



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2002/9/Add.12  
10 décembre 2002

Original: ANGLAIS et FRANÇAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail sur les normes agricoles de qualité  
Cinquante-huitième session, 29-31 octobre 2002, Genève

RAPPORT DE LA CINQUANTE-HUITIÈME SESSION

Additif 12

**Recommandation CEE-ONU pour les Ananas**

**Note du secrétariat:** Le présent document contient le texte adopté par le groupe de travail en tant que nouvelle recommandation de la CEE-ONU pour les ananas pendant une période d'essai d'un an.

Recommandation CEE-ONU pour les Ananas

## RECOMMANDATION CEE-ONU

concernant la commercialisation  
et le contrôle de la qualité commerciale des

### ANANAS

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

#### I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

#### II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités 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, avec la couronne, qui peut être réduite<sup>1</sup> et/ou taillée<sup>2</sup>;
- Frais, y compris la couronne, qui doit être exempte de feuilles flétries, sèches, détachées ou endommagées;
- Sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- Exempts de brunissement interne;
- Pratiquement exempts de parasites affectant l'aspect général du produit;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;

---

<sup>1</sup> La «réduction» de la couronne est la destruction mécanique du méristème apical situé dans le cœur de la couronne au cours de la période de croissance, à environ deux mois de la récolte, au moyen d'une gouge ou d'un instrument similaire. Correctement effectuée, cette opération ne laisse pas de cicatrice visible lors de la récolte et ne nécessite aucun traitement ultérieur particulier.

<sup>2</sup> La «taille» se définit comme l'enlèvement après récolte des feuilles mortes, flétries ou endommagées, soit à la main, soit au moyen d'une lame tranchante. Les couronnes ne doivent être enlevées intégralement que lorsqu'un point de vente particulier le spécifie explicitement.

## Recommandation CEE-ONU pour les Ananas

- Exempts de taches prononcées, en particulier de blessures non cicatrisées, de meurtrissures, d'écorchures, de brûlures, de trous, de craquelures (cicatrisées ou non);
- Exempts de dommages causés par le froid ou la chaleur;
- Exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Lorsqu'il y a pédoncule (tige), sa longueur n'est pas supérieure à 2 cm<sup>3</sup> et la section doit être transversale, droite et nette.

Le fruit doit être physiologiquement mûr, c'est-à-dire exempt de signes d'immatunité (opacité, insipidité, porosité excessive<sup>4</sup>) ou de maturité excessive (chair excessivement translucide ou fermentée).

La section transversale du fruit ne doit pas avoir la chair excessivement fibreuse<sup>4</sup> ou sans parfum.

Les «yeux» doivent être bien développés, selon les caractéristiques de la variété.

Les ananas doivent avoir été récoltés avec soin et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les spécificités de la variété et/ou du type commercial et de la région où ils sont cultivés.

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

- De supporter un transport et une manutention, et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## **B. Critères de maturité**

Le contenu solide soluble total de la chair du fruit doit être d'au moins 12 °Brix (douze degrés Brix). Le calcul des degrés Brix se fait sur un échantillon de jus représentatif de tous les fruits.

## **C. Classification**

Les ananas sont classés en trois catégories comme suit:

### **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 fermes, avec des yeux bien développés.

---

<sup>3</sup> Les ananas exportés avec leur tige intacte en réponse à la demande d'un marché particulier ne sont pas soumis à cette exigence.

<sup>4</sup> Les variétés telles que le «Queen Victoria» peuvent avoir une chair assez poreuse.

Recommandation CEE-ONU pour les Ananas

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, 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.

La couronne doit être simple et droite, sans rejet, et ne doit pas dépasser 150 % de la longueur du fruit.

**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 doivent être frais d'aspect et fermes, avec des yeux bien développés.

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;
- Légers défauts de coloration, y compris brûlures de soleil;
- Légers défauts de l'épiderme (c'est-à-dire éraflures, cicatrices, griffures, meurtrissures et taches) ne dépassant pas 4 % de la surface totale.

Ces défauts ne doivent en aucun cas altérer la pulpe du fruit.

La couronne peut être simple ou double et droite ou légèrement courbe, sans rejet, et ne doit pas dépasser 150 % de la longueur du fruit. L'inclinaison maximale de la couronne ne doit pas dépasser 30° par rapport à l'axe longitudinal du fruit.

