

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 7 de l'ordre du jour

CX/FFV 22/22/8

Janvier 2022

PROGRAMME COMMUN FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingt-deuxième session

EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX (RÉPONSES À LA CL 2021/79-FFV)

1. Ce document regroupe les quatre propositions de nouveaux travaux présentées en réponse à la lettre circulaire CL 20/2179-FFV21 :

- (i) Élaboration d'une norme pour la narangille, proposition présentée par la Colombie (Annexe I) ;
- (ii) Modification de la *norme pour les bananes* (CXS 205-1997), proposition présentée par le Brésil (Annexe II) ;
- (iii) Révision des normes existantes, proposition présentée par l'Union européenne (Annexe III) ;
- (iv) Élaboration d'une norme pour les feuilles de curry, proposition présentée par l'Inde (Annexe IV).

2. Il est demandé au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) de bien vouloir examiner ces propositions lors de sa vingt-deuxième session.

Annexe I

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX PORTANT SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME DU
CODEX POUR LA NARANGILLE**

(présentée par la Colombie)

CONTEXTE

La narangille¹ (*Solanum quitoense* Lamarck) est le fruit de la Morelle de Quito, de la famille des *Solanaceae*. C'est un fruit rond, de couleur jaune-orange quand il est entièrement mûr, couvert de trichomes (poils, peluches). L'intérieur du fruit se divise en quatre compartiments qui accueillent une chair juteuse aigre-douce, de couleur jaune-vert, et de nombreuses petites graines.



Source :

Corporación Colombiana de Investigación
Agropecuaria - AGROSAVIA

Source :

[https://agronegocios.uniandes.edu.co/2011/
10/10/investigacion-del-lulo-en-narino/](https://agronegocios.uniandes.edu.co/2011/10/10/investigacion-del-lulo-en-narino/)

La narangille est originaire de la région andine de l'Amérique du Sud (région où se trouve la Colombie). Sa culture s'est étendue à l'Amérique centrale et au Mexique. Outre ses caractéristiques très particulières, ce fruit tropical aux goût et arôme très agréables possède de remarquables qualités nutritionnelles (voir ci-dessous) qui le rendent particulièrement appétissant :

Composants	Teneur
Eau	87 %
Protéine	0,74 %
Graisse	0,17 %
Cendre	0,95 %
Glucides	8 %

¹ Ou encore *naranjilla* ou lulo de Castilla dans certains pays.

Fibre	2,6 %
Calcium	34,2 mg
Fer	1,19 mg
Phosphore	13,5 mg
Vitamine C	29,4 mg
Contenu nutritionnel de la narangille pour 100 g de produit comestible.	
Source : Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria - AGROSAVIA, 2002	

La narangille, généralement consommée sous forme de jus, peut être également utilisée pour enrichir et parfumer des desserts et autres préparations culinaires.

JUSTIFICATION D'UN PROJET DE NORME DU CODEX POUR LA NARANGILLE

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de la norme internationale est d'établir les critères de qualité et de sécurité applicables à la narangille, compte tenu des caractéristiques particulières de ce fruit et des directives établies par le Codex pour les produits destinés à la consommation humaine. La norme s'appliquera aux narangilles (*Solanum quitoense* Lamarck), de la famille des *Solanacées*, destinées à la consommation humaine et commercialisées à l'état frais après préparation et conditionnement.

2. Pertinence et actualité

La tendance au niveau mondial étant à la consommation de produits aussi peu traités ou transformés que possible, les fruits occupent une place de choix parmi les produits qui s'échangent entre pays, comme l'illustre la grande diversité de fruits nouvellement arrivés sur les marchés internationaux. La demande accrue de produits commercialisés à l'état frais est bénéfique aussi bien pour la santé des consommateurs que pour l'économie des pays producteurs. La reconnaissance d'un fruit particulier dans une norme internationale permet d'améliorer son positionnement sur le marché mondial et entraîne un accroissement de la demande, ce qui se traduit par une augmentation des revenus et du niveau de vie des producteurs.

La norme permettra d'unifier les critères de qualité et de sécurité de la narangille conformément aux principes du Codex Alimentarius. Elle favorisera en outre le commerce loyal de ce fruit en servant de référence aussi bien pour les producteurs que pour les acheteurs.

