



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2000/20/Add.1
14 mars 2000

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la coordination de
la normalisation des fruits et légumes frais
(Quarante-sixième session, 23-26 mai 2000, Genève)
Point 4 de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE NORME CEE/ONU POUR LES ANANAS

Présenté par l'Afrique du Sud

Note du secrétariat : La proposition suivante est reproduite telle qu'elle a été reçue de l'Afrique du Sud.

**OBSERVATIONS SUR LE PROJET DE NORME INITIAL POUR LES ANANAS,
TEL QU'IL A ÉTÉ PROPOSÉ PAR LE CAMEROUN
(TRADE/WP.7/GE.1/1999/14)**

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

• **Longueur/réduction de la couronne**

Une couronne de quelque 80 et 120 mm, comme il est proposé, représenterait environ 60 % de la longueur du fruit. Si cette norme est appliquée, les producteurs d'Afrique du Sud devront utiliser des régulateurs de croissance pour agir sur la taille de la couronne, ce qui serait rétrograde. La production sud-africaine d'ananas, qui se pratique beaucoup plus au sud qu'ailleurs est connue pour la petitesse naturelle des fruits et de leurs couronnes. Une forte proportion d'ananas est utilisée à des fins décoratives, or les couronnes réduites ne sont pas belles si elles ont été coupées et ne demeurent pas intactes si elles sont arrachées. Pour le moment, nous appliquons le projet de norme du Codex qui précise que la longueur de la couronne doit être comprise entre 50 et 150 % de la longueur du fruit. Nous proposons donc d'utiliser cette règle et non la longueur de 80 à 120 mm proposée.

• **Teneur minimale en sucre/yeux creux**

En Afrique du Sud, les ananas sont produits tout au long de l'année, mais leur qualité interne varie selon les saisons. En hiver, la teneur totale en extrait sec soluble tend à diminuer, aussi nous proposons, exactement, comme le prévoit pour les ananas le projet de norme du Codex, que la teneur totale en extrait sec soluble soit fixée à douze (12) degrés Brix.

2.2 CLASSIFICATION

Il faudra prévoir des dispositions pour les caractéristiques de la catégorie 2.

5.3 PRÉSENTATION

Disposition horizontale/verticale

Nous proposons de supprimer cette clause étant donné qu'elle est trop contraignante et ne va pas dans le sens d'une libéralisation des échanges.
