



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/21
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**

Noix en coque

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que norme révisée CEE-ONU pour les noix en coque pour une période d'essai d'un an.

Ce texte a été établi à partir du document INF.9, dont le contenu a été arrêté à la session de juin 2007 de la Section spécialisée de normalisation des produits secs et séchés.

NORME CEE-ONU DDP-01
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOIX EN COQUE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noix en coque débarrassées de leur brou des variétés (cultivars) issues de *Juglans regia L.*, destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation.

Elle ne s'applique pas aux noix en coque destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les noix en coque 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 noix en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- a) La coque doit être:
 - Intacte; toutefois, de légers défauts superficiels et des noix partiellement ouvertes ne sont pas considérés comme un défaut à condition que le cerneau soit physiquement protégé;
 - Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus de brou adhérent touchant au total plus de 5 % de la surface totale de la coque;

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://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc.

- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et touchant au total plus de 25 % de la surface de la coque.

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

b) Le cerneau doit être:

- Suffisamment développé; au moins 50 % du cerneau doit être pleinement développé;
- Non séché; sont exclus les cerneaux présentant des parties desséchées ou dures touchant plus de 25 % de la surface;
- Exempt de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du cerneau et touchant au total plus de 25 % de la surface du cerneau;
- Exempt de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempt de rancissement;
- Exempt d'humidité extérieure anormale;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les noix en coque fraîches doivent être suffisamment mûres, de sorte que la pellicule du cerneau se détache facilement et la cloison médiane interne présente un début de brunissement.

c) L'ensemble du produit (coque et cerneau) doit être:

- Séché conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
- Sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Exempt de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempt de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exempt d'humidité extérieure anormale;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des noix 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.

B. Teneur en eau²

La teneur naturelle en eau des noix fraîches en coque doit être supérieure à 20 %.

La teneur en eau des noix sèches en coque ne doit pas dépasser 12 % pour l'ensemble du produit et 8 % pour le cerneau³.

C. Classification

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

Catégorie «Extra», catégorie I et 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.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I, mais facultatif pour la catégorie II. En cas de calibrage, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale de la coque.

Le calibre minimal est de 24 mm.

L'homogénéité du calibre est exprimée par:

- Une fourchette de calibres définie par un calibre minimal et un calibre maximal, exprimés en millimètres, entre lesquels la différence ne doit pas dépasser 3 mm; ou
- Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal (en millimètres).

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.

² 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 produits secs; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

³ Réserve formulée par la Roumanie, en faveur de 10 % et 6 % respectivement.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de noix en coque défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noix en coque)		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérances admises pour les noix en coque ne présentant pas les caractéristiques minimales requises Dont pas plus de: <ul style="list-style-type: none"> – Noix insuffisamment développées ou noix creuses (sur la base de leur nombre) – Noix moisies – Noix rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées – Parasites vivants 	10	15	20
	3	5	8
	3	4	6
	3	6	8
	0	0	0
b) Tolérances de calibre <ul style="list-style-type: none"> – Pour les noix en coque non conformes aux dispositions relatives au calibrage et au calibre indiqué 	10	10	10
c) Tolérances pour les autres défauts <ul style="list-style-type: none"> – Matières étrangères, coques libres, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base du poids) – Noix en coque appartenant à des variétés ou types commerciaux autres que celle (celui) indiqué 	2	3	4
	10	10	10

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, qualité, année de récolte, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

La partie apparente du contenu 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 propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre et d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV «Dispositions concernant les tolérances».

C. Présentation

Les noix en coque 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.

<La coque des noix peut être nettoyée/traitée avec des produits autorisés, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à la qualité du cerneau.>

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 (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

- «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 et/ou du type commercial (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 le colis dans lequel 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 «emballageur 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 correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

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) déterminé par:
 - les diamètres minimal et maximal; ou
 - le diamètre minimal suivi des mots «et au-dessus» ou «et plus»;
- Année de récolte (facultative);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date; obligatoire pour les noix fraîches (mention facultative pour les noix sèches en coque);
- À conserver à l'abri de la chaleur, ou mention «Durée de conservation très limitée, conserver à l'abri de la chaleur», pour les noix fraîches.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

La présente norme a été publiée pour la première fois en tant que norme CEE-ONU pour les noix en coque en 1970. Elle a été révisée en 1983, 1991, 1999, 2002 et 2003.
