



# International Standards for Fruit and Vegetables

INSHELL HAZELNUTS AND HAZELNUT KERNELS

## Normes internationales pour les fruits et légumes

NOISETTES EN COQUES ET NOISETTES  
DÉCORTIQUÉES



---

**INTERNATIONAL STANDARDS FOR  
FRUIT AND VEGETABLES**

**NORMES INTERNATIONALES  
POUR LES FRUITS ET LEGUMES**

---

**Inshell Hazelnuts and Hazelnut Kernels**  
**Noisettes en coque et Noisettes décortiquées**



**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT**  
**ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES**

## ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 34 democracies work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

© OECD 2011

Photo credit (Inshell Hazelnuts photos 4 to 10): SAFENUT - UTAD Vila Real

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: [rights@oecd.org](mailto:rights@oecd.org) or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France ([contact@cfcopies.com](mailto:contact@cfcopies.com)).

## ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 34 démocraties œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions de monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales

Les pays membres de l'OCDE sont: l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Israël, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la Slovénie, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE.

Les Éditions OCDE assurent une large diffusion aux travaux de l'Organisation. Ces derniers comprennent les résultats de l'activité de collecte de statistiques, les travaux de recherche menés sur des questions économiques, sociales et environnementales, ainsi que les conventions, les principes directeurs et les modèles développés par les pays membres.

© OCDE 2011

Crédit Photographique (photos Noisettes en coque 4 à 10) : SAFENUT - UTAD Vila Real

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE [rights@oecd.org](mailto:rights@oecd.org) ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France ([contact@cfcopies.com](mailto:contact@cfcopies.com)).

## Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.<sup>1</sup>

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006.<sup>2</sup>

## Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes créée en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés par les échanges internationaux de ces produits.<sup>1</sup>

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nation Organisation under reference: Inshell Hazelnuts DDP-03, Hazelnut Kernels DDP-04  
Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous les références : Noisettes en coques DDP-03, Noisettes décortiquées DDP-04

<sup>2</sup> For more information on the Scheme, see <http://www.oecd.org/tad/fv>  
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site <http://www.oecd.org/tad/fv>



## TABLE OF CONTENTS - INSHELL HAZELNUTS

<b>I. DEFINITION OF PRODUCE .....</b>	<b>11</b>
<b>II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY .....</b>	<b>12</b>
A. Minimum requirements .....	12
B. Moisture content .....	15
C. Classification .....	15
<b>III. PROVISIONS CONCERNING SIZING .....</b>	<b>16</b>
<b>IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES.....</b>	<b>17</b>
A. Quality tolerances .....	17
<b>V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION .....</b>	<b>19</b>
A. Uniformity .....	19
B. Packaging .....	19
C. Presentation .....	20
<b>VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING .....</b>	<b>21</b>
A. Identification .....	21
B. Nature of produce.....	21
C. Origin of the produce.....	22
D. Commercial specifications .....	22
E. Official control mark (optional).....	22
<b>ILLUSTRATIONS.....</b>	<b>37</b>



## TABLE DES MATIÈRES - NOISETTES EN COQUE

<b>I. DÉFINITION DU PRODUIT.....</b>	<b>25</b>
<b>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ .....</b>	<b>26</b>
A. Caractéristiques minimales .....	26
B. Teneur en eau .....	29
C. Classification .....	29
<b>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE .....</b>	<b>30</b>
<b>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES .....</b>	<b>31</b>
A. Tolérances de qualité .....	31
<b>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION .....</b>	<b>33</b>
A. Homogénéité .....	33
B. Conditionnement .....	33
C. Présentation .....	34
<b>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE .....</b>	<b>35</b>
A. Identification .....	35
B. Nature du produit .....	36
C. Origine du produit.....	36
D. Caractéristiques commerciales .....	36
E. Marque officielle de contrôle (facultative) .....	36
<b>ILLUSTRATIONS.....</b>	<b>37</b>



## TABLE OF CONTENTS - HAZELNUT KERNELS

<b>I. DEFINITION OF PRODUCE .....</b>	<b>59</b>
<b>II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY .....</b>	<b>60</b>
A. Minimum requirements .....	60
B. Moisture content .....	63
C. Classification .....	63
<b>III. PROVISIONS CONCERNING SIZING .....</b>	<b>64</b>
<b>IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES.....</b>	<b>66</b>
A. Quality tolerances .....	66
<b>V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION .....</b>	<b>68</b>
A. Uniformity .....	68
B. Packaging .....	68
C. Presentation .....	69
<b>VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING .....</b>	<b>70</b>
A. Identification .....	70
B. Nature of produce.....	71
C. Origin of the produce.....	71
D. Commercial specifications .....	71
E. Official control mark (optional).....	72
<b>ILLUSTRATIONS.....</b>	<b>91</b>



## TABLE DES MATIÈRES - NOISETTES DÉCORTIQUÉES

<b>I. DÉFINITION DU PRODUIT.....</b>	<b>75</b>
<b>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ .....</b>	<b>76</b>
A. Caractéristiques minimales .....	76
B. Teneur en eau .....	79
C. Classification .....	79
<b>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE .....</b>	<b>81</b>
<b>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES .....</b>	<b>83</b>
A. Tolérances de qualité .....	83
<b>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION.....</b>	<b>85</b>
A. Homogénéité .....	85
B. Conditionnement .....	85
C. Présentation .....	86
<b>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE .....</b>	<b>87</b>
A. Identification .....	87
B. Nature du produit .....	88
C. Origine du produit.....	88
D. Caractéristiques commerciales .....	88
E. Marque officielle de contrôle (facultative).....	89
<b>ILLUSTRATIONS.....</b>	<b>91</b>



*This publication is also available as an electronic book (PDF file).  
Any necessary updates will first be included in the electronic book.*

*Cette publication est également disponible sous forme électronique (fichier PDF).  
Des amendements nécessaires seront publiés tout d'abord sous forme électronique.*



---

# Inshell Hazelnuts

---



On the following pages, the official text of the standard is indicated in **blue bold**, the interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.



## I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to Inshell Hazelnuts free from involucre or husk of varieties (cultivars) grown from *Corylus avellana L.* and *Corylus maxima Mill.* and their hybrids, intended for direct consumption or for food when intended to be mixed with other products for direct consumption without further processing.

This standard does not apply to inshell hazelnuts for industrial processing.

The commercial types of *C. avellana L.* and *C. maxima* ⇒ photos 1, 2, 3

Hazelnut varieties:

- *Pauetet* ⇒ photo 4
- *Segorbe* ⇒ photo 5
- *Tonda Giffoni* ⇒ photo 6
- *Feriale* ⇒ photo 7
- *Fertile Coutard* ⇒ photo 8
- *Merveille* ⇒ photo 9
- *Corabel* ⇒ photo 10



## II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of inshell hazelnuts at the export control stage after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, the holder shall be responsible for observing the requirements of the standard. The holder/seller of products not in conformity with this standard may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any other manner.

### A. Minimum requirements<sup>1</sup>

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the inshell hazelnuts must display the following characteristics:

#### (a) The shell must be:

- **intact; however, slight superficial damage is not considered as a defect, provided the kernel is physically protected;**

*Inshell hazelnuts must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce. This means that the shell must not be broken, spilt or mechanically damaged; such as to kernel is exposed to a slight crack is not considered as a defect provided the kernel is still protected. In addition, any crack which is open and conspicuous, and larger than one-fourth of the circumference of the shell is regarded as defect. ⇒ photos 11, 12, 13*

- **clean; practically free of any visible foreign matter, including residues of adhering husk affecting in aggregate more than 5 per cent of the total shell surface;**

*Inshell hazelnuts must be practically free of soil, dust, chemical residue or other foreign matter. Foreign matter means any matter not normally associated with the product. ⇒ photos 14, 15, 16, 17*

<sup>1</sup> Definitions of terms and defects are listed in annex III of the Standard Layout – Recommended terms and Definition of Defects for standards of dry (Inshell Nuts and Nut Kernels) and dried produce [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)



- free from blemishes, areas of discoloration or spread stains in pronounced contrast with the rest of the shell affecting in aggregate more than 25 per cent of the surface of the shell;
- well formed; not noticeably misshapen;

*The shell must not be noticeably misshapen and concord with the characteristics of the variety or commercial type. ⇒ photo 18*

**(b) The kernel must be:**

*Any defect affecting the kernel but not the shell.*

- free from rancidity;

*In case of suspicion of rancidity or kernels showing oily appearance, a taste check is required.*

- sufficiently developed; kernels should fill at least 50 per cent of the shell cavity;

*An inshell hazelnut is regarded as empty if the shell contains no kernel. ⇒ photo 19*

- not desiccated; kernels with dried out or tough portions affecting more than 25 per cent of the surface are to be excluded; ⇒ photo 20
- free from blemishes, areas of discoloration or spread stains in pronounced contrast with the rest of the kernel affecting in aggregate more than 25 per cent of the surface of the kernel;

*In case of blemishes care should be taken that the defect it not affecting the edibility. Therefore, in case of kernels showing blemishes a taste check is required. ⇒ photo 21*

- well formed;

*The shape of twin kernel is not regarded as a defect.*

**(c) The whole produce (shell and kernel) must be:**

- dried in accordance with section “B. Moisture content”;
- sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for human consumption is excluded;



*Inshell hazelnuts must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality.*

- **free from mould filaments visible to the naked eye;**

*The kernels must be free from mould filaments either on the outside or on the inside of the kernel. ⇒ photos 22, 23, 24*

- **free from living pests, whatever their stage of development;**

*The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the inshell hazelnuts.*

- **free from damage caused by pests, including the presence of dead insects and/or mites, their debris or excreta;**

*Pest damage can detract from the general appearance, keeping quality and edibility of inshell hazelnuts, affecting the kernel makes the produce unfit for consumption. ⇒ photos 25, 26, 27, 28, 29*

*However, pest damage caused by cimiciatto is allowed provided that the flesh is not affected and the spot on the skin does not exceed 3 mm in diameter and 3mm in depth. ⇒ photos 30, 31*

- **free of abnormal external moisture;**

*This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package but does include condensation on dry and dried produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.*

- **free of any foreign smell and/or taste.**

*This provision applies to inshell hazelnuts stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.*

**The condition of the inshell hazelnuts must be such as to enable them:**

- **to withstand transportation and handling,**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**



## B. Moisture content<sup>2</sup>

The inshell hazelnuts shall have a moisture content not exceeding 12.0 per cent for the whole nut or 7.0 per cent for the kernel.

*In any case the inshell hazelnuts must be free from surface moisture. The moisture content may be determined by a rapid method, but in case the maximum values mentioned above are exceeded, the values must be verified by the laboratory method. The methods are described in the OECD Guidelines on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce: <http://www.oecd.org/dataoecd/37/17/47288602.pdf>.*

## C. Classification

In accordance with the defects allowed in section “IV. Provisions concerning tolerances” inshell hazelnuts are classified into the following classes:

“Extra” Class, Class I, Class II.

The defects allowed must not affect the general appearance of the produce as regards quality, keeping quality and presentation in the package.

---

<sup>2</sup> The moisture content is determined by one of the methods given in Annex II of the Standard Layout – Determination of the moisture content for dry produce [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)

The laboratory reference method shall be used in cases of dispute.





### III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Sizing of inshell hazelnuts is mandatory for “Extra” Class and Class I, but optional for Class II.

The size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the shell. ⇨ *photo 32*

The minimum size is 12 mm in diameter.

Uniformity in size is expressed by:

- a size range defined by a minimum size and a maximum size which must not exceed 3 mm of difference or
- screening defined as a minimum size in diameter.



#### IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size are allowed in each lot for produce not satisfying the minimum requirements of the class indicated.

*Tolerances are provided to allow for deviation in handling due to natural deterioration of fresh produce over time.*

##### A. Quality tolerances

Defects allowed	Tolerances allowed percentage of defective inshell hazelnuts by count/number or weight (with regard to the total inshell weight basis)		
	Extra Class	Class I	Class II
<b>(a) Tolerances for shells and kernels not satisfying the minimum requirements, of which no more than</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
- Not sufficiently developed or empty shells (by number)	6	9	12
- Mouldy, rancid, damaged by pests, rotting or deterioration	3	5	6
- Living pests	0	0	0
<b>(b) Size tolerances</b>			
- For produce not conforming to the provisions concerning sizing and the size indicated	10	10	10
<b>(c) Tolerances for other defects</b>			
- Foreign matter, loose shells, shell fragments, fragments of hull, dust	1	1	2
- Inshell hazelnuts belonging to varieties or commercial types other than that indicated	10	10	10

**Note:** Total tolerances for defects allowed in each class can be used solely for defects affecting the shell, provided no other defects are present.



*Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD “Scheme” for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95]<sup>3</sup>.*

*Decisions on conformity of the lot are taken depending on the percentage of non-conforming produce in the total sample.*

---

<sup>3</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>



## V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

### A. Uniformity

**The contents of each package must be uniform and contain only inshell hazelnuts of the same origin, quality, crop year, size (if sized) and variety or commercial type (if indicated).**

**The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.**

*Presentation should not be misleading, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.*

### B. Packaging

**Inshell Hazelnuts must be packed in such a way as to protect the produce properly.**

*Packages must be of a quality, strength and characteristic to protect the produce during transport and handling.*

**The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed provided the printing or labeling has been done with non-toxic ink or glue.**

*This provision is designed to ensure suitable protection of the produce by means of materials inside the package which are clean and also to prevent foreign matter such as leaves, sand or soil from spoiling its good presentation.*

**Packages must be free of all foreign matter in accordance with the table of tolerances in section “IV. Provisions concerning tolerances”.**

*A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.*



### C. Presentation

**Inshell hazelnuts must be presented in bags or solid containers. All sales packages within each package must be of the same weight.**

⇒ *photos 33, 34, 35*

**The shell may be cleaned/treated with authorized agents, provided that they do not affect the quality of the kernel.**



## VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

**Each package<sup>4</sup> must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside:**

*In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package, with water-insoluble ink.*

*In the case of reused packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted. ⇒ photos 36, 37*

### A. Identification<sup>5</sup>

**Packer  
and/or  
Dispatcher**



**Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority.**

*For inspection purposes, the “packer” is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark, but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) assume sole responsibility, in which case identification of the “packer” as defined above is optional.*

### B. Nature of produce

- **“Inshell Hazelnuts” or, if visible from the outside, “Hazelnuts”;**

<sup>4</sup> Package units of produce prepacked for direct sale to the consumer shall not be subject to these marking provisions, but shall conform to national requirements. However, the markings referred to shall in any event be shown on the transport packaging containing such package units.

