



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/1999/9  
1 avril 1999

Original : FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation  
des produits périssables et de l'amélioration  
de la qualité

Section spécialisée de la normalisation  
des produits secs et séchés (fruits)

Quarante-sixième session, Genève, 7-10 juin 1999

Point 3 a) de l'ordre du jour

RECOMMANDATION CEE/ONU CONCERNANT LA COMMERCIALISATION ET LE CONTRÔLE DE  
LA QUALITÉ COMMERCIALE DES CERNEAUX DE NOIX

Proposition transmise par la France

**Introduction:** Les modifications proposées tiennent compte des discussions tenues en Californie avec les professionnels concernés lors d'un voyage d'étude effectué au mois d'octobre 1998 où il a été convenu d'apporter des précisions sur le champ d'application des normes, le calibrage, les tolérances de calibre et la définition des défauts. Des modifications ont également été apportées pour améliorer la lisibilité des normes et la cohérence du texte.

Les textes à supprimer ont été barrés et les textes à modifier apparaissent sur fonds gris. Il est possible que le fonds gris apparaisse peu contrasté en raison du processus de reproduction.

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les cerneaux de noix c'est-à-dire la partie comestible des variétés (cultivars) issues de *Juglans regia* L., destinés à être livrés soit en l'état au consommateur soit à l'industrie alimentaire.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

### A. Caractéristiques minimales

i)

- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles et de coques ;

### B. Classification

Il conviendrait d'indiquer que "les critères de classification sont précisés dans l'annexe relative à la couleur, forme et calibre des cerneaux".

Pour chaque catégorie, un renvoi à une note de bas de page serait ajouté indiquant :

" Les cerneaux peuvent être désignés par une dénomination commerciale, à condition que la catégorie soit aussi exprimée dans le marquage."

Cette modification permettrait de laisser aux opérateurs la possibilité d'utiliser des dénominations telles que "Arlequin" ou "Arlequin clair".

#### i) Catégorie "Extra"

Le premier paragraphe serait rédigé de la façon suivante :

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, de couleur uniformément claire et pratiquement exempts de couleur paille foncée et/ou citronné à l'exclusion du brun foncé.

Il conviendrait de définir dans une note de bas de page la notion de "type commercial" citée dans le texte. Cette note pourrait s'inspirer de la définition utilisée pour les normes relatives aux noisettes en coque et aux noisettes décortiquées, à savoir :

" Un type commercial signifie que les cerneaux de chaque emballage sont de type et d'aspect général similaires ou sont issus d'un ensemble de variétés officiellement défini par le pays producteur."

ii) **Catégorie "I"**

Le premier paragraphe serait rédigé de la façon suivante :

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, de couleur paille foncée à brun clair et/ou citronné et pratiquement exempts de couleur brun foncé à l'exclusion du noir.

Un renvoi à la même note de bas de page que celle décrite ci-dessus suivrait les termes "type commercial".

Compte-tenu de la note de bas de page qui permettrait l'utilisation facultative de dénomination, la phrase "cette catégorie correspond aux cerneaux dénommés Arlequin." serait supprimée.

iii) **Catégorie "II"**

Le paragraphe suivant pourrait être ajouté :

" Cette catégorie comprend également les mélanges de cerneaux de différentes couleur et désignés dans le marquage par l'expression "couleurs mélangées". "

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE : TYPES

Les paragraphes suivant seraient ajoutés :

- j) invalides et moitiés : un mélange de cerneaux correspondant aux types invalide (iii) et moitiés (i) et dont le taux de moitiés peut être précisé dans le marquage.

Les différents types sont représentés dans l'annexe relative à la couleur, forme et calibre.

