

**Conseil économique et social**

Distr. générale
27 mai 2015
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe**Comité du commerce****Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles****Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés****Soixante-deuxième session**

Izmir (Turquie), 29 juin-3 juillet 2015

Point 4 d) de l'ordre du jour provisoire

Examen des normes CEE-ONU actuelles**et alignement sur la norme-cadre 2011****Projet de norme révisée pour les cerneaux de noix
(propositions de la délégation des États-Unis d'Amérique)***

La recommandation révisée pour les cerneaux de noix, que l'on trouvera ci-après, a été communiquée par la délégation des États-Unis d'Amérique.

I. Définition du produit

La présente norme vise les cerneaux de noix des variétés (cultivars) issus de *Juglans regia* L. destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. En sont exclus les cerneaux de noix qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les cerneaux de noix au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur 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.

* Le présent document a été soumis après la date limite correspondant au délai de dix semaines afin d'intégrer les révisions proposées par le Rapporteur.

GE.15-10548 (F) 050615 080615



* 1 5 1 0 5 4 8 *

Merci de recycler



A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les cerneaux de noix doivent présenter les caractéristiques suivantes:

Le cerneau doit être:

- Intact; cependant, les cerneaux dont il manque moins de 25 % sont considérés comme étant entiers;
- Sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propre; pratiquement exempt de toute matière étrangère visible, y compris de résidus de la coque adhérente;
- Suffisamment développé; sont exclus les cerneaux ratatinés ou racornis qui sont extrêmement ridés, ou comportant des parties déshydratées, sèches ou dures qui représentent plus de 25 % du cerneau;
- Exempt de défauts superficiels, d'altérations de la couleur, de jaunissement, de diffusion de matière grasse ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 25 % de la surface du cerneau;
- Bien formé;
- 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 de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempt de rancissement;
- Exempt d'humidité extérieure anormale;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

B. Teneur en eau²

La teneur en eau des cerneaux de noix ne doit pas être supérieure à 5,0 %².

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.doc.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes décrites dans l'annexe II de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des fruits 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.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les cerneaux de noix sont classés 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 facultatif. Cependant, lorsqu'ils sont calibrés, les cerneaux de noix sont classés par type, comme suit:

i)	moitié:	cerneau séparé en deux parties sensiblement égales et intactes;
ii)	quart:	cerneau séparé dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales;
iii)	invalide:	partie de cerneau plus petite qu'un «écorné» ⁶ mais plus grosse qu'une «brisure»;
iv)	brisure:	partie de cerneau pouvant passer à travers un calibre de 8 mm mais pas de 3 mm;
v)	invalides et moitiés:	mélange de cerneaux correspondant aux types invalide (iii) et moitié (i), et dans lequel la proportion des moitiés peut être précisée dans le marquage.

- Les différents types sont représentés dans l'annexe relative à la couleur, à la forme et au calibre;
- En supplément de la désignation du type dans le marquage, l'indication du nombre de pièces par kg peut être précisée facultativement.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, 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 produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	4	6	8
Dont pas plus de:			

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis			
Produits moisiss	0,5	1	2
Produits rances, présentant une odeur ou une saveur étrangère, atteints de pourriture ou altérés:	1	1	2
Produits endommagés par des parasites	1	1	2
Parasites vivants	0	0	0
Défauts superficiels, altérations de la couleur, Dont pas plus de:			
Diffusion de matière grasse ou taches étendues	1	1	1
Brisures	1	3	5
Morceau	1	2	2
Coque adhérente	1	2	3
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids)	0,5	1	1
Cerneaux éraflés (moitiés seulement)	10	10	Pas de défaut

B. [Tolérances de calibre/de type]

Type	Pourcentage minimum et tolérances admises (pourcentage en poids)					
	Moitié	Écorné	Quart	Invalide	Brisure	Débris
Moitié	85 ^a	15 ^b		5 ^c	1 ^c	1 ^c
Quart			85 ^a	15 ^b	5 ^c	1 ^c
Invalide				85 ^a	15 ^b	1 ^c
Brisure				10 ^b	90 ^a	1 ^d
Invalides et moitiés	20 ^b			65 ^a	15 ^b	1 ^c

^a Pourcentage minimum.

^b Tolérances admises.

^c Inclus dans les 15 % de tolérances.

^d Inclus dans les 10 % de tolérances.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerneaux de noix de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage).

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

Homogénéité de la couleur³

Les critères d'uniformité colorimétrique ci-après s'appliquent respectivement à chaque catégorie:

- Catégorie «Extra»: Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, de couleur uniformément claire et pratiquement exempts de couleur paille foncée et/ou jaune citron, le brun foncé étant exclu.
- Catégorie I: Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun clair et/ou jaune citron.
- Catégorie II: Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun foncé. Les cerneaux plus foncés peuvent être commercialisés dans cette catégorie à condition que leur couleur soit indiquée sur l'emballage.

B. Conditionnement

Les cerneaux de noix doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage⁴ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

³ L'échelle colorimétrique officielle pour les cerneaux de noix peut être obtenue à l'adresse suivante:
http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/Publications/ECE_DDP-02_WalnutKernels.pdf. [trilingue]

⁴ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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

- «Cerneaux de noix».

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage); exprimé conformément aux dispositions de la section III;
- Année de récolte (facultative);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

- Révision 20---
-

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 «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.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.