



Conseil Économique
et Social

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/1999/3
26 mars 1999

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation
des produits périssables et de
l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés (fruits)
(Genève, 7-10 juin 1999)

Point 4 a) de l'ordre du jour provisoire

EXAMEN DE RECOMMANDATIONS CEE/ONU

CERNEAUX DE NOIX

Proposition transmise par les États-Unis

Introduction : La période d'essai pour cette recommandation a été prolongée d'un an (jusqu'en novembre 1999) parce qu'aucun consensus ne s'est réalisé sur les liens entre couleur et catégories, la définition des styles, les tolérances et la définition des termes et défauts. Un groupe de travail restreint, composé de représentants de l'Allemagne, des États-Unis et de la France, a été chargé d'établir une proposition harmonisée tenant compte des intérêts de l'ensemble des producteurs. Une délégation française s'est rendue en Californie pendant la campagne de récolte de 1998 pour recueillir des informations et avoir d'autres entretiens sur un nouveau code de couleurs.

RECOMMANDATION CEE/ONU DF-02
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CERNEAUX DE NOIX
livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE/ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les cerneaux de noix des variétés (cultivars) issues de *Juglans regia* L. destinés à la consommation.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales ¹

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les cerneaux de noix doivent être :
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - fermes;
 - suffisamment développés; sont exclus les cerneaux racornis;
 - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
 - exempts d'insectes ou d'acariens, vivants, quel que soit leur stade de développement;
 - exempts de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites;
 - exempts de rancissement ou d'aspect huileux;
 - exempts de moisissures;
 - exempts d'humidité extérieure anormale;
 - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

¹La définition des défauts est donnée en annexe I du présent document.

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

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ii) Teneur en eau

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

B. Classification

Les cerneaux de noix font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après, ~~en fonction de leur qualité et de leur couleur~~ et dans le tableau A (Tolérances de qualité) :

i) Catégorie "Extra"

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, ~~de couleur uniformément claire avec, au plus, une trace de jaune, mais à l'exclusion de traces d'ambre.~~ et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

~~Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.~~ Ils doivent être pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage. Des éraflures causées par un traitement mécanique sont admises.

ii) Catégorie "I"

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, ~~de couleur paille foncée, jaune foncé, brun clair et/ou citronné, à l'exclusion de brun foncé.~~ et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

~~Cette catégorie correspond aux cerneaux dénommés "Arlequin".~~

~~Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.~~ Ils peuvent comporter des légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage. Des éraflures causées par un traitement mécanique sont admises.

²La teneur en eau est déterminée par la méthode indiquée à l'annexe II du présent document.

iii) Catégorie "II"

Cette catégorie comprend les cerneaux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. ~~Ils peuvent être de couleur brun foncé, à l'exclusion du noir.~~ Ils peuvent comporter des défauts, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation. Des éraflures causées par un traitement mécanique sont admises.

C. Classement des couleurs */

- i) Très clair
En général associée à la catégorie "Extra".
- ii) Clair
En général associée aux catégories "Extra" et "I".
- iii) Ambre clair
En général associée aux catégories "Extra" et "I".
- iv) Ambre
En général associée aux catégories "I" et "II".
- v) Noir
En général associée à la catégorie "II".

*/ Voir Code officiel CEE des couleurs des cerneaux de noix.

D. Désignations générales du produit

- i) Catégorie "Extra"
 - Très clair Extra
 - Clair Extra
 - Ambre clair Extra
 - Combinaison Extra */
- ii) Catégorie "I"
 - Clair Catégorie I
 - Ambre clair Catégorie I
 - Ambre Catégorie I
 - Combinaison Catégorie I */
- iii) Catégorie "II"
 - Couleurs mélangées ou combinaison.

*/ On entend par "combinaison" un mélange de couleurs, par exemple très clair et clair, ambre clair et ambre, ou une désignation de couleur conforme aux usages du commerce international.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE : TYPES

Les cerneaux de noix sont classés en types selon leur forme, comme suit :

- i) moitié : amande d'une noix séparée en deux parties sensiblement égales et intactes, mais le lot ne doit pas comprendre plus de 15 % de parties représentant les trois quarts d'une moitié d'amande.
- ii) écorné : partie d'amande représentant au moins les trois quarts d'une moitié d'amande.
- iii) quart : ~~amande d'une noix séparée dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales.~~ partie d'amande passant dans un calibre de 16 mm, mais le lot ne doit pas comprendre plus de 2 % de parties passant dans une maille de 3 mm.
- iv) invalide : ~~partie d'amande plus petite qu'un "écorné" et plus grosse qu'une "brisure"~~ lot composé de parties d'amande passant dans un calibre de 14 mm, mais le lot ne doit pas comprendre plus de 2 % de parties passant dans une maille de 3 mm.
- v) brisure : partie d'amande passant dans un calibre de ~~6 mm~~ 8 mm, mais le lot ne doit pas comprendre plus de 2 % de parties passant dans une maille de 3 mm.

