

# CODEx ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORME POUR LES FRUITS DE LA PASSION**

**CODEx STAN 316-2014**

## 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de fruits de la passion des espèces grenadille / grenadille de montagne (*Passiflora ligularis* Juss), fruit de la passion pourpre / violet (*Passiflora edulis* Sims forma *edulis*), fruit de la passion jaune (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) de la famille des Passiflorae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits de la passion 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 fruits de la passion doivent être:

- entiers;
- d'aspect frais;
- fermes;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, 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;
- la tige / le pédoncule doit être présent. Pour les grenadilles, la tige doit être présente jusqu'au niveau du premier nœud;
- exempts de dépressions superficielles – applicable aux grenadilles;
- exempts de craquelures.

Les fruits de la passion doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité<sup>1</sup> satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

Le développement et l'état des fruits de la passion 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 fruits de la passion sont classés en trois catégories, comme suit:

#### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les fruits de la passion de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. 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 fruits de la passion de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. 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:

- de légers défauts de forme;
- de légers défauts de l'épiderme, tels que des éraflures, la portion affectée ne devant pas dépasser 10 pour cent de la superficie totale du fruit;

---

<sup>1</sup> La maturité des fruits de la passion peut être appréciée visuellement à partir de leur coloration externe, et confirmée en examinant le contenu total de solides solubles et l'acidité titrable.

- de légers défauts de coloration.

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

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les fruits de la passion 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 fruits de la passion conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme, tel un grossissement de la zone située à proximité du pédoncule;
- des défauts de l'épiderme tels que des éraflures ou d'une croûte liégeuse, la portion affectée ne devant pas dépasser 20 pour cent de la superficie totale du fruit;
- des défauts de coloration.

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

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des fruits de la passion s'effectue selon le diamètre, le nombre de fruits ou le poids; ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. Lorsque tel est le cas, l'emballage doit être étiqueté en conséquence.

- (A) En cas de calibrage par nombre, le calibre est déterminé par le nombre de fruits dans chaque emballage.
- (B) En cas de calibrage par le diamètre, le calibre est déterminé en mesurant le diamètre sur la section équatoriale du fruit. Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

Code de calibre	Diamètre (mm)
A	> 78
B	> 67 - 78
C	> 56 - 67
D	≤ 56*

\* Le diamètre minimal de la grenadille est de 56 mm.

- (C) En cas de calibrage par poids, le calibre est déterminé par le poids individuel de chaque fruit. Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

Code de calibre	Gamme de poids (g)
A	> 139
B	> 128 - 139
C	> 122 - 128
D	> 106 - 122
E	> 83 - 106
F	≥ 74 - 83

## 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, des fruits de la passion ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion 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 ou formes de présentation, dix pour cent, en nombre ou en poids, de fruits des fruits de la passion 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 fruits de la passion de même origine, variété, couleur, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 Conditionnement

Les fruits de la passion doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>2</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 fruits de la passion 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 fruits de la passion. 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 comporter une étiquette indiquant le nom du produit « grenadille / grenadille de montagne », « fruits de la passion violet / pourpre », « fruits de la passion jaune » et, le cas échéant, celui de la variété.

---

<sup>2</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

## 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)<sup>3</sup>.

### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « grenadille / grenadille de montagne », « fruits de la passion violet /pourpre », « fruits de la passion jaune », 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 exprimé conformément à l'une des méthodes suivantes:
  - nombre de fruits par emballage,
  - code et gamme de calibre,
  - gamme de calibre.
- 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 de 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.

## 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).

---

<sup>3</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.