

## NORME POUR LES PAPAYES (CODEX STAN 183-1993)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fruits des variétés commerciales de papayes issues du *Carica papaya* L., de la famille des *Caricaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des papayes destinées 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 papayes doivent être:

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres et 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;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>1</sup>;
- fermes;
- d'aspect frais;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures.

Si le pédoncule est présent, celui-ci ne doit pas dépasser 1 cm de longueur.

2.1.1 Les papayes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et à la région de production.

Le développement et l'état des papayes 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.

#### 2.2 CLASSIFICATION

Les papayes sont classées en trois catégories, comme suit:

##### 2.2.1 Catégorie « Extra »

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

---

<sup>1</sup> Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

### 2.2.2 Catégorie I

Les papayes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles 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:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de l'épiderme (c'est-à-dire meurtrissures d'origine mécanique, taches de soleil et/ou brûlures de latex). La surface altérée ne doit pas dépasser 10% de la surface totale.

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

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les papayes 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 papayes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme (meurtrissures d'origine mécanique, taches de soleil et brûlures de latex). La surface altérée ne doit pas dépasser 15% de la surface totale;
- légers défauts causés par des ravageurs.

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

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit, le poids minimum étant de 200 g, en conformité avec le tableau suivant:

Code de calibre	Poids (en grammes)
A	200 – 300
B	301 – 400
C	401 – 500
D	501 – 600
E	601 – 700
F	701 – 800
G	801 – 1100
H	1101 – 1500
I	1501 – 2000
J	> 2001

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage (ou dans chaque lot pour les produits présentés en vrac) 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 papayes 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 papayes 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 papayes 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, de papayes correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage, avec un poids minimal de 190 g pour les papayes classées dans le plus petit calibre.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage (ou les lots, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des papayes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. Pour la catégorie « Extra », la couleur et le degré de maturité doivent aussi être uniformes. La partie apparente de l'emballage (ou les lots, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les papayes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>2</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 papayes 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 papayes. Les emballages (ou les lots, si le produit est en vrac) 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:

---

<sup>2</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 et/ou du type commercial.

## 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. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>3</sup>.

### 6.2.2 Nature du produit

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

### 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

- Catégorie;
- calibre (code de calibre 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).

---

<sup>3</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.