3. Principales questions à traiter

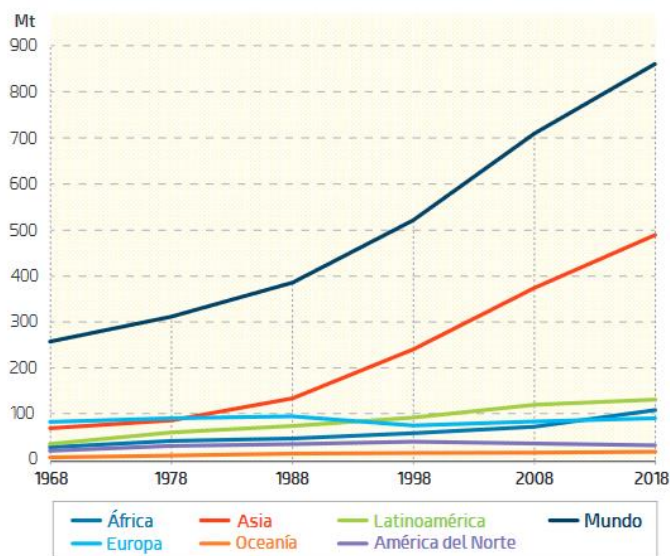
Les aspects essentiels qui devront être définis pour l'élaboration de la norme pour la narangille sont les suivants :

- définir les caractéristiques de qualité minimales applicables à la narangille afin d'en établir l'aptitude à la consommation ;
- classification des narangilles en catégories, en fonction des défauts et de leur importance ;
- fourchettes de calibre (diamètre, poids) applicables à la sélection et à la commercialisation des narangilles ;
- tolérances admises en termes de qualité et de calibre pour les fruits d'un même emballage ;
- inclure les dispositions à prendre en compte concernant l'homogénéité des produits dans un même emballage et la qualité desdits conditionnements ;
- informations à indiquer sur le marquage et l'étiquetage des emballages destinés au consommateur, conformément aux directives du Codex Alimentarius ;
- inclusion des directives du Codex Alimentarius concernant les contaminants, les critères microbiologiques et autres dispositions à respecter en matière d'hygiène et de manutention.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

4.1 Volume des échanges entre pays

Comme on peut le voir ci-dessous, la production de fruits s'est accrue au niveau mondial :



Production de fruits entre 1968 et 2018, total mondial et par région en millions de tonnes (Mt) (Source : FAOSTAT (2020)).

L'augmentation de l'offre mondiale de fruits est constante sur la période 1968-2017 : en Asie, les volumes de production ont connu une hausse d'environ 750 % qui s'explique notamment par l'accroissement de la production chinoise. En Afrique, la production annuelle a quadruplé, passant de 45 à 180 millions de tonnes. Au cours des cinquante dernières années, la production de fruits a connu une augmentation de 317 % en Amérique centrale et du Sud, de 117% en Europe et de 174 % en Amérique du Nord.

La production mondiale par pays se décomposait comme suit en 2018 (la Chine étant le premier producteur de fruits et la Colombie le quatorzième).

Production de fruits par pays (2018)	Millions de tonnes
Chine	244
Inde	99
Brésil	40
Mexique	33
États-Unis d'Amérique	26
Turquie	24
Indonésie	20
Espagne	19
République islamique d'Iran	19
Italie	18
Philippines	17
Égypte	15
Nigeria	12
Colombie	12

Source : FAOSTAT (2020)

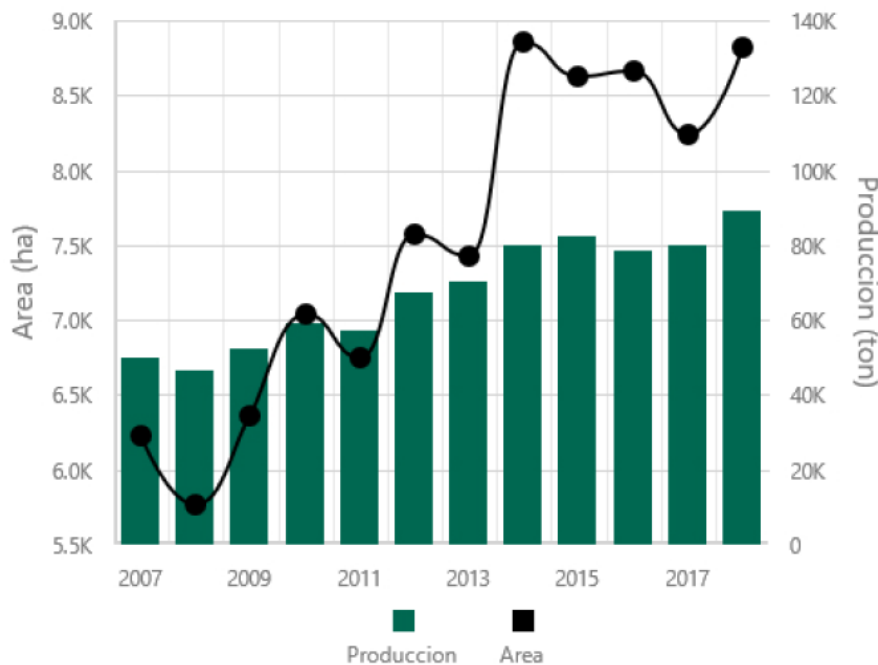
Dans le cas de la Colombie, ces chiffres résultent de politiques publiques visant à encourager la production, la consommation et l'exportation de fruits frais, parmi lesquels nous retiendrons les programmes *la Diplomacia sanitaria*, *Coseche y venda a la fija*, *Colombia Exporta Agro*, *Estrategia 360* y *Pactos por el Crecimiento Económico*, etc.