<sup>5</sup> The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in cases where a code mark is used, the reference “packer and/or dispatcher” (or equivalent abbreviations) must be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) country code of the recognizing country, if not the country of origin.



*The name of the produce may be replaced by a photo or a drawing of the produce.*

- **Name of the variety and/or commercial type (optional).**

### C. Origin of the produce

- **Country of origin and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

*Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the inshell hazelnuts were grown (e.g. Turkey). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.*

### D. Commercial specifications

- **Class;**

*Stating the class is compulsory.*

- **Size (if sized); expressed by:**
  - **The minimum and maximum diameters, or**
  - **The minimum diameter followed by the words “and above” or “and +”**
- **Crop year (optional);**

*The crop year means the year when the produce has been harvested.*

- **“Best before” followed by the date (optional).**

### E. Official control mark (optional)

-----

**Published 1970**

**Last revised 2007**



---

# Noisettes en coque

---





Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme  
est indiqué en **bleu gras**,  
Le texte interprétatif de la norme est indiqué en *noir italique*.



## 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 de leurs hybrides sans involucre ni escale, destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation.

Elle ne s'applique pas aux noisettes en coque destinées à la transformation industrielle.

Types commerciaux de *C. avellana* L. et de *C. maxima*. ⇨ photos 1, 2, 3

Variétés de noisettes :

- *Pauetet* ⇨ photo 4
- *Segorbe* ⇨ photo 5
- *Tonda Giffoni* ⇨ photo 6
- *Feriale* ⇨ photo 7
- *Fertile Coutard* ⇨ photo 8
- *Merveille* ⇨ photo 9
- *Corabel* ⇨ photo 10



## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les noisettes en coque au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

### A. Caractéristiques minimales <sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noisettes en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes:

#### (a) La coque doit être:

- **Intacte; toutefois, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée ;**

*Les noisettes en coque doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. La coque ne doit donc pas être brisée, fendue ou endommagée mécaniquement. Une légère craquelure de la coque n'est pas considérée comme un défaut tant que l'amande demeure protégée. Par contre, toute craquelure ouverte et visible, plus large qu'un quart de la circonférence de la coque, est considérée comme un défaut.*

⇒ photos 11, 12, 13

- **Propre; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus d'écale adhérente touchant au total plus de 5 % de la surface totale de la coque;**

<sup>1</sup> Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la Norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf)



*Les noisettes en coque doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères. Un corps étranger désigne tout corps qui n'est pas normalement associé au produit. ⇒ photos 14, 15, 16, 17*

- **Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et touchant au total plus de 25 % de la surface de la coque;**
- **Bien formée; sans malformation visible.**

*La coque doit être sans malformation visible et doit correspondre aux caractéristiques de la variété ou du type commercial. ⇒ photo 18*

### **(b) L'amande doit être :**

*Tout défaut affectant l'amande, mais pas la coque.*

- **Exempt de rancissement ;**

*En cas de suspicion de rancissement ou d'amandes présentant un aspect huileux, un contrôle de goût est nécessaire.*

- **Suffisamment développée; l'amande doit occuper au moins 50 % de la coque ;**

*Une noisette en coque est considérée comme vide si la coque ne contient aucune amande. ⇒ photo 19*

- **Non séchée; sont exclues les amandes présentant des parties desséchées ou dures touchant plus de 25 % de la surface ; ⇒ photo 20**
- **Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 25 % de la surface de l'amande ;**

*En case de défauts superficiels, il faut veiller à ce que le défaut n'affecte pas la comestibilité du produit. En cas de défauts superficiels affectant l'amande, un contrôle de goût est nécessaire. ⇒ photo 21*

- **Bien formée ;**

*La forme jumelle de l'amande n'est pas considérée comme un défaut.*

### **(c) L'ensemble du produit (coque et amande) doit être :**



- **Séché conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau» ;**
- **Sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;**

*Les noisettes en coque doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation.*

- **Exempt de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;**

*Les amandes doivent être exemptes de filaments de moisissure à l'intérieur et à l'extérieur de l'amande. ⇒ photos 22, 23, 24*

- **Exempt de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;**

*La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et l'acceptation des noisettes en coque.*

- **Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;**

*Les attaques de parasites peuvent porter atteinte à l'aspect général, la conservation et la comestibilité des noisettes en coque et, quand elles affectent l'amande, rendre le produit impropre à la consommation. ⇒ photos 25, 26, 27, 28, 29*

*Toutefois, les attaques de cimiciatto sont admises pour autant que la chair ne soit pas touchée et que la tache sur la peau n'excède pas 3 mm de diamètre et 3 mm de profondeur. ⇒ photos 30, 31*

- **Exempt d'humidité extérieure anormale ;**

*Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans le colis mais elle ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.*

- **Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangère.**

*Cette disposition s'applique aux noisettes en coque entreposées ou transportées dans de mauvaises conditions et qui, en conséquence, ont*



*pris des odeurs et/ou goûts anormaux en particulier si elles ont séjourné à proximité d'autres produits dégageant des odeurs.*

**L'état des noisettes en coque doit être tel qu'il leur permette :**

- **De supporter un transport et une manutention; et**
- **D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.**

## **B. Teneur en eau<sup>2</sup>**

**La teneur en eau des noisettes ne doit pas être supérieure à 12 % pour l'ensemble du produit ou 7 % pour l'amande.**

*Dans tous les cas, les noisettes en coque doivent être exemptes d'humidité superficielle. La teneur en eau peut être déterminée par une méthode rapide, mais en cas de dépassement des valeurs maximales susmentionnées, elles doivent être vérifiées par la méthode de laboratoire. Les méthodes sont décrites dans le guide OCDE sur l'orientation pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés : <http://www.oecd.org/dataoecd/17/54/36295388.pdf>.*

## **C. Classification**

**Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les noisettes en coque sont classées dans les catégories suivantes:**

**Catégorie «Extra», catégorie I et catégorie 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.**

---

<sup>2</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe II de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits secs; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.



### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des noisettes en coque est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I, mais facultatif pour la catégorie II.

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

⇒ *photo 32*

Le calibre minimal est de 12 mm de diamètre.

L'homogénéité du calibre est exprimée par:

- Une fourchette de calibres définie par un calibre minimal et un calibre maximal entre lesquels la différence ne doit pas dépasser 3 mm; ou
- Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal.



#### IV. DISPOSITIONS CONSERNANT LES TOLERANCES

**Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.**

*Les tolérances sont destinées à tenir compte des déviations dues à la manutention et à la détérioration naturelle des produits frais au cours du temps.*

##### A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de noisettes en coque défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes en coque)		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
<b>(a) Tolérances admises pour les coques et les amandes ne présentant pas les caractéristiques minimales requises Dont pas plus de</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
- Noisettes insuffisamment développées ou coques vides (sur la base de leur nombre)	6	9	12
- Noisettes moisies, rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	3	5	6
- Parasites vivants	0	0	0
<b>(b) Tolérances de calibre</b>			
- Pour les noisettes en coque non conformes aux dispositions relatives au calibrage et au calibre indiqué	10	10	10
<b>(c) Tolérances pour d'autres défauts</b>			
- Matières étrangères, coques libres, fragments de coque, fragments d'écale, poussières	1	1	2
- Noisettes en coque appartenant à des variétés ou types commerciaux autres que celle/celui indiqué	10	10	10





**Note: L'ensemble des tolérances admises pour les défauts dans chaque catégorie peut être entièrement utilisé pour les défauts touchant la coque, à condition qu'il n'existe pas d'autres défauts.**

*La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles applicables au contrôle qui sont énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes [C(2006)95]<sup>3</sup>.*

*Les décisions concernant la conformité du lot sont prises en fonction du pourcentage de produits non-conformes dans l'échantillon total.*

---

<sup>3</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>



## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

**Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noisettes en coque de même origine, qualité, année de récolte, calibre (en case de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).**

**La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.**

*La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire que les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage ne doivent pas être dissimulés dans les couches inférieures du colis.*

### B. Conditionnement

**Les noisettes en coque doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.**

*La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et des manutentions.*

**Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, 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.**

*Cette disposition vise à garantir une protection appropriée du produit à l'aide de matériaux propres à l'intérieur de l'emballage ainsi qu'à éviter que des matières étrangères tels que des feuilles, du sable ou de la terre n'en affectent la bonne présentation.*

**Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV « Dispositions concernant les tolérances ».**

*Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis, peut entraîner un refoulement de la marchandise.*



### C. Présentation

**Les noisettes en coque doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent avoir le même poids.** ⇨ *photos 33, 34, 35*

**La coque peut être nettoyée/traitée avec des produits autorisés, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à la qualité de l'amande.**



## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

**Chaque colis <sup>4</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :**

*Dans le cas de conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette fixée au colis, soit par impression directe à l'aide d'une encre résistant à l'eau.*

*Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées, et les mentions antérieures doivent avoir été effacées. ⇒ photos 36, 37*

### A. Identification<sup>5</sup>

**Emballeur  
et/ou  
Expéditeur**



**Nom et adresse (rue/ville/région/code postal, ainsi que pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale**

*Aux fins de contrôle, le mot « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul et dans ce cas là, l'identification de « l'emballeur » au sens ci-dessus défini est facultatif.*

<sup>4</sup> Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

<sup>5</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.



## B. Nature du produit

- « Noisettes en coque » ou, si visible de l'extérieur, « Noisettes » ;

*L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.*

- **Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif) ;**

## C. Origine du produit

- **Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.**

*Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les noisettes en coque ont été produites (par exemple, Turquie). Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.*

## D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

*L'indication de la catégorie est obligatoire.*

- **Calibre (en cas de calibrage) déterminé par :**
  - Les diamètres minimal et maximal; ou
  - Le diamètre minimal suivi des mots «et au-dessus» ou «et plus»
- **Année de récolte (facultative) ;**

*L'année de récolte est l'année de cueillette du produit.*

- **«À consommer de préférence avant le» et indication de la date (mention facultative).**

## E. Marque officielle de contrôle (facultative)

-----  
Publication en 1970

Dernière révision en 2007



# Illustrations



photo 1: Definition of Produce – Round type hazelnuts



photo 1 : Définition du produit – Noisettes rondes

photo 2: Definition of Produce – Oblong type hazelnuts

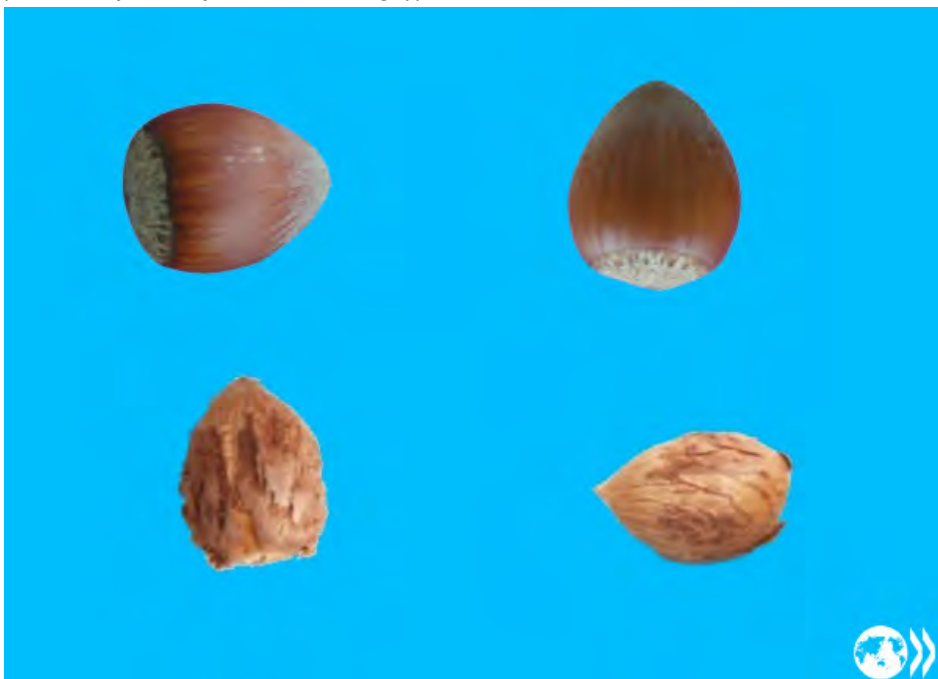


photo 2 : Définition du produit –Noisettes oblongues



photo 3: Definition of Produce – Pointed type hazelnut



photo 3 : Définition du produit –Noisettes pointues

photo 4: Definition of Produce – Variety “Pauetet”



photo 4 : Définition du produit – Variété “Pauetet”





photo 5: Definition of Produce – Variety “Segorbe”



photo 5 : Définition du produit – Variété “ Segorbe ”

photo 6: Definition of Produce – Variety “Tonda Giffoni”



photo 6 : Définition du produit – Variété “ Tonda Giffoni ”



photo 7: Definition of Produce – Variety “Feriale”



photo 7 : Définition du produit – Variété “ Feriale ”

photo 8: Definition of Produce – Variety “Fertile Coutard”



