

NORME POUR LES PAMPLEMOUSSES
(CODEX STAN 214-1999)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de pamplemousses issues du *Citrus grandis* (L.) Osbeck (syn. *C. maxima* Merr.), de la famille des *Rutaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pamplemousses 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 pamplemousses doivent être:

- entiers;
- 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;
- fermes;
- exempts de dommages causés par de basses températures;
- pratiquement exempts de meurtrissures.

2.1.1 Les pamplemousses 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 pamplemousses 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 et coloration

La teneur totale minimale en solides solubles ne doit pas être inférieure à 8%.

La coloration doit être typique de la variété et/ou du type commercial sur les deux tiers au moins de la surface du fruit, compte tenu de la variété et/ou du type commercial et de l'époque de la récolte.

2.2 CLASSIFICATION

Les pamplemousses sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les pamplemousses 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.

2.2.2 Catégorie I

Les pamplemousses 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:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration;
- légers défauts de l'épidermique inhérents à la formation du fruit;
- légers défauts cicatrisés d'origine mécanique.

La surface totale affectée ne doit pas excéder 10% de la surface du fruit.

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

2.2.3 Catégorie II

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

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme cicatrisés.

La surface totale affectée ne doit pas excéder 15% de la surface du fruit.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids ou par le diamètre maximum de la section équatoriale du fruit, en conformité avec le tableau suivant:

Code de calibre	Poids (g)	Diamètre (mm)
0	> 1900	> 170
1	1701 - 1900	156 - 170
2	1501 - 1700	148 - 162
3	1301 - 1500	140 - 154
4	1101 - 1300	132 - 146
5	901 - 1100	123 - 138
6	701 - 900	116 - 129
7	400 - 700	100 - 118

Les pamplemousses peuvent également être emballés en fonction du nombre de fruits. Dans ce cas, au cas où l'uniformité de calibre requise par la norme serait retenue, le code de calibre sur l'emballage peut ne pas correspondre à un code unique, mais correspondre à deux codes consécutifs.

Les pamplemousses d'un poids inférieur à 400 g ou d'un diamètre inférieur à 100 mm sont exclus.

L'uniformité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas où les fruits présentés en vrac dans des caisses de grande contenance et les fruits présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sachets, etc.) destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même emballage, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

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 pamplemousses 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 pamplemousses 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 pamplemousses 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 pamplemousses 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 (ou les lots, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des pamplemousses de même variété et/ou du type commercial, origine, qualité, couleur et calibre. 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 pamplemousses doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, 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.

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

Les pamplemousses 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 pamplemousses. 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:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage (ou les lots, si le produit est en vrac) 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)².

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

- Catégorie;
- calibre (code ou bien poids, ou diamètre du fruit, minimum et maximum, en grammes ou en millimètres, respectivement);
- poids net (facultatif);
- le code de calibre (ou, au cas où les fruits calibrés en fonction de leur nombre correspondent à deux codes consécutifs, les codes de calibre ou les diamètres minimum et maximum en mm) et le nombre de fruits, dans le cas des fruits présentés en couches rangées dans l'emballage.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

² 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.

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).