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

►**B**

RÈGLEMENT (CE) Nº 1284/2002 DE LA COMMISSION
du 15 juillet 2002
fixant la norme de commercialisation applicable aux noisettes en coques

(JO L 187 du 16.7.2002, p. 14)

Modifié par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►**M1**	Règlement (CE) nº 46/2003 de la Commission du 10 janvier 2003	L 7	61	11.1.2003

Rectifié par:

►**C1** Rectificatif, JO L 49 du 22.2.2003, p. 23 (1284/2002)

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 1284/2002 DE LA COMMISSION

du 15 juillet 2002

fixant la norme de commercialisation applicable aux noisettes en coques

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 545/2002 ([2]), et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Les noisettes en coques 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 noisettes en coques 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 (CEE/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. C'est pourquoi elle doit être 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 noisettes en coques relevant du code NC 0802 21 00 et du code NC ex 0813 50 figure à l'annexe.

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

Article 2

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

Il est applicable à partir du 1er janvier 2003.

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 84 du 28.3.2002, p. 1.

▼B

ANNEXE

NORME POUR LES NOISETTES EN COQUES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noisettes en coque des variétés (cultivars) issues du *Corylus avellana* L. et du *Corylus maxima* Mill. et leurs hybrides sans involucre ni cupule, destinées à être livrées au consommateur, les noisettes destinées à une transformation industrielle étant exclues.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les noisettes en coques après conditionnement et emballage.

A. **Caractéristiques minimales** ([1])

i) Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noisettes en coque doivent être:

a) Caractéristiques de la coque:

— bien formées; la coque ne doit pas être sensiblement difforme,

— entières, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut,

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

— exemptes d'attaques de parasites,

— propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible,

— sèches, exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes de tégument adhérent (la surface d'une coque individuelle ne peut comporter plus de 5 %, au total, de tégument adhérent).

b) Caractéristiques de l'amande:

— entières, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut,

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

— suffisamment développées; sont exclus les fruits ratatinés ou racornis,

— propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible,

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

— exemptes d'attaques de parasites,

— 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,

— exemptes de taches (y compris la présence d'une coloration noire) ou d'altérations rendant le fruit impropre à la consommation ([2]).

Les noisettes en coques doivent être récoltées entièrement mûres.

Les noisettes ne peuvent être vides.

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

— de supporter un transport et une manutention,

— d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

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

([2]) La présence de noisettes dont le cœur est brun ou brun foncé, normalement accompagnée d'une légère séparation des cotylédons, qui n'entraîne pas une altération de l'odeur ou de la saveur de la noisette, n'est pas considérée comme un défaut.

▼B

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des noisettes en coques ne doit pas dépasser 12 % pour la noisette dans son ensemble et 7 % pour l'amande ([1]).

B. **Classification**

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

i) Catégorie «Extra»
Les noisettes en coques classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial ([2]).

Elles ne peuvent pas présenter de défauts, 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.

ii) Catégorie I
Les noisettes en coques classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial ([2]).

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.

iii) Catégorie II
Cette catégorie comprend les noisettes en coques 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.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la coupe médiane. Il est défini soit par un intervalle déterminé par un calibre maximal et un calibre minimal (calibrage), soit par la mention du calibre minimal suivi des mots «et plus» ou du calibre maximal suivi des mots «et moins» (criblage). Le calibrage est obligatoire pour les produits des catégories «Extra» et «I», mais facultatif pour les produits de la catégorie «II».

La classification suivante est établie:

Calibrage ([a])	Criblage ([a])
22 mm et plus	22 mm et plus (ou et moins)
20-22 mm	20 mm et plus (ou et moins)
18-20 mm	18 mm et plus (ou et moins)
16-18 mm	16 mm et plus (ou et moins)
14-16 mm	14 mm et plus (ou et moins)
12-14 mm	

►C1 ([a]) En supplément ◄ à ce tableau de calibrage et de criblage, ►C1 à condition que le calibre en millimètres soit ◄ également exprimé dans le marquage, des dénominations de calibre peuvent être utilisées à titre facultatif.

Seules les noisettes en coques d'un diamètre égal ou supérieur à 16 mm peuvent figurer dans la catégorie «Extra» et seules celles d'un diamètre égal ou supérieur à 14 mm dans la catégorie «I». Pour les produits présentés

([1]) La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'appendice I de la présente annexe.

([2]) Type commercial: les noisettes de chaque emballage sont de type et d'aspect général similaires et/ou font partie d'un ensemble de variétés officiellement définies par le pays producteur.

