



## Conseil économique et social

Distr. générale  
18 août 2009  
Français  
Original: anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

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

Soixante-cinquième session

Genève, 5 et 6 novembre 2009

Point 6 b) ii) de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des produits secs et  
séchés – Textes recommandés pour adoption en tant que**

**normes CEE-ONU nouvelles ou révisées: noisettes décortiquées**

#### Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que norme révisée pour les noisettes décortiquées.

Ce texte a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2008/18, dont le contenu a été arrêté à la session de juin 2009 de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés.

Le présent document est publié conformément au paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

## Norme CEE-ONU DDP-04

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

### Noisettes décortiquées

#### I. Définition du produit

La présente norme vise les noisettes décortiquées entières des variétés issues de *Corylus avellana L.* et de *Corylus maxima Mill.* et leurs hybrides, destinées à la consommation directe.

En sont exclues les noisettes décortiquées destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire.

#### II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les noisettes décortiquées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur 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 noisettes décortiquées doivent être:

- Intactes; toutefois, l'absence d'une partie du tégument ou une éraflure inférieure à 3 mm de diamètre et 1,5 mm de profondeur n'est pas considérée comme un défaut;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développées; sont exclues les noisettes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent plus de 50 % de la noisette décortiquée;
- Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la noisette et touchant au total plus de 25 % de sa surface; la présence de noisettes décortiquées avec un cœur de couleur brune ou brun foncé, normalement accompagnée d'une légère séparation des

---

<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/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

cotylédons, qui ne modifie pas l'odeur ou la saveur, n'est pas considérée comme un défaut<sup>2</sup>;

- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections; toutefois, les attaques de cimiciatto sont admises, pour autant que la chair ne soit pas touchée et que la tache sur la peau n'excède pas 3 mm de diamètre;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes de rancissement;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

L'état des noisettes décortiquées entières doit être tel qu'il leur permette:

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

## B. Teneur en eau<sup>3</sup>

La teneur en eau des noisettes décortiquées ne doit pas être supérieure à 6,0 %.

## C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les noisettes décortiquées sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», catégorie I, 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 ou criblage est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I.

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale de la noisette décortiquée.

Le calibre minimal est de 9 mm pour les noisettes décortiquées de la catégorie «Extra» et de la catégorie I, à l'exception des noisettes du type piccolo ou des noisettes de dénomination analogue, pour lesquelles un diamètre compris entre 6 et 9 mm est admis.

<sup>2</sup> Cette prescription ne s'applique pas aux taches internes ou externes entraînant une altération de l'odeur ou de la saveur des noisettes, toujours à condition que celles-ci restent propres à la consommation.

<sup>3</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/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

L'homogénéité de calibre est exprimée par:

- Une fourchette n'excédant pas 3 mm; ou
- Le criblage, qui détermine le calibre en fonction d'un diamètre minimal ou maximal.

## IV. Dispositions concernant les tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.

### A. Tolérances de qualité

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de noisettes décortiquées défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes décortiquées)</i>		
	<i>Catégorie Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
<b>a) Tolérances admises pour les noisettes décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales</b>			
Dont pas plus de	5	14	18
• Noisettes insuffisamment développées, y compris les noisettes ratatinées et racornies	2	4	8
• Noisettes moisies	0,5	1,5	2,5
• Noisettes rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	2	4	6
• Dont rances, pas plus de	1	2	3
• Noisettes endommagées et morceaux ne passant pas à travers un tamis à maille ronde de 5 mm	3	8	10
• Morceaux passant à travers un tamis à maille ronde de 5 mm	0,5	1	2
• Parasites vivants	0	0	0
<b>b) Tolérances de calibre<sup>4</sup></b>			
• Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage			
• Noisettes rondes	10	10	10
• Noisettes pointues et oblongues	15	15	15
• En cas de calibrage avec des intervalles de 1 mm			
• Noisettes rondes	15	15	15
• Noisettes pointues et oblongues	20	20	20

<sup>4</sup> La présence de noisettes ayant 0,2 mm de plus ou de moins que le calibre indiqué n'est pas considérée comme un défaut.

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de noisettes décortiquées défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes décortiquées)</i>		
	<i>Catégorie Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
<b>c) Tolérances pour d'autres défauts</b>			
• Matières étrangères, coques vides, fragments de coques, fragments d'écale, poussières (en poids)	0,25	0,25	0,25
• Noisettes jumelles	2	5	8
• Noisettes décortiquées appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noisettes décortiquées de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), année de récolte, variété ou type commercial (en cas de marquage).

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

### B. Conditionnement

Les noisettes décortiquées 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 toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

### C. Présentation

Les noisettes décortiquées doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente contenus dans un colis doivent avoir le même poids et contenir des noisettes décortiquées de même catégorie, variété ou type commercial.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>5</sup> 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 pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>6</sup>.

### B. Nature du produit

- «Noisettes décortiquées»;
- Nom de la variété et/ou du type commercial pour les catégories «Extra» et I;
- Indication du type «Piccolo» ou dénomination équivalente, le cas échéant.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine 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 et le diamètre maximal; ou
  - Le diamètre minimal suivi de la mention «et plus», ou «et +»;
  - Le diamètre maximal suivi de la mention «et moins», ou «et –»;
- Nom du calibre (facultatif);
- Année de récolte (facultative) selon la législation du pays importateur et du pays exportateur<sup>7</sup>;
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif);

---

<sup>5</sup> Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent en tout état de cause être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités transportées.

<sup>6</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 «emballageur 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.

<sup>7</sup> Réserve de la France et de la Roumanie qui demandent que l'année de récolte soit indiquée.

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

La présente norme a été publiée pour la première fois en tant que norme CEE-ONU pour les noisettes décortiquées en 1970.

Dernière révision en 2009.

---