

NORME CEE-ONU DDP-03

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOISETTES EN COQUE

ÉDITION 2007



NATIONS UNIES
New York, Genève 2007

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente nouvelle norme pour les noisettes en coque a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2007/19, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-troisième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agrstandards@unece.org

NORME CEE-ONU DDP-03
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des
NOISETTES EN COQUE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noisettes en coque des variétés (cultivars) issues du *Corylus avellana* L. et du *Corylus maxima* Mill. et de leurs hybrides sans involucre ni escale, 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 noisettes 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 noisettes 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 noisettes en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- a) La coque doit être:
- Intacte; toutefois, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée;
 - Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus d'écale adhérente touchant au total plus de 5 % de la surface totale de la coque;
 - 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;

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.

- Bien formée; sans malformation visible.
- b) L'amande doit être:
- Exempte de rancissement;
 - Suffisamment développée; l'amande doit occuper au moins 50 % de la coque;
 - Non séchée; sont exclues les amandes présentant des parties desséchées ou dures touchant plus de 25 % de la surface;
 - Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 25 % de la surface de l'amande;
 - Bien formée;
- c) L'ensemble du produit (coque et amande) 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 noisettes 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 en eau des noisettes ne doit pas être supérieure à 12 % pour l'ensemble du produit ou 7 % pour l'amande.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les noisettes 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 des noisettes en coque est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I, mais facultatif pour la catégorie II.

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

Le calibre minimal est de 12 mm de diamètre.

L'homogénéité du calibre est exprimée par:

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

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/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 en coque défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes en coque)		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérances admises pour les coques et les amandes ne présentant pas les caractéristiques minimales requisés Dont pas plus de:			
– Noisettes insuffisamment développées ou coques vides (sur la base de leur nombre)	10	15	20
– Noisettes moisies, rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	6	9	12
– Parasites vivants	3	5	6
	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
– Pour les noisettes en coque non conformes aux dispositions relatives au calibrage et au calibre indiqué	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
– Matières étrangères, coques libres, fragments de coque, fragments d'écaille, poussières	1	1	2
– Noisettes en coque appartenant à des variétés ou types commerciaux autres que celle/celui indiqué	10	10	10

Note: L'ensemble des tolérances admises pour les défauts dans chaque catégorie peut être entièrement utilisé pour les défauts touchant la coque, à condition qu'il n'existe pas d'autres défauts.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noisettes 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 noisettes 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 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 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 peut être nettoyée/traitée avec des produits autorisés, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à la qualité de l'amande.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis³ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballer 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 nationale⁴.

B. Nature du produit

- «Noisettes en coque» ou, si visible de l'extérieur «Noisettes»;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

³ 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.

⁴ 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 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 (mention facultative);

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publication en 1970
Dernière révision en 2007

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: www.oecdbookshop.org.