photo 8 : Définition du produit – Variété “ Fertile Coutard ”



photo 9: Definition of Produce – Variety “Merveille”



photo 9 : Définition du produit – Variété “ Merveille ”

photo 10: Definition of Produce – Variety “Corabel”



photo 10 : Définition du produit – Variété “ Corabel ”



photo 11: Minimum requirement "intact" –Slight crack –Limit allowed



photo 11 : Caractéristique minimale "intacte" – Légère craquelure– Limite admise

photo 12: Minimum requirement "intact"– Open crack –Not Allowed

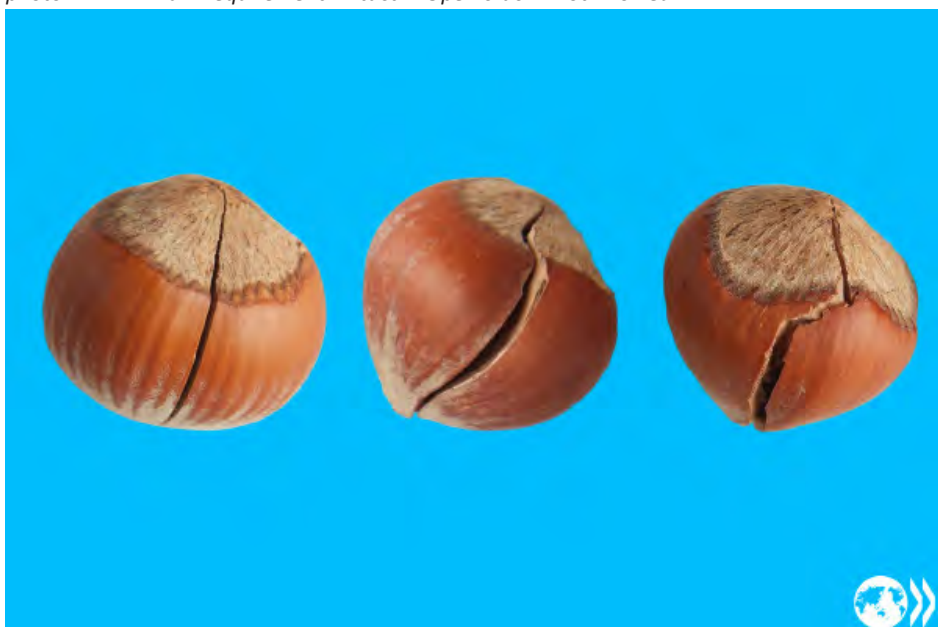


photo 12 : Caractéristique minimale "intacte" – Craquelure ouverte – Exclu



photo 13: Minimum requirement "intact" – Open Crack – Not Allowed



photo 13 : Caractéristique minimale "intacte" – Craquelure ouverte – Exclu

photo 14: Minimum Requirement "clean" – Hazelnut covered with residues of adhering husk – Limit Allowed



photo 14 : Caractéristique minimale "propre" – Noisette couverte de résidus d'écale adhérente – Limite admise



photo 15: Minimum Requirement “clean” – Hazelnut covered residues of adhering husk – Not Allowed

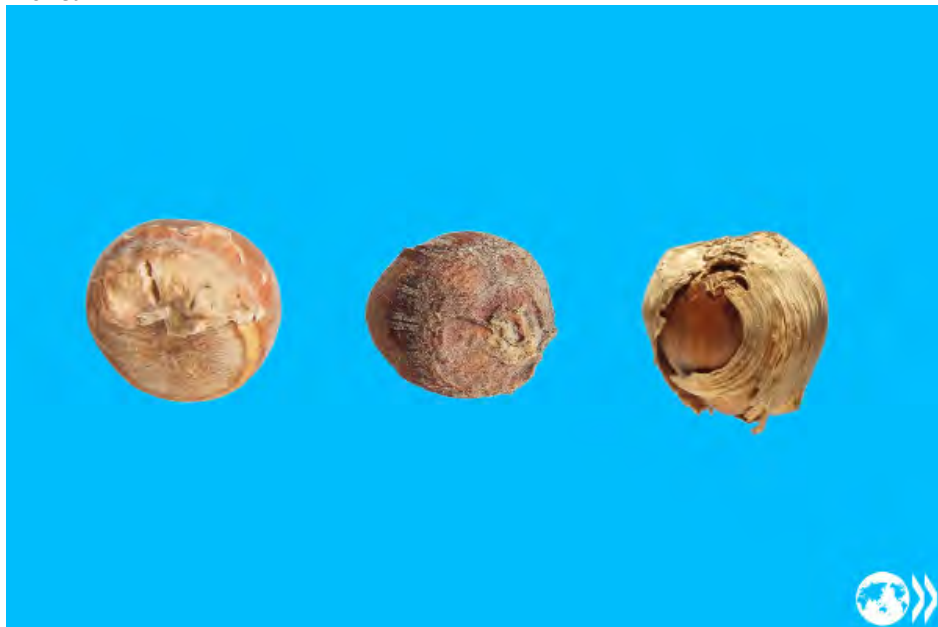


photo 15 : Caractéristique minimale “propre” – Noisette couverte de résidus d’écale adhérente – Exclu

photo 16: Minimum requirement “clean” – Hazelnut covered with dust – Not Allowed



photo 16 : Caractéristique minimale “propre” – Noisette couverte de poussière - Exclu



photo 17: Minimum requirement “clean” - “Pauetet” and “Fertile of Coutard” varieties with a mucron, which is naturally covered with fine grey velvet and is different to soil or dust - a): Pauetet; b, c): Fertile of Coutard

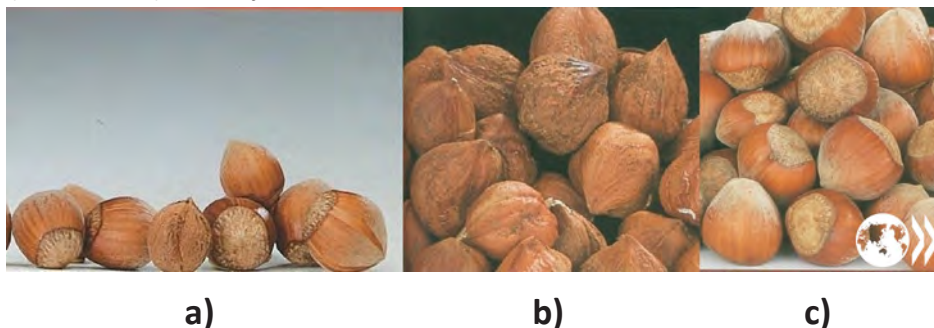


photo 17 : Caractéristique minimale “propre” – Variétés “Pauetet” et “Fertile de Coutard” dont le mucron est naturellement recouvert d’un fin duvet de soies grises qui ne doivent pas être confondues avec de la poussière ou de la terre - a): Pauetet; b and c): Fertile de Coutard

photo 18 : Minimum requirement “well formed” – a): normal shape; b): slight defect in shape, but not noticeably misshapen – Limit allowed; c): misshapen – Not allowed

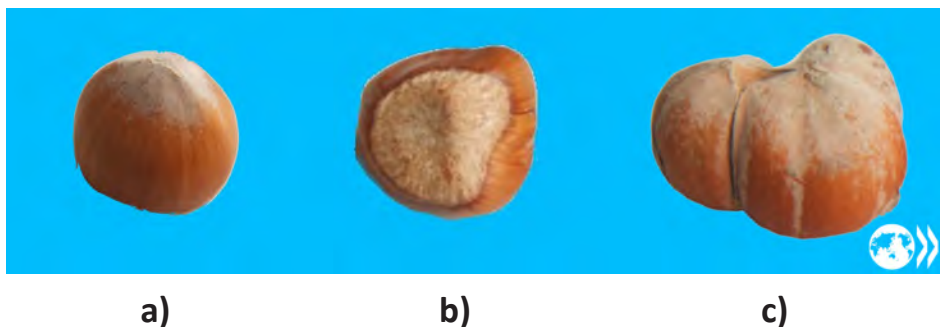


photo 18 : Caractéristique minimale “bien formée” – a): forme normale; b): léger défaut de forme, sans malformation notable – Limite admise; c): malformation – Exclu



photo 19: Minimum requirement “kernel sufficiently developed” – a): kernel fully developed; b): kernel sufficiently developed – Limit allowed; c): kernel not sufficiently developed – Not allowed



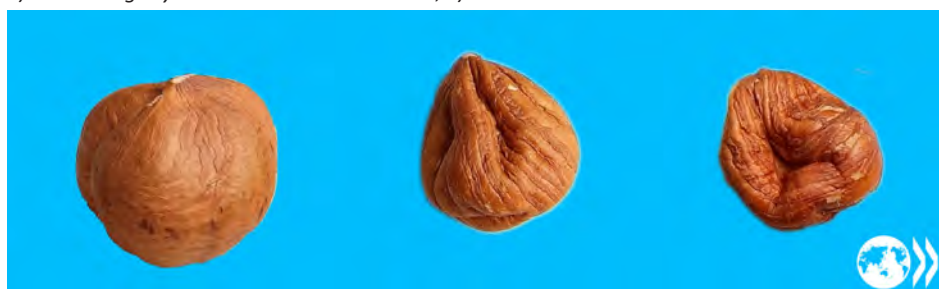
a)

b)

c)

photo 19 : Caractéristique minimale “amande suffisamment développée” – a): amande parfaitement développée; b): amande suffisamment développée – Limite admise; c): amande insuffisamment développée – Exclu

photo 20: Minimum requirement “kernel not desiccated” – a): normal kernel not desiccated; b): kernel slightly desiccated – Limit allowed; c): kernel desiccated – Not allowed



a)

b)

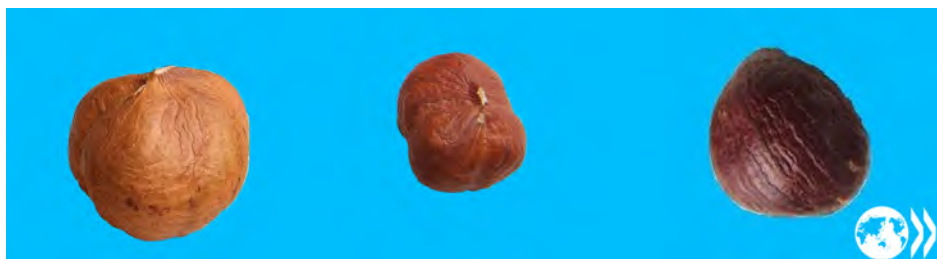
c)

photo 20 : Caractéristique minimale “amande non séchée” – a): amande normale non séchée; b): amande légèrement desséchée - Limite admise; c): amande desséchée – Exclu





photo 21: Minimum requirement “kernel free from blemishes” – a): kernel free from blemishes: b): kernel with slight blemishes – Limit allowed; c): kernel with blemishes – Not allowed



a)

b)

c)

photo 21 : Caractéristique minimale “amande exempte de défauts superficiels” – a): amande exempte de défauts superficiels; b) : amande avec de légers défauts – Limite admise; c) : amande avec défauts superficiels – Exclu

photo 22: Minimum requirement “Kernel and shell free from mould filaments visible to the naked eye” – Inshell hazelnut showing mould filaments on the shell – Not allowed



photo 22 : Caractéristique minimale “amande et coque exemptes de filaments de moisissure visibles à l’oeil nu” – Noisette en coque présentant des filaments de moisissure sur la coque –

Exclu



photo 23: Minimum requirement "kernel and shell free from mould filaments visible to the naked eye" – Kernel showing mould filaments – Not allowed



photo 23 : Caractéristique minimale "amande et coque exemptes de filaments de moisissure visibles à l'oeil nu" – Amande présentant des filaments de moisissure – Exclu

photo 24: Minimum requirement "kernel and shell free from mould filaments visible to the naked eye" – Mould filaments inside the kernel – Not allowed

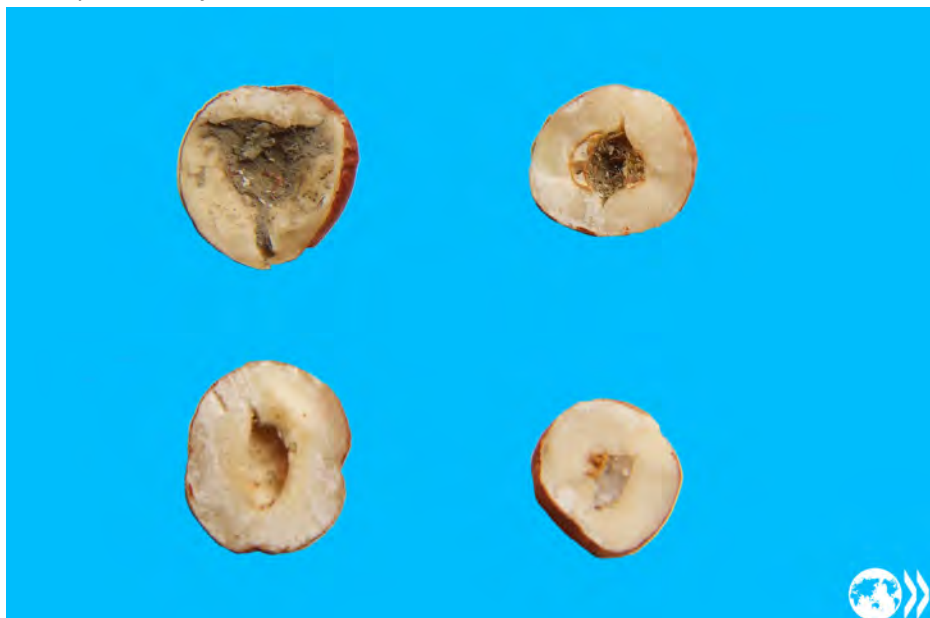


photo 24 : Caractéristique minimale "amande et coque exemptes de filaments de moisissure visibles à l'oeil nu" – Filaments de moisissure à l'intérieur de l'amande – Exclu



photo 25: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Damage caused by hazelnut weevil *Curculio mucum* L. - Not allowed

