



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/20
22 août 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Soixante-troisième session
Genève, 5-9 novembre 2007
Point 5 c) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION EN TANT QUE
RECOMMANDATIONS DE NORME CEE-ONU OU POUR
PROLONGATION DE LA PÉRIODE D'ESSAI**

Noisettes décortiquées

Note du secrétariat

La Section spécialisée a recommandé au Groupe de travail de prolonger d'une année la période d'essai concernant ce texte révisé de la norme CEE-ONU pour les noisettes décortiquées.

Le texte a été établi à partir du document INF.3, dont le contenu a été arrêté à la session de juin 2007 de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés.

On trouvera ci-après sous forme d'encadrés les observations formulées par le Groupe de travail.

NORME CEE-ONU DDP-04
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

NOISETTES DÉCORTIQUÉES

[I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noisettes décortiquées entières des variétés issues de *Corylus avellana L.* et de *Corylus maxima Mill.* et leurs hybrides destinés à la consommation directe.

Elle ne s'applique pas aux noisettes décortiquées destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire.]

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les noisettes décortiquées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noisettes décortiquées doivent être:

- Séchées, conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
- [Intactes; toutefois, l'absence d'une partie du tégument ou une lésion inférieure à 3 mm de diamètre et 1,5 mm de profondeur ne sont pas considérées comme des défauts.];
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- [Suffisamment développées; sont exclues les noisettes racornies, lorsque la partie atteinte représente plus de 50 % du fruit];

¹ Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la Norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés. Voir http://unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc.

- Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la noisette et touchant au total plus de 25 % de sa surface; la présence de noisettes avec le cœur de couleur brun ou brun foncé, normalement accompagnée d'une légère séparation des cotylédons, qui ne modifie pas l'odeur ou la saveur, n'est pas considérée comme un défaut²;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

- De supporter un transport avec manutention;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau³

La teneur en eau des noisettes ne doit pas être supérieure à 6 %.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les noisettes décortiquées sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», catégorie I, catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

² Cette prescription ne s'applique pas aux taches internes ou externes entraînant une altération de l'odeur ou de la saveur des noisettes, toujours à condition que celles-ci restent propres à la consommation.

³ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe II de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des fruits secs; voir http://unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage ou criblage est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I.

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale de la noisette.

Le calibre minimal est de 9 mm pour les noisettes décortiquées de la catégorie «Extra» et de la catégorie I, à l'exception des noisettes du type piccolo ou des noisettes de dénomination analogue, pour lesquelles un diamètre compris entre 6 et 9 mm est admis.

L'homogénéité du calibre est exprimée par:

- Une fourchette n'excédant pas 3 mm; ou
- Le criblage, qui détermine le calibre en fonction d'un diamètre minimal ou maximal.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de noisettes décortiquées défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes décortiquées)		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérances admises pour les noisettes décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises^a Dont pas plus de			
– Noisettes insuffisamment développées, y compris les noisettes ratatinées et racornies	5	12	15
– [Noisettes moisies ^b	0,5	1	2
– Noisettes rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées ^b]	1	2	3
– [Noisettes endommagées mécaniquement et morceaux ne passant pas à travers un tamis à maille ronde de 5 mm ^c]	3	8	10
– Parasites vivants	0	0	0

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de noisettes décortiquées défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes décortiquées)		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
b) Tolérances de calibre			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
– Matières étrangères, y compris fragments de coques, fragments d'écale, morceaux passant à travers un tamis à maille ronde de 5 mm, poussières (sur la base de leur poids)	0,25	0,25	0,25
– [Noisettes jumelles]	2	5	8
– Noisettes décortiquées appartenant à d'autres variétés/types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10

^a Dans le cas d'une récolte ancienne, la tolérance totale est de 6 %, 14 % et 18 %, respectivement, pour les catégories «Extra», I et II, à condition que l'emballage porte l'indication de l'année de récolte ou la mention «récolte ancienne».

^b Pour les noisettes provenant d'une récolte ancienne, ces tolérances sont portées à 2 %, 4 % et 6 %, respectivement, pour les catégories «Extra», I et II, à condition que l'emballage porte l'indication de l'année de récolte ou la mention «récolte ancienne».

