Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

RÈGLEMENT (CE) N° 175/2001 DE LA COMMISSION
du 26 janvier 2001
fixant la norme de commercialisation applicable aux noix communes en coque

(JO L 26 du 27.1.2001, p. 24)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) n° 46/2003 de la Commission du 10 janvier 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Règlement (CE) n° 80/2003 de la Commission du 17 janvier 2003	L 13	5	18.1.2003

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 175/2001 DE LA COMMISSION

du 26 janvier 2001

fixant la norme de commercialisation applicable aux noix communes en coque

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes ([1]), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 2826/2000 ([2]), et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Les noix communes figurent à l'annexe I du règlement (CE) nº 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les noix en coque par le groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CE/ONU).

(2) L'application de cette norme doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production. À cet effet, elle est applicable à tous les stades de la commercialisation.

(3) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La norme de commercialisation applicable aux noix communes en coque relevant du code NC 0802 31 00 figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 2200/96.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 1er septembre 2001.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

([1]) JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.
([2]) JO L 328 du 23.12.2000, p. 2.

▼B

ANNEXE

NORME POUR LES NOIX EN COQUE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noix en coque débarrassées de leur brou, des variétés (cultivars) issues du *Juglans regia* L., destinées à être livrées en l'état au consommateur, à l'exclusion des noix destinées à la transformation industrielle.

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 les conditions normales d'entreposage ([1]).

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des noix en coque après conditionnement et emballage.

A. **Caractéristiques minimales** ([2])

i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noix en coque doivent être:

a) *Caractéristiques de la coque*

— entières: de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut; les noix partiellement ouvertes sont considérées comme intactes à condition que le cerneau soit physiquement protégé,

— saines: exemptes de défauts susceptibles d'altérer les propriétés naturelles de conservation du fruit,

— exemptes d'attaques de parasites,

— propres: pratiquement exemptes de matières étrangères visibles,

— sèches: exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes de résidus de brou.

La coque des noix sèches ne doit porter aucune trace d'écalage.

b) *Caractéristiques du cerneau*

— saines: sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,

— fermes,

— propres: pratiquement exemptes de matières étrangères visibles,

— exemptes d'insectes ou d'acariens quel que soit leur stade de développement,

— exemptes d'attaques de parasites,

— exemptes de rancissement et/ou d'aspect huileux,

— exemptes de moisissures,

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères,

— normalement développées: sont exclus les cerneaux racornis.

c) Les noix en coque doivent être récoltées à un état suffisant de maturité.

Les noix ne doivent pas être creuses.

Pour les «noix fraîches», la pellicule du cerneau doit se détacher facilement et la cloison médiane interne doit présenter un début de brunissement.

([1]) En cas de transport en emballage fermé, une attention particulière doit être apportée à la circulation de l'air dans l'emballage et à la teneur en eau du produit.

([2]) La définition des défauts est donnée à l'appendice II de la présente annexe.

▼B

Pour les «noix sèches», la cloison médiane interne doit être sèche et cassante.

Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 2 de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil [1], modifiée en dernier lieu par la directive 98/72/CE [2], les coques peuvent être lavées et blanchies sous réserve que le traitement appliqué n'affecte pas la qualité des cerneaux.

L'état des noix en coque 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 noix sèches ne doit pas être supérieure à 12 % pour la noix entière et 8 % pour le cerneau [3].

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

B. **Classification**

Les noix en coque font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après:

i) *Catégorie «Extra»*

▼M2

Les noix en coque classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou, le cas échéant, du mélange de certaines variétés, officiellement défini par le pays producteur [4] et désigné dans le marquage.

▼B

Elles doivent être pratiquement exemptes de 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 et à sa présentation dans l'emballage.

Les noix en coque dont la variété ne peut être garantie, ou dont le mélange n'est pas défini, ne peuvent être classées dans cette catégorie.

En outre, seules peuvent être classées dans cette catégorie les noix en coque de la récolte la plus récente.

ii) *Catégorie I*

▼M2

Les noix en coque classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété, d'un type commercial ou d'un mélange de certaines variétés, officiellement définis par le pays producteur [4] et spécifiés dans le marquage.

▼B

Elles peuvent présenter de légers défauts à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les noix en coque dont la variété ne peut être garantie, ou dont le mélange n'est pas défini, ne peuvent être classées dans cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

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

Elles peuvent présenter des défauts à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

---

[1] JO L 61 du 18.3.1995, p. 1.

[2] JO L 295 du 4.11.1998, p. 18.

[3] La teneur en eau est déterminée par la méthode indiquée à l'appendice I de la présente annexe.

[4] Une liste non exhaustive des mélanges de certaines variétés, officiellement définis par le pays producteur, figure à l'appendice III.

▼B

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé, 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).

Catégorie	Calibrage [a]	Criblage [a]
Extra, I et II		34 mm et plus
	32 à 34 mm	32 mm et plus
	30 à 32 mm	30 mm et plus
	28 à 30 mm	28 mm et plus
I et II	26 à 28 mm	26 mm et plus
II	24 à 26 mm	24 mm et plus

[a] 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

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**

Dans le calcul des tolérances, quelle que soit la catégorie, deux noix à demi-creuses ou quatre noix au quart creuses, sont comptées pour une noix creuse.