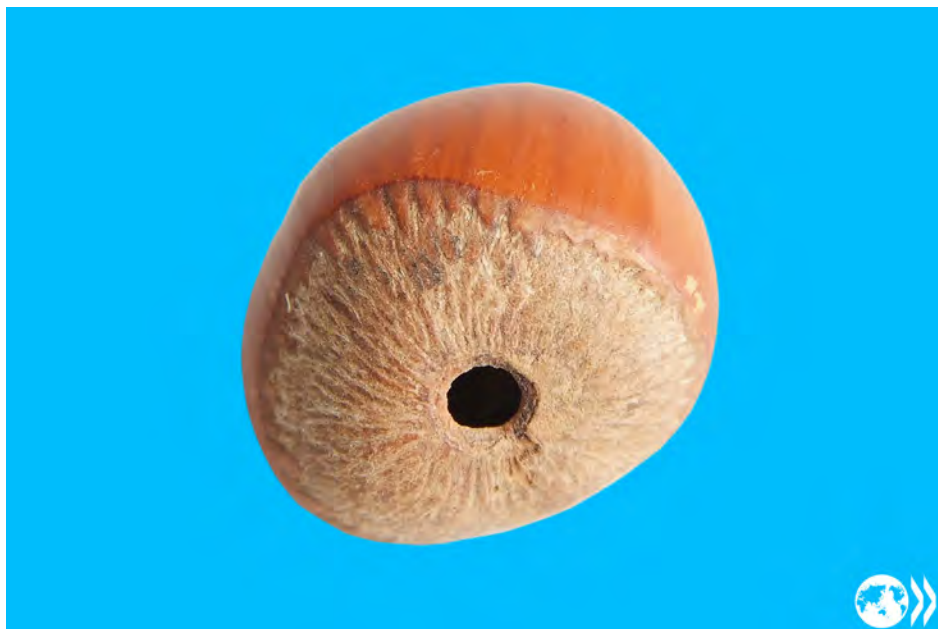


photo 25 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé par le charançon des noisettes *Curculio mucum* L. – Exclu

photo 26: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Damage caused by hazelnut weevil *Curculio mucum* L. – Not allowed

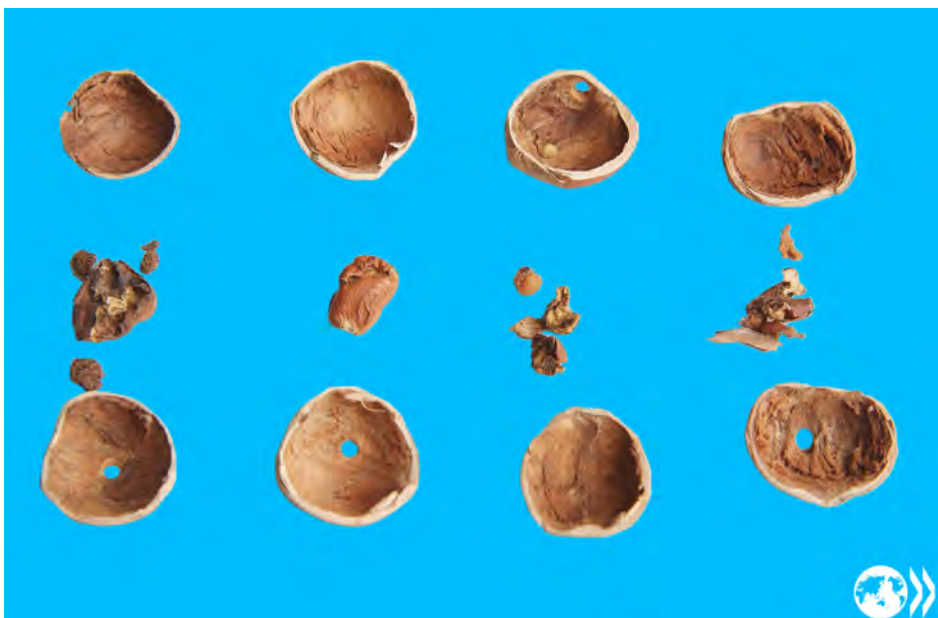


photo 26 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé par le charançon des noisettes *Curculio mucum* L. – Exclu



photo 27: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Pest damage – Not allowed



photo 27 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Attaques de parasites – Exclu

photo 28: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Pest damage – Not allowed



photo 28 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Attaques de parasites – Exclu



photo 29: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Damage on the kernel caused by hazelnut weevil *Curculio mucum* L. – Not allowed

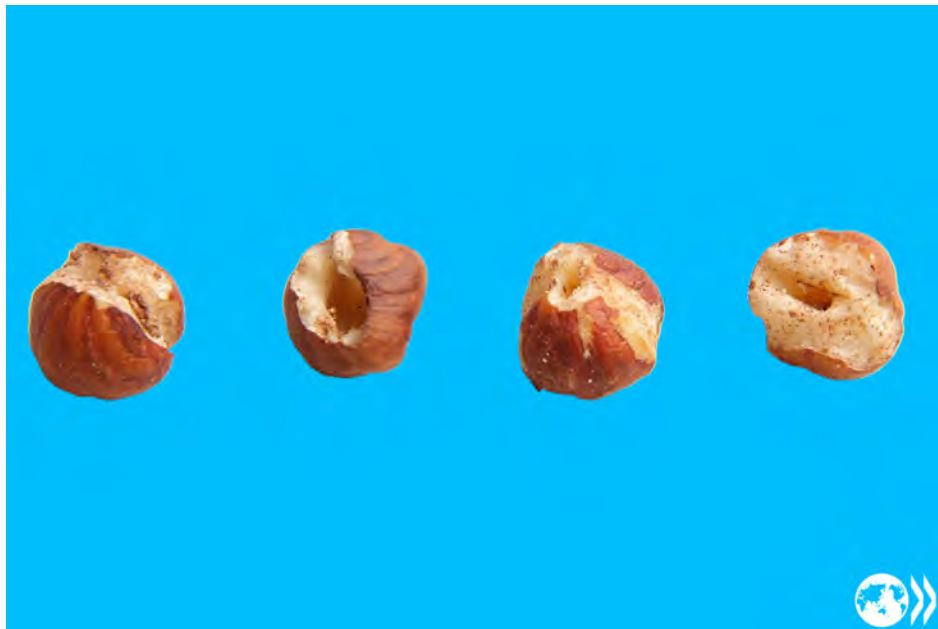


photo 29 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé à l’amande par le charançon des noisettes *Curculio mucum* L. – Exclu

photo 30: Minimum requirement “free from damage caused by pest” – Damage caused by cimiciatto – Not allowed



photo 30 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé par le cimiciatto – Exclu



photo 31: Minimum requirement “free from damage caused by pest” – Damage caused by cimiciatto – Not allowed



photo 31 : :Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé par le cimiciatto – Exclu

photo 32: Sizing – The diameter is checked by means of sizing rings

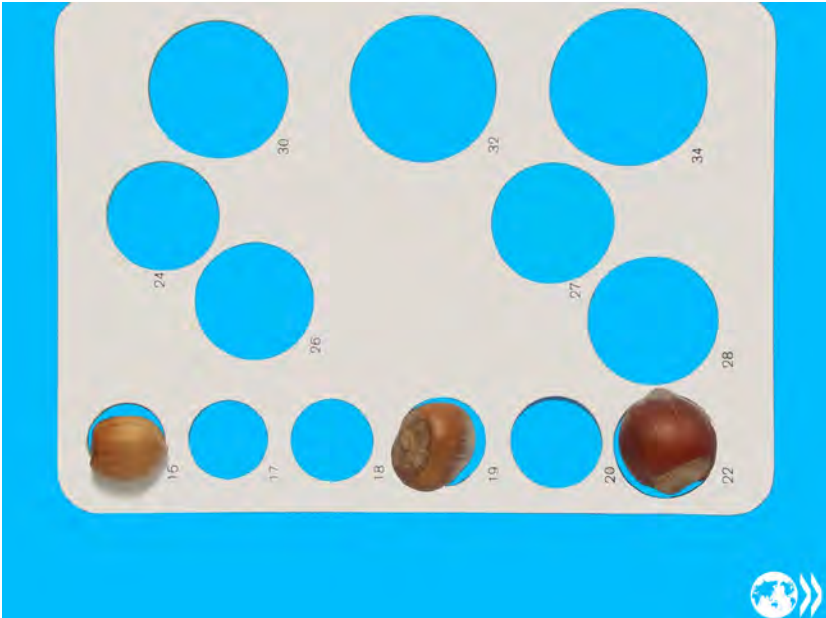


photo 32 : Calibrage – Le diamètre est contrôlé au moyen d’anneaux de mesure



photo 33: Presentation – Inshell hazelnuts in bag



photo 33 : Présentation – Noisettes en coque en sac

photo 34: Presentation – Inshell hazelnuts in aluminium packages on pallets. The pallet is labelled in addition to every single package.



photo 34 : Présentation – Noisettes en coque dans des emballages en aluminium sur palette. La palette est étiquetée ainsi que chaque paquet.



photo 35: Presentation – Prepacked inshell hazelnuts



photo 35 : Présentation – Noisettes en coque préemballées

photo 36: Marking – Marking printed on the package



photo 36 : Marquage – Marquage imprimé sur l’emballage





photo 37: Marking – Marking printed on a label

<b>Turkish Inshell Hazelnut</b>	
<b>Origin</b>	<b>: Turkey</b>
<b>Class</b>	<b>: Class 1</b>
<b>Crop Year</b>	<b>: 2007</b>
<b>Production Date</b>	<b>: 02.06.2008</b>
<b>Expiry Date</b>	<b>: 02.06.2009</b>
<b>Storage Conditions</b>	<b>: Keep in a cool and dry place</b>
<b>Size</b>	<b>: 18 + mm</b>
<b>Supplier Batch/Lot Nr.</b>	<b>: 5-1005</b>
<b>Packer or Dispatcher</b>	<b>: Gürsoy Tarım</b>
	<b>Kazım Karabekir Cd.</b>
	<b>35/A, 52100, Ordu</b>
	<b>TÜRKİYE</b>
	

photo 37 : Marquage – Marquage imprimé sur l'étiquette



---

# Hazelnut Kernels

---



On the following pages, the official text of the standard is indicated in **blue bold**, the interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.



## I. DEFINITION OF PRODUCE

**This standard applies to whole hazelnut of varieties grown from *Corylus avellana* L. and *Corylus maxima* Mill. and their hybrids, intended for direct consumption.**

*The varieties of C. avellana L. and C. maxima show different shapes.*

⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5, 6

**This standard does not apply to hazelnut kernels for industrial processing or for use in the food industry.**



## II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of hazelnut kernels at the export control stage after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, the holder shall be responsible for observing the requirements of the standard. The holder/seller of products not in conformity with this standard may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any other manner.

### A. Minimum requirements<sup>1</sup>

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the hazelnut kernels must display the following characteristics:

The kernel must be:

- **intact; however, the absence of part of the tegument or a scratch/chafing and scraping less than 3 mm in diameter and 1.5 mm in depth shall not be considered as a defect;**

*Hazelnut kernels must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce. ⇨ photos 7, 8, 9, 10*

- **sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for human consumption is excluded;**

*Hazelnut kernels must be free from disease or serious deterioration, which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, hazelnut kernels affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the hazelnut kernels unfit for consumption upon arrival at their destination, are to be excluded. ⇨ photo 11*

- **clean; practically free of any visible foreign matter;**

---

<sup>1</sup> Definitions of terms and defects are listed in annex III of the Standard Layout – Recommended terms and definition of defects for standards of dry (Inshell Nuts and Nut Kernels) and dried produce [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)



*Hazelnut kernels must be practically free of soil, dust, chemical residue or other foreign matter.*

- **sufficiently developed; no shrunken or shrivelled kernels that are extremely flat and wrinkled, or with desiccated, dried out or tough portions affecting more than 50 per cent of the kernel;**

*A kernel is regarded as not sufficiently developed if it is shrunken or shriveled.*

*A shrunken kernel is an undeveloped firm fruit which is obtained after fertilization during rapid kernel growth in extremely high temperatures.  
⇒ photo 12*

*A kernel is regarded as shriveled if more than 50 per cent of the fruit skin surface of the compact fruit is affected by wrinkling. This defect usually occurs in seasons where there are high crop yields, or where there is stress from drought or poor nutrition, or as an inherited trait. ⇒ photo 13*

- **free from blemishes, areas of discoloration or spread stains in pronounced contrast with the rest of the kernel affecting in aggregate more than 25 per cent of the surface of the kernel; the presence of hazelnut kernels with a brown or dark brown centre, normally accompanied by a small separation of the cotyledons, which does not affect the taste or smell is not regarded as a defect<sup>2</sup>;**

*It means apparent localized alterations of the external or internal color, from any cause or source whatsoever (intrinsic or extrinsic), but excluding blemishes caused by a more serious defect such as mould, decay or damage by pests.*

*Blemishes that do not affect the edibility of the hazelnut kernels are not regarded as a defect. Therefore, in case of kernels showing blemishes a taste check is required.*

- **free from living pests, whatever their stage of development;**

*Hazelnut kernels must be practically free from living insects or mites. The presence of insects or mites can detract from commercial presentation and acceptance of hazelnut kernels.*

**2 This requirement does not apply to internal or external blemishes consisting of an alteration of the odour or taste of the hazelnuts, always provided that the hazelnuts remain fit for consumption.**



- **free from damage caused by pests, including the presence of dead insects and/or mites, their debris or excreta. However, pest damage caused by cimiciato is allowed, provided that there is only one spot on the kernel that does not exceed 3 mm in diameter by 3 mm in depth;**