En supplément de la désignation du type dans le marquage, l'indication du nombre de pièces au kg peut être précisée facultativement.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

##### A. Tolérances de qualité et de couleur

Défauts admis 1/	Tolérances admises (pourcentage en poids)		
	Extra	Cat. I	Cat. II
1) Cerneaux non conformes aux caractéristiques minimales dont :	4	6	8
- cerneaux pourris	0,5	0,5	1
- cerneaux moisissés	0,5	0,5	1
- débris de coques ou de matières étrangères	0,1	0,1	0,1
2) cerneaux plus foncés à l'exclusion du noir	8 de couleur paille foncée à brun clair et/ou citronné	8 de couleur brun foncé	8 de couleur différente

##### D. Tolérances de calibre (types)

Pour tous les types, il est exigé un pourcentage minimum de cerneaux correspondant au type indiqué dans le marquage et il est toléré un pourcentage maximum en poids de cerneaux différent du type indiqué :

Type	Pourcentage minimum et tolérances admises (pourcentage en poids)					
	Moitié	Ecorné	Quart	Invalide	Brisure	Débris
Moitié	85 /a)	15 /b)	5 /c)		1 /c)	
Quart			85 /a)	15 /b)	5 /c)	
Invalide				85 /a)	15 /b)	1 /c)
Brisure				10 /b)	90 /a)	1 /d)
Invalides et moitiés	20 /a)			65 /a)	15 /b)	1 /c)

- a) pourcentage minimum
- b) tolérances admises
- c) inclus dans les 15 %
- d) inclus dans les 10 %

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Compte-tenu des modifications apportées précédemment, les paragraphes B et D sont modifiés de la façon suivante :

### B. Nature du produit

"Cerneaux de noix" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

Nom de la variété ou du type commercial pour les catégories "Extra" et "I" le cas échéant (facultative pour la catégorie II).

Cette indication est apportée par souci de cohérence avec les dispositions prévues au niveau de la classification (paragraphe II - B points i) et ii)).

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie et facultativement une dénomination commerciale ; la mention "couleurs mélangées" en catégorie II le cas échéant ;
- Type ("moitiés", "quarts", "invalides", "brisures" ou "invalides et moitiés") et facultativement le nombre de pièces au kg ;
- Année de la récolte (obligatoire en catégorie "Extra" et "I", sinon facultative) ;

*Remarque : Le délai écoulé entre la récolte et la commercialisation est un élément important quand la qualité du produit et sa capacité de conservation. L'indication de l'année de la récolte permet ainsi de donner à l'utilisateur l'information relative à ce délai. Cette modification reste cohérente avec les exigences d'homogénéité (paragraphe V-A) qui prévoient notamment que chaque colis doit comporter des cerneaux d'une même année de récolte.*

- Poids net ;
- Date limite d'utilisation optimale (facultatif).

## ANNEXE II

### DÉFINITION DES DÉFAUTS

#### Défauts qui altèrent l'aspect ou la comestibilité du cerneaux tels que :

- taches : altération de la couleur qui touche plus d'un quart de la surface du cerneau et qui est d'une teinte tranchant manifestement sur la couleur du reste du cerneau (taches foncées ou zones décolorées) ;
- épiderme déchiré : absence d'épiderme sur plus de 5 % de la surface du cerneau ;
- terre incrustée ;
- partie écrasée sur plus de 5 % du volume du cerneau ;
- défaut lié au séchage : le cerneau est humide, mou ou coriace.

Débris : débris de cerneaux et d'épiderme qui passent dans une maille de 1 mm.

Cerneaux racornis : cerneaux considérablement desséchés, ratatinés et durcis sur plus d'un huitième du cerneau.

Moisissures : filaments de moisissures visibles à l'oeil nu.

Pourriture : décomposition importante due à l'action de micro-organismes.

Traces d'attaques d'insectes : dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.

Coque : coque extérieure et/ou partie ligneuse séparant les deux moitiés du cerneau (cloison médiane interne) et tout fragment de celles-ci.

Matière étrangère : tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.

Impuretés minérales : cendres insolubles dans l'eau.

Rancissement : oxydation des lipides ou production d'acides gras libres donnant un goût désagréable (il ne faut pas confondre le rancissement avec une légère saveur astringente liée à la pellicule du cerneau).

Odeur ou saveur étrangère : odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.

---