**iii) Catégorie II**

Cette catégorie comprend les ananas qui ne peuvent être inclus dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales spécifiées plus haut.

Les défauts suivants peuvent être admis, 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;
- Défauts de coloration, y compris brûlures de soleil;
- Défauts de l'épiderme (c'est-à-dire éraflures, cicatrices, griffures, meurtrissures et taches) ne dépassant pas 8 % de la surface totale du fruit.

Ces défauts ne doivent en aucun cas altérer la pulpe du fruit.

La couronne peut être simple ou double et droite ou courbe, sans rejet.

**iv) Classification par la coloration extérieure<sup>5</sup>**

Les critères de coloration du fruit sont les suivants:

- C0: fruit totalement vert extérieurement;
- C1: début de coloration jaune orangé sur un quart de la surface du fruit;
- C2: coloration jaune orangé sur la moitié de la surface du fruit;
- C3: coloration jaune orangé sur les deux tiers de la surface du fruit;
- C4: fruit jaune orangé sur toute la surface.

**III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le poids.

Le poids minimal d'un ananas est de 700 grammes<sup>6</sup>.

Pour les ananas présentés dans un carton, les différences de poids ne peuvent être supérieures à 10 % de plus ou de moins que le poids moyen de chacun des fruits du carton.

**IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque lot inspecté, pour les produits non conformes à la catégorie indiquée.

**A. Tolérances de qualité**

**i) Catégorie «extra»**

Cinq pour cent en nombre ou en poids d'ananas non conformes 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**

Dix pour cent en nombre ou en poids d'ananas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

---

<sup>5</sup> Cette section est facultative mais peut être utilisée comme référence par le commerce si nécessaire.

<sup>6</sup> À l'exception de la variété «Queen Victoria», dont le poids minimal peut être de 250 grammes.

Recommandation CEE-ONU pour les Ananas

**iii) Catégorie II**

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

**B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, 10 % en nombre ou en poids d'ananas de calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui qui est indiqué sur l'emballage.

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être uniforme et ne comporter que des ananas de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre.

En outre, pour la catégorie «Extra», l'uniformité de coloration et de maturité est exigée.

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

**B. Conditionnement**

Les ananas doivent être conditionnés de façon à être efficacement protégés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs<sup>7</sup>, propres et de qualité telle qu'ils ne puissent causer d'altérations externes ou internes aux produits.

L'emploi de matériaux, et notamment de papier 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.

Les colis doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

**C. Présentation**

Les ananas peuvent être présentés:

- Couchés horizontalement dans le carton;
- En position verticale dans le carton, couronnes vers le haut.

---

<sup>7</sup> Aux fins de la présente norme, il peut s'agir de matériaux recyclés de qualité alimentaire.

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

### A. Identification

Emballeur	)	Nom et adresse ou
et/ou	)	identification symbolique délivrée ou
expéditeur	)	reconnue par un service officiel <sup>8</sup>

### B. Nature du produit

- Nom du produit (ananas) si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif);
- Absence de couronne, clairement indiquée le cas échéant.

### C. Origine du produit

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

---

<sup>8</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Cependant, lorsqu'on utilise une identification symbolique, l'«emballeur et/ou expéditeur (ou les abréviations équivalentes)» doivent être indiqués à proximité immédiate de cette norme.

Recommandation CEE-ONU pour les Ananas

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Nombre de fruits;
- Fourchette de poids (ou code de calibre reconnu<sup>9</sup>, s'il y a lieu);
- Code de coloration, s'il y a lieu;
- Tare (facultatif);
- Poids net (facultatif);
- Indication «conserver à 8 °C» (facultatif).

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

**Publiée en 2002**

---

<sup>9</sup> Exemple de «code de calibre reconnu» couramment utilisé dans le commerce:

- A5: – fruit de 2 101 à 2 400 grammes
- A6: – fruit de 1 801 à 2 100 grammes
- A8: – fruit de 1 501 à 1 800 grammes
- B9: – fruit de 1 301 à 1 500 grammes
- B10: – fruit de 1 101 à 1 300 grammes
- C12: – fruit de 901 à 1 100 grammes
- D14: – fruit de 701 à 900 grammes.