Concernant plus particulièrement la narangille, les surfaces cultivées et les volumes de production ont connu un accroissement significatif en Colombie, grâce au soutien technique fourni aux producteurs et à la promotion de ce produit auprès des consommateurs d'autres pays.

Parallèlement à l'augmentation de la production de fruits en Colombie (dont beaucoup sont couverts par une norme du Codex), la narangille a progressivement conquis des parts de marché. Une norme internationale pourrait aider à soutenir cet élan.

Les graphiques suivants montrent les performances historiques de la narangille et l'évolution de la production et des surfaces cultivées. Les rendements sont également indiqués, ainsi que leur évolution due aux progrès agricoles et aux aides apportées aux producteurs, comme indiqué ci-dessus.

Narangille : évolution annuelle du volume de production et des surfaces cultivées

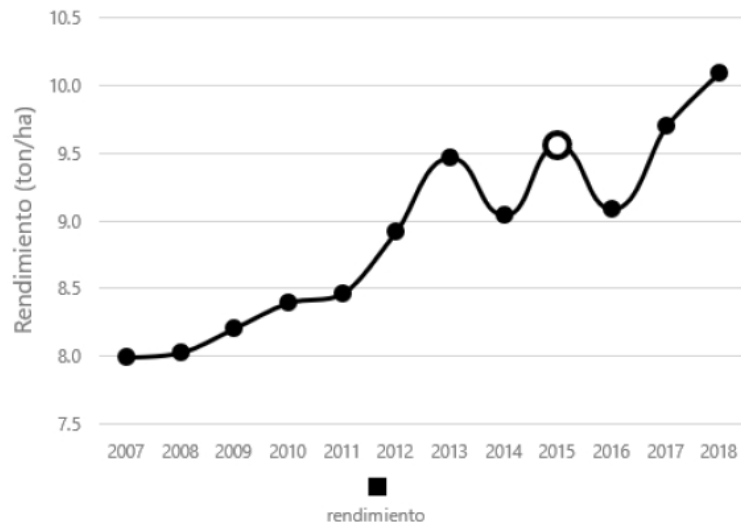


(Production – Surface cultivée)

Source : Red de información y comunicación del sector Agropecuario Colombiano - Agronet

On constate depuis 2016 une augmentation constante de la production de narangille, surpassant le pic historique atteint en 2015. Les surfaces cultivées augmentent à compter de 2017 pour atteindre les niveaux de 2014 et dépasser ceux de l'année du pic de production (2015).

Narangille : rendement annuel par hectare



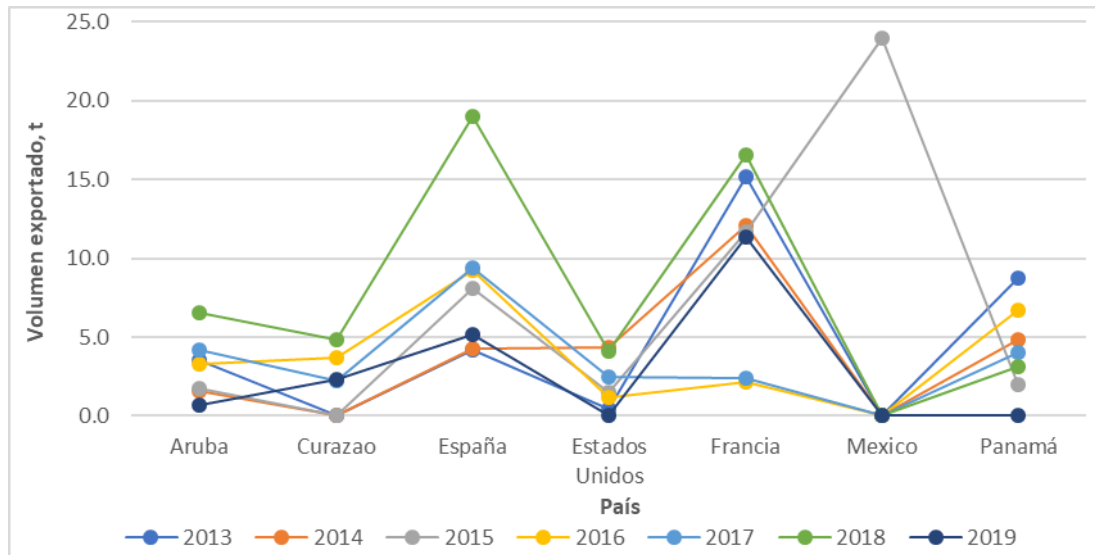
(Rendement)

Source : Red de información y comunicación del sector Agropecuario Colombiano - Agronet

L'amélioration constante depuis 2016 des performances de la production de narangille s'explique entre autres aspects par la meilleure qualité des semences, la densification des surfaces cultivées, la mise en œuvre de bonnes pratiques comprenant une gestion efficace des intrants agricoles et le traçage et contrôle opportuns des parasites et des maladies.

Principaux pays importateurs de narangille (en tonnes)

L'arrivée récente de la narangille sur les marchés internationaux s'accompagne de variations dans la demande par pays, comme on pouvait s'y attendre, sachant que, par rapport à d'autres fruits, la narangille n'est présente que depuis peu de temps sur les marchés. Une tendance à la hausse des importations dans certains de ces pays reste néanmoins observable au fil des ans.



(Volume des importations)

Source : Procolombia

De plus faibles volumes ont également été exportés vers les pays suivants : Allemagne, Arabie saoudite, Bahreïn, Belgique, Brésil, Canada, Chine, Costa Rica, Hong Kong, Italie, Koweït, Pays-Bas, Antilles néerlandaises, Portugal, Qatar, Russie, Suisse, Émirats arabes unis et Royaume-Uni.

4.2 Potentiel commercial international

Les conditions topographiques et climatiques de la Colombie permettent la culture et la récolte d'une grande variété de fruits tout au long de l'année, ce qui explique, entre autres raisons, que notre pays soit le principal exportateur de fruits tropicaux sur le continent américain ; par ailleurs, les exportations de fruits colombiennes ont connu une croissance moyenne annuelle de 7 pour cent au cours des cinq dernières années. Les fruits

colombiens possèdent une excellente qualité organoleptique, et présentent, par rapport aux produits d'autres pays de la région subtropicale, les meilleures performances en termes de coloration, saveur, arôme et teneur en solides solubles.

Exportations de fruits - Synthèse

Par rapport aux années précédentes, les exportations de fruits ont connu une augmentation significative sur la période 2018-2019, comme on peut le constater dans le tableau récapitulatif suivant :



(Top 5 des plus gros exportateurs)

Source: Procolombia.

Cette tendance, confirmée en 2020, ouvre des perspectives prometteuses pour le commerce des produits colombiens les plus demandés et permet d'envisager l'introduction sur les marchés de fruits méconnus en vue de les faire découvrir progressivement dans un plus grand nombre de pays, sur le modèle de la narangille qui a déjà connu une percée significative sur des marchés où ce fruit était quasiment inconnu.

Selon les chiffres du Département national des statistiques (DANE) de Colombie, entre janvier et avril 2021, les exportations de fruits tropicaux ont atteint le montant de 37,8 millions de dollars des États-Unis, soit une augmentation de 27,5 pour cent par rapport aux chiffres enregistrés en 2020 sur la même période.

Les principaux destinataires de ces exportations sont : Pays-Bas, Royaume-Uni, États-Unis, Canada, France, Brésil et Hong Kong. En outre, les importations en Europe ont augmenté de 29,7 pour cent pour atteindre 32,1 millions de dollars, soit 84,9 pour cent du total des exportations colombiennes de fruits tropicaux.

La tendance constatée ces dernières années ouvre des perspectives prometteuses pour les exportations de fruits colombiennes, y compris la narangille.

