



Commission économique pour l'EuropeComité directeur des capacités
et des normes commerciales**Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Soixante-seizième session**

Genève, 15-17 novembre 2021

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés**Noix de pécan en coque**.*****Document soumis par le secrétariat**

Le présent document est soumis au Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles en vue du renouvellement pour une année supplémentaire de la période d'essai concernant la recommandation relative aux noix de pécan en coque.

Il est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, au document A/75/6 (Sect. 20) et au complément d'information sur les prévisions budgétaires.

I. Définition du produit

La présente norme vise les noix de pécan en coque des variétés (cultivars) 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.

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

- Naturelle ;
- Naturelle et polie ;

* Nouveau tirage pour raisons techniques (28 octobre 2021).

** Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus en raison de problèmes de ressources.

*** Conformément aux dispositions du paragraphe 19 des Méthodes de travail du WP.7 et à la procédure d'approbation intersessions, le secrétariat, en accord avec le Bureau de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés, informe les délégations qu'elles peuvent faire des observations sur le présent document jusqu'au 28 septembre 2021.



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

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que les noix de pécan en coque doivent présenter, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les noix de pécan en coque doivent présenter les caractéristiques ci-après :

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 qui touchent au total plus de 5 % de la surface totale ;
- Exempte de défauts superficiels, de zones d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de la coque et qui touchent au total plus de 25 % de sa surface ;
- 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 qui tranchent manifestement avec la couleur du reste du cerneau et qui touchent 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.

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 humaine ;
- 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 ;

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 https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf.

- Exempt d'humidité extérieure anormale ;
 - Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.
- Les noix de pécan en coque doivent être dans un état qui leur permette :
- De supporter le transport et la manutention ;
 - D'arriver 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

Sur la base des défauts admis à la section IV ci-après (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 le colis.

[D. 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 foncé que doré, 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 foncé 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 foncé que brun moyen, aucune partie n'étant plus foncée que brun foncé (altérations de la couleur de teinte brun très foncé 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 foncé que brun foncé (altérations de la couleur de teinte brun très foncé ou noirâtre).]

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

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 https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.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.

Désignation du calibre	Nombre de noix	
	Par livre	Par kilogramme
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 la 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.

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 moisissés	1	2
Produits rances, attaqués par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	6	7
Parasites vivants	0	0
b) Tolérances de calibre		
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total, en fonction des caractéristiques du produit	7	7
c) Tolérances pour d'autres défauts		
Matières extrinsèques* (d'origine organique) telles que coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids)	3	4
Matières étrangères* (d'origine inorganique) telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	0,5	0,5
Noix de pécan en coque appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle indiquée – en fonction des caractéristiques du produit	10	10

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter uniquement des noix de pécan en coque de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), variété (en cas de marquage) et année de récolte (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 visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les noix de pécan en coque doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage à l'aide d'une colle non toxique également.

Les colis doivent être exempts de toute matière étrangère et extrinsèque, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV (Dispositions concernant les tolérances).

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁴ 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, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code reconnu officiellement par l'autorité nationale⁵, si un pays appliquant un tel système est répertorié dans la base de données de la CEE.

B. Nature du produit

- Noix de pécan en coque ;
- Type de couleur des cerneaux (facultatif) ;
- Variété (facultatif).

⁴ Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁵ Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballleur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé du code pays (alpha) ISO 3166 correspondant au pays de l'autorité nationale, si ce pays 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) ;
- 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.