



**Conseil Economique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/1999/14
24 août 1999

Original : FRANÇAIS

COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la coordination de
la normalisation des fruits et légumes frais
(Quarante-cinquième session, 26 - 29 octobre, Genève)

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

EXAMEN DE LA QUESTION DE L'ELABORATION
D'UN PROJET DE NORME CEE/ONU POUR LES ANANAS

Note du secrétariat

A sa cinquante-troisième session, le Groupe de travail a décidé de demander à la Réunion d'experts d'examiner la question de l'élaboration d'un projet de norme pour les ananas, en tenant compte des travaux réalisés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. Cette requête avait été présentée par le COLEACP (Comité de liaison Europe-Afrique-Caraïbes-Pacifique) à l'initiative de la Côte d'Ivoire et d'autres pays d'Afrique de l'Ouest. La proposition suivante est reproduite telle qu'elle a été reçue du Cameroun.

AVANT PROJET D'UNE NORME ANANAS

1. DÉFINITION DU PRODUIT

Cette norme s'applique aux variétés commerciales d'ananas issues de *Ananas comosus L.* de la famille des Broméliacées, destinées à être livrées à l'état frais aux consommateurs, après leur conditionnement et leur emballage. Sont exclus les ananas destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les caractéristiques de qualité des ananas au stade du contrôle à l'exportation après conditionnement et emballage.

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, sans préjudice des dispositions spéciales pour chaque catégorie et les tolérances admises, les ananas doivent être :

- entiers, avec la couronne réduite d'une longueur de 8 à 12 cm;
- fermes, et exempts de déformations;
- d'aspects frais y compris la couronne qui devra être exempte de feuilles flétries ou sèches;
- sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation humaine; et particulièrement les fruits présentant des blessures non cicatrisées, des meurtrissures récentes, des trous, des écorchures et des craquelures profondes cicatrisées ou non; leur chair ne doit pas présenter de tâches brunes;
- présentant un pédoncule, coupé, avec une coupe nette et perpendiculaire d'une longueur de 10 à 20 mm;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, y compris les résidus de produits de traitement;
- exempts de meurtrissures prononcées;
- pratiquement exempts de parasites;
- pratiquement exempts de dommages causés par des insectes;
- exempts de dommages causés par le froid;
- exempts d'humidité extérieure anormale;
- exempts d'odeurs et saveurs étrangères.

Le produit doit être suffisamment développé et présenter un degré de maturité satisfaisant, selon les spécificités de la variété et/ou du type commercial et à la région où ils sont cultivés :

- La teneur minimum de sucres dans la pulpe est fixés à treize (13) degrés Brix.
- La section transversale du fruit ne devra pas avoir la chair, opaque, fibreuse, sans parfum, avec des yeux creux (quelle que soit la coloration extérieure).

Les ananas doivent avoir été récoltés avec soin. Le développement et la condition des ananas doivent être tels qu'ils permettent aux fruits :

- De supporter le transport et la manutention.
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

Les ananas se classifient en deux catégories, selon les définitions suivantes :

2.21 Catégorie "Extra"

- Les ananas de cette catégorie devront être de qualité supérieure et caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.
- Ils ne devront pas présenter de défauts, à l'exception de défauts superficiels n'affectant pas l'aspect général, la qualité et l'état de conservation du fruit et sa présentation dans l'emballage.
- Ils devront être d'aspect frais et bien fermes, avec des yeux bien développés. La couronne devra être simple et droits sans rejet.
- Dans cette catégorie ne sont admis que les colorations C2 et C3 définis ci-dessous et C4 pour les ananas transportés par avion.

2.22 Catégorie I

- Cette catégorie comprend les ananas qui ne peuvent pas être inclus dans la catégorie supérieure, mais satisfont aux caractéristiques minimales spécifiées plus haut au point 2.1.
- Les défauts suivants sont autorisés, à condition que les ananas conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne leur qualité, leur état de conservation et leur présentation :

défauts de forme et de coloration pourvu que le produit présente les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial,

défauts de l'épiderme (c'est à dire, éraflures, cicatrices, griffures, coups, meurtrissures et brûlures de soleil.

