



Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Soixante-quatrième session

Genève, 5-7 juillet 2017

Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

Élaboration de nouvelles normes : bananes séchées

Projet de norme pour les bananes séchées

Le document suivant a été établi par le Rapporteur (États-Unis) pour examen et observations par la Section spécialisée*.

* La soumission tardive du présent document s'explique par le souci de donner aux délégations la possibilité d'apporter de nouvelles contributions.



I. Définition du produit

La présente norme vise les bananes [mûres et immatures, pelées et séchées] de variétés issues de *Musa acuminata* et *Musa balbisiana* et de leurs hybrides destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. Cette norme ne s'applique pas aux bananes séchées qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées ou destinées à la transformation industrielle.

Les bananes séchées peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes¹ :

- En tranches :
 - Coupées en rondelles perpendiculairement à l'axe longitudinal ;
 - De forme oblongue /ovale/elliptique ;
 - Coupées longitudinalement (dans le sens de la longueur) dans toute la longueur ou sur des portions de celle-ci.
- En tronçons ou en cubes ;
- En éclats ou en lamelles de forme, dimension et épaisseur irrégulières découpés dans des fruits sains et mûrs, à l'exception des fruits entiers ; et
- Toute autre présentation du produit est admise à condition qu'il soit suffisamment étiqueté et se distingue de toute autre forme de présentation telle que le cuir, les feuilles ou les rouleaux de banane séchée.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité auxquelles doivent satisfaire les bananes séchées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur 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 minimales

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

- Intactes (seulement pour les fruits de forme ronde/oblongue) ; toutefois, des bords légèrement déchirés, de légers défauts superficiels ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut ;
- Saines ; sont exclus les produits gâtés ou présentant des altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres ; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Suffisamment développées ;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;

¹ Définies dans l'annexe.

- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exemptes de défaut superficiels, [de brûlures], 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 ;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exemptes de fermentation ;
- [Exemptes d'humidité extérieure anormale] ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'une légère odeur d'agents conservateurs ou d'additifs².

L'état des bananes séchées doit être tel qu'il leur permette :

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

B. [Teneur en eau]³

La teneur en eau des bananes séchées ne doit pas dépasser :

- [une fourchette comprise entre 11 % et 18 %] [15 %] pour les bananes séchées non traitées
- [une fourchette comprise entre 18 % et 25 %] [25 %] pour les bananes séchées traitées à l'aide d'agents conservateurs ou préservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les bananes séchées sont classées 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 bananes séchées est facultatif pour toutes les catégories ; cependant, s'il est appliqué, le calibre est déterminé par le diamètre de la partie la plus large.

IV. Dispositions concernant les tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis ou dans chaque lot (dans le cas de produits présentés en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

² Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) n'est pas considérée comme « anormale ». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Des morceaux de banane séchées peuvent être soufrés afin de conserver leur couleur d'origine.

³ 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 http://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,	5	10	15
dont pas plus de :			
Blessures, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	5	8	10
Taches de moisissure ou de rouille	1	4,5	9
dont pas plus de :			
Produits moisissés	0	0,5	1,0
Produits fermentés ou attaqués par des parasites, atteints de pourriture ou altérés	0,5	1,5	3
dont pas plus de :			
Produits fermentés	0,5	1	2
Produits légèrement gâtés	0	0,5	1
Parasites vivants et dégâts causés par des insectes	2	2	6
dont pas plus de :			
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	15	20
Présence de morceaux parmi les moitiés de bananes mûres (en poids)	2	7	13
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, pédoncules libres, graines, éclats, fragments, morceaux de peau (en poids)	3	7	10
Fruits immatures/mûrs parmi fruits mûrs/immatures	0	4	10

V. Dispositions concernant la présentation**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis⁴ (ou lot si le produit est présenté en vrac) doit être homogène et ne comporter que des bananes séchées de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même variété ou type commercial (en cas de marquage).

⁴ Le terme « colis » est utilisé pour désigner les emballages de vente et les préemballages. Un colis est une fraction d'un lot conditionnée individuellement de manière à faciliter la manutention et le transport de plusieurs unités de vente ou de produits en vrac ou conditionnés, afin de prévenir les dommages susceptibles de se produire au cours de leur manipulation physique et de leur transport. Il peut aussi s'agir d'emballages de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas considérés comme des colis. Les emballages de vente sont des parties individualisées d'un lot par l'emballage et son contenu. L'emballage de vente est conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur.

Pour les catégories « Extra » et I, les bananes séchées doivent être de la même variété et/ou du même type commercial.

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

B. Conditionnement

Les bananes séchées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

C. Présentation

Les bananes séchées doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages de vente contenus dans un colis doivent avoir le même poids, selon les dispositions suivantes :

- De petits conditionnements (par exemple préemballages) peuvent être utilisés pour une consommation immédiate ;
- La dimension et le nombre des emballages contenus dans un colis doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁵ ou emballage compartimenté 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 diffère du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁶.

B. Nature du produit

- Nom du produit ;
- Nom de la variété et/ou type commercial (facultatif) {selon la nature du produit} ;
- Type ou forme de présentation {selon les définitions données dans la norme} ;
- Mention « produit réhydraté », « produit séché au soleil », etc. (le cas échéant).

⁵ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁶ 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 concerné, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, région de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions de la section III ;
- Année de récolte {selon la nature du produit} ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Annexe

Définitions des termes et des défauts concernant les bananes séchées

- a) **Moitiés de bananes** : bananes mûres coupées longitudinalement en deux parties à peu près égales ;
 - c) **En tranches** : bananes mûres coupées en tranches sur toute la longueur ;
 - d) **En morceaux** : bananes coupées en morceaux/cubes de taille à peu près égale ;
 - e) **Pourriture** : décomposition visible d'une partie du fruit mûr due à des micro-organismes ;
 - f) **Moisissure** : présence de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
 - g) **Fermentation** : défaut dû à la fermentation tel qu'il altère sensiblement l'aspect et/ou la saveur caractéristique du produit ;
 - h) **Impuretés minérales** : cendres insolubles dans l'acide ;
 - i) **Matière étrangère d'origine végétale** : toute matière autre que des bananes séchées ;
 - j) **Dommages causés par les insectes** : dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes ;
 - k) **Taches de rouille** : décoloration brun-roux ;
 - l) **Maturité** : fruit ayant atteint son plein développement ;
 - m) **Produit excessivement séché** : trop séché (brûlé) ou creux.
-