

NORME POUR LES RAMBOUTANS (CODEX STAN 246-2005)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés et/ou types commerciales de ramboutans issues du *Nephelium lappaceum* L., de la famille des *Sapindaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des ramboutans 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 ramboutans 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 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 étrangères;
- d'aspect frais;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures.

2.1.1 Les ramboutans 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 ramboutans 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 ramboutans sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les ramboutans 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 ramboutans 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:

- un léger défaut dans la forme;
- de légers défauts épidermiques n'excédant pas 5% de la surface total, les défauts sur les épines étant exclus.

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

2.2.3 Catégorie II

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

- défauts dans la forme;
- des défauts épidermiques n'excédant pas 10% de la surface totale, les défauts sur les épines étant exclus.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le nombre de fruits par kilogramme. Le fruit se présente seul ou en grappes. Les calibres sont indiqués ci-après:

Tableau 1
Calibre des ramboutans présentés individuellement

Code de calibre	Poids par fruit (grammes)	Nombre de fruits par kilo
1	> 43	< 23
2	38 - 43	23 - 26
3	33 - 37	27 - 30
4	29 - 32	31 - 34
5	25 - 28	25 - 40
6	18 - 24	41 - 50

Tableau 2
Calibre des ramboutans présentés en grappes

Code de calibre	Nombre de fruits par kilo
1	< 29
2	29 - 34
3	35 - 40
4	41 - 45

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 ramboutans 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.

En plus des mentions ci-dessus, il est permis de trouver un maximum de 10% en nombre et en poids de fruits détachés dans chaque emballage contenant des ramboutans en grappes.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans 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.

En plus des mentions ci-dessus, il est permis de trouver un maximum de 10% en nombre et en poids de fruits détachés dans chaque emballage contenant des ramboutans en grappes.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans 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.

En plus des mentions ci-dessus, il est permis de trouver un maximum de 10% en nombre et en poids de fruits détachés dans chaque emballage contenant des fruits en grappes.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories ou formes de présentation, dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans 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 ramboutans de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les ramboutans 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.

Les ramboutans 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 ramboutans. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

Les ramboutans peuvent être présentés sous l'une des formes suivantes:

5.3.1 Individuellement

Dans ce cas, le pédoncule doit être détaché au premier nœud et ne doit pas dépasser de plus de 5 mm le sommet du fruit.

5.3.2 En grappes

Chaque grappe doit être exempte de feuilles et sera composée d'un nombre de grappillons, comportant un minimum de deux ramboutans. La longueur de la grappe ne doit pas dépasser 20 cm de long, mesurée au point d'attache du fruit placé tout en haut de la grappe.

¹ 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 (« ramboutan ») et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial, et précisant si le fruit est vendu « individuellement » ou « en grappes ».

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)².

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « ramboutan », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/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; et
- poids net.

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).

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.