

**ANANAS (Arrêté du 21 novembre 1972 relatif au conditionnement des ananas frais au départ des départements d'outre mer)**

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure <sup>5</sup>	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>I- CARACTERISTIQUES MINIMALES</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sains</li> <li>- Qualité loyale et marchande</li> <li>- Entiers</li> <li>- Propres</li> <li>- Normalement développés, sans résidus visibles de produits de traitements, exempts de parasites et de maladies cryptogamiques risquant de nuire à leur conservation</li> <li>- Exempts de colonies de cochenilles, de fumagine, de coups de soleil, de craquelures, de blessures ou de meurtrissures non cicatrisées, de taches brunes internes et de malformations</li> <li>- Existence d'un pédoncule d'une longueur maximale de 2 cm, la section de la coupe devant être nette.</li> <li>- Existence d'une couronne fraîche, non fasciée, sans blessure grave et d'une hauteur comprise entre 50 et 120 mm.</li> <li>- Classement des fruits selon leur maturité :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- fruits dont la coloration jaune orangé s'étend du quart inférieur à la moitié (maturité M2)</li> <li>- fruits dont la coloration jaune orangé s'étend du tiers inférieur à la totalité de la hauteur (maturité M3).</li> </ul> </li> </ul>		
<b>II- CARACTERISTIQUES QUALITATIVES</b>			
Développement	- Couronne de très bel aspect	- Mêmes caractéristiques qu'EXTRA - Couronne double inclinée et (ou) à folioles légèrement meurtries ou à cavité centrale un peu ouverte	Conforme aux caractéristiques minimales
Caractéristiques générales	- Exempts de cochenilles - Aucun défaut - Ne pas avoir été brossés - En section transversale, la chair doit être opaque à légèrement translucide	- Présence de quelques cochenilles isolées - Quelques craquelures ou blessures légères cicatrisées - Quelques taches brunes isolées dans la chair apparaissant dans une section pratiquée transversalement	
Maturité	- Homogène	- Maturité de la pulpe caractérisée au maximum par des faisceaux translucides non jointifs limités au niveau des yeux	
<b>III- CALIBRAGE</b>			
Poids minimal	1100 g	700 g	
Homogénéité	De 1100 à 1300 g.....11/13 De 1300 à 1500 g.....13/15 De 1500 à 1800 g.....15/18 De 1800 à 2000 g.....18/22	De 700 à 900 g..... 7/9 De 900 à 1100 g.....9/11 De 1100 à 1300 g.....11/13 De 1300 à 1500 g.....13/15 De 1500 à 1800 g.....15/18 De 1800 à 2000 g.....18/22	
<b>IV- TOLERANCES</b>			
- Qualité	5 % en nombre Présence de quelques cochenilles admise dans les anfractuosités de la base du fruit	10 % en nombre par rapport à la définition de la catégorie I	10 % en nombre par rapport aux caractéristiques minimales
- Poids variant de 100 grammes en plus ou en moins du calibre indiqué	5 % en nombre	10 % en nombre	10 % en nombre

<sup>5</sup> Variétés du groupe Cayenne et Victoria

## V- EMBALLAGE ET PRESENTATION

Homogénéité	Différence maximale de poids entre le plus petit et le plus gros : 200 g	Maturité Poids
	Les emballages et les matériaux accessoires utilisés pour le conditionnement des ananas doivent être neufs, propres, secs et sans odeur. Les emballages doivent être constitués de telle façon que les fruits contenus, isolés les uns des autres, soient protégés efficacement au cours des transports et des manipulations à charge.	

## VI- MARQUAGE

	Les emballages doivent porter en caractères très apparents et facilement lisibles les indications suivantes : a) Identité du producteur, de l'emballeur ou de l'expéditeur à l'aide de ses nom et adresse ou d'une indication conventionnelle délivrée par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité b) la dénomination du produit « Ananas » suivie du nom de la variété c) l'origine d) la catégorie de classement e) le nombre de fruits ou le poids net f) la maturité apparente (M2 ou M3 et, par dérogation, M1) g) le calibre
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------