



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2000/11/Add.18
14 décembre 2000

Original : ANGLAIS et 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
Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIEME SESSION

Additif 18

Note du secrétariat

Le présent document contient la recommandation CEE-ONU pour les noisettes décortiquées (DF-04), adoptée par le Groupe de travail à sa cinquante-sixième session.

RECOMMANDATION DE LA CEE-ONU DF-04

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

NOISETTES DÉCORTIQUÉES

livrées au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noisettes décortiquées entières des variétés issues du *Corylus avellana* L. et du *Corylus maxima* Mill. et leurs hybrides dont l'épicarpe ligneux protecteur a été enlevé.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des noisettes décortiquées au stade du contrôle à l'exportation après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noisettes décortiquées doivent être :
- intactes; l'absence d'une partie du tégument ou une lésion inférieure à 3 mm de diamètre et à 1,5 mm de profondeur ne sont pas considérées comme des défauts.
 - sèches, exemptes d'humidité extérieure anormale;
 - propres et, en particulier, exemptes de matières étrangères visibles;
 - saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - suffisamment développées, sont exclues les noisettes ratatinées et racornies;
 - exemptes de rancissement;
 - exemptes de taches les rendant impropres à la consommation¹
 - exemptes d'insectes vivants ou d'acariens vivants quel que soit leur stade de développement;
 - exemptes de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites;
 - exemptes de moisissures;
 - exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

¹ 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.

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

- de supporter un transport et une manutention;
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des noisettes décortiquées ne doit pas être supérieure à 6 %².

B. Classification

Les noisettes décortiquées font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) ***Catégorie "Extra"***

Les noisettes décortiquées classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial³.

Elles doivent être pratiquement exemptes de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) ***Catégorie "I"***

Les noisettes décortiquées classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial³.

Elles peuvent comporter de légers défauts de forme et de couleur, 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.

iii) ***Catégorie "II"***

Cette catégorie comprend les noisettes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Elles peuvent comporter des défauts, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles d'aspect général, de qualité, de conservation et de présentation.

² La teneur en eau est déterminée par une des méthodes indiquées à l'annexe I du présent document (voir recueil des normes).

³ Type commercial : Signifie que les noisettes de chaque emballage sont du même type et du même aspect général ou font partie d'un ensemble de variétés officiellement défini par le pays producteur.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale au moyen d'un crible à mailles rondes. Il est défini soit par un intervalle déterminé par un calibre maximal et un calibre minimal, soit par la mention du calibre minimal suivi des mots "et plus", ou par la mention du calibre maximal suivi des mots "et moins".

Le calibrage ou criblage est obligatoire pour les catégories "Extra" et "I", mais facultatif pour la catégorie "II".

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 mm et 9 mm est admis.

Les noisettes décortiquées sont soit calibrées soit criblées.

i) Noisettes calibrées

Pour les noisettes calibrées, la différence de diamètre entre le calibre minimal et le calibre maximal ne doit pas dépasser 2 mm. Tous les calibres sont admis, à condition de correspondre au moins au calibre minimal fixé ci-dessus pour la catégorie "Extra" et la catégorie "I".

ii) Noisettes criblées

Par noisettes criblées, on entend les noisettes dont le diamètre maximal est supérieur ou inférieur à un chiffre indiqué, à condition qu'il corresponde au moins à celui du calibre minimal fixé ci-dessus pour la catégorie "Extra" et la catégorie "I". Pour le produit présenté au consommateur final sous la classification criblée, le calibre suivi de la mention "et moins" n'est pas autorisé.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en poids)		
	Extra	Cat. "I"	Cat. "II"
Tolérance totale ^a	5	12	16
Noisettes rances ^b , pourries, moisies, ayant une mauvaise odeur ou une mauvaise saveur, endommagées par des insectes ou attaquées par des rongeurs ^{c,d}	1 ^e	2 ^{e,f}	3 ^e
Noisettes insuffisamment développées, y compris les noisettes ratatinées, racornies, tachées ou jaunâtres	2	4	8
Noisettes abîmées par des moyens mécaniques et morceaux ^g	3	8	10
Noisettes jumelles (non comprises dans la tolérance totale)	2	5	8
Noisettes non décortiquées, fragments de coque ou de tégument, poussière et matières étrangères	0,25	0,25	0,25

^a Dans le cas d'une récolte ancienne, la tolérance totale est de 6 %, 13 % et 18 % respectivement pour les catégories "Extra", "I" et "II", à condition que l'emballage porte l'indication de l'année de récolte ou la mention "récolte ancienne".

^b Un aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que la noisette est rance.

