

## NORME POUR LES POMELOS (CODEX STAN 219-1999)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de pomelos issues du *Citrus paradisi* Macfad., de la famille des *Rutaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pomelos destinés 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 pomelos doivent être:

- entiers;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- fermes;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ou gel;
- pratiquement exempts de meurtrissures.

2.1.1 Les pomelos doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région de production.

Le développement et l'état des pomelos 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.

#### 2.1.2 Critères de maturité

La teneur minimale en jus est calculée en fonction du poids total du fruit.

Teneur minimale en jus: 35%

#### 2.1.3 Coloration<sup>1</sup>

La coloration doit être typique de la variété. Toutefois, les fruits verdâtres sont admis s'ils sont conformes aux caractéristiques minimales. Les variétés à chair rose peuvent présenter des tâches rougeâtres sur l'écorce. Les pomelos satisfaisant aux caractéristiques minimales concernant la maturité peuvent être « déverdis », à condition que ce traitement ne modifie pas d'autres caractéristiques organoleptiques.

<sup>1</sup> La couleur s'entend comme couleur caractéristique et non pas la décoloration causée par le phytopte, la mélanose ou toute autre tache.

## 2.2 CLASSIFICATION

Les pomelos sont classés en trois catégories, comme suit:

### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les pomelos de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être exempts 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 pomelos de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils 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 coloration;
- légers défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit;
- légers défauts de l'épiderme cicatrisés d'origine mécanique, tels que marques de grêle, frottement, dommages causés par la manipulation;
- légère décoloration de l'épiderme causée par le phytopte, les mélanoses et autres taches, n'excédant pas un cinquième de la surface du fruit.

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

### 2.2.3 Catégorie II

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

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts provenant de blessures superficielles cicatrisées de l'épiderme;
- défauts épidermiques cicatrisés d'origine mécanique tels que marques de grêle, frottements, dommages causés par la manipulation;
- légère décoloration de l'épiderme causée par le phytopte, les mélanoses et autres taches n'excédant pas deux-cinquièmes de la surface du fruit;
- rugosité de la peau.

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

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale du fruit, en conformité avec le tableau suivant:

Code de calibre	Diamètre (mm)
0	> 139
1	109 - 139
2	100 - 119
3	93 - 110
4	88 - 102
5	84 - 97
6	81 - 93
7	77 - 89
8	73 - 85
9	70 - 80

Les pomelos peuvent également être emballés en fonction du nombre de fruits. Dans ce cas, au cas où l'uniformité de calibre requise par la norme serait retenue, le code de calibre sur l'emballage peut ne pas correspondre à un code unique, mais correspondre à deux codes consécutifs.

Les pomelos d'un diamètre inférieur à 70 mm sont exclus.

L'uniformité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas où les fruits présentés en vrac dans des caisses de grande contenance et les fruits présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sachets, etc.) destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même emballage, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

#### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

##### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

###### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de pomelos 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 pomelos 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 pomelos 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.

Dans le cadre de cette tolérance, il est admis un maximum de 5% des fruits présentant de légers défauts superficiels non cicatrisés, des coupures sèches, ainsi que des fruits mous ou flétris.

## 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de pomelos correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

Dans le cas de lots en vrac, la tolérance de 10% ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 70 mm.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage (ou les lots, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des ramboutans de même variété et/ou type commercial, origine, qualité, couleur et calibre. La partie apparente de l'emballage (ou les lots, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les pomelos doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>2</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 pomelos doivent être conditionnés 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 pomelos. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

### 5.3 PRÉSENTATION

Les pomelos doivent être présentés sous l'une des formes suivantes:

- (a) Disposés en couches régulières, en fonction de leur calibre, dans des emballages ouverts ou fermés. Ce mode de présentation est obligatoire pour la Catégorie Extra et facultatif pour les Catégories I et II.
- (b) En couches non alignées, dans des emballages ouverts ou fermés, en fonction du calibre; en vrac, dans un moyen de transport ou dans un compartiment de moyen de transport, la différence de calibre entre les fruits devant se situer dans la fourchette obtenue en regroupant trois calibres consécutifs dans l'échelle de calibrage. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour les Catégories I et II.
- (c) En vrac, dans un moyen de transport ou un compartiment de moyen de transport, sans autre spécification que celle du calibre minimal. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour la Catégorie II.
- (d) En emballages individuels d'un poids maximal de 5 kg pour la vente directe au consommateur.
  - 1) lorsque ces emballages correspondent à un nombre donné de fruits, le classement par calibre doit être respecté pour toutes les catégories;

---

<sup>2</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

- 2) lorsque ces emballages correspondent à un poids donné de fruits, la différence de calibre entre les fruits doit se situer dans la fourchette obtenue en regroupant trois calibres consécutifs de l'échelle de calibrage.

## 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.

### 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. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>3</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou du type commercial (facultatif). La mention « rose » ou « rouge », le cas échéant.

#### 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 ou diamètres minimum et maximum en mm);
- poids net (facultatif);
- le code de calibre (ou, au cas où les fruits calibrés en fonction de leur nombre correspondent à deux codes consécutifs, les codes de calibre ou les diamètres minimum et maximum en mm) et le nombre de fruits, dans le cas des fruits présentés en couches rangées dans l'emballage.

#### 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.

---

<sup>3</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.

## 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).