



# **Normes et prescriptions pour les noix et les produits de noix pour la consom- mation fraîche**

**Les fruits à coque dans ce sens sont les noix (noix de Grenoble) et d'autres types de fruits à coque durs ainsi que les produits transformés.**

Edition 2018 - 02.10.2019



## **1 Généralités**

La présente norme s'applique aux noix en coque, sans leur écorce, destinées à être mélangées à d'autres produits pour être transformées, soit pour la consommation directe, soit pour être utilisées comme partie d'un mélange.

## **2 Exigences minimales - règles de qualité**

Les normes spécifient les exigences de qualité que doivent présenter les noix à coque après leur préparation, leur conditionnement et lors du contrôle avant les expéditions.

Les normes ont pour objet de définir les exigences de qualité des noix à coque au stade du contrôle d'expédition, après préparation et conditionnement.

Pour les stades que suivent l'expédition, l'entrepositaire/vendeur est responsable du respect des exigences des normes. Le détenteur/vendeur de produits non conformes aux normes ne doit pas les exposer, les mettre en vente, les vendre, les fournir ou les commercialiser de toute autre manière.

## **3 Exigences minimales**

Dans toutes les classes, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque classe et des tolérances admises, les noix à coque doivent présenter les caractéristiques suivantes :

### **La coque doit être**

- Entière ; si des morceaux de coque totalisant plus de ¼ pouce ou 6 mm de diamètre manquent ou si les deux moitiés de la coque sont complètement séparées l'une de l'autre, cela est considéré comme un défaut ;
- Propre ; pratiquement exempt de matières étrangères visibles, y compris les restes adhérents de la coque extérieure verte et des impuretés, couvrant au total plus de 10 % de la surface de la coque ;
- Exempt d'altérations, de décolorations ou de taches étendues contrastant manifestement avec le reste de la coque et couvrant au total plus de 25 % de la surface de la coque ;

### **Le cerneau doit être**

- exempts de rancissement ;
- suffisamment développé ;
- exempts de parties sèches et coriaces à plus de 25 % ;
- suffisamment mûres dans le cas des noix fraîches, c'est-à-dire que la peau doit pouvoir se détacher facilement du cerneau et que la cloison intérieure doit présenter un début de couleur brune ;
- Exempte d'altérations, de colorations ou de taches étendues tranchant manifestement avec le reste du cerneau et couvrant au total plus de 25 % de la surface du cerneau, à l'exception des cerneaux brunis par le soleil, dont la saveur n'est pas affectée.

### **La noix entière (coque et cerneau) doit être :**

- saine ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'autres défauts les rendant impropres à la consommation ;
- exempte d'hyphes de moisissure visibles à l'œil nu ;
- exempte de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- exempte d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou d'acariens morts, de leurs parties ou de leurs excréments ;



- exempte d'humidité extérieure anormale ;
- exempte d'odeur et/ou de goût étrangers.
- Les noix à coque peuvent être lavées, à condition que ce traitement n'affecte pas la qualité des cerneaux.
- Le traitement post-récolte est autorisé pour autant que les exigences légales et la valeur limite soient respectées.
- La fumigation et l'évaporation du soufre sont autorisées dans la mesure où la valeur limite n'est pas dépassée (Ordonnance du DFI sur les additifs autorisés dans les denrées alimentaires).

L'état des noix à coque doit être tel qu'elles arrivent à destination dans un état satisfaisant.

### **Teneur en humidité**

Les noix fraîches à coque doivent avoir un taux d'humidité naturelle d'au moins 20.0 %.

Pour les noix séchées à coque, la teneur en eau de la noix entière ne doit pas dépasser 12 % et celle du cerneau 8.0 %.

L'entreprise de séchage doit disposer d'un séchage ventilé avec une capacité d'air d'au moins 1500 m<sup>3</sup>/h par m<sup>2</sup> et il doit être possible de chauffer la zone de séchage d'au moins 10 degrés.

### **Classification**

Selon les défauts admis dans l'annexe 1 (Dispositions concernant les tolérances), les noix à coque sont classées dans les classes définies ci-après :

Classe Extra, Classe I, Classe 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.

### **Charge microbienne Noix**

- Afin d'éviter toute contamination microbienne, notamment par E.coli, salmonelles (etc.), les noix provenant de zones encore pâturées après la mi-juin ou sur lesquelles des engrais de ferme ont été épandus ne doivent pas être ramassées sur le sol. Les noix des poulaillers ne doivent jamais être ramassées sur le sol. Les systèmes dans lesquels les noix ne touchent pas le sol ou les bâches imperméables à la saleté posées sur le sol sont autorisés.