^c La proportion des morceaux ne doit pas dépasser 0,5 %, 1 % et 2 %, respectivement, pour les catégories «Extra», I et II.]

Observation concernant les notes de bas de page a et b: Au niveau mondial, et particulièrement en Turquie, les stocks de noisettes sont considérables d'année en année. Du fait de cette longue période de stockage, des changements de couleur et de composition chimique interviennent de façon naturelle. Il est donc nécessaire d'envisager pour les anciennes et les nouvelles récoltes des niveaux de tolérance différents de ceux qui ont été pris en compte jusqu'à présent. C'est pourquoi la Turquie a proposé d'indiquer obligatoirement «l'année de récolte».

Observation concernant la note de bas de page c: Les morceaux de noisette se détériorent beaucoup plus rapidement que les noisettes entières mais la proportion de noisettes endommagées mécaniquement et de morceaux de noisette est la même pour les nouvelles et les anciennes récoltes. De surcroît, l'utilisation de morceaux de noisette dans une industrie qui utilise habituellement des noisettes entières présente des difficultés. C'est pourquoi il est nécessaire de déterminer et de limiter dans les normes la proportion de morceaux de noisette. Il n'existe aucune différence entre les nouvelles et les anciennes récoltes à cet égard.

B. Tolérances de calibre

[Pour toutes les catégories, 10 % pour les noisettes rondes et 15 % pour les noisettes pointues et oblongues, en poids de noisettes non conformes à la fourchette indiquée. (Une exception est faite pour les noisettes calibrées selon des intervalles de 1 mm. Les tolérances dans ce cas sont de 15 % pour les noisettes rondes et de 20 % pour les noisettes pointues et oblongues.) La présence de noisettes ayant 0,2 mm de plus ou de moins que le calibre indiqué n'est pas considérée comme un défaut.]

Observation: La Turquie exporte des noisettes de plusieurs types commerciaux (rondes, pointues et oblongues). En raison de leurs différences de forme, il est nécessaire d'appliquer des tolérances de calibre différentes. Par ailleurs, lorsque le calibrage repose sur des intervalles de 1 mm, les différences entre les types commerciaux sont plus importantes, et cela pour des raisons techniques.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

Les noisettes décortiquées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers 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, conformément au tableau des tolérances présentées à la section IV «Dispositions concernant les tolérances».

C. Présentation

Les noisettes décortiquées doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent avoir le même poids et contenir des noisettes décortiquées de même catégorie, variété ou type commercial.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁴ 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 expéditeur: nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁵.

B. Nature du produit

- «Noisettes décortiquées»;
- Nom de la variété ou du type commercial pour les catégories «Extra» et I;
- Indication du type «Piccolo» ou dénomination équivalente, le cas échéant.

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) indiqué par:
 - Le diamètre minimal et le diamètre maximal; ou
 - Le diamètre minimal suivi de la mention «et plus», ou «et +»;
 - Le diamètre maximal suivi de la mention «et moins», ou «et –»;
- Nom du calibre (facultatif);

⁴ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur les colis dans lesquels sont transportées ces unités.

⁵ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique) et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zones correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

- Année de récolte (facultative) selon la législation du pays importateur et du pays exportateur⁶;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif);
- Poids (brut ou net)⁷, si le poids brut est indiqué, la tare ne doit pas être supérieure à 1,5 % pour les sacs de plus de 50 kg et 2,0 % pour les sacs d'un poids inférieur. Si les noisettes sont présentées dans des sacs doubles autres qu'en papier ou en polyéthylène, le poids net doit être indiqué.

Observation concernant le poids (brut ou net): 65 % des noisettes turques sont exportées à l'état naturel et elles sont en grande partie conditionnées principalement en sacs avec indication du poids brut. Afin de protéger les droits et les avantages du consommateur et d'empêcher toute concurrence déloyale entre les pays exportateurs, il est nécessaire de faire état dans les normes de la «tare maximale» admissible pour les sacs.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

La présente norme a été publiée pour la première fois en tant que norme CEE-ONU pour les noisettes décortiquées en 1970.

Révision en 1991, 2000
Insertion de la nouvelle annexe I en 2002

⁶ Réserve de la Roumanie qui demande que l'année de récolte soit indiquée.

⁷ Le poids net doit être indiqué à la demande de l'importateur ou du pays importateur.