

**NORME POUR LES PITAHAYAS  
(CODEX STAN 237-2003)**

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les espèces et les variétés commerciales de pitahayas issues du genre *Selenicereus* et *Hylocereus*, de la famille des *Cactaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pitahayas destinées 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 pitahayas doivent être:

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres et exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>1</sup>;
- fermes;
- d'aspect frais;
- exemptes de crevasses de la peau;
- dotées d'un pédoncule ou d'une tige mesurant entre 15 et 25 mm de longueur;
- sans épines.

2.1.1 Les pitahayas doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité<sup>2</sup> satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou au type commercial et à la région de production.

Le développement et l'état des pitahayas 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 pitahayas sont classées en trois catégories, comme suit:

---

<sup>1</sup> Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

<sup>2</sup> La maturité des pitahayas jaunes peut être évaluée visuellement à partir de la couleur externe du fruit, et confirmée en examinant le contenu de la pulpe ainsi que par un test à l'iode.

### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les pitahayas de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être exemptes 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 pitahayas de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles 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:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de l'épiderme ne dépassant pas 1 cm<sup>2</sup> de la surface totale du fruit.

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

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pitahayas qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pitahayas conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de l'épiderme ne dépassant pas 2 cm<sup>2</sup> de la surface totale du fruit.

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

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit conformément au tableau ci-après<sup>3</sup>:

Code de calibre	Poids unitaire (en grammes)	
	Jaune	Rouge / Blanc
A	110 - 150	110 - 150
B	151 - 200	151 - 200
C	201 - 260	201 - 250
D	261 - 360	251 - 300
E	> 361	301 - 400
F	-----	401 - 500
G	-----	501 - 600
H	-----	601 - 700
I	-----	> 701

## 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.

<sup>3</sup> Pour les pitahayas jaunes, il peut aussi être déterminé par le nombre d'unités par emballage.

## 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de pitahayas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

### 4.1.2 Catégorie I

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

### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pitahayas 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, dix pour cent, en nombre ou en poids, de pitahayas correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pitahayas de même origine, variété et/ou type commercial, qualité, couleur et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les pitahayas doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>4</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 pitahayas doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé 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 pitahayas. 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 Codex 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 porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

---

<sup>4</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>5</sup>.

### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Type commercial défini par la couleur de la peau<sup>6</sup> (jaune, rouge ou blanche).

### 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 (code de calibre ou échelle des poids en grammes);
- nombre d'unités (facultatif);
- poids net (facultatif).

### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

## 7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 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

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - 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.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>5</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.

<sup>6</sup> Dans certaines régions, ceci peut également être défini par la couleur de la pulpe.