

NOISETTES EN COQUES

REGLEMENT N° 1284/2002 (JOCE du 16/07/2002)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES (récoltées mûres et non vides)			
A) LA COQUE	<ul style="list-style-type: none"> - bien formée (pas sensiblement difforme) - entière (avec toutefois de légers défauts superficiels admis) - saine (exempte de défauts susceptibles d'en altérer la conservation) - exempte d'attaques de parasites - propre et sèche (pas d'humidité anormale) - exempte de tégument adhérent (pas plus de 5 % par coque) 		
B) L'AMANDE	<ul style="list-style-type: none"> - entière (possibilité de légers défauts superficiels) - saine (ni pourriture ou altérations graves) - suffisamment développée (à l'exclusion de fruits ratatinés ou racornis) - Propre et exempte d'insectes vivants ou morts et d'attaques de parasites - Exempte de filaments de moisissures visibles à l'oeil nu - Exempte de rancissement - Exempte d'humidité anormale, d'odeur et/ou saveur étrangère - Exempte de taches (présence de coeur brun avec légère séparation des cotylédons admis si absence d'altération de l'odeur ou de la saveur) 		
C) TENEUR EN EAU	12 % pour la noisette entière et 7 % pour l'amande		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
Variété et/ou Type commercial	- caractéristique	- caractéristique	- défauts gardant les caractéristiques de <i>qualité, conservation et présentation</i>
Défauts	- caractéristique - très légères altérat. superf.ne nuisant pas <i>aspect, qualité, cons. et présentation</i>	- caractéristique - légers défauts ne nuisant pas <i>aspect, qualité, conserv. et présentation</i>	
III - CALIBRAGE			
Définitions			facultatif
Calibrage: diamètre mini et maxi	22 mm "et +"; 20/22 mm; 18/20 mm; 16/18 mm; 14/16 mm; 12/14 mm.		
Criblage: calibre (mini et +) ou calibre (maxi et -)	22 mm et plus (ou "et moins") 20 mm et plus (ou "et moins") 18 mm et plus (ou "et moins") 16 mm et plus (ou "et moins") 14 mm et plus (ou "et moins") NB: <i>si le calibre est exprimé dans le marquage des dénominations de calibre peuvent être utilisées facultativement par chaque pays.</i>		
Calibrage mini	16 mm en EXTRA et 14 mm en I NB: <i>pour les noisettes présentées au consommateur final, dans le cas de criblage, le calibre "et moins" n'est pas autorisé.</i>		

IV - TOLERANCES (poids)			
A) QUALITE			
1°)Pour la coque (poids total des fruits en coque)	3 %	5 %	7 %
2°)Pour l'amande (poids des amandes)	5 % (dont 3 % moisies, pourries, rances ou présentant des insectes) 0,25 %	8 % (dont 5 % id. extra)	12 % (dont 6 % id)
3°)Matières étrangères (poids total des fruits. en coque)		0,25 %	0,25 %
4°)Coques vides (nomb.)	4 %		
5°)Mélange variété/type (nombre ou poids)	12 %	6 % 12 %	8 % 12 % (si variété indiquée)
B) IMPURETES MINER.	1 g/Kg		
C) CALIBRE	10 %	1 g/Kg 10 %	1 g/Kg 10 %
<p><u>Conditions des tolérances de calibre telles que prévues au C:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - si conformes calibre immédiatement inf. ou sup. dans cas de <u>calibrage</u> (min/max) - si conformes calibre immédiatement inf. dans cas de <u>criblage</u> (mini "et plus") - si conformes calibre immédiatement sup. dans cas de <u>criblage</u> (mini "et moins") 			
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	Origine		
	Qualité		
	Variété ou type commercial		
	Calibre (si calibrées)		
	Fardage interdit		
. Conditionnement	Protection convenable du produit		
	Matériaux neufs, propres et non toxiques		
	Colis exempt de corps étranger		
. Présentation	Noisettes présentées en sac et/ou emballage solide		
VI - MARQUAGE			
Identification.	Oui		
Nature du produit	Si non visible. Variété ou type commercial (facultatif pour II)		
Origine	Oui		
Catégorie	Oui		
Calibre	-soit: diamètre minimal et maximal (calibrage) -soit: diamètre minimal suivi de "et plus" ou "et +" ou "+" (criblage) -soit: diamètre maximal suivi de "et moins" ou "et -" (criblage)		
Poids net	oui		
Nom de calibre	facultatif		
Date limite de consom.	facultative		
Année de récolte	facultative		