▼B

au consommateur final dans la classification par criblage, le calibre «et moins» n'est pas admis.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. **Tolérances de qualité**

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux calculé en nombre ou en poids)		
	Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérance totale admise pour les défauts de la coque (calculée sur la base du poids total des fruits en coques)	3	5	7
b) Tolérance totale admise pour les défauts de l'amande (calculée sur la base du poids des amandes)	5	8 (a)	12 (a)
dont celle pour les amandes moisies, pourries, rances (b) ou présentant des attaques d'insectes (c) (calculée sur la base du poids des amandes)	3	5	6
c) Matières étrangères (tolérance calculée sur la base du poids total des fruits en coques)	0,25	0,25	0,25
d) Coques vides (tolérance calculée sur la base du nombre)	4	6	8

(a) Dans le calcul de ces pourcentages, une légère déformation de l'amande n'est pas considérée comme un défaut.
(b) Un aspect huileux de la chair n'est pas nécessairement signe de rancissement.
(c) Les insectes vivants ou parasites animaux ne sont admis dans aucune catégorie.

Pour les catégories «Extra» et «I», un maximum de 12 % en nombre ou en poids de noisettes en coque de variétés ou de types commerciaux différents est admis. Ces tolérances valent aussi pour la catégorie II dans le cas où la variété ou le type commercial est indiqué.

B. **Impuretés minérales**

Les cendres non solubles dans l'acide ne peuvent pas dépasser 1 g par kg.

C. **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, 10 % au maximum en nombre ou en poids de noisettes en coques non conformes au calibre indiqué sont admis, à condition que:

— ces noisettes soient conformes au calibre immédiatement inférieur ou supérieur, lorsque le calibre est indiqué au moyen d'un intervalle compris entre un diamètre minimal et un diamètre maximal (calibrage),

— ces noisettes soient conformes au calibre immédiatement inférieur, lorsque le calibre est indiqué au moyen de la désignation d'un diamètre minimal suivie de la mention «et plus» ou «et +» ou «+» (criblage),

— ces noisettes correspondent au calibre immédiatement supérieur, lorsque le calibre est indiqué au moyen de la désignation d'un diamètre minimal suivie de la mention «et moins» ou «et -» ou «-» (criblage)

▼B

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des noisettes en coques de même origine, qualité, variété ou type commercial et calibre (lorsqu'elles sont calibrées).

La partie apparente du contenu de l'emballage 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 noisettes en coques doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres et d'une matière telle qu'ils ne puissent 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

C. **Présentation**

Les noisettes en coques doivent être présentées sous sac et/ou sous emballage solide.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications visées 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 est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code.

B. **Nature du produit**

— «Noisettes en coques», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— 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, éventuellement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie,

— calibre indiqué au moyen:

  — des diamètres minimal et maximal (calibrage), ou

  — du diamètre minimal suivi des mots «et plus» ou «et +» ou «+» ou du diamètre maximal suivi des mots «et moins» ou «et -» (criblage),

— nom de calibre (facultatif),

— date limite de consommation (facultative),

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

▼B

— poids net,
— année de la récolte (facultative).

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 des noisettes en coques 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 le piler 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 placer ces derniers dans le dessiccateur pour qu'ils refroidissent. ►C1 Après refroidissement à la température ambiante, peser à 0,001 g près le récipient toujours couvert (M2). ◄

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.

▼B

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 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

NOISETTES EN COQUES: DÉFINITIONS DE TERMES ET DE DÉFAUTS

— *Coque craquelée ou fendue:*

toute fissure ouverte et visible supérieure à un quart de la circonférence de la coque.

— *Défauts de la coque:*

tout défaut affectant la coque mais non l'amande.

— *Sèche:*

signifie que la coque est libre de toute humidité superficielle et que la coque et l'amande, combinées, ont une teneur en eau inférieure à 12 %.

— *Vide:*

signifie que la coque ne contient pas d'amande.

— *Matières étrangères:*

toute matière qui n'est pas normalement associée au produit.

— *Attaques d'insectes:*

dommages visibles causés par des insectes ou des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.

— *Entière:*

signifie que la coque n'est pas cassée, fendue ni mécaniquement détériorée; une légère fissure n'est pas considérée comme un défaut si l'amande reste protégée.

— *Moisissures:*

filaments de moisissure visibles à l'œil nu, à l'extérieur ou à l'intérieur de l'amande.

— *Rancissement:*

oxydation des lipides ou des acides gras libres causant un goût rance. Une apparence huileuse de la chair n'est pas nécessairement signe de rancissement.

— *Pourriture/désintégration:*

décomposition importante due à l'action de micro-organismes.

— *Racorni:*

plissement de plus de 50 % de la surface de la peau du fruit compact, qui se produit habituellement pendant les saisons à rendements élevés, ou en cas d'atteintes dues à la sécheresse ou une mauvaise nutrition, ou encore qui constitue une caractéristique héréditaire.

— *Ratatiné:*

état qui résulte d'un épandage d'engrais par temps chaud au moment où l'amande se développe rapidement, et qui se traduit par un fruit dur incapable de mûrir.

— *Bien formée:*

signifie que la coque n'est pas matériellement difforme et que sa forme correspond aux caractéristiques de la variété ou du type commercial.