



Annexe 1a.

### Dispositions concernant les tolérances

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

#### A. Tolérances de qualité *Défauts admis*

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

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

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