

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LE DURIAN

CODEX STAN 317-2014

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés de durians issues des espèces Durian, de la famille des Bombacaceae, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des durians 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 durians doivent être:

- entiers, avec le pédoncule intact, le pédoncule peut être coupé;
- 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 et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- 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 étrangères¹;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exempts de craquelures.

Les durians doivent avoir atteint un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production afin de permettre au fruit d'atteindre un degré de maturité approprié.

Le développement et l'état des durians 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 durians sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les durians de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Chaque fruit devra avoir au minimum quatre cavités fertiles.² Les épines devront être bien développées avec les pointes complètes. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

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

2.2.2 Catégorie I

Les durians de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Les épines devront être bien développées avec les pointes complètes. Ils peuvent toutefois présenter de légers défauts, 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 et doivent comporter au moins trois cavités fertiles;
- Légers défauts cicatrisés, la surface totale maximale affectée ne doit pas excéder 10 pour cent de la surface totale du fruit.

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

¹ L'odeur âcre du produit n'est pas considérée comme anormale.

² **Cavité fertile:** la partie extérieure de la cavité du durian est visible et complètement pleine tout au long de la longueur du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les durians qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus avec des caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter des défauts, 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:

- Défauts de forme et doivent comporter au moins deux cavités fertiles;
- Défauts cicatrisés, la surface totale maximale affectée ne doit pas excéder 15 pour cent de la surface totale du fruit.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des durians s'effectue selon le nombre de fruits ou le poids.

- a) En cas de calibrage par poids, le calibre est déterminé conformément au tableau suivant:

Code de calibre	Poids (kg)
1	> 4,0
2	> 3,0 – 4,0
3	> 2,0 – 3,0
4	> 1,0 – 2,0
5	0,5 – 1,0

- b) En cas de calibrage par nombre, le calibre est déterminé par le nombre de fruits dans chaque emballage

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie « Extra »

Dans chaque lot, cinq pour cent, en nombre ou en poids, de durians 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

Dans chaque lot, dix pour cent, en nombre ou en poids, de durians 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

Dans chaque lot, dix pour cent, en nombre ou en poids, de durians 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, vingt pour cent, en nombre ou en poids, de durians correspondant au calibre immédiatement supérieur et/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 durians de même variété et qualité. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les durians doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, 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 durians doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages 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 durians. 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 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.

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)⁴.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « durian », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (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 de calibre ou gamme de poids ou nombre de fruits par emballage);
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

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

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.

³ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

⁴ 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.

8. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *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.

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