



Commission économique pour l'Europe**Comité du commerce****Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Soixante-sixième session**

Genève, 4 et 5 novembre 2010

Point 6 a) de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des produits secs
et séchés – Textes recommandés pour adoption en tant
que normes CEE-ONU nouvelles ou révisées****Norme CEE-ONU DDP-04 concernant la commercialisation
et le contrôle de la qualité commerciale des noisettes
décortiquées****Note du secrétariat**

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que norme révisée pour les noisettes décortiquées.

Le présent document est publié conformément au paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

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, destinées à la consommation directe.

En sont exclues les 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 exigences de qualité 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, 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:

- Intactes; toutefois, l'absence d'une partie du tégument ou une éraflure inférieure à 3 mm de diamètre et 1,5 mm de profondeur n'est pas considérée comme un défaut;
- 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 ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent plus de 50 % de la noisette décortiquée;
- 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 décortiquées avec un cœur de couleur brune 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; toutefois, les attaques de cimiciatto sont admises, pour autant que la chair ne soit pas touchée et que la tache sur la peau n'excède pas 3 mm de diamètre;
- 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.

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/StandardLayoutDDP_f.pdf.

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.

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 décortiquées ne doit pas être supérieure à 6,0 %.

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.

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 décortiquée.

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 de 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.

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

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 noix décortiquées)		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les noix décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales			
Dont pas plus de	5	14	18
• Noix insuffisamment développées, y compris les noix ratatinées et racornies	2	4	8
• Noix moisies	0,5	1,5	2,5
• Noix rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	2	4	6
• Dont rances, pas plus de	1	2	3
• Noix endommagées et morceaux ne passant pas à travers un tamis à maille ronde de 5 mm	3	8	10
• Morceaux passant à travers un tamis à maille ronde de 5 mm	0,5	1	2
• Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre⁴			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage			
• Noix rondes	10	10	10
• Noix pointues et oblongues	15	15	15
En cas de calibrage avec des intervalles de 1 mm			
• Noix rondes	15	15	15
• Noix pointues et oblongues	20	20	20
c) Tolérances pour d'autres défauts			
• Matières étrangères, coques vides, fragments de coques, fragments d'écale, poussières (en poids)	0,25	0,25	0,25
• Noix jumelles	2	5	8
• Noix décortiquées appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10

⁴ La présence de noix ayant 0,2 mm de plus ou de moins que le calibre indiqué n'est pas considérée comme un défaut.

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

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 présenté 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 contenus 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 colis⁵ 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 nationale⁶.

⁵ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent en tout état de cause être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités transportées.

⁶ 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 «emballleur 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.

B. Nature du produit

- «Noisettes décortiquées»;
- Nom de la variété et/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, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé 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);
- Année de récolte (facultative) selon la législation du pays importateur et du pays exportateur;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif);

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.

Dernière révision en 2010.
