

ICS :

Fruits et légumes frais

Banane

Norme Marocaine homologuée

Par décision du directeur de l'Institut Marocain de Normalisation N° du , publie au
B.O. N° du .

La présente norme annule et remplace la NM 08.1.103 homologuée en 2001.

Correspondance

La présente norme est en large concordance avec le Règlement d'exécution (UE) n°1333/2011 de la commission du 19 décembre 2011 fixant des normes de commercialisation pour les bananes, des dispositions relatives au contrôle du respect de ces normes de commercialisation et des exigences relatives aux communications dans le secteur de la banane.

Droits d'auteur

Droit de reproduction réservés sauf prescription différente aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé électronique ou mécanique y compris la photocopie et les microfilms sans accord formel. Ce document est à usage exclusif et non collectif des clients de l'IMANOR, Toute mise en réseau, reproduction et rediffusion, sous quelque forme que ce soit, même partielle, sont strictement interdites.

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux bananes des variétés (cultivars) du genre *Musa* (AAA) spp., sous-groupes Cavendish et Gros Michel, ainsi qu'aux hybrides, figurant à l'annexe IV, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des plantains, des bananes destinées à la transformation industrielle et des bananes-figues.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

L'objet de la présente norme est de définir les qualités que doivent présenter les bananes vertes non mûries, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- vertes et non mûries,
- entières,
- fermes,
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites,
- à pédoncule intact, sans pliure ni attaque fongique et sans dessiccation,
- épistillées,
- exemptes de malformations et de courbure anormale des doigts,
- pratiquement exemptes de meurtrissures,
- pratiquement exemptes de dommages dus à de basses températures,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'odeurs et/ou de saveurs étrangères.

En outre, les mains et les bouquets (fragments de mains) doivent comporter:

- une portion suffisante de coussinet de coloration normale, saine, sans contamination fongique,
- une coupe de coussinet nette, non biseautée, sans trace d'arrachement et sans

fragment de hampe. Le développement et l'état de maturité des bananes doivent leur permettre:

- de supporter le transport et la manutention et
- d'arriver dans un état satisfaisant sur le lieu de destination, afin d'atteindre un degré de maturité approprié après mûrissage.

B. Classification

Les bananes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-dessous.

i) Catégorie «Extra»

Les bananes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les doigts ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles ne dépassant pas au total 1 cm^2 de la surface du doigt, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'apparence générale de chaque main ou de chaque bouquet, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les bananes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Toutefois, les doigts peuvent comporter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général de chaque main ou de chaque bouquet, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme,
- légers défauts d'épiderme, dus aux frottements et autres légers défauts superficiels, ne dépassant pas au total 2 cm^2 de la surface du doigt.

Les légers défauts ne peuvent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

iii) Catégorie II

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

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les bananes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme,
- défauts d'épiderme dus au grattage, aux frottements, ou à d'autres causes, ne dépassant pas au total 4 cm^2 de la surface du doigt.

Les défauts ne peuvent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par:

- la longueur du fruit, exprimée en centimètres et mesurée le long de la face convexe, depuis le point d'insertion du pédoncule sur le coussinet jusqu'à l'apex,
- le grade, c'est-à-dire la mesure, exprimée en millimètres, de l'épaisseur d'une section transversale du fruit pratiquée entre ses faces latérales et en son milieu, perpendiculairement à l'axe longitudinal.

Le fruit de référence servant à la mesure de la longueur et du grade est:

- le doigt médian situé sur la rangée extérieure de la main,
- le doigt situé à côté de la coupe, qui a servi à sectionner la main, sur la rangée extérieure du

bouquet. La longueur et le grade minimaux sont respectivement fixés à 14 cm et 27 mm.

Par dérogation au paragraphe 3, les bananes produites à Madère, aux Açores, en Algarve, en Crète, en Laconie et à Chypre, d'une longueur inférieure à 14 cm, peuvent être commercialisées dans l'Union, mais doivent être classées dans la catégorie II.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie «Extra»

5 % en nombre ou en poids de bananes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de bananes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) Catégorie II

10 % en nombre ou en poids de bananes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, 10 % en nombre de bananes ne correspondant pas aux caractéristiques de calibre dans la limite de 1 cm pour la longueur minimale de 14 cm.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des bananes de mêmes origine, variété et/ou type commercial et qualité.

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits des altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou de timbres portant 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les bananes doivent être présentées en mains ou en grappes (parties de mains) d'au moins quatre doigts. La présentation des bananes en doigts isolés est admise.

Pour chaque colis, il est toléré deux doigts manquants par bouquet, sous réserve que le pédoncule ne soit pas arraché mais sectionné nettement, sans blessure des fruits avoisinants.

Il est admis d'utiliser, par rangée, au maximum un bouquet de trois doigts de mêmes caractéristiques que les autres fruits du colis.

Il est possible de commercialiser des bananes en régime dans les régions de production.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications suivantes:

| |

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur

Nom et adresse ou marque conventionnelle délivrée ou reconnue par un service officiel

B. Nature du produit

- «bananes», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- nom de la variété ou du type commercial.

C. Origine du produit

Pays tiers d'origine et, pour les produits de l'Union:

- zone de production;
- appellation nationale, régionale ou locale (facultatif).

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- poids net,
- calibre, exprimé par la longueur minimale et, éventuellement, la longueur maximale.

E. Marque officielle de contrôle (facultative).
