



Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes
de qualité des produits agricoles****Soixante-dix-neuvième session**

Genève, 11-13 (matin) novembre 2024

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés****Norme révisée pour les noix en coque****Document soumis par le secrétariat***Résumé*

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que Norme CEE-ONU DDP-01 révisée concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des noix en coque.

Il a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2014/20 et prend en compte les modifications convenues par la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2) à sa soixante et onzième session, en 2024, qui figurent dans le document ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/10.



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 de *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 présente norme a pour objet de définir les qualités que les noix 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 des produits ne peut les exposer, les mettre en vente, 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 en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20² :

- 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 ;
 - Propre ; presque exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus d'écale adhérente et des poussières qui touchent au total plus de 10 % de sa surface ;
 - Exempte de défauts superficiels, 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 la surface de la coque ;
- b) 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 plus de 25 % de parties desséchées [déshydratées], sèches ou dures, et les coques vides ;

¹ La terminologie recommandée et les défauts sont définis à l'annexe III de la Norme-cadre intitulée – Terminologie recommandée et définitions des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

² Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer les défauts.

- 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 qui tranchent manifestement avec la couleur du reste du cerneau et qui ne touchent au total pas plus de 25 % de sa surface, 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 humaine ;
 - Exempt de filaments de moisissure ;
 - Exempt de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
 - Exempt d'attaques de ravageurs, y compris exempt 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.

Les noix 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 eau³

La teneur en eau des noix en coque fraîches doit être naturellement supérieure ou égale à 20,0 %.

La teneur en eau des noix en coque sèches ne doit pas être supérieure à 12,0 % pour la noix entière ou à 8,0 % pour le cerneau.

C. Classification

Sur la base de la liste des 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 le colis.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est de 26 mm pour la catégorie « Extra » et la catégorie I et de 24 mm pour la catégorie II.

³ La teneur en eau est déterminée par la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie(s) à l'annexe I de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

En cas de calibrage, le calibre est déterminé par l'un des moyens 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 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, calculées 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'écaille/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 ravageurs, atteints de pourriture ou altérés	3	6	8
Ravageurs 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 (d'origine organique) telles que coques vides, fragments de coque, fragments de brou, feuilles, poussières (sur la base de leur poids)	2	3	4
Dont pas plus de :			
Matières étrangères (d'origine inorganique) telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	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 colis⁴ doit être homogène et comporter uniquement 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 visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les noix 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 au produit de dommages internes ou externes. 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.

Les colis doivent être presque exempts de toute matière étrangère, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁵ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballer 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 d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁶, si le pays appliquant un tel système est répertorié dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

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

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁷ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

⁴ Le terme « colis » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés.

⁵ Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁶ Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer 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.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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 (facultatif) ;
- « 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 (facultatif)

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

Dernière révision : 2024.

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.
