

NOIX COMMUNES EN COQUE

REGLEMENT CE N° 175/2001 (JOCE du 27/01/2001)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES (pour toutes les catégories)			
	<p>1°) <u>de la coque</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - entières (légers défauts superficiels admis et noix partiellem. ouverte si cerneau protégé), - saines, - propres, - exemptes de parasites, - sèches (pas d'humidité extérieure anormale), - exemptes de résidus de brou et de traces d'écalage. <p>2°) <u>du cerneau</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - sains, exclues pourriture, moisissures et autres altérations (impropres consommation), - fermes, - propres, - exempts d'insectes, acariens ou autres parasites, - exempts de rancissement et/ou aspect huileux, - exempts d'humidité extérieure anormale, - exempts d'odeur ou saveur étrangère, - développement normal (cerneaux racornis exclus). <p>3°) <u>de la noix entière (coque et cerneau)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - récoltées à maturité suffisante et non creuses, - noix fraîches = pellicule du cerneau facilement détachable + cloison médiane début brun, - noix sèche = cloison médiane sèche et cassante, - possibilité de laver et blanchir les coques si la qualité du cerneau est préservée, - teneur en eau: noix fraîches → supérieure à 20 % noix sèches → 12 % entières et 8 % cerneaux 		
II - CLASSIFICATION			
. défauts . variété ou . mélange de variétés récolte	- très légères altérat. superf. - caractéristique et garantie. - défini et désigné. - la plus récente.	- légers défauts admis. - caractéristique et garantie. - défini et spécifié.	- défauts (caractéristiques essentielles préservées).
III - CALIBRAGE (diamètre)			
. calibrage (diam mini/diam max) ou . criblage (diamètre et +)	32/34 ; 30/32 et 28/30 34 et + 32 et + 30 et + 28 et +	Idem "EXTRA" plus (26/28) Idem "EXTRA" plus (26et+)	Idem "I" plus (24/26) Idem "I" plus (24 et +)

IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<u>QUALITE</u>			
I défauts de la coque	7 %	10 %	15 %
II défauts cerneaux	8 %	10 %	15 %
(déf. Cerneaux frais)	(8 %)	(12 %)	(15 %)
-dont rances, pourris	3 %	6 %	8 %
-dont moisis	3 %	4 %	6 %
<u>CALIBRE</u>	10 % → limités aux calibres immédiatement inférieurs ou supérieurs (cas calibrage) → limités aux calibres immédiatement inférieurs (cas criblage)		
<u>IMPURETES MINERALES</u>	cendres insolubles supérieures à 1 g/ kg		
V - PRESENTATION			
. Homogénéité	- origine, - année de récolte, - qualité, - calibre (si imposé), - si nom de variété, mélange défini ou type commercial → 10 % (nbre ou poids) de différents.		
. Conditionnement	- protection convenable du produit, - papiers neufs, propres et non toxiques, - colis exempts de tout corps étranger.		
. Emballages	- dans un même lot → poids identiques		
VI - MARQUAGE			
. <u>Identification</u>	oui	oui	oui
. <u>Nature produit</u>			
•fraîches ou prim.	oui	oui	oui
•sèches	oui	oui	oui
•variété ou mélange	oui	-	-
•variété, mél ou typ	-	oui	-
. <u>Origine</u>	oui	oui	oui
. <u>Catégorie</u>	oui	oui	oui
. <u>Calibre</u> (Calibrage ou Criblage)	oui	oui	oui
. <u>Année de récolte</u>	oui	oui	facultative
. <u>Poids net</u>	oui	oui	oui
. <u>DateCondit.(fraîches)</u>	oui	oui	oui
. <u>Durabilité</u>	facultative	facultative	facultative