^c Pour les noisettes provenant d'une récolte ancienne, ces tolérances sont portées respectivement à 1,5 %, 2,5 % et 4 % pour les catégories "Extra", "I" et "II", à condition que l'emballage porte l'indication de l'année de récolte ou la mention "récolte ancienne".

^d Les insectes ou parasites animaux vivants ne sont admis dans aucune catégorie.

^e Réserve formulée par la Pologne qui a demandé une tolérance de 0,5 % pour la moisissure. Toute trace de dégât causé par des rongeurs constitue un défaut entraînant l'exclusion du produit.

^f Réserve formulée par la Roumanie qui a demandé une tolérance de 1% pour la moisissure pour la catégorie "I". La Roumanie approuve la tolérance totale de 2% pour "Noisettes rances, pourries, moisies, ayant une mauvaise odeur ou une mauvaise saveur, endommagées par des insectes ou attaquées par des rongeurs" pour la catégorie "I".

^g La proportion des morceaux ne doit pas dépasser respectivement 0,5 %, 1 % et 2 % pour les catégories "Extra", "I" et "II".

Pour les catégories "Extra" et "I" un maximum de 10 % de noisettes de variété, de forme ou de type commercial différents, provenant de la même zone de production locale est admis. Ces dispositions valent aussi pour la catégorie "II" dans le cas où la variété ou le type commercial sont indiqués dans le marquage.

B. Impuretés minérales

La teneur en cendres non solubles dans de l'acide ne doit pas dépasser 1 g par kg.

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, 5 % en poids pour les noisettes rondes et 10 % pour les noisettes pointues ou oblongues en poids de noisettes non conformes au calibre indiqué. (Une exception existe pour les amandes calibrées avec des intervalles de 1 mm. Les tolérances pour ces amandes sont de 10 % pour les noisettes rondes et de 15 % pour les noisettes pointues ou oblongues.) La présence de noisettes ayant 0,2 mm de plus ou de moins que le calibre indiqué n'est pas considérée comme un défaut.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noisettes de même qualité, origine, type commercial et variété.

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 neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tous corps étrangers.

C. Présentation

Les noisettes décortiquées seront présentées sous sac ou sous emballage rigide. Les préemballages contenus dans chaque emballage doivent avoir tous le même poids et contenir des noisettes décortiquées de la même catégorie, variété ou type commercial.

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

Emballeur) Nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue par
Expéditeur) un service officiel⁴

Marques d'expédition (le cas échéant). La marque d'expédition doit correspondre à celle qui figure sur la lettre de voiture.

B. Nature du produit

- "Noisettes décortiquées".
- Nom de la variété ou du type commercial pour les catégories "Extra" et "I" (facultatif pour la catégorie "II").

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie;
- calibre : soit le diamètre minimal et maximal, soit le diamètre minimal suivi des mots "et plus", soit le diamètre maximal suivi des mots "et moins" (facultatif pour la catégorie "II");
- poids (net ou brut)⁵ : si le poids brut est indiqué, la tare ne doit en aucun cas dépasser 2,5 % pour les sacs de 50 kg et de plus de 50 kg et 3 % pour les sacs d'un poids inférieur. Si les noisettes sont présentées en sac double autre qu'en papier ou en polyéthylène, le poids net doit être indiqué. Poids net, ou nombre de préemballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant de tels préemballages;
- année de récolte selon la législation du pays importateur⁶

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
Révisée en 1991, 2000

⁴ Selon la législation nationale de plusieurs pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

⁵ Le poids net doit être indiqué à la demande du pays importateur.

⁶ Réserve formulée par la Turquie et la Roumanie demandant que l'année de récolte soit indiquée.

ANNEXE I

DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU DES NOISETTES DÉCORTIQUÉES

MÉTHODE I - MÉTHODE DE LABORATOIRE

1. Principe

Détermination de la teneur en eau des noisettes décortiquées par perte de masse après dessiccation à la température de 103 °C (\pm 2 °C) en étuve isotherme à la pression ambiante pendant six heures.

2. Appareillage

- 2.1 Mortier en céramique et pilon, ou hachoir à aliments.
- 2.2 Balance de précision sensible au milligramme.
- 2.3 Récipients cylindriques en verre ou en métal à fond plat munis d'un couvercle bien ajusté; diamètre 12 cm, profondeur 5 cm.
- 2.4 Étuve isotherme à chauffage électrique pourvue d'une convection naturelle, réglée à une température constante de 103 °C (\pm 2 °C).
- 2.5 Dessiccateur contenant un déshydratant efficace (par exemple chlorure de calcium) et muni d'un plateau métallique pour le refroidissement rapide des récipients.

3. Préparation de l'échantillon

Décortiquer l'échantillon s'il y a lieu et piler les amandes dans le mortier - ou les hacher finement - jusqu'à obtention de fragments d'un diamètre de 2 à 4 mm.

