



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/1999/10  
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 NOIX EN COQUE

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 de revoir le taux d'humidité des noix en coque et 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

**Remarque :** Afin de simplifier la mise en oeuvre de la norme, il conviendrait d'exclure les noix "destinées au cassage en vue de l'extraction des cerneaux". En effet, les exigences en matière de qualité et calibrage prévues pour les noix destinées à la consommation directe ne sont pas adaptées quand il s'agit de noix destinées au cassage en vue de la production de cerneaux. De plus, le commerce de noix en coque destinées à la production de cerneaux est relativement minime. A noter que la norme CEE/ONU DF-03 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des noisettes en coque vise exclusivement les fruits destinés à la consommation directe.

Les définitions des "noix fraîches" et des "noix sèches" devraient être précisées de la façon suivante :

"Sont dénommées "noix fraîches" ou "noix primeurs", les noix commercialisées rapidement après récolte, inaptes à une longue conservation, dont la coque est débarrassée du brou et qui n'ont subi aucun traitement tendant à modifier leur teneur naturelle en eau.

"Sont dénommées "noix sèches", les noix susceptibles d'une conservation de longue durée dans des conditions normales d'entreposage."

Il n'est pas nécessaire de citer ici le taux d'humidité qui est défini au paragraphe suivant.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

### A. Caractéristiques minimales

#### ii) Teneur en eau

**Remarque :** La teneur en eau maximum des noix sèches est un facteur déterminant quant à la stabilité et la conservation du produit. A la 44ème session tenue à Istanbul, les taux d'humidité maximum de la noix entière et du cerneau ont été ramenés respectivement de 12% et 8% à 10% et 6%.

Cependant, compte-tenu des pratiques actuelles, il conviendrait de revenir sur cette modification pour reprendre les taux d'humidité fixés initialement à savoir 12% et 8%.

**Remarque :** Il est important de rappeler que la valeur de la teneur en eau doit être corrélée avec la méthode de mesure utilisée.

Des études menées depuis plusieurs années en France concernant la méthode de détermination de la teneur en eau montrent que le temps appliqué pour la dessiccation du produit est un facteur déterminant sur le taux d'humidité mesuré : un allongement de cette durée (24h au lieu de 6h) permettrait de déterminer un taux d'humidité exact des noix, indépendamment de la nature de l'échantillon et avec une meilleure répétabilité des résultats. Ainsi, le taux d'humidité mesuré sur les mêmes noix sera légèrement supérieur avec 24h de dessiccation qu'avec 6h de dessiccation. Les travaux vont être poursuivis afin d'évaluer le taux d'humidité réel des noix commercialisées et d'établir la corrélation entre ce taux d'humidité et les caractéristiques de conservation.

En ce qui concerne la noix fraîche, la phrase suivante pourrait être ajoutée :

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

## B. Classification

### ii) Catégorie I

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 noix de chaque emballage sont de type et d'aspect général similaires".

## III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est défini, soit par un intervalle déterminé par le diamètre minimal et le diamètre maximal (calibrage), soit par la mention du diamètre minimal suivi de l'expression "et plus" ou "et +" (criblage) /6).

Catégorie	Calibrage 6/	Criblage 6/
Extra et I	32 à 34 mm	34 mm et plus
	30 à 32 mm	32 mm et plus
	28 à 30 mm	30 mm et plus
	28 à 30 mm	28 mm et plus
II	27 à 30 mm pour les variétés oblongues 5/	27 mm et plus pour les variétés oblongues 5/
	24 à 28 mm	24 mm et plus
	24 à 27 mm pour les variétés oblongues 5/	

Note de bas de page :

6/ En supplément à cette table de calibrage et de criblage, à condition que le calibre soit aussi exprimé dans le marquage, des dénominations de calibre peuvent être utilisées facultativement.

## IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

### C. Tolérances de calibre

Compte-tenu des modifications apportées ci-dessus et des différences de définition de calibre entre les variétés oblongues et les autres variétés, les tolérances de calibre pourraient être précisées de la façon suivante :

Pour toutes les catégories, un maximum de 10% de noix en coque ne répondant pas au calibre indiqué dans le marquage est admis, dans la limite où :

- les noix correspondent aux calibres immédiatement inférieur ou supérieur quand le calibre est désigné par un intervalle déterminé par le diamètre minimal et le diamètre maximal (calibrage) ;
- les noix correspondent au calibre immédiatement inférieur quand le calibre est désigné par la mention du diamètre minimal suivi de la mention "et plus" ou "et +" (criblage).

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Les mentions suivantes pourraient être ajoutées :

### B. Nature du produit

- "Noix fraîches" ou "Noix primeurs" (lorsqu'il s'agit de noix fraîches) ; "Noix" ou "Noix sèches" (lorsqu'il s'agit de noix sèches).

### D. Caractéristiques commerciales

- date de conditionnement obligatoire pour les noix fraîches et facultative pour les noix sèches;
- année de la récolte (obligatoire pour les catégorie EXTRA et I, facultative pour la catégorie II).

**Remarque :** *L'indication de l'année de récolte est essentielle pour assurer une information loyale du consommateur quant à la qualité et aux caractéristiques du produit. Etant donné que la catégorie I représente l'essentiel des noix commercialisées, l'année de récolte doit être indiquée pour cette catégorie.*

*A noter que l'indication de l'année de récolte est cohérente avec les exigences d'homogénéité (paragraphe V-A) qui prévoient notamment que chaque colis doit comporter des noix d'une même année de récolte. D'autre part, les noix destinées à être livrées en l'état au consommateur ne font pas l'objet de stockage prolongé.*

- date limite d'utilisation optimale (facultative) ; pour les noix fraîches la mention "A consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais" ou la mention "Conservation très limitée, à entreposer de préférence au frais".

**Remarque :** *Cette recommandation vise informer le consommateur final de la fragilité des noix fraîches et permet en outre de distinguer clairement les noix fraîches des noix sèches.*

## ANNEXE II

### DÉFINITIONS DES DÉFAUTS

#### A. Défauts de la coque

- taches : altération de la couleur qui touche 10% de la surface de la coque de la noix et qui est d'une teinte brune, brun rougeâtre, grise ou autre tranchant manifestement sur la couleur du reste de la coque ou de la majorité des coques du lot ;
- souillures, terre adhérente, brou adhérent lorsque celui-ci recouvre plus de 5% de la surface de la coque ;
- coques brisées : fragments de coque de dimension égale ou supérieure à un quart de coque ;
- coques perforées : trous dans la coque qui altèrent la noix sur une surface totale égale ou supérieure à 5 mm ;
- traces d'écalage : marques prononcées sur la coque résultant de l'opération d'enlèvement mécanique du brou.

## B. Défauts de la partie comestible (cerneau)

Défauts qui altèrent l'aspect du cerneau tels que taches ou zones décolorées : altération de la couleur qui touche plus d'un quart du cerneau et qui est d'une teinte tranchant manifestement sur la couleur du reste du cerneau.

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

Défauts de maturité pour la noix fraîche : cerneau qui n'est pas suffisamment ferme, dont la pellicule ne se détache pas facilement et/ou dont la cloison médiane interne ne présente pas un début de brunissement.

Défauts de maturité et de séchage pour la noix sèche : la cloison médiane interne n'est pas sèche et cassante ; le cerneau est humide, mou ou coriace.

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).

Aspect huileux : le cerneau est recouvert d'un film gras au toucher.

## C. Défauts qui concernent à la fois la coque et le cerneau :

- noix creuses : noix dont le cerneau ne s'est pas développé ou dont le cerneau se trouve réduit à une mince membrane ;
  - matières étrangères : tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit ;
  - impuretés minérales : cendres insolubles dans l'acide ;
  - 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 ;
  - moisissures : filaments de moisissures visibles à l'oeil nu ;
  - pourriture : décomposition importante due à l'action de micro-organismes ;
  - odeur ou saveur étrangère : odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
-