

# **NORME CEE-ONU FFV-49**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **ANANAS**

### **2012 ÉDITION**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2012

## 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/>>.

La présente édition de la norme pour les ananas a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2012/10, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-huitième 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 du commerce et du bois de la  
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# Norme CEE-ONU FFV-49 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des ananas

## I. Définition du produit

La présente norme vise les ananas des variétés (cultivars) issues de *Ananas comosus* (L.) Merr., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des ananas destinés à l'ornementation ou à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

### A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers, avec ou sans couronne; lorsqu'elle est présente, celle-ci peut être réduite ou taillée;
- 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;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- D'aspect frais, y compris la couronne;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Lorsqu'il y a une tige, sa longueur, mesurée à partir de la base qui l'entoure, ne doit pas être supérieure à 2,5 cm et la section doit être transversale, droite et nette. Toutefois, durant le transport, les ananas ayant une tige plus longue n'ont pas à présenter ces caractéristiques.

Le développement et l'état des ananas doivent être tels qu'ils leur permettent:

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## **B. Caractéristiques relatives à la maturité**

Les ananas doivent présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les spécificités de la variété et de la région où ils sont cultivés.

La teneur totale en matière sèche soluble de la chair du fruit doit être d'au moins 12° Brix.

Les fruits blets dont la comestibilité est affectée sont exclus.

La partie externe du fruit peut être de couleur verte, à condition que les caractéristiques minimales de maturité soient respectées.

## **C. Classification**

Les ananas font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

### **i) Catégorie «Extra»**

Les ananas classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

La couronne, si elle est présente, doit être unique et droite, sans rejet, et ne doit pas mesurer plus de 150 % de la longueur du fruit. Elle doit être fraîche et non décolorée.

La chair doit être parfaitement saine.

Les ananas ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

### **ii) Catégorie I**

Les ananas classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

La couronne, si elle est présente, doit être unique et sans rejet; elle ne doit pas mesurer plus de 150 % de la longueur du fruit. Elle peut:

- Présenter de légers dommages;
- Être légèrement décolorée;
- Être légèrement incurvée, avec une inclinaison maximale ne dépassant pas 30° par rapport à l'axe longitudinal du fruit.

La chair doit être parfaitement saine.

Les ananas 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 et à sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration, y compris décoloration due au soleil;
- De légers défauts de l'épiderme ne dépassant pas 5 % de la surface totale;

- De légères meurtrissures.

### iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les ananas qui ne peuvent être inclus dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

La chair doit être exempte de défauts importants.

Les ananas peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des défauts de forme, y compris une double couronne;
- Des défauts de coloration, y compris des brûlures du soleil;
- Des défauts de l'épiderme ne dépassant pas 10 % de la surface totale;
- Des meurtrissures.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 300 grammes pour les fruits dont le poids est inférieur ou égal à 1 300 g;
- 680 grammes pour les fruits dont le poids est supérieur à 1 300 g.

## 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 de la catégorie indiquée.

### A. Tolérances de qualité

#### i) **Catégorie «Extra»**

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'ananas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

#### ii) **Catégorie I**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'ananas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

#### iii) **Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'ananas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée.

Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

## **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories: une tolérance de 20 % au total, en nombre ou en poids, d'ananas ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

## **V. Dispositions concernant la présentation**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des ananas, avec ou sans couronne, de même origine, variété, qualité et calibre.

En outre, pour la catégorie «Extra» et la catégorie I, la coloration et la longueur de la couronne doivent être homogènes.

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

### **B. Conditionnement**

Les ananas 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 aux produits 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 autocollants ou étiquettes apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque emballage<sup>1</sup> 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 identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

## **B. Nature du produit**

- «Ananas» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété pour la catégorie «Extra» et la catégorie I. Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque<sup>3</sup> ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou du synonyme;
- «Ananas sans couronne» ou dénomination équivalente, selon que de besoin.

## **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>4</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

## **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre exprimé par:
  - Le poids minimal et maximal; ou
  - Le nombre de fruits;
- Code de couleur (facultatif);
- La mention: «Ne devraient pas être entreposés à moins de 8° C» (facultatif).

## **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoption: 2003

Dernière révision: 2012

---

---

<sup>2</sup> 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>3</sup> Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

<sup>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.