*Damage by insects or rodents/animal parasites can detract from the general appearance, keeping quality and edibility of hazelnut kernels. The visible damage caused by insects or animal parasites includes the presence of dead insects or insect's debris. However only one healed calli tissue from cimiciatto damage on the kernel which does not exceed 3 mm in diameter by 3 mm in depth is allowed. ⇨ photos 14, 15, 16*

- **free from mould filaments visible to the naked eye;**

*Mould filaments visible to the naked eye, either on the inside or on the outside of fruit or kernel, are not allowed. ⇨ photo 17*

- **free from rancidity;**

*Hazelnut kernels must be free of oxidation of lipids or free fatty acid production giving a characteristic disagreeable flavour. An oily appearance of the flesh does not necessarily indicate a rancid condition. Therefore, rancidity may only be checked by a taste test.*

- **free of abnormal external moisture;**

*This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.*

- **free of any foreign smell and/or taste.**

*This provision applies to hazelnut kernels stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.*

**The condition of the hazelnut kernels must be such as to enable them:**

- **to withstand transportation and handling,**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**



*Development: The hazelnut kernels must be sufficiently developed, according to varietal characteristic and growing conditions. They must have reached a normal stage of development. ⇒ photo 18*

## B. Moisture content<sup>3</sup>

**The Hazelnut Kernels shall have a moisture content not exceeding 6.0 per cent.**

*In any case the hazelnut kernels must be free from surface moisture. The moisture content may be determined by the Rapid Method, but in case the maximum value mentioned above is exceeded, the value must be verified by the Laboratory Method. The methods are described in the OECD Guidelines on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce: <http://www.oecd.org/dataoecd/37/17/47288602.pdf>.*

## C. Classification

**In accordance with the defects allowed in section “IV. Provisions concerning tolerances” hazelnut kernels are classified into the following classes:**

**“Extra” Class, Class I, Class II.**

**The defects allowed must not affect the general appearance of the produce as regards quality, keeping quality and presentation in the package.**

*Classification:*

- *Round type hazelnut kernels ⇒ photos 19(a,b), 20(a,b), 21(a,b)*
- *Oblong type hazelnut kernels ⇒ photos 22(a,b), 23(a,b), 24(a,b)*
- *Pointed type hazelnut kernels ⇒ photos 25(a,b), 26(a,b), 27(a,b)*

---

<sup>3</sup> The moisture content is determined by one of the methods given in Annex II of the Standard Layout – Determination of the moisture content for dry produce [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)  
The laboratory reference method shall be used in cases of dispute.





### III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Sizing or screening is mandatory for Extra Class and Class I.

Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the kernel.

The minimum size is 9 mm for hazelnut kernels in Extra Class and Class I, with the exception of hazelnut kernels of the piccolo type or types of equivalent denomination for which a diameter of 6 mm to 9 mm is allowed.

Uniformity in size is expressed by:

- a size range not exceeding 3 mm, or

*Examples for sizing:*

<i>Classes;</i>	<i>Size</i>	
<i>Extra, I and Class II (if sized)</i>	<i>etc.</i>	<i>etc.</i>
	<i>12 mm to 14 mm</i>	<i>12 mm to 13 mm</i>
	<i>11 mm to 13 mm</i>	<i>11 mm to 12 mm</i>
	<i>10 mm to 12 mm</i>	<i>10 mm to 11 mm</i>
<i>Extra and I – Piccolo (or similar designation)</i>	<i>9 mm to 11 mm</i>	<i>9 mm to 10mm</i>
	<i>6 mm to 9 mm</i>	
<i>Class II (if sized)</i>	<i>8 mm to 10 mm</i>	<i>8 mm to 9 mm</i>
	<i>7 mm to 9 mm</i>	<i>7 mm to 8 mm</i>
	<i>6 mm to 8 mm</i>	<i>6 mm to 7 mm</i>

- screening, i.e. a minimum or maximum size in diameter.

*Screened hazelnuts means hazelnuts whose maximum diameter is over or under a stated figure, subject to observance of the minimum size fixed above for Extra Class and Class I. For produce, presented to the final consumer under the specification screened, the size “and less” is not allowed. ⇨ photo 28, 29, 30*



<i>Classes;</i>	<i>import, export and wholesale stage</i>	<i>import, export, wholesale and retail stage</i>
<i>Extra, I and Class II (if screened)</i>	<i>14 mm and less 13 mm and less 12 mm and less 11 mm and less 10 mm and less</i>	<i>14 mm and above 13 mm and above 12 mm and above 11 mm and above 10 mm and above</i>
<i>Class II (if screened)</i>	<i>9 mm and less 8 mm and less 7 mm and less 6 mm and less 5 mm and less</i>	<i>9 mm and above 8 mm and above 7 mm and above 6 mm and above 5 mm and above</i>



#### IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

**Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the minimum requirements of the class indicated.**

*Tolerances are provided to allow for deviation in handling due to natural deterioration of fresh produce over time.*

*Conformity with tolerances should be determined using at least the operating rules for the conformity checks as set out in Annex II of the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95]<sup>4</sup>*

*The tolerances are stated in terms of percentage, by number or weight of produce in the total sample not conforming to the class (or to the size) indicated on the package.*

##### A. Quality tolerances

Defects allowed	Tolerances allowed percentage of defective Hazelnut Kernels by number or weight (with regard to the total hazelnut kernel weight basis)		
	Extra Class	Class I	Class II
<b>(a) Tolerances for hazelnut kernels not satisfying the minimum requirements,</b>	<b>5</b>	<b>14</b>	<b>18</b>
<b>of which no more than</b>			
- Not sufficiently developed including shrunken and shriveled kernels	2	4	8
- Mouldy	0.5	1.5	2.5
- Rancid or damaged by pests, rotting, deterioration	2	4	6
<b>of which no more than</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>

<sup>4</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>



- Damage kernels and pieces not passing through a 5 mm round meshed sieve	3	8	10
- Pieces passing through a 5 mm round meshed sieve	0.5	1	2
- Living pests	0	0	0
<b>(b) Size tolerances (*)</b>			
- For produce not conforming to the size indicated, if sized			
- For round	10	10	10
- For pointed and oblong	15	15	15
- If sized with 1mm intervals			
- For round	15	15	15
- For pointed and oblong	20	20	20
<b>(c) Tolerances for other defects</b>			
- Foreign matter, loose shells, shell fragments, fragments of hull, dust (by weight)	0.25	0.25	0.25
- Twin kernels	2	5	8
- Hazelnut kernels belonging to varieties or commercial types other than that indicated	10	10	10

(\*) The presence of hazelnuts 0.2 mm above or below the size laid down shall not be regarded as a defect.



## V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

### A. Uniformity

**The contents of each package must be uniform and contain only hazelnut kernels of the same origin, quality, size (if sized), crop year and variety or commercial type (if indicated).**

**The visible part of the contents of the package must be representative of its entire contents.** ⇒ photos 31 and 32

*Presentation should not be misleading, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.*

*Similarly prohibited is any packaging method or practice intended to give a deceptively superior appearance to the top layer of the consignment.*

### B. Packaging

**Hazelnut kernels must be packed in such a way as to protect the produce properly.**

*Packages must be of a quality, strength and characteristic to protect the produce during transport and handling.*

**The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed provided the printing or labeling has been done with non-toxic ink or glue.**

*This provision is designed to ensure suitable protection of the produce by means of materials inside the package which are new and clean and also to prevent foreign bodies such as leaves, sand or soil from spoiling its good presentation.*

**Packages must be free of all foreign matter in accordance with the table of tolerances in section “IV. Provisions concerning tolerances”.**

*A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.*



### C. Presentation

**Hazelnut kernels must be presented in bags or solid containers. All sales packages within each package must be of the same weight and contain hazelnut kernels of the same class, variety or commercial type.**

*All pre-packages within each package must be of the same weight and contain hazelnut kernels of the same class, variety or commercial type.*



## VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

**Each package<sup>5</sup> must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside:**

*In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package with water-insoluble ink.*

*In the case of reused packages, all previous labels must be carefully removed and previous indications deleted.*

### A. Identification<sup>6</sup>

**Packer  
and/or  
Dispatcher**



**Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority.**

*For inspection purposes, the “packer” is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark, but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) may assume sole responsibility, in which case identification of the “packer” as defined above is optional.*

*To prevent indistinctness in the case where a code mark is used, the reference “packer”, “dispatcher” and/or “exporter” (or equivalent abbreviations, i. e. “pack.” “exp.”) has to be indicated in close connection with the code mark.*

---

**5 Package units of produce prepacked for direct sale to the consumer shall not be subject to these marking provisions, but shall conform to national requirements. However, the markings referred to shall in any event be shown on the transport packaging containing such package units.**

**6 The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in cases where a code mark is used, the reference “packer and/or dispatcher” (or equivalent abbreviations) must be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) country code of the recognizing country, if not the country of origin.**



## B. Nature of produce

- **“Hazelnut Kernels”;**

*The name of the produce may be replaced by a photo or a drawing of the produce.*

- **Name of the variety and/or commercial type for classes “Extra” Class and Class I;**
- **“Piccolo” type or equivalent denomination, where appropriate.**

## C. Origin of the produce

- **Country of origin and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

*Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the hazelnut kernels were grown (e.g. Turkey, Italy, USA, and Spain). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.*

## D. Commercial specifications

- **Class;**

*Stating the class is compulsory.*

- **Size (if sized); expressed by:**
  - **The minimum and maximum diameters, or**
  - **The minimum diameter followed by the words “and above” or “and +”**
  - **The maximum diameter followed by the words “and less” or “and –”**
- **Size name (optional);**
- **Crop year (optional) according to the legislation of the importing and exporting country;**
- **“Best before” followed by the date (optional).**





**E. Official control mark (optional)**

-----

**This standard was first adopted as UNECE Standard  
for Decorticated Hazelnuts in 1970.**

**Last revised 2010**



---

# Noisettes décortiquées

---



Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme  
est indiqué en **bleu gras**,  
Le texte interprétatif de la norme est indiqué en *noir italique*.



## I. DÉFINITION DU PRODUIT

**La présente norme vise les noisettes décortiquées entières des variétés issues de *Corylus avellana* L. et de *Corylus maxima* Mill. et leurs hybrides, destinées à la consommation directe.**

*Les variétés de C. avellana L. et C. maxima présentent des formes différentes*  
⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5, 6

**En sont exclues les noisettes décortiquées destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire.**



## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les noisettes décortiquées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

### A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>

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

- Intactes; toutefois, l'absence d'une partie du tégument ou une éraflure inférieure à 3 mm de diamètre et 1,5 mm de profondeur n'est pas considérée comme un défaut ;

*Les noisettes décortiquées doivent être sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit. ⇨ photos 7, 8, 9, 10*

- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;

*Les noisettes décortiquées doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les noisettes décortiquées pourries, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination. ⇨ photo 11*

- Propres; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;

<sup>1</sup> Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés. Voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).



*Les noisettes décortiquées doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères.*

- **Suffisamment développées; sont exclues les noisettes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées, ou comportant des parties séchées, desséchées ou dures qui représentent plus de 50 % de la noisette décortiquée ;**

*Une amande est considérée comme insuffisamment développée lorsqu'elle est ratatinée ou racornie.*

*Une amande ratatinée est le fruit ferme insuffisamment développé résultant, après fécondation, de la croissance rapide de l'amande dans des conditions de température extrêmement élevées. ⇒ photo 12*

*Une amande est considérée comme racornie lorsque plus de 50% de la surface de la chair du fruit sont ridés. Ce défaut se présente ordinairement lors des saisons de récolte à haut rendement ou des saisons occasionnant un stress lié à la sécheresse ou à une nutrition insuffisante ou est lié à un caractère héréditaire. ⇒ photo 13*

- **Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la noisette et touchant au total plus de 25 % de sa surface; la présence de noisettes décortiquées avec un cœur de couleur brune ou brun foncé, normalement accompagnée d'une légère séparation des cotylédons, qui ne modifie pas l'odeur ou la saveur, n'est pas considérée comme un défaut<sup>2</sup>;**

*Il s'agit ici d'altérations localisées et visibles de la couleur interne ou externe quelle qu'en soit la cause ou l'origine (intrinsèque ou extrinsèque), à l'exclusion des défauts superficiels causés par un défaut plus grave tels les moisissures, la pourriture ou les attaques de parasites.*

*Les défauts superficiels sans effet sur la comestibilité des noisettes décortiquées ne sont pas considérés comme un défaut. Il s'ensuit qu'en cas de défauts superficiels affectant l'amande, un contrôle de goût est nécessaire.*

---

**2 Cette prescription ne s'applique pas aux taches internes ou externes entraînant une altération de l'odeur ou de la saveur des noisettes, toujours à condition que celles-ci restent propres à la consommation.**



- **Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;**

*Les noisettes décortiquées doivent être pratiquement exemptes d'insectes ou d'acariens vivants. La présence d'insectes ou d'acariens peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des noisettes décortiquées.*

- **Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections; toutefois, les attaques de cimiciatto sont admises, pour autant que la chair ne soit pas touchée et que la tache sur la peau n'excède pas 3 mm de diamètre et 3 mm de profondeur ;**

*Les attaques d'insectes ou de rongeurs/parasites animaux peuvent porter atteinte à l'aspect général, à la conservation et à la comestibilité des noisettes décortiquées. La présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes font partie des dommages visibles causés par des insectes ou des parasites animaux. Toutefois, la présence sur l'amande de la cicatrisation calleuse d'une attaque de cimiciatto est admise à condition de ne pas excéder 3 mm de diamètre et 3 mm de profondeur.*

⇒ photos 14, 15, 16

- **Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;**

*Les filaments de moisissures visibles à l'oeil nu, à l'intérieur comme à l'extérieur du fruit ou de l'amande, ne sont pas admis. ⇒ photo 17*

- **Exemptes de rancissement ;**

*Les noisettes décortiquées ne doivent pas être affectées par une oxydation des lipides ou une production d'acides gras libres donnant une saveur désagréable caractéristique. L'aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement un rancissement. Il s'ensuit que le rancissement peut uniquement être vérifié par un contrôle de goût.*

- **Exemptes d'humidité extérieure anormale ;**

*Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans le colis mais elle ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.*

- **Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.**



*Cette disposition s'applique aux noisettes décortiquées entreposées ou transportées dans de mauvaises conditions et qui, en conséquence, ont pris des odeurs et/ou goûts anormaux en particulier si elles ont séjourné à proximité d'autres produits dégageant des odeurs.*

**L'état des noisettes décortiquées entières doit être tel qu'il leur permette :**

- **de supporter un transport avec manutention,**
- **d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.**

*Développement : les noisettes décortiquées doivent être suffisamment développées compte tenu des caractéristiques de la variété et des conditions de culture. Elles doivent avoir atteint un stade de développement normal. ⇨ photo 18*

## **B. Teneur en eau<sup>3</sup>**

**La teneur en eau des noisettes décortiquées ne doit pas être supérieure à 6,0 %.**

*Dans tous les cas, les noisettes décortiquées doivent être exemptes d'humidité superficielle. La teneur en eau peut être déterminée par la méthode rapide, mais en cas de dépassement de la valeur maximale susmentionnée, elle doit être vérifiée par la méthode de laboratoire. Les méthodes sont décrites dans le guide OCDE sur l'orientation pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés : <http://www.oecd.org/dataoecd/17/54/36295388.pdf>.*

## **C. Classification**

**Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les noisettes décortiquées sont classées dans les catégories suivantes :**

**«Extra», catégorie I, catégorie II.**

---

<sup>3</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe II de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits secs; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).  
La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.





