerneaux défectueux)			
	Catégorie I moitiés	Catégorie II moitiés	Catégorie I morceaux	Catégorie II morceaux
Dont pas plus de:				
– Cloison médiane de la coque et matière étrangère	0,05	0,15	0,05	0,15
– Cerneaux de couleur ambrée foncée ou foncée	3	25	3	25
– Autres défauts dont	3	8	3	8
– Cerneaux rances, pourris, moisissus ou endommagés par des insectes	0,5	1,0	0,5	1,0

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage en nombre ou en poids de cerneaux défectueux)			
	Catégorie I moitiés	Catégorie II moitiés	Catégorie I morceaux	Catégorie II morceaux
– Insectes ou parties d’insectes (larves mortes)	0,05	0,15	0,05	0,15
b) Tolérances totales pour les morceaux, les particules et la poussière				
Dont	15	17	15	17
– Morceaux correspondant à moins de la moitié d’un cerneau	5	7	-	-
– Particules et poussière	1	1	2	5

B. Tolérances de calibre

Pour les catégories de cerneaux entiers, lorsque le nombre par 100 g ou par livre est spécifié, 5 %, 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 cerneaux de noix de pécan de même origine (facultatif), qualité et calibre. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l’ensemble.

B. Conditionnement

Les cerneaux de noix de pécan doivent être conditionnés 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 cerneaux de noix de pécan doivent être présentés 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:

Pour les cerneaux de noix de pécan expédiés 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 ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue par
Expéditeur)	un service officiel

B. Nature du produit

- Nom du produit;
- Nom de la variété ou du type commercial {selon la nature du produit};
- Type ou forme de présentation (suivant la définition donnée dans la norme);
- Description du produit.

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 (facultative) ou à la demande du pays importateur;
- Poids net, ou nombre de préemballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces préemballages (facultatif ou à la demande du pays importateur);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)
