

NORME CEE-ONU DDP-28

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

ANANAS SECHÉS

ÉDITION 2014



NATIONS UNIES

New York, Genève 2014

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente nouvelle norme pour les ananas séchés a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2014/19, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa 70ème session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification. Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au: Groupe des normes agricoles de la

Division de la coopération économique, du commerce et de l'aménagement du territoire

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

Palais des Nations,

CH-1211 Genève 10, Suisse

Adresse électronique: agristandards@unece.org

Norme CEE-ONU DDP-28

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des ananas séchés

I. Définition du produit

La présente norme vise les ananas séchés des variétés issues d'*Ananas comosus* (L.) Merr., destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. En sont exclus les ananas séchés qui ont été sucrés ou aromatisés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

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

- En tranches entières: tranches ou rondelles circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe des ananas pelés et évidés;
- Demi-tranches: moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées;
- Lamelles: portions arquées pouvant présenter des dimensions et/ou des formes irrégulières;
- Bâtonnets: morceaux minces, coupés radialement et longitudinalement par rapport à l'axe des ananas pelés et évidés;
- Secteurs: secteurs raisonnablement réguliers en forme de coins découpés dans des tranches ou des portions de tranches;
- Tronçons: morceaux courts et épais coupés dans des tranches épaisses et/ou des ananas pelés et évidés;
- Cubes: morceaux raisonnablement réguliers en forme de cube.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les ananas séchés au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur

de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les ananas séchés doivent être:

- Intacts (seulement pour les tranches entières); toutefois, des bords légèrement déchirés, de légers défauts superficiels ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développés;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exempts de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de 20 % de la surface du produit;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exempts de fermentation;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût légèrement salé de chlorure de sodium et/ou de chlorure de calcium et d'une légère odeur d'agents conservateurs ou d'additifs, y compris de dioxyde de soufre.

L'état des ananas séchés doit être tel qu'il leur permette:

- De supporter un transport et une manutention;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

¹ Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la Norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf.

B. Teneur en eau²

La teneur en eau des ananas séchés:

- Ne doit pas être supérieure à 20,0 % pour les ananas séchés non traités;
- Doit se situer dans une fourchette comprise entre 20,0 % et 44,0 % pour les ananas séchés traités à l'aide d'agents conservateurs ou préservés par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation). Les produits dont la teneur en eau se situe dans une fourchette comprise entre 26,0 % et 44,0 % doivent être présentés en tant que fruits à chair tendre ou à teneur en eau élevée.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les ananas séchés sont classés dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», Catégorie I et Catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage des ananas séchés est facultatif.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la Norme-cadre (Détermination de la teneur en eau des produits séchés); voir www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

A. Tolérances de qualité

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	10	15	20
Dont pas plus de:			
Dommages causés par la chaleur au cours du séchage et modifiant le goût	5	8	10
Ananas moisés	0	0,5	1,0
Ananas fermentés	0,5	1	2
Ananas atteints de pourriture	0	0,5	1
Attaques de parasites	2	2	6
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les ananas séchés non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10
Présence de formes différentes parmi celle indiquée (en poids)	2	7	13
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères d'origine organique, telles que morceaux de cœur et fragments d'écorce (morceaux par kg)	1	2	3
Matières étrangères d'origine minérale (par kg)	0,025	0,025	0,025

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des ananas séchés de même origine, qualité, forme et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les ananas séchés doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou code (identification symbolique) reconnu officiellement par l'autorité nationale⁴.

B. Nature du produit

- «Ananas séchés», qui peut être remplacé par «Fruits à chair tendre» ou dénomination équivalente (selon que de besoin);
- Forme de présentation.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁴ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage);
- Année de récolte (facultatif);
- «Séchés au soleil», etc. (selon qu'il convient) (facultatif);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2014