

NORME POUR LES ANANAS
(CODEX STAN 182-1993)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'ananas issues du *Ananas comosus* (L.) Merr., de la famille des *Bromeliaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des ananas destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 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 ou sans la couronne;
- 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;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- d'aspect frais, y compris la couronne; lorsqu'elle est présente, celle-ci doit être exempte de feuilles sèches ou mortes;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exempts de brunissement interne;
- exempts de tâches prononcées.

Lorsqu'il y a pédoncule, sa longueur ne doit pas dépasser 2 cm, et sa coupe doit être transversale, droite et nette. Le fruit doit être physiologiquement mûr, c'est-à-dire exempt de signes d'immaturité (chair opaque, sans saveur, excessivement poreuse¹) ou de maturité excessive (chair excessivement translucide ou fermentée).

2.1.1 Les ananas doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région de production.

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

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

2.1.2 Critères de maturité

La teneur totale en solides solubles dans la pulpe du fruit, doit être d'au moins 12°Brix (douze degrés Brix). Pour la détermination du degré Brix on prélèvera un échantillon représentatif du jus de tout le fruit.

¹ Exceptées certaines variétés telles que le groupe Queens.

2.2 CLASSIFICATION

Les ananas sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

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

La couronne, si elle est présente, doit être simple et droite, sans rejets, et elle doit mesurer entre 50 et 150% de la longueur du fruit pour les ananas dont la couronne n'a pas été taillée².

2.2.2 Catégorie I

Les ananas de 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 ou à sa présentation dans l'emballage:

- léger défaut de forme;
- léger défaut de coloration, y compris les tâches dues au soleil;
- légers défauts épidermiques (éraflures, cicatrices, égratignures, meurtrissures) n'excédant pas 4% de la surface totale du fruit.

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

La couronne, si elle est présente, doit être simple et droite ou légèrement inclinée, sans rejets et elle doit mesurer entre 50 et 150% de la longueur du fruit, qu'elle ait été taillée ou non.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ananas qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les ananas conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration, y compris les tâches dues au soleil;
- défauts épidermiques (éraflures, cicatrices, égratignures, meurtrissures, lésions), n'excédant pas 8% de la surface totale du fruit.

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

La couronne, si elle est présente, doit être simple ou double, droite ou légèrement inclinée, sans rejets.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids moyen du fruit avec un poids minimal de 700 g – à l'exception des variétés de petites tailles³, dont le poids minimal peut être de 250 g - conformément au tableau ci-après:

² La taille consiste à enlever quelques feuilles au sommet de la couronne.

³ telles que Victoria et Queens.

Code de calibre	Poids moyen ($\pm 12\%$) (en grammes)	
	avec couronne	sans couronne
A	2750	2280
B	2300	1910
C	1900	1580
D	1600	1330
E	1400	1160
F	1200	1000
G	1000	830
H	800	660

Des quantités significatives d'ananas sont conditionnées et vendues par référence au nombre par carton. Les cartons sont remplis pour répondre aux poids minimum demandé, soit 10 kg, 20 lb, 40 lb, en fonction des différents marchés. Les fruits sont triés pour le conditionnement en fonction de poids qui correspondent approximativement aux codes de calibre ci-dessus, mais peuvent ne pas répondre à un calibre unique, tout en conservant l'uniformité requise par le code.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq 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.

4.1.2 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.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'ananas ne correspondant ni 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.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'ananas correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des ananas de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. Pour la catégorie Extra, la couleur et le degré de maturité doivent être uniformes. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les ananas doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de 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 toxique.

Les ananas doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des ananas. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial. L'absence de couronne doit être indiquée.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou du type commercial (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

⁴ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

⁵ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (Code ou poids moyen en grammes);
- nombre d'unités (facultatif);
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).