



# Conseil économique et social

Distr. générale  
9 septembre 2019  
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-quinzième session

Genève, 19-21 novembre 2019

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

## Cerneaux de noix

### Document soumis par le secrétariat

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les cerneaux de noix. Il a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.

## I. Définition du produit

La présente norme vise les cerneaux de noix des variétés cultivées (cultivars) et les noix sauvages 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 préparation et conditionnement.

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 minimales<sup>1</sup>

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 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 des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## B. Teneur en eau<sup>2</sup>

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.

---

<sup>1</sup> 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 ;

<[https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf)>.

<sup>2</sup> 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 séchés) ;

<[https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf)>. La méthode de référence du laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

### 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.

#### 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 atteints de pourriture ou altérés	0,5	1	2
Dégâts causés 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/type

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

<sup>a</sup> Pourcentage minimal.

<sup>b</sup> Tolérance admise.

<sup>c</sup> Inclus dans la tolérance de 15 % tolérés.

<sup>d</sup> Inclus dans la tolérance de 10 %.

## 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 (si celle-ci est indiquée).

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

#### Uniformité de la couleur<sup>3</sup>

Les critères d'uniformité colorimétrique ci-après s'appliquent respectivement à chaque catégorie de cerneaux de noix :

- 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 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

<sup>3</sup> L'échelle colorimétrique officielle pour les cerneaux de noix peut être consultée à l'adresse suivante : [https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/dry\\_f/02\\_WalnutKernels\\_F2017.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/dry_f/02_WalnutKernels_F2017.pdf).

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 emballage<sup>4</sup> 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 diffère du pays d'origine), ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>5</sup>.

### B. Nature du produit

- « Cerneaux de noix » ou « cerneaux de noix sauvages » ou dénomination équivalente, le cas échéant.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>6</sup> et, éventuellement, zone de production **ou de récolte**, 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 (facultatif) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

### E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoptée en 1983.

Dernière révision.

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

<sup>5</sup> 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 « emballleur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé du code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>6</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.