**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.**

*Classification:*

- *Noisettes décortiquées rondes* ⇒ photos 19(a,b), 20(a,b), 21(a,b)
- *Noisettes décortiquées oblongues* ⇒ photos 22(a,b), 23(a,b), 24(a,b)
- *Noisettes décortiquées pointues* ⇒ photos 25(a,b), 26(a,b), 27(a,b)



### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage ou criblage est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I.

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale de la noisette décortiquée.

Le calibre minimal est de 9 mm pour les noisettes décortiquées de la catégorie «Extra» et de la catégorie I, à l'exception des noisettes du type piccolo ou des noisettes de dénomination analogue, pour lesquelles un diamètre compris entre 6 et 9 mm est admis.

L'homogénéité de calibre est exprimée par:

- Une fourchette n'excédant pas 3 mm; ou

*Exemples pour le calibrage :*

Catégories;	Calibre	
	<i>etc.</i>	<i>etc.</i>
Catégories Extra, I et II (en cas de calibrage)	12 mm to 14 mm 11 mm to 13 mm 10 mm to 12 mm 9 mm to 11 mm	12 mm to 13 mm 11 mm to 12 mm 10 mm to 11 mm 9 mm to 10mm
Extra et I – Piccolo (ou toute dénomination similaire)	6 mm to 9 mm	
Catégorie II (en cas de calibrage)	8 mm to 10 mm 7 mm to 9 mm 6 mm to 8 mm	8 mm to 9 mm 7 mm to 8 mm 6 mm to 7 mm

- Le criblage, qui détermine le calibre en fonction d'un diamètre minimal ou maximal.

*Les noisettes criblées sont les noisettes dont le diamètre maximal est supérieur ou inférieur à une valeur donnée, sous réserve du respect du calibre minimal mentionné plus haut pour la catégorie Extra et la catégorie I. Pour les noisettes présentées au consommateur final compte tenu de la spécification relative au criblage, le calibre « et moins » n'est pas admis. ⇒ photos 28, 29, 30*



<i>Catégories ;</i>	<i>Importation, exportation et commerce de gros</i>	<i>Importation, exportation, commerce de gros, commerce de détail</i>
<i>Catégories Extra, I et II (en cas de criblage)</i>	<i>14 mm et moins 13 mm et moins 12 mm et moins 11 mm et moins 10 mm et moins</i>	<i>14 mm et plus 13 mm et plus 12 mm et plus 11 mm et plus 10 mm et plus</i>
<i>Catégorie II (en cas de criblage)</i>	<i>9 mm et moins 8 mm et moins 7 mm et moins 6 mm et moins 5 mm et moins</i>	<i>9 mm et plus 8 mm et plus 7 mm et plus 6 mm et plus 5 mm et plus</i>



#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

**Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.**

*Les tolérances sont destinées à tenir compte des déviations dues à la manutention et à la détérioration naturelle des produits frais au cours du temps.*

*La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles applicables au contrôle qui sont énoncées à l'Annexe II de la Décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de Normes internationales aux Fruits et Légumes [C(2006)95]<sup>4</sup>.*

*Les tolérances sont exprimées par le pourcentage, en nombre ou en poids, de produits de l'échantillon global non conformes à la catégorie ou au calibre annoncés.*

##### A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de noisettes décortiquées défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes décortiquées)		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
<b>(a) Tolérances admises pour les noisettes décortiquées ne présentant pas les caractéristiques minimales, dont pas plus de</b>	<b>5</b>	<b>14</b>	<b>18</b>
- Noisettes insuffisamment développées y compris les noisettes ratinées et racornies	2	4	8
- Noisettes moisies	0.5	1.5	2.5

<sup>4</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>



- Noisettes rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	2	4	6
<b>dont rances, pas plus de</b>	1	2	3
- Noisettes endommagées et morceaux ne passant pas à travers un tamis à maille ronde de 5 mm	3	8	10
- Morceaux passant à travers un tamis à maille ronde de 5 mm	0.5	1	2
- Parasites vivants	0	0	0
<b>(b) Tolérances de calibre (*)</b>			
- Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage			
- Noisettes rondes	10	10	10
- Noisettes pointues et oblongues	15	15	15
- En cas de calibrage avec des intervalles de 1 mm			
- Noisettes rondes	15	15	15
- Noisettes pointues et oblongues	20	20	20
<b>(c) Tolérances pour d'autres défauts</b>			
- Matières étrangères, coques vides, fragments de coques, fragments d'écale, poussières (en poids)	0.25	0.25	0.25
- Noisettes jumelles	2	5	8
- Noisettes décortiquées appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués	10	10	10

(\*) La présence de noisettes ayant 0,2 mm de plus ou de moins que le calibre indiqué n'est pas considérée comme un défaut.



## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

**Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noisettes décortiquées de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), année de récolte, variété ou type commercial (en cas de marquage).**

**La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.**

⇒ photos 31 et 32

*La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire que les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage ne doivent pas être dissimulés dans les couches inférieures du colis.*

*Sont également interdites les méthodes ou pratiques d'emballage visant à donner délibérément à la couche supérieure du colis un aspect supérieur à celui du reste du colis.*

### B. Conditionnement

**Les noisettes décortiquées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.**

*La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et des manutentions.*

**Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas 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.**

*Cette disposition vise à garantir une protection appropriée du produit à l'aide de matériaux neufs et propres à l'intérieur de l'emballage ainsi qu'à éviter que des matières étrangères tels que des feuilles, du sable ou de la terre n'en affectent la bonne présentation.*

**Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».**



*Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis, peut entraîner un refoulement de la marchandise.*

### C. Présentation

**Les noisettes décortiquées doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente contenus dans un colis doivent avoir le même poids et contenir des noisettes décortiquées de même catégorie, variété ou type commercial.**

*Tous les préemballages présents dans chaque emballage doivent avoir le même poids et contenir des noisettes décortiquées de même catégorie, variété ou type commercial.*



## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

**Chaque colis<sup>5</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:**

*Dans le cas de conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette fixée au colis, soit par impression directe à l'aide d'une encre résistant à l'eau.*

*Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées, et les mentions antérieures doivent avoir été effacées.*

### A. Identification<sup>6</sup>

**Emballeur et/ou expéditeur** }

**Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale.**

*Aux fins de contrôle, le mot « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul et dans de cas là, l'identification de « l'emballeur » au sens ci-dessus défini est facultatif.*

<sup>5</sup> Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent en tout état de cause être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités transportées.

<sup>6</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique) et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.





## B. Nature du produit

- **«Noisettes décortiquées» ;**

*L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.*

- **Nom de la variété et/ou du type commercial pour les catégories «Extra» et I;**
- **Indication du type «Piccolo» ou dénomination équivalente, le cas échéant.**

## C. Origine du produit

- **Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.**

*Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les noisettes décortiquées ont été produites (par exemple, Turquie, Italie, Etats-Unis et Espagne). Eventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.*

## D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie;**

*L'indication de la catégorie est obligatoire.*

- **Calibre (en cas de calibrage) exprimé par :**
  - **Le diamètre minimal et le diamètre maximal; ou**
  - **Le diamètre minimal suivi de la mention «et plus», ou «et +»**
  - **Le diamètre maximal suivi de la mention «et moins», ou «et -»**
- **Nom du calibre (facultatif) ;**
- **Année de récolte (facultative) selon la législation du pays importateur et du pays exportateur ;**
- **«À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).**



**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

-----

**La présente norme a été publiée pour la première fois  
en tant que norme CEE-ONU pour les noisettes décortiquées en 1970.**

**Dernière révision en 2010**





# Illustrations



photo 1: Definition of Produce – Round type hazelnut kernels. Tombul



photo 1 : Définition du produit – Noisettes décortiquées rondes. Tombul



photo 2: Definition of Produce – Round type hazelnut kernels. Fosa



photo 2 : Définition du produit – Noisettes décortiquées rondes. Fosa



photo 3: Definition of Produce – Round type hazelnut kernels. Mincane



photo 3 : Définition du produit – Noisettes décortiquées rondes. Mincane



photo 4: Definition of Produce – Round type hazelnut kernels. Ordu Twin



photo 4 : Définition du produit – Noisettes décortiquées rondes. Ordu Twin





photo 5: Definition of Produce – Oblong type hazelnut kernels.



photo 5 : Définition du produit – Noisettes décortiquées oblongues



*photo 6: Definition of Produce – Pointed type hazelnut kernels.*



*photo 6 : Définition du produit – Noisettes décortiquées pointues*



photo 7: Minimum requirement - the Absence of the part of the tegument - Not Allowed

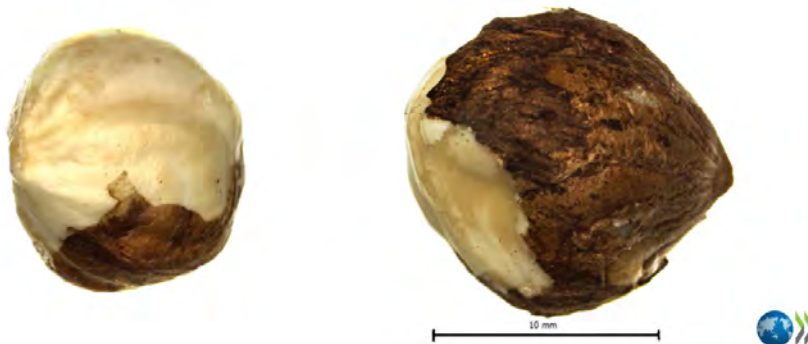


photo 7 : Caractéristique minimale - Absence d'une partie du tégument – Exclu

photo 8: Minimum requirement - Scratch/chafing and scraping less than 3 mm in diameter and 1.5 mm in depth - Allowed



photo 8 : Caractéristique minimale - Eraflore inférieure à 3 mm de diamètre et 1,5 mm de profondeur – Admis



