

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7 de l'ordre du jour

CX/FFV 02/15

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

*Dixième session  
Mexico (Mexique), 10-14 juin 2002*

### DEMANDE DE RÉVISION PARTIELLE DE LA NORME CODEX POUR LES ANANAS (Proposition de l'Afrique du Sud)

#### NOUVELLE MÉTHODE PERMETTANT D'AUGMENTER LA DURÉE DE CONSERVATION DES ANANAS EXPORTÉS PAR VOIE MARITIME

Les producteurs d'ananas sud-africains ont mis au point une méthode grâce à laquelle l'exportation d'ananas par voie maritime (transport de 3 semaines) est désormais possible.

Les ananas sont récoltés au niveau du sol en conservant la tige et certaines des feuilles de celle-ci. La présence de la tige et de feuilles est essentielle, car la partie à laquelle les feuilles sont rattachées fournit des nutriments au fruit et les feuilles empêchent la tige de sécher.

Des simulations ont montré qu'il était possible d'atteindre un minimum de 20 jours à une température de 6 à 13 degrés Celsius, avec un minimum de 6 jours supplémentaires à température ambiante. Il s'agit d'une amélioration considérable de la durée de conservation par rapport aux fruits sans tige. Les essais relatifs à la durée de conservation se poursuivent.

Par rapport à la norme Codex en vigueur, les éléments suivants posent problème:

La longueur de la tige, que la norme fixe actuellement à 2 cm.

Le calibrage.

Les exigences en matière de marquage.

Par conséquent, l'Afrique du Sud demande la réouverture des débats sur la norme Codex pour les ananas, compte tenu de ces éléments uniquement.

Des photos sont jointes au présent document, pour information.



**Figure 1**



**Figure 2**