D'autres calibres peuvent être déterminés par les usages du commerce international.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité, de couleur et de type sont admises ~~chaque colis~~ dans chaque colis pour les amandes de noix non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Une application uniforme des tolérances contribue beaucoup à faciliter le commerce international. Les tolérances sont établies par les services de contrôle comme suit :

- s'agissant d'un lot, par prélèvement d'un échantillon composite représentatif du lot;
- un récipient ou groupe de récipients contenant manifestement des produits d'une qualité différente est considéré comme un lot distinct et fait l'objet d'un prélèvement séparé.

³On entend par "écorné" ~~une partie d'amande représentant au moins les trois quarts d'une "moitié"~~.

A. Tolérances de qualité ~~et de couleur~~

| Défauts admis <u>a/</u> | Tolérances admises (pourcentage en poids) | | |
|---|---|------------------|---------------|
| | Extra | Catégorie I | Catégorie II |
| 1) Cerneaux non conformes aux caractéristiques minimales dont : | 4 | 5 | 8 |
| - cerneaux pourris | 0,5 ¹ | 0,5 ¹ | + <u>b/</u> 2 |
| - cerneaux moisiss <u>c/</u> | 0,5 ¹ | 0,5 ¹ | + <u>b/</u> 2 |
| - débris de coques ou de matières étrangères | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 2) Cerneaux plus foncés à l'exclusion du noir | 7 | 7 | 7 |

a/ Les définitions des défauts figurent à l'annexe II.

b/ Réserve formulée par la Pologne en faveur d'une tolérance maximale de 0,5 %.

c/ Réserve formulée par le Royaume-Uni en faveur d'une tolérance maximale de 0,05 % en poids.

B. Tolérances de couleur

| | Très clair | Clair | Ambre clair | Ambre |
|---------------------------|------------|-------|-------------|-------|
| Plus foncé que très clair | 7 | | | |
| Plus foncé que clair | 2 | 9 | | |
| Plus foncé qu'ambre clair | | 2 | 12 | |
| Plus foncé qu'ambre | | | 2 | 10 |

Tolérances pour les cerneaux noirs

| | |
|-------------------|-----|
| Catégorie "Extra" | 0,5 |
| Catégorie "I" | 2 |
| Catégorie "II" | 10 |

B. ~~Impuretés minérales~~

~~Les cendres insolubles dans l'acide ne doivent pas dépasser 1 g/kg.~~

C. Tolérances de types

Pour tous les types : (pourcentage en poids)

Pour un lot de "moitiés" :

15 % d'"écornés", de "quarts", d'"invalides", de "brisures" et de débris d'épiderme. Dans le cadre de cette tolérance, il est admis, au maximum, 8 % d'"invalides" et/ou de "quarts" et \pm 5 % de "brisures" et de débris d'épiderme.

Pour un lot de "quarts" :

8 % de cerneaux plus petits qu'un "quart" mais plus gros qu'une "brisure", ~~et 1 % de "brisures" et de débris d'épiderme~~ et un maximum de 5 % de "brisures" et de 1 % de débris d'épiderme.

Pour un lot d'"écornés" :

8 % de cerneaux plus petits qu'un "écorné" mais plus gros qu'une "brisure", et un maximum de 5 % de "brisures" et de 1 % de débris d'épiderme.

Pour un lot d'"invalides" :

~~2 % de "brisures" et de débris d'épiderme. Les "invalides" doivent représenter~~ Au moins 60 % des cerneaux du lot doivent être conformes aux exigences établies pour les "invalides".

Pour un lot de "brisures" :

~~0,5 % de débris d'épiderme; 10 % de "brisures" d'un diamètre inférieur à 2 mm.~~ Un maximum de 1 % des cerneaux du lot peut être constitué de débris d'épiderme.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des cerneaux de même origine, année de récolte, qualité et type.

~~L'homogénéité de couleur est exigée pour les catégories Extra et I.~~

Toutefois, en ce qui concerne la forme, les "moitiés" passant dans la grille de 15 mm ainsi que les "écornés", peuvent être admis, sans limitation, dans les lots d'"invalides".

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier 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 cerneaux peuvent être emballés en récipients hermétiquement clos, sous vide ou sous gaz inerte.

C. Présentation

~~Les cerneaux doivent être présentés :~~

~~en petits emballages unitaires de poids identique dans le même colis, destinés à être vendus directement au consommateur~~

~~en vrac en emballage.~~

Les différents types de présentation des cerneaux de noix sont déterminés par les usages du commerce international.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

A. Identification

| | | |
|------------|---|--|
| Emballleur |) | Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel ⁴ |
| et/ou |) | |
| Expéditeur |) | |

B. Nature du produit

"Cerneaux de noix" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. Origine du produit

Pays d'origine et, facultativement, zone de production, ou appellation nationale, régionale, ou locale.