photo 9: Minimum requirement - Scratch –Not Allowed



photo 9 : Caractéristique minimale - Eraflore – Exclu



photo 10: Minimum requirement - Part of the kernel missing – Not Allowed

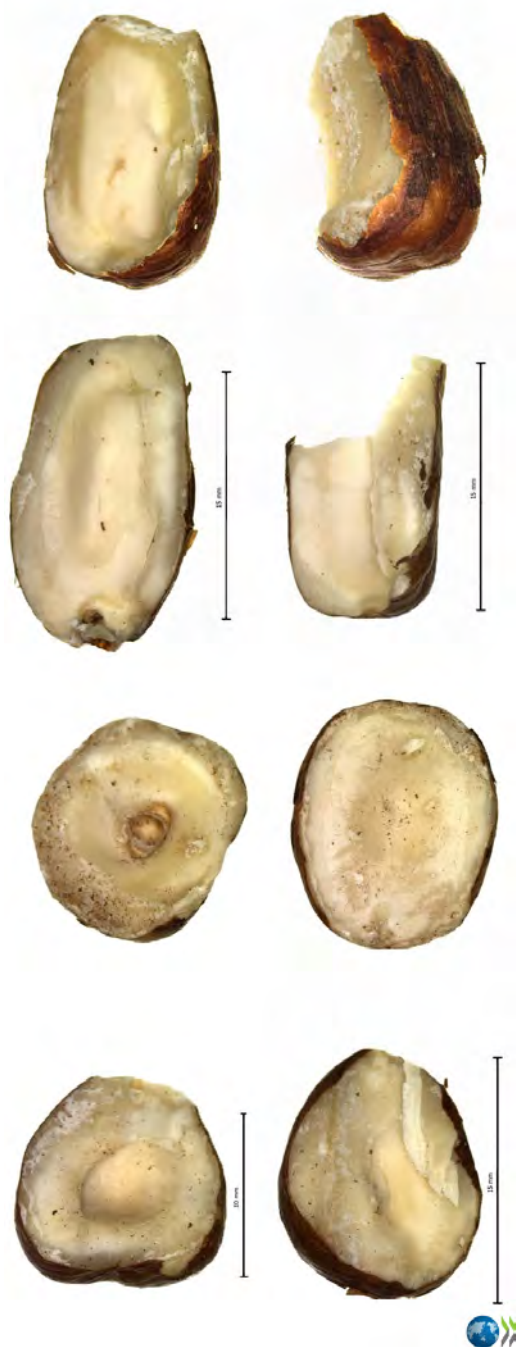


photo 10 : Caractéristique minimale - Absence d'une partie de l'amande – Exclu



photo 11: Minimum Requirement – Internal deterioration - Not Allowed

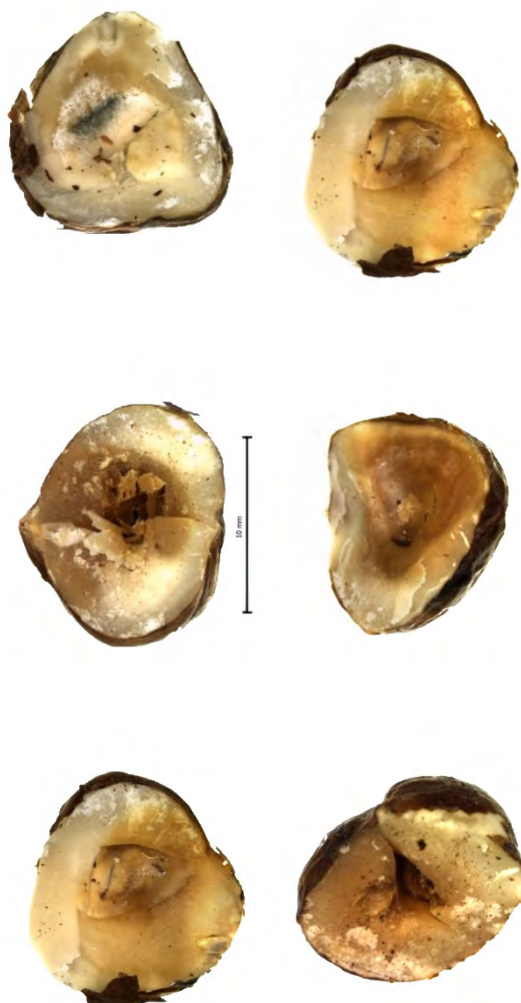


photo 11 : Caractéristique minimale – Altération interne – Exclu



photo 12: Minimum Requirement – Shrunken kernels – Not Allowed



photo 12 : Caractéristique minimale – Noisette ratatinée – Exclu



photo 13: Minimum requirement – Shrivelled kernels – Not Allowed



photo 13 : Caractéristique minimale – Noisette racornie - Exclu





photo 14: Minimum requirement - Insect Damage – Not Allowed



photo 14 : Caractéristique minimale – Attaque d'insecte – Exclu



photo 15: Minimum requirement - Healed Cimiciatto defect - Allowed

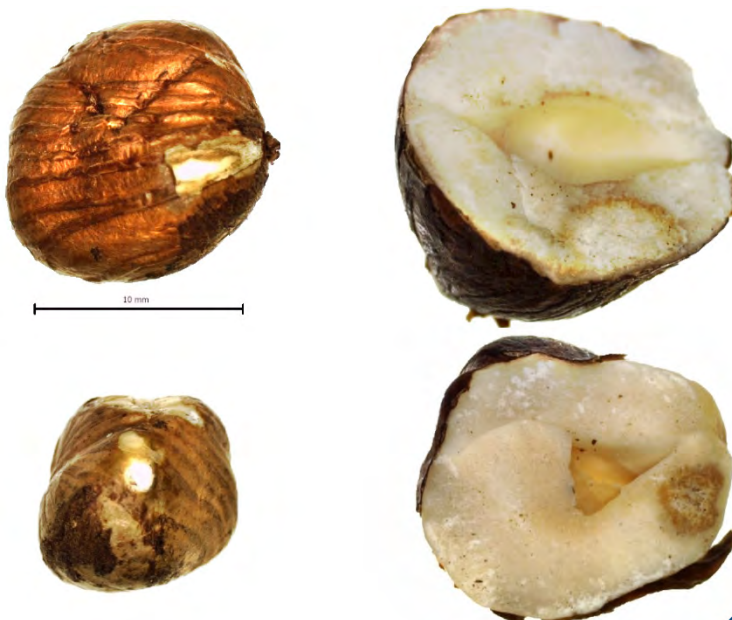


photo 15 : Caractéristique minimale - Cicatrice d'attaque de cimiciatto – Admis

photo 16: Minimum requirement - Healed Cimiciatto defect. More than three mm depth and diameter – Not Allowed



photo 16 : Caractéristique minimale - Cicatrice d'attaque de cimiciatto excédant plus de 3 mm de diamètre et de profondeur – Exclu



photo 17: Minimum requirement – Mould Filaments Inside of the kernel - Not allowed

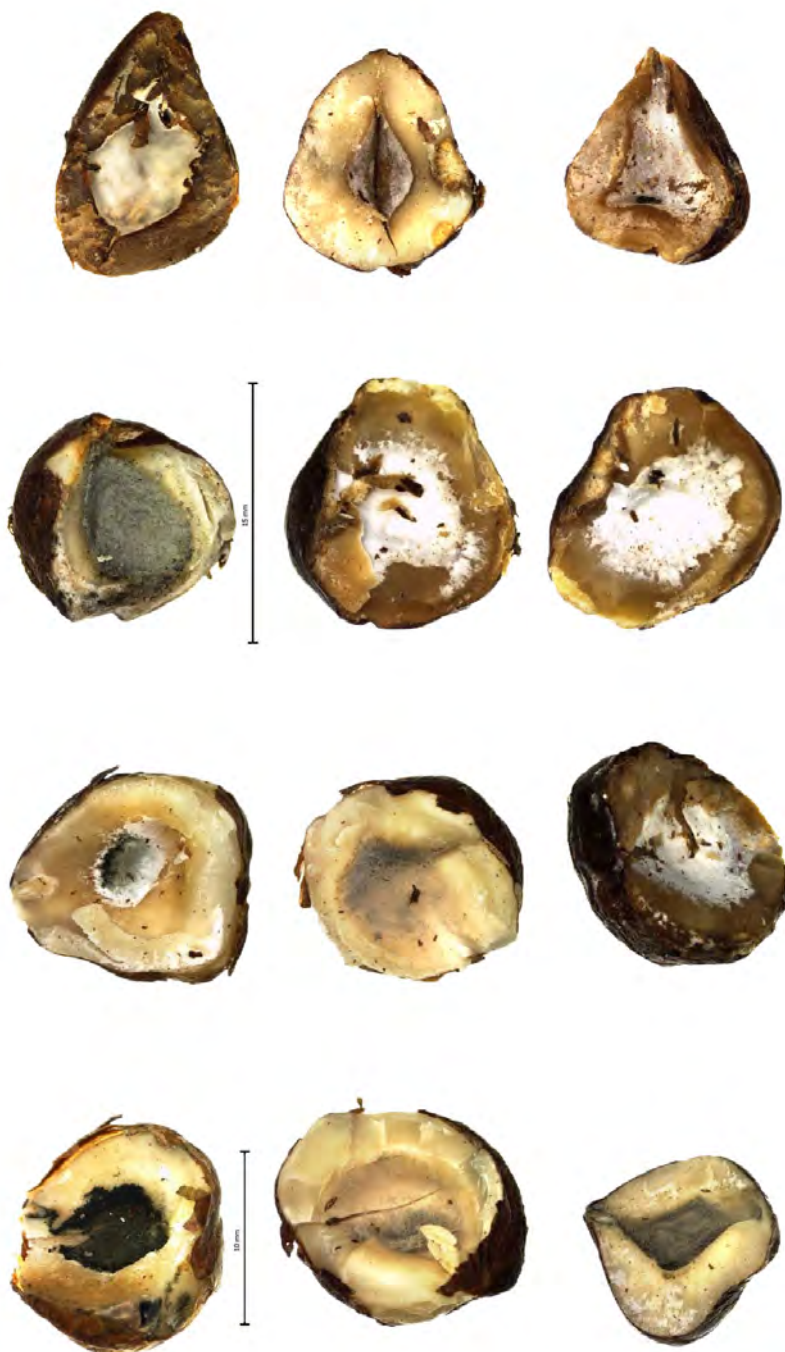


photo 17 : Caractéristique minimale - Filaments de moisissure à l'intérieur de l'amande – Exclu



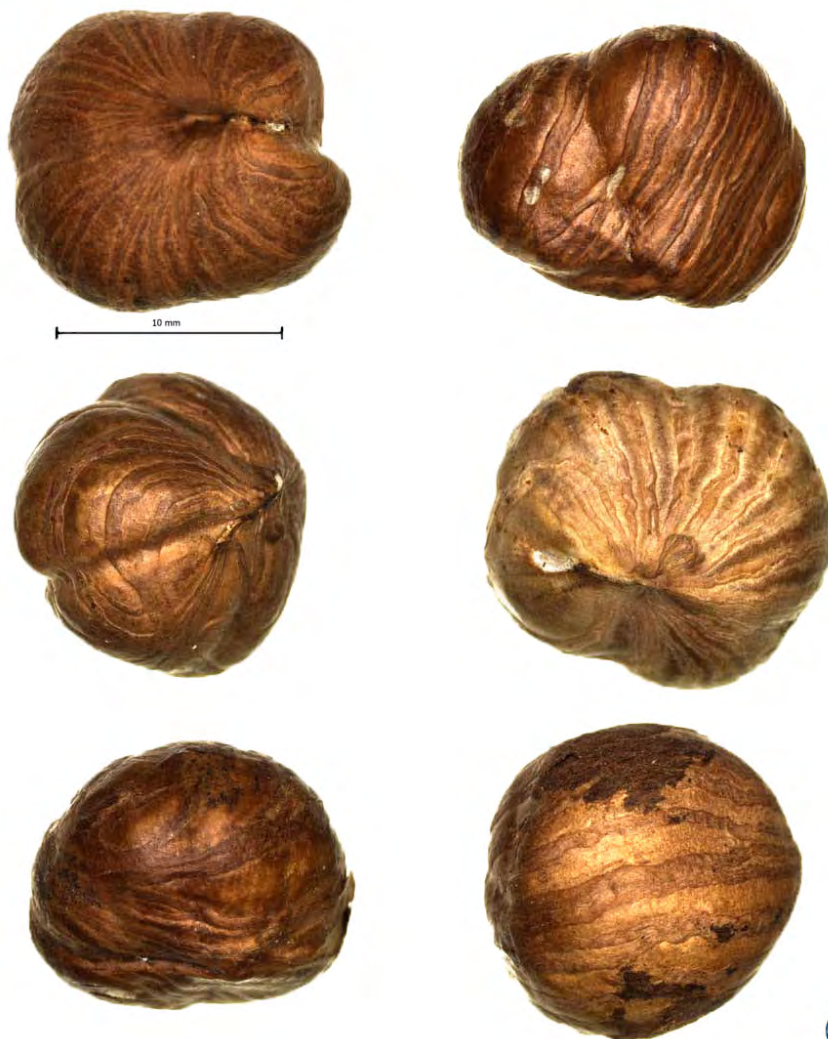
photo 18: Minimum requirement- Not Sufficiently Developed Kernels – Not allowed



photo 18 : Caractéristique minimale – Noisette insuffisamment développée – Exclu



*photo 19a: Classification – Extra Class (Round Type)*



*photo 19a : Classification – Catégorie Extra (Noisette ronde)*



photo 19b: Classification – Extra Class "Very Slight Superficial Defect" (Round Type) - Limit Allowed



photo 19b : Classification – Catégorie Extra « Très léger défaut superficiel (Noisette ronde) » - Limite admise



photo 20a: Classification – Class I (Round Type)



photo 20a : Classification – Catégorie I (Noisette ronde)

photo 20b: Classification – Class I "Slight Superficial Defect" (Round Type) - Limit Allowed



photo 20b : Classification – Catégorie I « léger défaut superficiel (Noisette ronde) » - Limite admise



photo 21a: Classification – Class II (Round Type)



photo 21a : Classification – Catégorie II (Noisette ronde)

photo 21b: Classification – Class II "Superficial Defect (Round Type)" - Limit Allowed



photo 21b : Classification – Catégorie II « défaut superficiel (Noisette ronde) » - Limite admise





photo 22a: Classification – Extra Class (Oblong Type)



photo 22a : Classification – Catégorie Extra (Noisette oblongue)

photo 22b: Classification – Extra Class "Very Slight Superficial Defect (Oblong Type)" - Limit Allowed



photo 22b : Classification – Catégorie Extra « Très léger défaut superficiel » (Noisette oblongue)  
– Limite admise



photo 23a: Classification – Class I (Oblong Type) photo



photo 23a : Classification – Catégorie I (Noisette oblongue)

23b: Classification – Class I "Slight Superficial Defect (Oblong Type)" - Limit Allowed



photo 23b : Classification – Catégorie I « léger défaut superficiel (Noisette oblongue) » – Limite admise



photo 24a: Classification – Class II (Oblong Type)



photo 24a : Classification – Catégorie II (Noisette oblongue)

photo 24b: Classification – Class II "Superficial Defect (Oblong Type)" - Limit Allowed



photo 24b : Classification – Catégorie II « défaut superficiel (Noisette oblongue) » – Limite admise



photo 25a: Classification – Extra Class (Pointed Type)



photo 25a : Classification – Catégorie Extra (Noisette pointue)

photo 25b: Classification – Extra Class "Very Slight Superficial Defect (Pointed Type)" - Limit Allowed



photo 25b : Classification – Catégorie Extra « Très léger défaut superficiel (Noisette pointue) » - Limite admise



photo 26a: Classification – Class I (Pointed Type)

