

# **NORME CEE-ONU DDP-01**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **NOIX EN COQUE**

**ÉDITION 2014**



**NATIONS UNIES**

New York, Genève 2014

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente nouvelle norme pour les noix en coque a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2014/20, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa 70ème session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification. Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au: Groupe des normes agricoles de la

Division de la coopération économique, du commerce et de l'aménagement du territoire

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

Palais des Nations,

CH-1211 Genève 10, Suisse

Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

## Norme CEE-ONU DDP-01

### concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des noix en coque

#### I. Définition du produit

La présente norme vise les noix en coque débarrassées de leur brou, des variétés (cultivars) issues du *Juglans regia* L., 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 en coque qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle.

#### II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les noix en coque 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 minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noix en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes:

a) La coque doit être:

- Intacte; sont considérées comme des défauts les coques brisées, lorsque la partie où il manque une partie de la coque est plus grande, au total, que la superficie d'un cercle d'un quart de pouce (6 mm) de diamètre, ou lorsque les deux moitiés de la coque se sont détachées et sont complètement séparées l'une de l'autre;

---

<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; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout\\_DDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.pdf).

- Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris des résidus d'écale adhérente et des poussières touchant au total plus de 10 % de la surface totale de la coque;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et ne touchant pas au total plus de 25 % de la surface de la coque;

b) Le cerneau doit être:

- Exempt de rancissement;
- Suffisamment développé;
- Exempt de parties dures séchées représentant plus de 25 % du cerneau;
- Arrivé à un état de maturité suffisant lorsqu'il s'agit de noix fraîches, c'est-à-dire que la pellicule du cerneau doit se détacher facilement et la cloison médiane interne doit présenter un début de brunissement;
- Exempt de défauts superficiels, 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 la surface du cerneau, sauf s'il s'agit de cerneaux brûlés par le soleil, à condition que leur goût ne soit pas modifié;

c) 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;
- 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;
- Exempt d'humidité extérieure anormale;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères .

Les coques peuvent être lavées et blanchies sous réserve que le traitement appliqué n'affecte pas la qualité des cerneaux.

L'état des noix en coque doit être tel qu'il leur permette:

- De supporter un transport et une manutention;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

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

La teneur en eau des noix en coque fraîches doit être naturellement égale ou supérieure à 20 %.

La teneur en eau des noix en coque sèches ne doit pas être supérieure à 12 % pour la noix entière ou à 8 % pour le cerneau.

## C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV (Dispositions concernant les tolérances), les noix en coque sont classées 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

Le calibrage est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I, mais facultatif pour la catégorie II.

Le calibre minimal est de 26 mm pour les catégories «Extra» et I et, en cas de calibrage, de 24 mm pour la catégorie II.

Le calibre est déterminé par l'un des procédés suivants:

- Le criblage, c'est-à-dire le passage à travers un tamis à mailles rondes ayant un diamètre minimal, mesuré en millimètres; ou
- Une fourchette de calibres, c'est-à-dire des diamètres minimal et maximal exprimés en millimètres, qui ne doit pas être supérieure à 2 mm. Toutefois, dans le cas des variétés oblongues dont la hauteur est au moins égale à 1,25 fois la section équatoriale, la fourchette maximale ne doit pas dépasser 3 mm.

## 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.

---

<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 secs; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout\\_DDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

## A. Tolérances de qualité

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 «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour des défauts touchant l'aspect extérieur de la coque, tels que la présence d'écale/de brou adhérent, des impuretés et défauts superficiels, des coques ouvertes, cassées ou présentant des dommages	7	10	15
Produit moisi dans le cas seulement de l'extérieur des noix fraîches	5	5	5
b) Tolérances pour la partie comestible non conforme aux caractéristiques minimales (nombre calculé sur la base d'un échantillon de 100 noix)*	8	10	15
Dont pas plus de:			
Produits moisés	3	4	6
Cerneaux insuffisamment développés, ratatinés ou racornis**	8	10	15
Produits rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	3	6	8
Parasites vivants	0	0	0
c) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les noix en coque non conformes aux dispositions concernant le calibrage et le calibre indiqué, au total	10	10	10
d) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères y compris fragments de coque ou de brou, poussières, etc. (en poids)	2	3	4
Dont pas plus de:			
Matières étrangères d'origine minérale	0,25	1	2
Noix en coque appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle (celui) indiqué(e)	10	10	10

\* En Turquie, les tolérances pour la partie comestible non conforme aux caractéristiques minimales sont déterminées en fonction du poids.

\*\* Dans le calcul des tolérances, quelle que soit la catégorie, deux noix à demi creuses ou quatre noix au quart creuses sont comptées pour une noix creuse.

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noix en coque de même origine, qualité, année de récolte, 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 noix en coque doivent être conditionnées 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger conformément au tableau de tolérances présenté à la section IV (Dispositions concernant les tolérances).

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque colis<sup>3</sup> 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 nationale<sup>4</sup>.

### **B. Nature du produit**

- «Noix» ou «Noix sèches»; ou
- «Noix fraîches» ou dénomination équivalente;
- Nom de la variété et/ou des types commerciaux (facultatif).

---

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

<sup>4</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 «emballeur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), 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.

### **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>5</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage); exprimé par:
  - Le diamètre minimal suivi des mots «et plus» ou dénomination équivalente; ou
  - Les diamètres minimal et maximal;
- Année de récolte (obligatoire pour les catégories «Extra» et I, facultative pour la catégorie II);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif);
- «À entreposer au frais» ou «Conservation très limitée, à entreposer au frais» dans le cas des noix fraîches.

### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoptée en 1970 (en tant que Norme CEE-ONU pour les noix en coque)

Révisée en 2002, 2013, and 2014.

---

<sup>5</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.