



NOTE RÉGLEMENTAIRE PRODUIT **SEPTEMBRE 2024**



**LES DISPOSITIONS CONCERNANT
LA RÉGLEMENTATION
NOIX FRAÎCHE**

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR SUR LA COMMERCIALISATION DE LA NOIX FRAÎCHE

Norme générale de commercialisation Règlement (UE) n° 543/2011 modifié

- Application obligatoire
- Définit la norme de commercialisation générale et donne des exigences minimales en matière de maturité
- Pas de norme spécifique sur la noix fraîche
- Pas de catégories

Norme CEE-ONU DDP – 01 Noix en coque

- Application volontaire
- Implique la mention d'une catégorie de qualité : Extra, I ou II
- Implique le calibrage des fruits en catégorie Extra et I
- Définit la norme de commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de la noix en coque : fraîche et sèche

Accord interprofessionnel « Noix fraîche – Maturité »

- Obligatoire pour les noix fraîches produites en France
- À l'exclusion des noix fraîches destinées à la transformation industrielle

LA NOIX, UN PRODUIT BÉNÉFICIAIRE DE SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



La production de noix (fraîche et sèche) française se distingue par l'existence d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP), qui témoigne du lien au terroir de chaque région productrice :

- La noix du Périgord : <https://www.noixdupericord.com>
- La noix de Grenoble : <https://www.aoc-noixdegrenoble.com>

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) s'inscrivent dans une démarche officielle reconnue par l'Etat. Quatre signes coexistent pour permettre aux opérateurs de filière agroalimentaire de valoriser leurs produits.

- Retrouvez tous les SIQO et leur définition sur www.interfel.com/nos-missions/developper-les-marches/bio-et-signes-de-qualite

LA NOIX FRAÎCHE & LA NOIX SÈCHE

DÉFINITION ET CARACTÉRISTIQUES

Deux produits visuellement identiques, et pourtant bien distincts.

Bien que très proches en apparence, la noix fraîche et la noix sèche sont deux produits distincts.

Après récolte, il est impossible de les différencier à l'œil nu, lorsque le fruit est en coque.

Cette notice propose de donner quelques éléments explicatifs sur les spécificités de chaque produit.

	NOIX FRAÎCHE	NOIX SÈCHE
RÉCOLTE	Fruit primeur, la noix fraîche se récolte quelques jours seulement avant sa commercialisation. La saison de la noix débute par le lancement de la campagne noix fraîche.	Le fruit est récolté à pleine maturité, environ quinze jours après la noix fraîche.
SÉCHAGE		Étape qui permet au produit sa longue conservation.
CONSERVATION	Le fruit contient a minima 20% d'eau ¹ . Il est donc fragile et sa durée de vie est relativement courte. Il est conseillé de conserver la noix fraîche entre 1°C et 4°C. ²	Le fruit séché vendu en coque a une teneur en eau maximum de 12% ¹ . Il est stable et peut se conserver pendant près d'un an.
DÉGUSTATION	La noix fraîche se caractérise par ses arômes subtils. La pellicule du cerneau peut être facilement pelée pour en ôter l'amertume.	La pellicule du cerneau n'a pas besoin d'être pelée.

La noix fraîche est aussi fragile que la fraise !

LES SOINS À APPORTER À LA NOIX FRAÎCHE

LE BON CONSEIL POUR LE PROFESSIONNEL	LE BON CONSEIL POUR LE CONSOMMATEUR
Comme son nom l'indique, la noix fraîche doit se conserver au frais tout au long de sa commercialisation.	
Conserver la noix fraîche en chambre froide (1 à 4°C) pour éviter l'apparition de moisissures de type penicillium. Limiter la présentation du produit en rayon à des petites quantités et favoriser le réassort.	La noix fraîche doit être consommée dans les quelques jours suivant l'achat et être conservée dans le bac à légumes du réfrigérateur. Sans conservation au frais, elle doit être consommée rapidement.
La fraîcheur du produit permet de peler facilement le cerneau et d'en supprimer ainsi l'amertume (pelage non obligatoire pour la variété Lara) ² .	
Communiquer sur ce produit primeur atypique et méconnu ! Pour en savoir plus, consulter le guide professionnel « noix fraîche ».	Plus d'informations et des recettes sur www.lesfruitsetlegumesfrais.com

