

Normalisation banane verte non mûrie et banane jaune murie

(Version 16/05/2025)

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2023/2429 DE LA COMMISSION DU 17 AOÛT 2023

Le règlement UE 2023/2429 est entré en application le 1^{er} janvier 2025. Il complète le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour le secteur des fruits et légumes, et intègre désormais le secteur de la banane. Il abroge notamment le règlement (UE) no 1333/2011 (« norme banane verte »).

Cette note a pour vocation de synthétiser les exigences relatives aux normes de commercialisation Banane, en mettant en avant [les évolutions au 1^{er} janvier 2025](#).

Banane verte non murie

Référence : [Règlement délégué \(UE\) n°2023/2429, Annexe I – Partie B – Partie 11](#)

Espèces principales concernées : Banane Cavendish, [Freycinette \(Banane Figue\)](#) (*sauf pour les dispositions de calibrage*), Banane Plantain exclue.

Exigences minimales pour toutes les catégories :

- Vertes non mûries
- [Intactes \(au lieu de « entières »\)](#)
- Fermes
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation
- Propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles
- [D'aspect frais](#)
- Pratiquement exemptes de parasites
- [Pratiquement exemptes de dommages dus à des parasites \(au lieu de « exemptes d'attaques de parasites »\)](#)
- A pédoncule intact, sans pliure ni attaque fongique et sans dessiccation
- Epistillées
- 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'altérations de la pulpe dues à des parasites](#)
- Exemptes de toute odeur et/ou saveur 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 des produits doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination, afin d'atteindre un degré de maturité approprié après murissage.

Qualité : Classement en trois catégories

	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
Qualité requise	<i>Qualité supérieure</i> Bananes caractéristiques de la variété et/ou type commerciale	<i>Bonne qualité</i> Bananes caractéristiques de la variété et/ou type commerciale	<i>Qualité marchande</i> Bananes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais répondent aux exigences minimales
Défauts admis	Pas de défauts sauf très légères altérations superficielles ($\leq 1 \text{ cm}^2$ de la surface du doigt)	Légers défauts de forme Légers défauts d'épiderme, dus aux frottements et autres légers défauts superficiels ($\leq 2 \text{ cm}^2$ de la surface du doigt) N'altérant pas la pulpe du fruit	Défauts de forme Défauts d'épiderme dus au grattage, aux frottements, ou à d'autres causes ($\leq 4 \text{ cm}^2$ de la surface du doigt) N'altérant pas la chair du fruit A condition que les bananes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.
	À conditions qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général de chaque main/bouquet, à sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.		

Calibrage (hors Freycinette)

Sont utilisés :

La longueur des doigts : déterminée le long de la face convexe, depuis l'apex jusqu'à la base du pédoncule où se termine la chair comestible et le diamètre qui est l'épaisseur d'une section transversale du fruit pratiquée entre ses faces latérales. *(Le pédoncule n'est plus compris dans la mesure de la longueur du fruit)*

- ➔ Minimum 14 cm (Dérogation : les bananes produites à Madère, aux Açores, en Algarve, aux Îles Canaries, en Crète, en Laconie, à Chypre, d'une longueur < 14 cm peuvent être commercialisées dans l'UE).



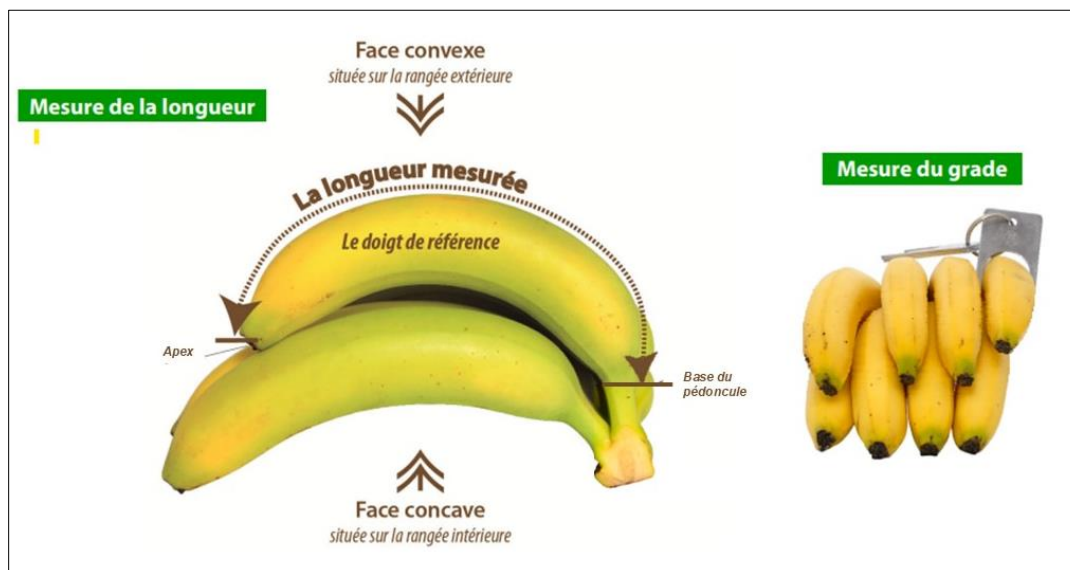
Le grade : mesure de l'épaisseur d'une section transversale du fruit pratiquée entre ses faces latérales et en son milieu, perpendiculairement à l'axe

longitudinal

➔ Minimum 27 mm.