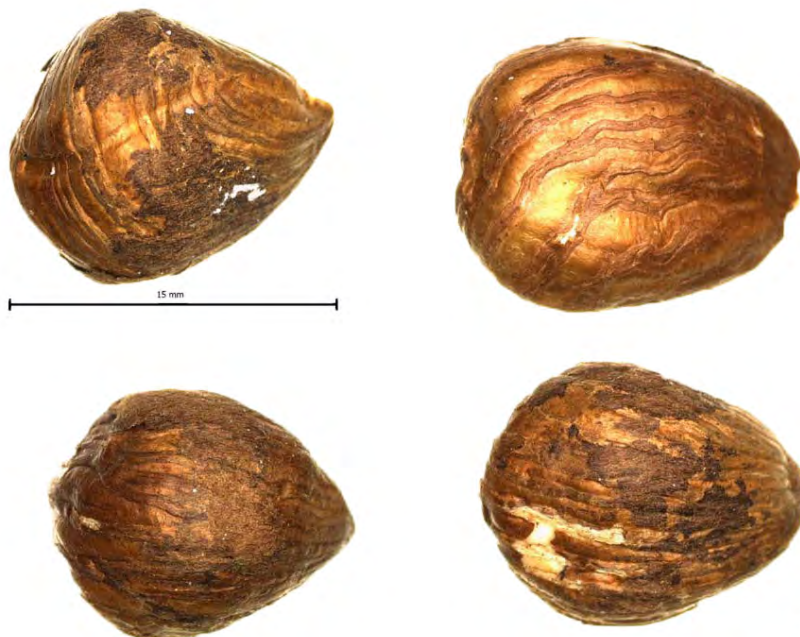


photo 26a : Classification – Catégorie I (Noisette pointue)

photo 26b: Classification – Class I "Slight Superficial Defect (Pointed Type)" - Limit Allowed



photo 26b : Classification – Catégorie I « léger défaut superficiel (Noisette pointue) » - Limite admise



photo 27a: Classification – Class II (Pointed Type)

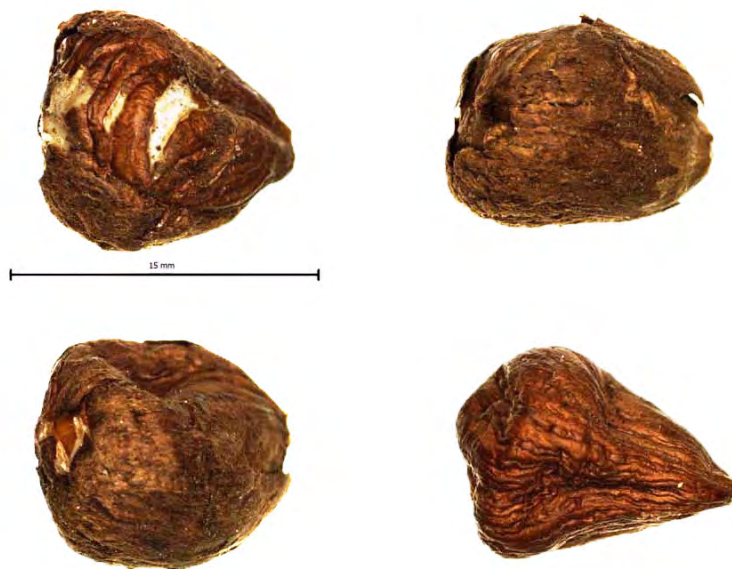


photo 27a : Classification – Catégorie II (Noisette pointue)

photo 27b: Classification – Class II "Superficial Defect" (Pointed Type) - Limit Allowed



photo 27b : Classification – Catégorie II « défaut superficiel (Noisette pointue) » - Limite admise



photo 28: Sizing - Round Type



photo 28 : Calibrage – Noisette ronde



photo 29: Sizing – Pointed Type

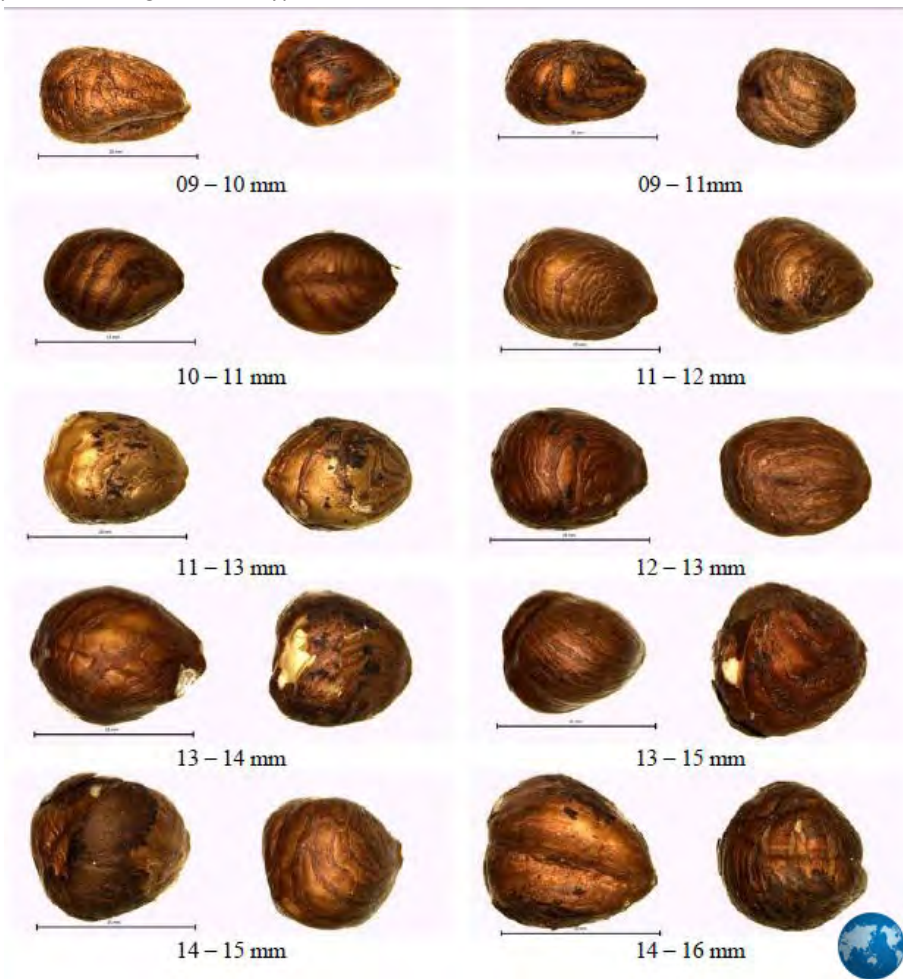


photo 29 : Calibrage – Noisette pointue





photo 30: Sizing – Pointed Type



photo 30 : Calibrage – Noisette pointue

photo 31: Careful presentation – Extra Class & Class I



photo 31 : Présentation soignée – Catégorie Extra et Catégorie I



*photo 32: Suitable presentation – Class II*



*photo 32 : Présentation convenable – Catégorie II*

**LIST OF THE COUNTRIES  
at present members of the OECD “Scheme” for the  
application of international standards for fruit and vegetables<sup>1</sup>**

**LISTE DES PAYS  
actuellement adhérents au «Régime» de l’OCDE pour  
l’application de normes internationales aux fruits et légumes<sup>1</sup>**

Pays membres de l’OCDE / Member countries of the OECD:

ALLEMAGNE/GERMANY  
AUTRICHE/AUSTRIA  
BELGIQUE/BELGIUM  
ESPAGNE/SPAIN  
FINLANDE/FINLAND  
FRANCE/FRANCE  
GRECE/GREECE  
HONGRIE/HUNGARY  
IRLANDE/IRELAND  
ISRAEL/ISRAEL  
ITALIE/ITALY  
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG  
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND  
PAYS-BAS/NETHERLANDS  
POLOGNE/POLAND  
REPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC  
SUEDE/SWEDEN  
SUISSE/SWITZERLAND  
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l’OCDE / Non-OECD countries

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA  
BULGARIE/BULGARIA  
KENYA/KENYA  
MAROC/MOROCCO  
ROUMANIE/ROMANIA  
SERBIE/SERBIA

---

<sup>1</sup> A la date du 1er janvier 2011 / On January 1, 2011.

**ALSO AVAILABLE  
in the series  
INTERNATIONAL STANDARDS FOR  
FRUIT AND VEGETABLES**

**EGALEMENT DISPONIBLES  
dans la série  
NORMES INTERNATIONALES POUR  
LES FRUITS ET LÉGUMES**

**The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables / Le Régime de l'OCDE pour l'application de la normalisation internationale aux fruits et légumes (1983)**

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92-64-12420-2 €24.00 US\$ 33.00 £21.00

***Explanatory brochures of the standards  
Brochures interprétatives des normes***

**Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)\***

(51 1994 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04117-2 €28.00 US\$39.00 £25.00

**Carrots / Carottes (2000)\***

(51 2000 01 3 P1) ISBN 978-92-64-05890-3 €24.00 US\$33.00 £21.00

**Broccoli / Brocolis (2000)\***

(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92-64-08538-1 €24.00 US\$33.00 £21.00

**Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives /  
Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)\***

(51 2002 02 3 P1) ISBN 978-92-64-09711-7 €24.00 US\$33.00 £21.00

**Plums / Prunes (2002)\***

(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92-64-09712-4 €24.00 US\$33.00 £21.00

**Tomatoes / Tomates (2003)\***

(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92-64-09713-1 €24.00 US\$33.00 £21.00

**Avocados / Avocats (2004)\***

(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92-64-01979-9 €25.00 US\$35.00 £22.00

**Beans / Haricots (2005)\***

(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92-64-01327-8 €24.00 US\$32.00 £20.00

**Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)\***

(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92-64-01324-7 €24.00 US\$32.00 £20.00

**Strawberries / Fraises (2005)\***

(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92-64-01322-3 €24.00 US\$32.00 £20.00

**ALSO AVAILABLE** *(continued)*

<b>Melons / Melons (2006)*</b> <i>(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6</i>	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Table Grapes / Raisins de table (2007)*</b> <i>(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-6</i>	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Kiwifruits / Kiwis (2008)*</b> <i>(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5</i>	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Cucumbers / Concombres (2008)*</b> <i>(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8</i>	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Pears / Poires (2009)*</b> <i>(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1</i>	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*</b> <i>(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8</i>	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Apricots / Abricots (2010)*</b> <i>(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6</i>	€40.00	US\$56.00	£36.00
<b>Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*</b> <i>(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9</i>	€40.00	US\$56.00	£36.00
<b>Citrus fruit / Agrumes (2010)*</b> <i>(51 2010 03 3 P1) ISBN 978-92-64-08373-8</i>	€50.00	US\$67.00	£42.00
<b>Apples / Pommes (2011)*</b> <i>(51 2010 15 3 P1) ISBN 978-92-64-08-8788</i>	€40.00	US\$56.00	£36.00
<b>Asparagus / Asperges (2011)*</b> <i>(51 2011 06 3 P1 ) ISBN 978-92-64-11-3589</i>	€40.00	US\$56.00	£36.00
<b>Inshell Hazelnuts &amp; Hazelnut Kernels / Noisettes en coque &amp; Noisettes décortiquées (2011)</b> <i>(51 2011 12 3 P1 ) ISBN 978-92-64-16671-4</i>	€40.00	US\$56.00	£36.00

\* Publications also available as electronic books  
Publications également disponibles sous forme électronique

**OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16**  
**PRINTED IN FRANCE**  
**(51 2011 12) ISBN 978 92 64 16 6714**

2, rue André-Pascal,  
75775 Paris Cedex 16, France  
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67  
E-mail : sales@oecd.org

**ORDER FORM**  
To be returned to OECD Bookshop

**ONLINE BOOKSHOP :**  
[www.oecd.org/bookshop](http://www.oecd.org/bookshop)  
(secure payment  
with credit card)

**INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES**

I wish to receive the following brochure(s):  
(see the list of the publications also available at the end of this publication)

Title(s)	Cote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US\$ or £)	Total Cost (€, US\$ or £)
<b>Total</b>					

Please complete the following details:

Name: ..... Date: .....  
Address: ..... Signature  
City: .....Country:.....





# International Standards for Fruit and Vegetables

## INSHELL HAZELNUTS AND HAZELNUT KERNELS

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the current Inshell Hazelnuts and Hazelnut Kernels standard. This brochure illustrates the standard text on Inshell Hazelnuts and Hazelnut Kernels. It demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in Inshell Hazelnuts and Hazelnut Kernels. The brochure also includes a USB key containing the electronic version of the publication.

## Normes internationales pour les fruits et légumes

### NOISETTES EN COQUES ET NOISETTES DÉCORTIQUÉES

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les noisettes en coque et les noisettes décortiquées. Cette brochure illustre le texte des normes sur les noisettes en coque et les noisettes décortiquées. Elle décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les négociants qui manifestent leur intérêt pour le commerce international des noisettes en coque et des noisettes décortiquées. La brochure comprend également une clef USB contenant une version électronique de la publication.

Please cite this publication as:

OECD (2011), *International Standards for Fruit and Vegetables: Inshell Hazelnuts and Hazelnut Kernels*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing.  
<http://dx.doi.org/10.1787/9789264166721-en-fr>

Merci de citer cet ouvrage comme suit :

OCDE (2011), *Normes internationales pour les fruits et légumes : noisettes en coques et noisettes décortiquées*, Normes internationales pour les fruits et légumes, Éditions OCDE.

<http://dx.doi.org/10.1787/9789264166721-en-fr>

This work is published on the *OECD iLibrary*, which gathers all OECD books, periodicals and statistical databases. Visit [www.oecd-ilibrary.org](http://www.oecd-ilibrary.org), and do not hesitate to contact us for more information.

Cet ouvrage est publié sur *OECD iLibrary*, la bibliothèque en ligne de l'OCDE, qui regroupe tous les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'Organisation. Rendez-vous sur le site [www.oecd-ilibrary.org](http://www.oecd-ilibrary.org) et n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.