

## NORME POUR LES MANGUES (CODEX STAN 184-1993)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de mangues issues du *Mangifera indica* L., de la famille des *Anacardiaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des mangues 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 mangues 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 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;
- fermes;
- d'aspect frais;
- exemptes de dommages causés par de basses températures;
- exemptes de taches ou de traces noires nécrotiques;
- exemptes de meurtrissures prononcées;
- suffisamment développées et parvenues à un degré de maturité satisfaisant.

Lorsqu'il y a un pédoncule, sa longueur ne doit pas dépasser 1 cm.

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

- de poursuivre le processus de maturation jusqu'à ce qu'elles atteignent le degré de maturité correspondant aux caractéristiques de la variété;
- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

#### 2.2 CLASSIFICATION

Les mangues sont classées en trois catégories, comme suit:

##### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les mangues de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. 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.

### 2.2.2 Catégorie I

Les mangues de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. 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:

- léger défaut de forme;
- légers défauts épidermiques dus aux frottements ou aux brûlures de soleil, taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris traces allongées) et meurtrissures cicatrisées dans une proportion ne dépassant pas respectivement 3, 4 et 5 cm<sup>2</sup> pour les calibres A, B et C.

### 2.2.3 Catégorie II

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

- défauts de forme;
- défauts épidermiques dus aux frottements ou aux brûlures de soleil, taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris traces allongées) et meurtrissures cicatrisées dans une proportion ne dépassant pas respectivement 5, 6 et 7 cm<sup>2</sup> pour les calibres A, B et C.

Dans les catégories I et II, des taches de roussure éparpillées sont admises, de même que le jaunissement des variétés vertes dû à l'exposition directe au soleil, à condition que la proportion de superficie affectée ne dépasse pas 40% et qu'aucun signe de nécrose n'apparaisse.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre doit être conforme aux spécifications ci-après:

Code de calibre	Poids (en grammes)
A	200 - 350
B	351 - 550
C	551 - 800

L'écart de poids maximum autorisé, dans un même emballage, pour les fruits correspondant à l'un des calibres ci-dessus est respectivement de 75, 100 et 125 g.

Le poids minimum des mangues ne doit pas être inférieur à 200 g.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage 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 mangues 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 mangues 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 mangues ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, un maximum de 10% des fruits en nombre ou en poids dans chaque emballage peuvent être en dehors de l'échelle du groupe de calibre, à concurrence de 50% de l'écart maximal permis pour le groupe.

Dans la plus petite échelle de calibre, les fruits ne doivent pas peser moins de 180 g et, s'agissant de fruits qui se situent à l'intérieur de l'échelle de calibre la plus élevée, un maximum de 925 g est appliqué comme suit:

Groupe de calibre	Echelle normale de calibre	Echelle de calibre autorisée (≤10% des fruits/emballages en dehors de l'échelle normale de calibre)	Ecart maximal autorisé entre les fruits d'un meme emballage
A	200 – 350	180 - 425	112,5
B	351 – 550	251 - 650	150
C	551 – 800	426 - 925	187,5

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

#### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les mangues 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 mangues 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 mangues. Les emballages (ou les lots, si le produit est en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

<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. 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.

### 6.2 EMBALLAGES 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>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

- Catégorie;
- calibre (code de calibre ou échelle de poids);
- 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.

---

<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.

## 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).