Les exigences légales de la loi suisse sur les denrées alimentaires et de ses ordonnances doivent être respectées.

## **4 Dispositions concernant les tolérances**

A tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits qui ne répondent pas aux exigences des caractéristiques minimales de la classe déterminée.

Elles sont énumérées à l'annexe 1.



## **5 Dispositions concernant le classement par calibre**

Le classement par calibre est obligatoire pour les classes Extra et I, mais facultatif pour la classe II.

Proposition : Le calibre minimal est de 32 mm pour la classe Extra, 28 mm pour la classe I et si elle est triée par calibre, 24 mm pour la classe II.

Le calibre est déterminé par tamisage dont, le diamètre minimal en mm est mesuré dans un tamis à trous ronds.

## **6 Dispositions concernant la présentation**

### **Uniformité, homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et ne contenir que des noix à coque de même origine, qualité, année de récolte, calibre et variété ou type commercial.

La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative du contenu total.

### **Emballage**

Les noix à coque doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Le matériau utilisé à l'intérieur de l'emballages doit être propre et d'une nature telle qu'il ne puisse causer au produit aucun dommage externe ou interne. L'utilisation de matériaux, notamment de papier ou d'autocollants portant des informations commerciales, est autorisée à condition que de l'encre ou de la colle non toxique soient utilisés pour le marquage ou l'étiquetage.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau de tolérance figurant à l'annexe 1 « Dispositions concernant les tolérances ».

## **7 Dispositions concernant l'étiquetage**

Chaque paquet doit répondre aux exigences de Suisse Garantie ou Hochstamm Suisse et Bio Suisse.

### **Identification**

- Emballeur et/ou expéditeur :  
Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal) reconnus par un organisme officiel.

### **Type de produit**

- « Noix ; fruits à coque » ou « Noix séchées ; fruits à coque séchés » ; ou  
« Noix fraîches » ou désignation équivalente ;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif).

### **Origine du produit**

- Pays de production - obligatoire
- Région de culture ou désignation régionale – facultatif.

### **Caractéristiques du commerce**

- Classe ;
- Calibre (si triée par calibre) exprimée par :
  - o le diamètre minimal suivi de l'indication « et plus » ou d'une désignation équivalente, ou
  - o le diamètre minimum et maximum.

### **Fruit-Union Suisse**

Baarerstrasse 88, 6300 Zug, téléphone +41 41 728 68 68, sov@swissfruit.ch



- Année de récolte (obligatoire pour les classes « Extra » et I ; facultative pour la classe II) ;
- Pour les noix fraîches, l'indication « à conserver au frais » ou l'indication « de durée de vie limitée, à conserver au frais ».
- Date de péremption ; maximum 19 mois après la récolte (par exemple septembre + 19 mois).

## **8 Devoir de contrôle et organisation du contrôle**

La mise en œuvre du contrôle de la qualité est obligatoire pour tous ceux qui fournissent aux grossistes, aux distributeurs et aux détaillants, ainsi que pour les ventes directes au consommateur. L'organisation de l'inspection est basée exclusivement sur le système de contrôle interne. Si aucun centre de collecte n'est organisé et que la commercialisation est effectuée directement par le producteur, chaque producteur est responsable lui-même de la réalisation du contrôle et de l'étiquetage.



## Annexe 1

### Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la classe indiquée.

#### Tolérances de qualité - Défauts admis

*Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des produits à coque)*

	Classe «Extra»	Classe I	Classe II
<b>a)</b> Tolérances admises pour des défauts touchant l'aspect extérieur de la coque, tels que la présence d'écale/de brou adhérent, des impuretés et défauts superficiels, des coques ouvertes, cassées ou présentant des dommages	7	10	15
Produit moisi dans le cas seulement de l'extérieur des noix fraîches	5	5	5
<b>b)</b> Tolérances pour la partie comestible non conforme aux caractéristiques minimales (nombre calculé sur la base d'un échantillon de 100 noix)	8	10	15
<b>Dont pas plus de :</b>			
Produits moisis	3	4	6
Cerneaux insuffisamment développés, ratatinés ou racornis*	8	10	15
Produits rances, endommagés par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	3	6	8
Parasites vivants	0	0	0
<b>c)</b> Tolérance de calibre (en cas de calibrage) Pour les noix à coque non conformes aux dispositions concernant le calibrage et le calibre indiquée, au total	10	10	10
<b>d)</b> Tolérance pour d'autre défauts			
Matières étrangères y compris fragments de coque ou de brou, poussières, etc. (en poids)	2	3	4
<b>Dont pas plus de:</b>			
Matières étrangères d'origine minérale	0,25	1	2
Noix en coque appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle (celui) indiqué(e)	10	10	10

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