



**Conseil Economique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2000/20
2 mars 2000

ORIGINAL : ANGLAIS/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-sixième session, 23-26 mai 2000, Genève)

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

PROPOSITION DE PROJET DE NORME CEE/ONU
POUR LES ANANAS

Communication de COLEACP

Note du secrétariat : Lors de la dernière session, il avait été convenu d'élaborer une norme CEE/ONU pour les ananas, ce qui avait par la suite été approuvé par le Groupe de Travail. La délégation de COLEACP avait suggéré la création d'une groupe de travail chargé de l'élaboration du projet de norme et avait accepté de coordonner ce groupe en tant que rapporteur.

Projet de norme CEE-ONU

Concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

ANANAS

Livrés au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU
et à destination de ces pays

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les ananas des variétés (cultivars) issues de l'ananas comosus Merr. L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des ananas destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITION CONCERNANT LA QUALITE

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

A. Caractéristiques minimales

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

- entiers, y compris la couronne
- d'aspect 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 telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ; 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
- présenter un pédoncule n'excédant pas 20mm
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères
- la teneur minimum de sucres dans la pulpe, mesuré dans la partie médiane du fruit, est fixée à douze (12) 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.

Les produits doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante, compte tenu de leur nature.

Le développement et l'état des ananas doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention et
- d'arriver dans des conditions satisfaisante au lieu de destination

B. Classification

Les ananas font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après

i) Catégorie « Extra »

Les ananas classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être :

D'aspect frais et bien fermes, avec des yeux bien développés. La couronne devra être simple, droite, et sans rejet.

De coloration C2 ou C3 définis ci-dessous et C4 pour les ananas transporté par avion.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les ananas classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit , à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts de forme et de coloration
- légers défauts d'épiderme (éraflures, cicatrices, griffures, coups, meurtrissures et brûlures de soleil)

la couronne sera simple ou double, droite ou légèrement courbe et sans rejet. L'inclinaison maximale de la (des) couronne(s) n'excédera pas 60° par rapport à l'axe longitudinal du fruit.

En aucun cas les défauts ne devront affecter la pulpe du fruit.

C. Classification par la coloration extérieure

Les critères de coloration des fruits sont les suivants :

- C0 : fruit totalement vert extérieurement
- C1 : début de coloration jaune orangé sur $\frac{1}{4}$ de la surface du fruit
- C2 : coloration jaune orangé sur $\frac{1}{2}$ de la surface du fruit
- C3 : coloration jaune orangé sur $\frac{2}{3}$ de la surface du fruit
- C4 : fruit totalement jaune orangé

III. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit. Les ananas 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

Les dispositions ci-dessus ne s'appliquent pas aux ananas de la variété « Queen Victoria »

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis ou dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

5 pour cent 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, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

10 pour cent en nombre ou en poids d'ananas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 pour cent en nombre ou en poids d'ananas ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre mentionné, mais correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des ananas de même origine, qualité calibre et variété. Pour la catégorie « Extra », la coloration et la maturité devront être homogènes.

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

B. Conditionnement

Les ananas doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étrangers.

C. Présentation

Les ananas peuvent être présentés de l'une des façons suivantes :

- a) rangés horizontalement dans le colis
- b) rangés verticalement dans le colis les couronnes des fruits vers le haut

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractère groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur)	Nom et adresse ou indentation
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel

B. Nature du produit

- Nom du produit (ANANAS) si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie et degré de coloration
- Calibre : code de référence ou tranche de poids
- Nombre de fruits
- Poids net en kilogramme (facultatif)
- Poids de la tare de l'emballage
- La mention « à conserver à 8° C »
- La teneur minimum de sucres (en degrés Brix)

E. Marque officielle de contrôle (facultative).