1. Norme CEE ONU DDP-001 Noix en coque (Edition 2014)

2. CTIFL, Revue « Détail fruits et légumes », n°313, Septembre 2014

LA NORME INTERNATIONALE CEE-ONU DDP-01 DÉCRYPTÉE

Dispositions définies dans la norme

- la définition du produit
- la qualité des produits (caractéristiques minimales et caractéristiques pour toutes les catégories : Extra, I, II)
- le calibrage (pour les catégories Extra et I seulement)
- les tolérances de qualité et de calibrage
- la présentation (homogénéité et conditionnement)
- le marquage

FOCUS SUR DIFFÉRENTS POINTS DE LA NORME

Caractéristiques minimales (point II.)

Le cerneau doit être arrivé à un état de maturité suffisant lorsqu'il s'agit de noix fraîches, c'est-à-dire que la pellicule du cerneau doit se détacher facilement et la cloison médiane interne doit présenter un début de brunissement.

Teneur en eau (point II.)

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

Calibrage (points III. et IV.)

Le calibrage est obligatoire pour la catégorie Extra et la catégorie I. Il reste facultatif pour la catégorie II.

Le calibre peut être déterminé par :

- criblage, c'est-à-dire le passage à travers un tamis à mailles rondes ayant un diamètre minimal (en mm) ou
- une fourchette de calibres (diamètre mini et maxi), détaillée ci-après.

	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
Calibrage	Obligatoire		Facultatif
Calibre minimal	26 mm		24 mm
Fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage	2 mm ou 3 mm pour les variétés oblongues*		
Tolérance	10 % au total, en nombre ou en poids, de noix ne répondant pas aux exigences (en cas de calibrage)		

* Dont la hauteur est au moins égale à 1,25 fois la section équatoriale.

Marquage (point VI.)

- Nature du produit
 - « Noix fraîches » ou dénomination équivalente ;
 - Nom de la variété et/ou des types commerciaux (facultatif)
- Origine du produit
 - Pays d'origine en toutes lettres et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Caractéristiques commerciales
 - Catégorie;
 - Calibre (en cas de calibrage), exprimé par :
 - Le diamètre minimal suivi des mots « et plus » ou dénomination équivalente ; ou
 - Les diamètres minimal et maximal ;
- Année de récolte (obligatoire pour les catégories « Extra » et I, facultative pour la catégorie II) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif) ;
- « À entreposer au frais » ou « Conservation très limitée, à entreposer au frais ».



L'ACCORD INTERPROFESSIONNEL

NOIX FRAÎCHE – MATURITÉ DÉCRYPTÉ

ACCORD DU 10 OCTOBRE 2023

ENTRÉE EN VIGUEUR DE L'ACCORD : le 1^{er} janvier 2024

Accord étendu par arrêté interministériel du 24 juillet 2024

Publié au J.O.R.F N°0184 du 3 août 2024. Extension jusqu'au 31 décembre 2026.

VALIDITÉ : jusqu'au 31 décembre 2026

OBJECTIF : Améliorer la qualité des noix fraîches produites en France, commercialisées sur les marchés français ou étrangers.

Produits concernés :

- Noix fraîches produites en France
- Variétés (cultivars) issues de *Juglans regia* L.
- Commercialisées sous norme générale ou sous norme CEE-ONU

Produits exclus :

- Noix fraîches destinées à la transformation industrielle
- Noix fraîches d'origine autre que France

Règle en matière de maturité :

Tout lot de noix fraîches ne pourra être commercialisé que si au minimum 80% des noix de ce lot présentent une cloison médiane interne complètement brune (conformément à la photo n°3 du guide maturité CTIFL Noix fraîches).