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.



Attention : clichés réalisés sur banane jaune mais en vigueur sur banane verte.

Tolérances admises (en nombre ou en poids)

	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
Qualité	5 % ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I , (<i>exceptionnellement : admises dans les tolérances de la Cat I</i>).	10 % ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II (<i>exceptionnellement : admises dans les tolérances de la Cat I/</i>).	10 % ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.
Calibre	10 % ne répondant pas aux exigences de calibre, dans la limite de 1cm pour la longueur mini de 14cm		



Présentation du colis (toutes catégories)

Homogénéité : Mêmes origine, variété et/ou type commercial et qualité. La partie apparente du contenu de chaque colis doit être représentative de l'ensemble.

Emballage : Conditionné de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés sont neufs, propres et ne pouvant pas causer d'altérations. Utilisation d'encre et colles non toxiques. Les colis sont exempts de corps étrangers.

Présentation : Les bananes sont présentées **en mains ou en grappes (parties de mains) ou en doigts isolés (Suppression du nombre minimum de 4 doigts)**. Le pédoncule est tranché net. En régions de productions, il est possible de commercialiser des bananes en régime.

Marquage du colis

Indications suivantes, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur :

Identification : Nom et adresse emballeur et/ou expéditeur

Nature : « Bananes » (*si non visible de l'extérieur*) et nom de variété ou type commercial

Origine : Pays tiers d'origine et pour les produits de l'UE : zone de production et appellation nationale, régionale ou locale (facultative)

Caractéristiques commerciales : Catégorie ; Poids net ; Calibre exprimé par la longueur minimale et éventuellement la longueur maximale.

Banane jaune mûrie

- Références : - [Règlement délégué \(UE\) n°2023/2429](#)
- [Règlement INCO](#) pour les bananes pré-emballées

La seule obligation au stade jaune est l'indication du **pays d'origine, en toutes lettres**.
Sur les documents d'accompagnement ou les étiquettes des produits :

- ➔ Pour les bananes Antillaises, il faut indiquer à minima « France ».
- ➔ Pour les autres pays de production, l'origine ne peut pas être remplacée par une dénomination plus large « Afrique », « Amérique du Sud »)

Au stade jaune, La mention de la catégorie est tolérée. Le calibre n'est pas obligatoire.

Bananes enrubannées : Pré-emballées ou vrac ?

La DGCCRF a confirmé dans un courrier en date du 04/01/2021 la possibilité de commercialiser les mains de bananes entourées de ruban non seulement en vente à la pièce mais également en vente au kg, cette possibilité existant déjà dans plusieurs états membres, sous réserve bien évidemment du respect des règles d'information aux consommateurs.

On peut donc avoir des bananes, avec le ruban portant les éléments de traçabilité, et des rubans, en poids prix, assimilables à du vrac : dans les 2 cas, il faut bien faire attention aux informations sur le pancartage et / ou le ruban (si on se place dans le cadre d'une vente en vrac, et sur le ruban, si on le considère comme une UVC)

Cas particuliers des pré-emballés de bananes issues de l'agriculture biologique :

Cependant l'INAO considère que les bananes enrubannées comme des pré-emballées et non comme du vrac. Des discussions avec la DGCCRF sont en cours afin d'harmoniser la doctrine.

Bananes pré-emballées : on doit retrouver sur l'emballage les mentions obligatoires du [Règlement INCO, Article 9](#).

Point de l'article 9	Détails
1.a) La dénomination de la denrée alimentaire	C'est le nom du produit.
1.e) La quantité nette alimentaire	« Annexe IX : L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires qui sont normalement vendues à la pièce, si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou, dans le cas contraire, est indiqué sur l'étiquetage. » La DGCCRF applique une doctrine sur ce point. Le nombre de pièces doit être identifiable rapidement par le consommateur.
1.f) la date de durabilité minimale ou la date de limite de consommation	« Annexe X : La mention de la DDM n'est pas requise dans le cas des fruits et légumes frais qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires »
1.i) le pays d'origine ou le lieu de provenance	En toutes lettres → Pour les bananes Antillaises, il faut indiquer à minima « France ». → Pour les autres pays de production, l'origine ne peut pas être remplacée par une dénomination plus large « Afrique », « Amérique du Sud »)
1.h) Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire visé à l'article 8 paragraphe 1	« L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union. » Pour une marque distributeur, le nom de l'exploitant à indiquer sera le distributeur. En revanche, si le produit est importé par une entreprise d'importation, ce sera la raison sociale de l'importateur qu'il faudra indiquer.

Pour plus d'informations : <https://labanane.info/la-filiere/qui-sommes-nous/>

aib.banane@gmail.com

