



Conseil économique et social

Distr. générale
6 septembre 2017
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

Soixante-treizième session

Genève, 7 et 8 novembre 2017

Point 10 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés

Cerneaux de noix*

Présenté par le secrétariat

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les cerneaux de noix (DDP-02). Il a été établi selon le document ECE/CTCS/2015/7 (chap. II, sect. A, sous-section c).

* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus pour que le secrétariat puisse vérifier certains éléments de la norme proposée.



I. Définition du produit

La présente norme vise les cerneaux de noix des variétés (cultivars) issues 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 qualités 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.

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 gâtés ou présentant des altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propre ; pratiquement exempt de toute matière étrangère visible, y compris de résidus de coque adhérents ;
- 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 (diffusion de matière grasse ou taches étendues) tranchant manifestement avec la couleur du reste du cerneau et touchant au total plus de 25 % de sa surface : les éraflures ne sont pas considérées comme un défaut superficiel ;
- 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.

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.pdf.

B. Teneur en eau²

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

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 (types)

Les cerneaux de noix sont classés par type, comme suit :

i	Moitiés	Cerneaux séparés en deux parties sensiblement égales et intactes
ii	Écornés	Parties de cerneau représentant au moins les trois quarts d'une « moitié »
iii	Quarts	Cerneaux séparés dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales
iv	Gros morceaux	Parties de cerneau plus petites qu'un « écorné » mais plus grosses qu'une « brisure »
v	Brisures	Parties de cerneau pouvant passer à travers un calibre de 8 mm mais pas un calibre de 3 mm

- Pour les moitiés uniquement, le nombre de morceaux par kg est facultatif.
- En cas de mélange de types, le pourcentage de chaque type doit être indiqué ; le tableau relatif aux tolérances de calibre n'est pas applicable.

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.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes décrites à 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 du laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base du poids		
	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 moisiss	0,5	1	2
Produits rances ou présentant une odeur et/ou une saveur étrangère	1	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	0,5	1	1
c) Tolérances pour la couleur			
Cerneaux de noix n'appartenant pas au même type de couleur	15	15	15

B. Tolérances de calibre/de type

Pourcentage minimum et tolérances admises (pourcentage sur la base du poids)						
Type	Moitiés	Écornés	Quarts	Gros morceaux	Brisures	Débris
Moitiés	85 ^a	15 ^b	5 ^c	5 ^c	1 ^c	1 ^c
Écornés		85^a	15^b	5^c	5^c	1^c
Quarts			85 ^a	15 ^b	5 ^c	1 ^c
Gros morceaux				85 ^a	15 ^b	1 ^c
Brisures				10 ^b	90 ^a	1 ^d

^a Pourcentage minimum.

^b Tolérances admises.

^c Inclus dans les 15 % tolérés.

^d Inclus dans les 10 % tolérés.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerneaux de noix de mêmes origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété (si celle-ci est indiquée).

La partie apparente du contenu de l'emballage 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 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 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.
- Les variétés à cerneaux de couleur rouge sont exemptées des prescriptions en matière de couleur.

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 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 :

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 symbole d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁵.

B. Nature du produit

- « Cernaux de noix ».

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.

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 symbole d'identification est utilisé, la mention « emballleur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce symbole et celui-ci doit être précédé du code ISO 3166 (alpha) correspondant au pays concerné si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Type ; en cas de mélange de types, le pourcentage de chaque type doit être indiqué ;
- Nombre de moitiés par kg (facultatif) ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption : 1983

Dernière révision : 2017.

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