4. Fraction et procédure d'épreuve

- 4.1 Faire sécher les récipients et leurs couvercles dans l'étuve pendant au moins deux heures, puis les transférer dans le dessiccateur. Laisser refroidir les récipients et les couvercles jusqu'à ce qu'ils atteignent la température ambiante.
- 4.2 Procéder à l'épreuve sur quatre fractions d'environ 50 g chacune.
- 4.3 Peser à 0,001 g près (M_0) le récipient vide et le couvercle.
- 4.4 Peser à 0,001 g près environ 50 g de l'échantillon d'épreuve et les répartir sur tout le fond du récipient. Fermer rapidement avec le couvercle et peser l'ensemble (M_1). Faire ces opérations le plus rapidement possible.
- 4.5 Placer les récipients ouverts et leurs couvercles côte à côte dans l'étuve. Fermer l'étuve et laisser sécher pendant six heures. Ouvrir l'étuve, mettre rapidement les couvercles sur les récipients, et poser ces derniers dans le dessiccateur pour qu'ils refroidissent. Après refroidissement à la température ambiante, peser à 0,01 g près le récipient toujours couvert (M_2).

- 4.6 La teneur en eau de l'échantillon d'épreuve, en pourcentage de la masse, est calculée à l'aide de la formule suivante :

$$Teneur\ en\ eau = \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100$$

- 4.7 Consigner la valeur moyenne obtenue pour les quatre fractions d'épreuve.

MÉTHODE II - MÉTHODE RAPIDE

1. Principe

Détermination de la teneur en eau avec un appareil de mesure basé sur le principe de la conductivité électrique. L'appareil de mesure doit être étalonné par rapport à la méthode de laboratoire.

2. Appareillage

- 2.1 Mortier en céramique et pilon, ou hachoir à aliments.
- 2.2 Appareil de mesure basé sur le principe de la conductivité électrique.

3. Procédure d'épreuve

- 3.1 Remplir un verre avec le produit à analyser (préalablement pilé dans le mortier) et visser le presseoir jusqu'à obtention d'une pression constante.
- 3.2 Lire les valeurs sur l'échelle.
- 3.3 Après chaque détermination, nettoyer soigneusement le verre au moyen d'une spatule, d'un pinceau à poils durs, d'une serviette en papier ou d'une pompe à air comprimé.

ANNEXE II

NOISETTES DÉCORTIQUÉES : DÉFINITIONS DE TERMES ET DE DÉFAUTS

<u>Noisettes propres</u> :	Pratiquement exemptes de terre ou autres matières étrangères bien visibles y adhérant.
<u>Matières étrangères</u> :	Toute substance autre que la noisette ou des parties de noisette.
<u>Dommages causés par des insectes</u> :	Dommages visibles causés par des insectes ou des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.
<u>Moisissures</u> :	Filaments de moisissure visibles à l'œil nu à l'extérieur ou à l'intérieur de la noisette.
<u>Morceaux</u> :	Noisettes dont plus d'un tiers manque et qui ne peuvent pas passer à travers un tamis à mailles rondes de 5 mm.
<u>Rancissement</u> :	Oxydation des lipides qui donne un goût désagréable. Un aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que la noisette est rance.
<u>Pourriture</u> :	Décomposition importante due à l'action de micro-organismes.
<u>Noisettes racornies</u> :	Plus de 50 % de la surface de la peau du fruit compact est ridée, fait qui se produit en général dans les saisons où les rendements sont élevés, ou en cas de stress provoqué par la sécheresse ou une mauvaise nutrition, ou parce qu'il s'agit d'un caractère héréditaire.
<u>Noisettes ratatinées</u> :	État donnant des fruits fermes insuffisamment développés obtenus après fertilisation pendant la croissance rapide de l'amande à des températures extrêmement élevées.
<u>Tâches ou altérations physiologiques</u> :	Altérations de la couleur et de l'odeur provoquées par une chaleur excessive pendant le séchage, le vieillissement ou le stockage dans des conditions défavorables, etc. (la présence de noisettes avec le cœur de couleur brun ou brun foncé, normalement accompagnée d'une légère séparation des cotylédons, qui ne modifie pas l'odeur ou la saveur, n'est pas considérée comme un défaut.)
<u>Jumelles</u> :	Noisettes d'une forme caractéristique due au fait que deux amandes se sont développées à l'intérieur de la même coque.
<u>Noisettes jaunâtres</u> :	Noisettes qui ont une teinte jaunâtre foncée à la coupe s'accompagnant ou non d'une mollesse de la noisette et/ou de légers symptômes d'altération de l'odeur ou du goût.