Règle en matière de conservation :

Tout colis de noix fraîches devra présenter, de manière lisible, visible et indélébile, l'une des mentions suivantes :

- « À consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais »
- ou
- « Conservation très limitée, à entreposer de préférence au frais »

NOUVEAU (2024-2026) Règle en matière de commercialisation :

Il est recommandé que tout colis de noix fraîche soit commercialisé dans un délai de **15 jours après la date d'expédition.**

En pratique, la date d'expédition sera apposée sur chaque colis de noix fraîche afin d'aider à respecter la durée de commercialisation. Le format de la date est encadré par l'accord interprofessionnel « Harmonisation des pratiques de datage et/ou UVC entre professionnels ».

Dispositions sur la périssabilité :

En cas de présence de moisissures sur la coque d'un fruit, les noix fraîches non commercialisables seront retirées du lot.



Consultez le guide Maturité du CTIFL :

www.interfel.com

L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR LA NOIX FRAÎCHE

La mention du calibre est facultative au stade détail.



Mentions obligatoires pour l’affichage en point de vente (pancartage magasin)

- **Nature du produit** (ex : noix fraîche) + **nom de la variété** (facultatif)
- **Prix** : au poids
- **Origine** : nom du pays de production indiqué en toutes lettres et de la même taille que la mention du prix¹
- **Catégorie** (facultatif) : Extra, I ou II

1. Décret n°2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n°55-1126 du 19 août 1955 pris pour l’application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes

LE MARQUAGE DES COLIS ET L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR LA NOIX FRAÎCHE

Nous vous invitons à consulter le site Etiquetage et pancartage des fruits et légumes du CTIFL.

Suivant votre produit et votre stade de commercialisation, vous y trouverez immédiatement les mentions obligatoires pour votre étiquetage ou pancartage.*

Un outil gratuit développé par le CTIFL.

etiquetagepancartagefruitslegumes.ctifl.fr



Etiquetage
et Pancartage
des fruits
et légumes

Accessible depuis votre mobile avec l’application téléchargeable sur les plateformes : **InfoFL**



*Attention : Nous mettons en garde sur le fait que ce site ne prétend nullement être exhaustif sur la réglementation. C’est un outil d’aide pour les professionnels. Le CTIFL et Interfel ne pourront être tenus pour responsables de manquements ou d’erreurs concernant les informations données.



L'information contenue dans ce document est non exhaustive.
Vous pouvez retrouver toute la réglementation mentionnée dans ce document aux liens suivants :

Règlement (UE) n°543/2011 modifié

Norme générale:

<https://eur-lex.europa.eu/>

Norme CEE-ONU DDP - 01

<https://unece.org/trade/wp7/FFV-Standards>

Accord interprofessionnel « Noix fraîche - Maturité »

Arrêté d'extension de l'accord interprofessionnel « Noix fraîche - Maturité »

Accord interprofessionnel « Harmonisation des pratiques de datage et/ou UVC entre professionnels »

www.interfel.com/services/documentation



Logotype FRUITS ET LÉGUMES DE FRANCE, conditions et téléchargement :

[www.interfel.com / Vos Services / Logo Fruits & Légumes de France](http://www.interfel.com/Vos_Services/Logo_Fruits_Legumes_de_France)

CONTACTS INTERFEL

Service Segmentation & Qualité Produit

Accords : accordqualite@interfel.com

Logo : fruitsetlegumesdefrance@interfel.com

Tél. : 01 49 49 15 15



ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Organisme interprofessionnel reconnu par l'Etat. Loi du 10 janvier 1975. Arrêté du 5 juillet 1976

N°TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 82 308 647 395 00059 / APE 9499Z

97 boulevard Pereire 75017 Paris - France

www.interfel.com - www.lesfruitsetlegumesfrais.com