



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 session

Genève, 15-17 juin 2020

Point 4 b) de l'ordre du jour provisoire

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

La proposition de projet de norme suivante pour les cerneaux de noix de pécan 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 (chap. 20) et informations supplémentaires.

La Section spécialisée a décidé en 2016 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 2016 (ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2016/12) et est adapté à la norme-cadre (2011).

I. Définition du produit

La présente norme vise les cerneaux de noix de pécan des variétés (cultivars) issues de *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés avec d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. En sont exclus les cerneaux de noix de pécan qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, et ceux qui sont destinés à la transformation industrielle.

Les cerneaux de noix de pécan peuvent se présenter sous l'une des formes suivantes :

- Entiers (deux moitiés séparées du cerneau) ;
- Fragments ou parties, autres que le cerneau entier.

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



II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les cerneaux de noix de pécan 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, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les cerneaux de noix de pécan doivent présenter les caractéristiques suivantes :

Les cerneaux doivent être :

- Intacts ; toutefois, un léger dommage superficiel n'est pas considéré comme un défaut ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, presque exempts de toute matière étrangère visible ;
- Suffisamment développés ; sont exclus les cerneaux ratatinés ou racornis qui sont extrêmement aplatis et ridés ou qui comportent au total plus de 25 % de parties séchées [déshydratées], desséchées ou dures ;
- Exempts de défauts superficiels, de zones 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 sa surface ;
- Bien formés ;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempts de rancissement ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des cerneaux de noix de pécan doit être tel qu'ils :

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

B. Teneur en eau²

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

¹ Les définitions des termes et défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux fruits 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 indiquées à l'annexe II de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits 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.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV ci-dessous (Dispositions concernant les tolérances), les cerneaux de noix de pécan sont classés 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.

D. Classification par couleur

La classification par couleur des cerneaux de noix de pécan est facultative. Toutefois, lorsqu'ils sont classés par couleur, les cerneaux de noix de pécan peuvent présenter l'un des quatre types de couleurs définis ci-après.

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).

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage des cerneaux de noix de pécan est facultatif. Toutefois, s'il est appliqué, le calibre est déterminé comme suit :

A. Cerneaux de noix de pécan entiers

Le calibre est déterminé en fonction du nombre de cerneaux entiers par once ou par 100 grammes, selon les fourchettes indiquées dans le tableau ci-après :

<i>Désignation du calibre des cerneaux</i>	<i>Nombre de cerneaux par once</i>	<i>Nombre de cerneaux par 100 grammes</i>
Géant	16 ou moins	55 ou moins
Hypergros	16 – 19	55 – 66
Jumbo	19-22	66 – 77
Très gros	22 – 28	77 – 99
Gros	28 – 34	99 – 121
Moyen	34 – 40	121 – 143
Petit	40 – 47	143 – 165
Très petit	47 et plus	165 et plus

B. Fragments de cerneaux de noix de pécan

Le calibre est déterminé par le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal (en millimètres ou en pouces), conformément au tableau ci-après.

Désignation du calibre des fragments	Diamètre maximal (peut passer par une ouverture ayant un diamètre de) :		Diamètre minimal (ne peut pas passer par une ouverture ayant un diamètre de) :	
	En pouces	En millimètres	En pouces	En millimètres
Fragments gigantesques	Aucune limite	Aucune limite	8/16	12,5
Très gros fragments	9/16	14,28	7/16	11,11
Moitiés et fragments	Aucune limite	Aucune limite	5/16	7,9
Gros fragments	8/16	12,7	5/16	7,9
Fragments moyens	6/16	9,52	3/16	4,76
Petits fragments	4/16	6,25	2/16	3,17
Très petits fragments	3/16	4,76	1/16	1,58
Miettes	2/16	3,17	1/16	1,58

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			
	Cerneaux entiers		Fragments de cerneaux	
	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales,	4	9	4	9
dont pas plus de :				
Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis	1,5	4	1,5	4
Produits moisiss	?	?	?	?
Produits rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	3	8	3	8
Parasites vivants	0	0	0	0
b) Tolérances de calibre				
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	5	5	7	7
Tolérance pour les fragments				
• Fragments correspondant à moins de la moitié d'un cerneau	5	5	-	-
• Fragments correspondant à plus de la moitié d'un cerneau	9	9	-	-

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids			
	Cerneaux entiers		Fragments de cerneaux	
	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie I	Catégorie II
c) Tolérances pour d'autres défauts				
Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids)	1	1	2	2
Matières étrangères d'origine minérale	0,05	0,15	0,05	0,15
Cerneaux de noix de pécan appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	5	5	7	7

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerneaux de noix de pécan de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage). La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les cerneaux de noix de pécan 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 de dommages 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 ci-dessus (Dispositions concernant les tolérances).

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ 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 nationale⁴.

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁴ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation

B. Nature du produit

- Cerneaux de noix de pécan ;
- Forme de présentation ;
- Type de couleur (facultatif) ;
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé par :
 - Le nombre de cerneaux de noix de pécan par 100 grammes ou par once, ou ;
 - Le diamètre minimal suivi des mots « et plus » ou de la dénomination équivalente, ou ;
 - Les diamètres minimal et maximal [, ou] ;
 - La désignation de la dimension, exprimée conformément aux dispositions de la section III ci-dessus (Dispositions concernant le calibrage) ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, 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.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.