- En aucun cas les défauts ne devront affecter la pulpe du fruit. La couronne sera simple ou double et droite ou légèrement courbe, sans rejet. L'inclinaison maximale de la (des) couronne(s) n'excédera pas 60° par rapport à l'axe longitudinal du fruit.

2.3 CLASSIFICATION PAR LA COLORATION EXTÉRIEURE

Les critères de coloration sont les suivants :

- C0 : fruit totalement vert extérieurement,
- C1 : début de coloration jaune orangé sur 1/4 de la surface du fruit,
- C2 : coloration jaune orangé sur 1/2 de la surface du fruit,
- C3 : coloration jaune orangé sur 2/3 de la surface du fruit,
- C4 : fruit totalement jaune orangé.

3. DISPOSITIONS RELATIVES AU CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le poids du fruit. Le poids minimale des ananas est fixé à 0,7 kg. Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent pas aux ananas du type "Queen Victoria". Dans cette limite de poids, les fruits sont classés dans les 7 calibres suivants :

- A5 : fruits de 2,101 à 2,400 kg
- A6 : fruits de 1,801 à 2,100 kg
- A8 : fruits de 1,501 à 1,800 kg
- B9 : fruits de 1,301 à 1,500 kg
- B10 : fruits de 1,101 à 1,300 kg
- C12 : fruits de 0,901 à 1,100 kg
- D14 : fruits de 0,700 à 0,900 kg

Cette terminologie en usage entre professionnels du secteur prend en compte les types d'emballage nécessaires au conditionnement des ananas.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCE

Dans chaque carton ou chaque lot seront autorisées des tolérances concernant la qualité et le calibre, pour les produits non conformes à la catégorie indiquée.

4.1 TOLÉRANCE DE QUALITÉ

5. Catégorie "Extra"

5% en nombre ou en poids d'ananas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

6. Catégorie I

10% en nombre ou en poids d'ananas ne correspondant pas aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture ou tout autre type de détérioration les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCE DE CALIBRE

Pour toutes les catégories : 10% en nombre ou en poids d'ananas ne correspondant pas aux exigences du calibre concerné mais correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque carton devra être homogène et ne contenir que des ananas de la même origine, variété, qualité et calibre. Pour la catégorie "Extra", la coloration et la maturité devront être homogènes. La partie visible du contenu d'un carton devra être représentative de l'ensemble.

5.2 EMBALLAGE

Les ananas devront être conditionnés de telle sorte qu'ils soient convenablement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages devront être neufs, propres et de qualité telle qu'ils ne puissent causer d'altérations externes ou internes aux produits. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

5.3 CONDITIONNEMENT

Chaque carton doit contenir des fruits de calibre homogène.

Les différents emballages seront définis par la disposition horizontale ou verticale des fruits, avec les caractéristiques suivantes :

6. Disposition horizontale :

600 mm x 400 mm (mesures extérieures de la base)

7. Disposition verticale :

A :	6 fruits	440 mm x 300 mm x 293 mm (dimensions extérieures)		
B :	12 fruits	501 mm x 390 mm x 265 mm	"	"
C :	12 fruits	501 mm x 376 mm x 245 mm	"	"
D :	20 fruits	564 mm x 454 mm x 213 mm	"	"

6. DISPOSITIONS RELATIVES AU MARQUAGE

Chaque emballage doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications suivantes :

6.1 IDENTIFICATION

Emballeur	}	Nom et adresse ou code d'identification
et/ou	}	
Expéditeur	}	Délivré ou reconnu officiellement

6.2 NATURE DU PRODUIT

- "ANANAS" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

- Nom de la variété

6.3 ORIGINE DU PRODUIT

"PRODUIT DE (pays)", et éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.5 SPÉCIFICATIONS COMMERCIALES

1. Catégorie et degré de coloration
- S Calibre : code de référence ou tranche de poids
- S Nombre de fruits
- S Poids net en kilogramme (facultatif)
- S Poids de la tare du carton
- S La mention "A conserver à 8°C"

6.6 MARQUE OFFICIELLE DE CONTRÔLE (facultatif)