

## NORME POUR LES BANANES (CODEX STAN 205-1997)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de bananes issues du *Musa* spp. (AAA), de la famille des *Musaceae*, à l'état vert, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des bananes destinées à la cuisson seulement (bananes plantain) ou à la transformation industrielle. Les variétés visées par la norme sont indiquées en Annexe.

### 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 bananes doivent être:

- entières, le « doigt » servant de référence;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide, ainsi que des bananes conditionnées en atmosphère modifiée;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- fermes;
- exemptes de dommages causés par de basses températures;
- pratiquement exempts de meurtrissures;
- exemptes de malformations ou de courbures anormales des « doigts »;
- avec les pistils enlevés;
- avec le pédoncule intact sans pliure, moisissures ou dessiccation.

En outre, les « mains » et les grappes doivent inclure:

- une portion suffisante de la couronne d'une couleur normale, saine et exempte de moisissure;
- une couronne coupée nette, non en biais ou arrachée, sans fragments de pédoncule.

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

- d'atteindre le degré de maturité physiologique approprié correspondant aux caractéristiques particulières de la variété;
- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination de sorte qu'elles puissent mûrir de manière satisfaisante.

#### 2.2 CLASSIFICATION

Les bananes sont classées en trois catégories, comme suit:

Amendement 2005.
------------------

### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les bananes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les doigts 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.

### 2.2.2 Catégorie I

Les bananes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts des doigts 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:

- légers défauts de forme ou de coloration;
- légers défauts épidermiques dus au frottement et autres défauts superficiels, à condition que la surface totale affectée ne dépasse pas 2 cm<sup>2</sup>.

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

### 2.2.3 Catégorie II

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

- défauts de forme ou de coloration, à condition que le produit conserve les caractéristiques normales des bananes;
- défauts épidermiques - éraflures, cicatrices, abrasions, meurtrissures, etc., n'affectant pas plus de 4 cm<sup>2</sup> de la superficie totale.

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

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Pour le calibrage des bananes des sous-groupes « Gros Michel » et « Cavendish », la longueur des « doigts » est mesurée le long du côté convexe depuis l'apex jusqu'à la base du pédoncule où se termine la chair comestible et le grade est défini comme l'épaisseur de la section transversale entre les faces latérales. Le fruit de référence pour le calibrage de la longueur et du grade est:

- pour les « mains », le « doigt » médian dans la rangée extérieure de la main;
- pour les grappes, le « doigt » le plus proche de la section coupée de la « main » dans la rangée extérieure de la grappe.

La longueur ne doit pas être inférieure à 14 cm et le grade inférieur à 2,7 cm.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises 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, de bananes 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, de bananes 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, de bananes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, défauts graves 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, de bananes peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre indiqué pour la catégorie immédiatement supérieure ou inférieure à celui indiqué à la Section 3.

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des bananes de même origine, variété et qualité. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

#### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les bananes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>1</sup>, 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 bananes doivent être conditionnées 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 bananes. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

#### 5.3 PRÉSENTATION

- Les bananes doivent être présentées en « mains » et grappes (parties de « mains ») d'au moins quatre « doigts ». La présentation des bananes en « doigts » isolés est admise;
- Les grappes auxquelles il ne manque pas plus de deux « doigts » sont admises, si le pédoncule n'est pas arraché, mais tranché net, sans dommages aux « doigts » voisins;
- Une seule grappe de trois « doigts », présentant les mêmes caractéristiques que les autres fruits de l'emballage, est admise dans chaque rangée.

### 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:

---

<sup>1</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

### 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.

## 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)<sup>2</sup>.

### 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.

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Bananes en « doigts » (le cas échéant);
- catégorie;
- 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).

---

<sup>2</sup> 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.

## ANNEXE

LISTE DES PRINCIPAUX GROUPES, SOUS-GROUPES ET CULTIVARS DE BANANES A  
CONSOMMER EN DESSERT

Groupes	Sous-groupes	Principaux cultivars
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish
		Giant Cavendish
		Lacatan
		Poyo (robusta)
	Williams	
	Americani	
	Valery	
	Arvis	
	Gros Michel	Gros Michel
		Highgate
	Pink Fig	Pink Fig
		Green pink Fig
	Ibota	
AAB	Apple Fig	Apple Fig, Silk
	Pome (prata)	Pacovan
		Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo