

NORME CEE-ONU DDP-02

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CERNEAUX DE NOIX

ÉDITION 2001



NATIONS UNIES
New York, Genève 2001

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/>>.

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 du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agrstandards@unece.org

NORME CEE-ONU DDP-02
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

CERNEAUX DE NOIX

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.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les cerneaux de noix au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales¹

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les cerneaux de noix doivent être:
- suffisamment secs pour assurer le maintien de la qualité;
 - sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - fermes;
 - suffisamment développés; sont exclus les cerneaux racornis;
 - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles et de coques;
 - exempts d'insectes ou d'acariens, quel que soit leur stade de développement;
 - exempts de traces d'attaques de parasites;
 - exempts de rancissement ou d'aspect huileux;
 - exempts de moisissures;
 - exempts d'humidité extérieure anormale;
 - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

¹ Les définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

L'état des cerneaux de noix doit être tel qu'il leur permette:

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des cerneaux de noix ne doit pas être supérieure à 5 %².

B. Classification

Les cerneaux de noix font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après, en fonction de leur qualité et de leur couleur³:

i) **Catégorie «Extra»**⁴

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 citronnée à l'exclusion du brun foncé.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial⁵. Ils doivent être pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Les éraflures sont admises sur les morceaux suivants:

- les quartiers et tous les morceaux,
- les moitiés, pour autant que cela ne couvre pas plus de 10 % de la surface de l'épiderme.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées dans l'annexe II de la Norme Cadre – Détermination de la teneur en eau des Fruits Secs http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire sera utilisée.

³ La gamme officielle des couleurs admises peut être obtenue après de la quarante-neuvième session de la section spécialisée (21-24 mai 2002) auprès du secrétariat de la CEE-ONU, Groupe des normes agricoles, bureau 432, Palais des Nations, 1211 Genève, Suisse.

⁴ Les cerneaux peuvent être désignés par une dénomination commerciale, à condition que la catégorie soit aussi exprimée dans le marquage.

⁵ Type commercial: Les cerneaux de noix dans les emballages doivent être d'apparence et de type général semblables et/ou appartenir à diverses variétés définies officiellement par le pays producteur.

ii) **Catégorie «I»**⁴

Les cerneaux de noix classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun clair et/ou couleur citronnée.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.⁵ Ils peuvent comporter des légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Les éraflures sont admises sur les morceaux suivants:

- les quartiers et tous les morceaux,
- les moitiés, pour autant que cela ne couvre pas plus de 20 % de la surface de l'épiderme.

iii) **Catégorie «II»**⁴

Cette catégorie comprend les cerneaux qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Ils doivent être d'une couleur qui ne soit pas plus foncée que brun foncé. Les cerneaux plus foncés peuvent être commercialisés dans cette catégorie à condition que leur couleur soit indiquée sur l'emballage. Ils peuvent comporter des défauts, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation.

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

Les éraflures ne sont pas considérées comme un défaut.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE: TYPES

Les cerneaux de noix sont classés en types selon leur forme, comme suit:

- i) moitié: amande d'une noix séparée en deux parties sensiblement égales et intactes;
- ii) quart: amande d'une noix séparée dans le sens de la longueur en quatre parties sensiblement égales;
- iii) invalide: partie d'amande plus petite qu'un «écorné»⁶ et plus grosse qu'une «brisure»;
- iv) brisure: partie d'amande passant dans un calibre de 8 mm de diamètre, mais ne passant pas dans un calibre de 3 mm de diamètre;
- v) 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.

⁶ On entend par «écorné» une partie d'amande représentant au moins les trois quarts d'une «moitié».

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

Des tolérances de qualité, de couleur et de type sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité et de couleur

Défauts admis ^a	Tolérances admises (pourcentage en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
1) Cerneaux non conformes aux caractéristiques minimales dont (au plus):	4	6	8
– cerneaux pourris	0,5	1 ^b	2 ^b
– cerneaux moisissés	0,5	1 ^b	2 ^b
– débris de coques ou de matières étrangères	0,1	0,1	0,1
2) Cerneaux plus foncés	8	9	10
3) Cerneaux éraflés (moitiés seulement)	10	10	-

^a Les définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans l'annexe au présent document.

^b Réserve formulée par la Pologne en faveur d'une tolérance maximale de 0,5 %.

B. Impuretés minérales

Les cendres insolubles dans l'acide ne doivent pas dépasser 1 g/kg.

C. 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	Écorné	Quart	Invalide	Brisure	Débris
Moitié	85 ^a	15 ^b	5 ^c		1 ^c	1 ^c
Quart			85 ^a	15 ^b	5 ^c	1 ^c
Invalide				85 ^a	15 ^b	1 ^c
Brisure				10 ^b	90 ^a	1 ^d
Invalides et moitiés	20 ^b			65 ^a	15 ^b	1 ^c

^a Pourcentage minimum.

^b Tolérances admises.

^c Inclus dans les 15 % de tolérances.

^d Inclus dans les 10 % de tolérances.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des cerneaux de même origine, année de récolte, qualité et type, et le cas échéant de la même variété ou du même type commercial.

L'homogénéité de couleur est exigée pour les catégories Extra et I.

Toutefois, en ce qui concerne la forme, les «moitiés» passant dans une grille de 15 mm ainsi que les «écornés» peuvent être admis, sans limitation, dans les lots d'«invalides».

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

B. Conditionnement

Les cerneaux de noix doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Dans le cas d'emballages en bois, le produit doit être séparé du fond, des côtés et du couvercle par du papier ou tout autre matériau de protection approprié.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier 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 cerneaux peuvent être emballés en récipients hermétiquement clos, sous vide ou sous gaz inerte.

C. Présentation

Les cerneaux doivent être présentés:

- en petits emballages unitaires de poids identique dans le même colis, destinés à être vendus directement au consommateur⁷;
- en vrac en emballage.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel ⁸
et/ou)	
Expéditeur)	

B. Nature du produit

- «Cerneaux de noix»;
- Nom de la variété ou du type commercial pour les catégories «Extra» et «I» le cas échéant (facultatif pour la catégorie II).

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, facultativement, zone de production, ou appellation nationale, régionale, ou locale;

⁷ La réglementation de certains pays importateurs impose, pour les emballages fermés, le respect d'une gamme définie de poids nets.

⁸ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

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 facultative ou obligatoire en vertu de la législation du pays importateur;
- Poids net;
- Date limite d'utilisation optimale (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Cette norme a été publiée pour la première fois en 1983
Adoptée en tant que norme CEE-ONU révisée 2001
Alignement avec la norme-cadre 2003

ANNEXE : DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES CERNEAUX DE NOIX

Basée sur l'annexe III de la norme-cadre

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

- altération de la couleur: taches ou coloration anormale qui touchent plus d'un huitième 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);
- terre incrustée: cerneaux ou parties de cerneaux comportant de la terre ou d'autres matières étrangères incrustées dans leur chair;
- 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 un calibre de 3 mm de diamètre.

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

Cerneaux racornis: Cerneaux considérablement desséchés, ratatinés et durcis.

Moisissures: Filaments de moisissures visibles à l'œil nu.

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

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

Matières étrangères: Tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.

Impuretés minérales: Cendres insolubles dans l'acide.

Rancissement: Oxydation des lipides ou production d'acides gras libres donnant un goût désagréable.

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