Défauts admis [a]	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux en nombre ou en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérance totale pour les défauts de la coque	7	10	15
b) Tolérance totale pour les défauts de la partie comestible [b]	8	10	15
dont noix rances, pourries ou endommagées par des insectes [c]	3	6	8
dont noix moisies	3	4	6

[a] Les définitions des défauts figurent à l'appendice II.
[b] Pour les noix fraîches, les tolérances concernant les défauts du cerneau sont fixées comme suit: «Extra»: 8 %; catégorie I: 12 %; catégorie II: 15 %.
[c] Les insectes ou parasites animaux vivants ne sont admis dans aucune catégorie.

B. **Impuretés minérales**

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

▼B

C. **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, un maximum de 10 %, en nombre ou en poids, 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).

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène, et ne comporter que des noix en coque de même origine, année de récolte, qualité et calibre (dans la mesure où un calibrage est imposé). Dans un même colis de noix présentées sous le nom d'une variété, d'un mélange défini de variétés ou d'un type commercial, il est toléré un maximum de 10 %, en nombre ou en poids, de noix en coque appartenant à d'autres variétés ou d'autres types commerciaux.

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

▼M1

Par dérogation aux dispositions précédentes du présent point, les produits couverts par le présent règlement peuvent être mélangés, dans des emballages de vente d'un poids net inférieur à trois kilos, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 48/2003 de la Commission ([1]).

▼B

B. **Conditionnement**

Les noix en coque 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 de matière telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers 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 tout corps étranger.

C. **Présentation**

Les emballages d'un même lot doivent être d'un poids identique.

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 et ou expéditeur: nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

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),

— nom de la variété ou du mélange défini pour la catégorie «Extra»; nom de la variété, du mélange défini ou du type commercial pour la catégorie I.

([1]) JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

▼B

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— catégorie,
— calibre exprimé, selon le cas:
  — soit par les diamètres minimal et maximal,
  — soit par le diamètre minimal suivi de la mention «et plus» ou «et +»,
— dénomination de calibre (facultatif),
— année de la récolte (obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I, facultative pour la catégorie II),
— poids net,
— date de conditionnement obligatoire pour les noix fraîches et facultative pour les noix sèches,
— date de durabilité minimale (facultatif); pour les noix fraîches, la mention «à consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais» ou la mention «conservation très limitée, à entreposer de préférence au frais».

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

▼B

APPENDICE I

DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

MÉTHODE I — MÉTHODE DE LABORATOIRE

1. **Principe**

Détermination de la teneur en eau de fruits secs par perte de masse après dessiccation à la température de 103 ºC (± 2 ºC) 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 bonne convection naturelle, réglée à une température constante de 103 ºC (± 2 ºC).

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:

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

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.

▼B

3. **Procédure d'épreuve**

3.1. Remplir un verre avec le produit à analyser (préalablement pilé dans le mortier) et visser le pressoir 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.

▼B

APPENDICE II

DÉFINITION DES DÉFAUTS DES NOIX EN COQUE

A. **Défauts de la coque**

Défauts qui altèrent l'aspect, tels que:

— altération de la couleur: taches ou coloration anormale qui touche 20 % 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 qui touche plus de 5 % de la surface de la coque,

— brou adhérent qui touche plus de 10 % de la surface de la coque,

— 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.
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.
Rancissement:	oxydation des lipides ou production d'acides gras libres donnant un goût désagréable.
Noix creuses:	noix dont le cerneau ne s'est pas développé.

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

Moisissures:	filaments de moisissure visibles à l'œil nu.
Pourriture:	décomposition importante due à l'action de micro-organismes.
Traces d'attaque 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.
Odeur ou saveur étrangères:	odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.

▼M2

APPENDICE III

LISTE NON EXHAUSTIVE DES MÉLANGES DE CERTAINES VARIÉTÉS, OFFICIELLEMENT DÉFINIS PAR LE PAYS PRODUCTEUR, AU SENS DE LA SECTION II, TITRE B, POINTS i) ET ii), DE L'ANNEXE

1. **«Noix de Grenoble»**

   — Pour les noix sèches et les noix fraîches, mélange des variétés suivantes: Franquette, Mayette, Parisienne.

2. **«Noix du Périgord»**

   — Pour les noix sèches, mélange des variétés suivantes: Marbot, Franquette, Corne.

   — Pour les noix fraîches, mélange des variétés suivantes: Marbot, Franquette.

3. **«Noix de Californie»**

   — Pour les noix sèches, mélange des variétés suivantes: Amigo, Adams, Ashley, Payne, Eureka, Hartley, Serr, Chandler, Chico, Gustine, Lompoc, Midland, Pedro, Pioneer, Sunland, Tehama, Tulare, Vina, Poe, Carmello, Cascade, Concha, Ehrhardt, Franquette, Howe, Howard, Idaho, Marchetti, Mayette, Meylan, Plancentia, Sharkey, Sinensis, Trinta, Waterloo, Westside.