



Conseil économique et social

Distr. générale
2 juin 2016
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés

Soixante-troisième session

Genève, 27-29 juin 2016

Point 5 a) de l'ordre du jour provisoire

Examen des normes CEE-ONU actuelles
et des brochures explicatives correspondantes

Projet de norme révisée pour les cerneaux de noix (propositions de la délégation des États-Unis d'Amérique)*

Le projet ci-après de norme révisée pour les cerneaux de noix a été présenté par la délégation des États-Unis d'Amérique et est fondé sur le document d'après-session de la réunion de 2015 de la Section spécialisée ([http://www.unece.org/index.php?id=41417#/?](http://www.unece.org/index.php?id=41417#/)).

* Le présent document a été soumis après le délai de dix semaines prévu pour inclure les propositions de révision du Rapporteur.

GE.16-08949 (F) 080616 090616



* 1 6 0 8 9 4 9 *

Merci de recycler



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.

Les cerneaux de noix peuvent être présentés sous l'une des formes suivantes :

- Moitié : cerneau séparé en deux parties sensiblement égales et intactes ;
- Quart : cerneau séparé dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales ;
- Invalide : partie de cerneau plus petite qu'un « écorné » mais plus grosse qu'une « brisure » ;
- Brisure : partie de cerneau pouvant passer à travers un calibre de 8 mm mais pas de 3 mm ;
- 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.

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 légal] 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 cerneaux de noix doivent présenter les caractéristiques suivantes :

Le cerneau doit être :

- 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 ;

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. http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf.

- 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 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 %.

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	invalidé :	partie de cerneau plus petite qu'un « écorné » 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

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.

- 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

En supplément de la désignation du type dans le marquage, l'indication du nombre de pièces par kg peut être précisée facultativement.

[Cerneaux écornés] (voir normes de 2002).

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de 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, sur la base 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 :			
Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis			
Produits moisiss	0,5	1	2
Produits rances ou présentant une odeur et/ou une saveur étrangère	0,5	1	2
Produits pourris ou altérés	0,5	1	2
Produits endommagés par des parasites	1	1	2
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances pour d'autres défauts			
Matière étrangère, fragments de coque, fragments de brou	1	1	1
Éraflures (moitiés seulement, noix ouvertes manuellement)	10	20	n.d.
Éraflures (moitiés seulement, noix ouvertes mécaniquement)	n.d.	n.d.	n.d.
(d) [Tolérances pour la couleur (voir norme de 2002)]	15	15	15
<u>Proposition des États-Unis : Couleur plus sombre que celle de la catégorie</u>			

B. [Tolérances de calibre/de type]

Type	Pourcentage minimum et tolérances admises (pourcentage sur la base du poids)					
	Moitié	Écorné	Quart	Invalide	Brisure	Débris
Moitié	85 ^a	15 ^b	5 ^c	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, 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.

Uniformité 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.
- Livermore : Les cerneaux de noix sont de couleur rouge. Les cerneaux Livermore sont soumis aux mêmes tolérances de qualité que les catégories I et II, à l'exception des prescriptions relatives à la couleur.

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.

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 aux produits 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.

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 »
- « Noix ouvertes à la main », le cas échéant.

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).

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

⁵ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'une identification symbolique est utilisée, la mention « emballleur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de cette identification symbolique, et celle-ci doit être précédée du code ISO 3166 (alpha) correspondant au pays concerné si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Révision 20--