⁴Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie (Catégorie "Extra", Catégorie "I" ~~et, facultativement~~ ~~Catégorie "Arlequin" →~~ Catégorie "II"); la couleur peut être indiquée en plus de la catégorie, selon les usages du commerce international (facultatif)
- type ("moitiés", "écornés", "quarts", "invalides" ou "brisures")
- année de récolte (facultatif)
- poids net
- date limite d'utilisation optimale (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Cette norme a été publiée pour la première fois en 1983
Révisée et adoptée en tant que Recommandation CEE/ONU
pour les cerneaux de noix pour une période
d'essai de deux ans en 1996
Période d'essai prolongée d'un an en 1998

ANNEXE I

DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

MÉTHODE I - MÉTHODE DE LABORATOIRE

1. Principe

Détermination de la teneur en eau des cerneaux de noix par perte de masse après dessiccation à la température de 103 °C (± 2 °C) en étuve isotherme à la pression ambiante pendant six heures.

2. Appareillage

- 2.1 Mortier en céramique et pilon, ou hachoir à aliments.
- 2.2 Balance de précision sensible au milligramme.
- 2.3 Récipients cylindriques en verre ou en métal à fond plat munis d'un couvercle bien ajusté; diamètre 12 cm, profondeur 5 cm.
- 2.4 Etuve isotherme à chauffage électrique pourvue d'une convection naturelle, réglée à une température constante de 103 °C (± 2 °C).
- 2.5 Dessiccateur contenant un déshydratant efficace (par exemple chlorure de calcium) et muni d'un plateau métallique pour le refroidissement rapide des récipients.

3. Préparation de l'échantillon

Décortiquer l'échantillon s'il y a lieu et piler les amandes dans le mortier - ou les hacher finement - jusqu'à obtention de fragments d'un diamètre de 2 à 4 mm.

4. Fraction et procédure d'épreuve

- 4.1 Faire sécher les récipients et leurs couvercles dans l'étuve pendant au moins deux heures, puis les transférer dans le dessiccateur. Laisser refroidir les récipients et les couvercles jusqu'à ce qu'ils atteignent la température ambiante.
- 4.2 Procéder à l'épreuve sur quatre fractions d'environ 50 g chacune.
- 4.3 Peser à 0,001 g près (M_c) le récipient vide et le couvercle.
- 4.4 Peser à 0,001 g près environ 50 g de l'échantillon d'épreuve et les répartir sur tout le fond du récipient. Fermer rapidement avec le couvercle et peser l'ensemble (M_1). Faire ces opérations le plus rapidement possible.

- 4.5 Placer les récipients ouverts et leurs couvercles côte à côte dans l'étuve. Fermer l'étuve et laisser sécher pendant six heures. Ouvrir l'étuve, mettre rapidement les couvercles sur les récipients, et poser ces derniers dans le dessiccateur pour qu'ils refroidissent. Après refroidissement à la température ambiante, peser à 0,01 g près le récipient toujours couvert (M_2).
- 4.6 La teneur en eau de l'échantillon d'épreuve, en pourcentage de la masse, est calculée à l'aide de la formule suivante :

$$Teneur\ en\ eau = \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100$$

- 4.7 Consigner la valeur moyenne obtenue pour les quatre fractions d'épreuve.

MÉTHODE II - MÉTHODE RAPIDE

1. Principe

Détermination de la teneur en eau avec un appareil de mesure basé sur le principe de la conductivité électrique. L'appareil de mesure doit être étalonné par rapport à la méthode de laboratoire.

2. Appareillage

- 2.1 Mortier en céramique et pilon, ou hachoir à aliments.
- 2.2 Appareil de mesure basé sur le principe de la conductivité électrique.

3. Procédure d'épreuve

- 3.1 Remplir un verre avec le produit à analyser (préalablement pilé dans le mortier) et visser le presseur jusqu'à obtention d'une pression constante.
- 3.2 Lire les valeurs sur l'échelle.
- 3.3 Après chaque détermination, nettoyer soigneusement le verre au moyen d'une spatule, d'un pinceau à poils durs, d'une serviette en papier ou d'une pompe à air comprimé.

ANNEXE II

DÉFINITION DES DÉFAUTS DES CERNEAUX DE NOIX

| | |
|----------------------------------|---|
| Défauts du cerneau : | Défauts qui altèrent l'aspect ou la comestibilité du cerneau : tels que taches, zones décolorées, épiderme déchiré, terre incrustée, fissures, partie écrasée. |
| Altération de la couleur : | Il y a altération de la couleur de la chair lorsque la couleur de plus d'un huitième en volume de la partie du cerneau est gravement altérée ou qu'un volume supérieur présente des altérations moins accentuées mais entraînant un aspect également indésirable. |
| Terre incrustée : | Cerneaux ou parties de cerneau comportant de la terre ou d'autres matières étrangères incrustées dans leur chair. |
| Cerneaux racornis : | Cerneaux considérablement desséchés, ratatinés et durcis. |
| Moisissures : | Filaments de Moisissures visibles à l'oeil nu. |
| Pourriture : | Décomposition importante due à l'action de micro-organismes du cerneau. |
| Traces d'attaques d'insectes : | Dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes. |
| Matières étrangères : | Tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit. |
| Impuretés minérales : | Cendres insolubles dans l'acide. |
| Rancissement : | Oxydation des lipides ou production d'acides gras libres donnant un goût désagréable. |
| Odeur ou saveur étrangère : | Odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit. |
