



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-septième sessionGenève, 15-17 juin 2020 **Erreur ! Nom de propriété de document inconnu.**

Point 4 a) de l'ordre du jour provisoire

Élaboration de nouvelles normes CEE-ONU**Proposition de projet de norme pour les noix de pécan en coque*****Document soumis par l'Allemagne**

La proposition de projet de norme suivante, concernant les noix de pécan en coque, a été établie par la délégation allemande pour examen par la Section spécialisée.

Le présent document est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 du document ECE/CTCS/2019/2, et au document A/74/6 (sect. 20) et informations supplémentaires.

En 2007, la Section spécialisée a décidé de suspendre provisoirement l'examen de cette nouvelle norme. En 2019, il a été décidé de le reprendre. Le présent projet est fondé sur le projet élaboré en 2007 (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/10) et est adapté à la norme-cadre (2011). Les annexes I et II contenant des définitions et des termes ont été supprimées, dans la mesure où leurs dispositions figurent dans l'annexe III de la norme-cadre.

I. Définition du produit

La présente norme vise les noix de pécan en coque (cultivars) des variétés issues de *Carya illoinoensis* (Wangenh.) K. Koch, 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. En sont exclues les noix de pécan en coque qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, et celles qui sont destinées à la transformation industrielle.

* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus en raison de contributions tardives des délégations.



La coque des noix de pécan peut présenter les caractéristiques de coloration suivantes :

- Naturelle ;
- Naturelle et polie ;
- Blanchie, cirée rouge et polie ;
- Blanchie, cirée et polie.

II. Dispositions concernant la qualité

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

La coque doit être :

- Intacte ; toutefois, un léger dommage superficiel n'est pas considéré comme un défaut à condition que le cerneau soit physiquement protégé ;
- Propre ; presque exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus du péricarpe adhérent touchant au total plus de 5 % de la surface totale de la coque ;
- Exempte de défauts superficiels, de zones 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 ;
- De couleur uniforme. Remarque du rapporteur : L'uniformité de la couleur ne devrait pas faire partie des exigences minimales. Il suffit d'énoncer cette prescription dans la partie A (Homogénéité) de la section V.
- Bien formée ; sans malformation visible.

Le cerneau doit être :

- Exempt de rancissement ;
- Suffisamment développé ; sont exclus les cerneaux ratatinés ou racornis qui sont extrêmement aplatis et ridés, ou qui comportent au total plus de 25 % de parties [déshydratées], sèches ou dures, et les coques vides ;
- 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 ;
- Bien formé, c'est-à-dire que les cerneaux de forme caractéristique ayant un côté plat ou concave, du fait du développement de deux cerneaux dans la même coque, ne sont pas considérés comme un défaut.

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.

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

- 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 de pécan en coque doit être tel que le produit :

- Supporte le transport et la manutention ;
- Arrive dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau²

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

C. Classification³

Conformément aux défauts admis à la section IV ci-dessous (Dispositions concernant les tolérances), les noix de pécan en coque sont classées dans les catégories suivantes :

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.

[Classification des cerneaux selon la couleur

La classification selon la couleur des noix de pécan en coque est facultative. Lorsqu'elle a lieu, les produits sont classés selon les définitions suivantes :

Couleur claire : La surface externe du cerneau est principalement de couleur **dorée** ou plus claire, 25 % au plus de la surface externe étant plus foncée que **dorée**, aucune partie n'étant plus foncée que **brun clair**.

Ambré clair : Plus de 25 % de la surface externe du cerneau est **brun clair**, 25 % au plus de la surface externe étant plus foncée que **brun clair**, aucune partie n'étant plus foncée que **brun moyen**.

Ambré : Plus de 25 % de la surface externe du cerneau est **brun moyen**, 25 % au plus de la surface externe étant plus foncée que **brun moyen**, aucune partie n'étant plus foncée que **brun foncé** (altérations de la couleur de teinte brune très foncée ou noirâtre).

Ambré foncé : Plus de 25 % de la surface externe du cerneau est **brun foncé**, 25 % au plus de la surface externe étant plus foncée que **brun foncé** (altérations de la couleur de teinte brune très foncée ou noirâtre).]

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

³ Les catégories ci-après concordent avec les désignations de l'industrie nord-américaine.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage des noix de pécan en coque est facultatif. Toutefois, si les produits sont calibrés, le calibre est déterminé en fonction du nombre et du poids (nombre de noix par livre ou par kilogramme), selon les désignations de calibre ci-après :

Désignation du calibre	Nombre de noix	
	Par livre	Par kilogramme
Géant	55 et moins	121 ou moins
Très grand	56 à 63	121 à 138
Grand	64 à 77	138 à 169
Moyen	78 à 100	169 à 209
Petit	101 et plus	209 à 264

Lorsque les noix sont classées par calibre, pour chaque désignation de calibre, les 10 noix les plus petites d'un échantillon de 100 noix doivent peser au moins 7 % du poids total des lots représentatifs de l'échantillon de 100 noix.

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, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des produits en coque)	
	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	10	15
Dont pas plus de :		
Produits insuffisamment développés ou coques vides	10	15
Produits rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	6	7
Produits moisissés	1	2
Parasites vivants	0	0
b) Tolérances de calibre		
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	7	7
c) Tolérances pour d'autres défauts		
Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids)	3	4
Matières étrangères d'origine minérale	0,5	0,5
Noix de pécan en coque appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celui indiqué	10	10

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des noix de pécan en coque de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

Dans la catégorie I, les coques doivent être de couleur uniforme. Toutefois, dans la catégorie II, la couleur uniforme des coques est facultative.

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

B. Conditionnement

Les noix de pécan en coque doivent être conditionnées de telle manière qu'une protection convenable du produit est assurée.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier 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 toute matière étrangère.

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

Emballeur 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

- Noix de pécan en coque ;
- Type de couleur des cerneaux (facultatif) ;
- Variété ou type commercial (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'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître 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'origine⁶ et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé par :
 - Le nombre de noix de pécan en coque par livre ou par kilogramme ; ou
 - La désignation du calibre, exprimée conformément aux dispositions de la section III (Dispositions concernant le calibrage) ci-dessus ;
- Année de récolte (facultatif) ; obligatoire si la législation du pays importateur l'exige ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

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