4.3 Protection des consommateurs

La norme Codex pour la narangille définira des aspects importants pour assurer la protection des consommateurs tant du point de vue commercial que sanitaire. L'avant-projet décrit les caractéristiques minimales de qualité pour les fruits destinés à la consommation humaine, définit les défauts admissibles et les informations utiles devant figurer sur le marquage des emballages et mentionne les dispositions établies par le Codex concernant les contaminants et les pratiques d'hygiène applicables au conditionnement et à la commercialisation de la narangille.

4.4 Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Aucun travail de normalisation n'a été effectué par d'autres organisations internationales concernant la narangille.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Le travail proposé s'inscrit dans le cadre stratégique 2020-2025 du Codex qui renforce sa mission concernant la protection des consommateurs via l'élaboration de normes de qualité et de sécurité.

L'élaboration de la norme internationale sur la narangille est directement liée aux objectifs suivants du Codex:

Objectif 2. La proposition d'élaboration d'une norme pour la narangille présentée ici est basée sur un travail de recherche scientifique qui a permis de caractériser la narangille via une méthode d'échantillonnage

statistiquement représentatif dans les zones de production les plus importantes, et sur un examen des données disponibles concernant les fruits cultivés dans d'autres pays, de sorte que le projet de norme ne se limite pas au fruit cultivé en Colombie.

Objectif 3. La norme internationale sur la narangille constituera un document de référence pour les acteurs du commerce international, et participera donc à favoriser l'adoption de pratiques commerciales plus équitables.

Objectif 4. Il existe un Comité National du Codex Alimentarius qui encourage la participation des différentes parties prenantes aux projets de normes et veille au respect des délais de réponse aux demandes du Codex et à la participation constante concernant les questions intéressant la Colombie.

6. Relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La norme proposée pour la narangille relève du mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) et a donc été rédigée sur le modèle des autres normes élaborées par le CCFFV. L'avant-projet reprend également les textes élaborés par les comités en charge de l'étiquetage, des contaminants et des pratiques d'hygiène applicables aux fruits frais. Il ne s'agit pas de dupliquer le travail effectué par les comités du Codex, mais plutôt, par un examen croisé des travaux effectués, d'identifier les normes et autres textes qui complètent la norme proposée et en favorisent l'application.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'avant-projet de norme du Codex sur la narangille a été élaboré avec l'aide d'un groupe d'experts travaillant au niveau national en Colombie sur la caractérisation des fruits tropicaux. Il n'est donc pas prévu de faire appel à d'autres experts-conseils.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Aucun besoin en contribution technique n'a été identifié.

9. Calendrier proposé

L'élaboration de la norme n'occupera le CCFFV que pendant trois sessions tout au plus, selon les décisions et contributions pertinentes de ses membres.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA NARANGILLE

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les narangilles² après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les narangilles peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur de produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les narangilles (*Solanum quitoense* Lam.), de la famille des *Solanaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. Les narangilles destinées à la transformation industrielle sont exclues.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 Caractéristiques minimales

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

- entières ;
- rondes ;
- d'aspect frais et de consistance ferme ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- pratiquement exemptes de parasites³ et d'attaques de parasites ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes de blessures mécaniques ;
- exemptes d'odeur et/ou saveur étrangères ;
- propres et exemptes de toute matière étrangère visible ;
- exemptes de trichomes (peluches).

3.1.1 Exigences minimum de maturité

La maturité des narangilles se constate par une inspection visuelle de la coloration externe et peut être confirmée par une détermination des solides solubles totaux.

Les narangilles doivent avoir atteint un degré de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété, pour permettre le développement de caractéristiques organoleptiques satisfaisantes.

3.2 Classification

Les narangilles sont classées dans les trois catégories suivantes :

² Ou encore naranjilla, Naranjilla de Quito, Gele Terong (Pays-Bas), Morelle de Quito (France), Orangen von Quito (Allemagne).

³ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les narangilles classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Les narangilles 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 et à sa présentation dans l'emballage.

3.2.2 Catégorie I

Les narangilles classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété. 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 et à sa présentation dans l'emballage :

- éraflures cicatrisées causées par des acariens ;
- brûlures de soleil ;
- brûlures (effet loupe) ;
- défaut de coloration causé par le contact entre fruits sur la plante.

L'ensemble de ces défauts ne doit pas excéder dix pour cent de la surface totale du fruit. En outre, de légers défauts de forme (aplatissement) sont admis.

Les défauts ne doivent en aucun cas porter atteinte à la chair du fruit.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les narangilles qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1. Les narangilles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage :

Les fruits présentant des éraflures superficielles à proximité du calice, à condition qu'elles n'excèdent pas cinq pour cent de la surface totale du fruit, sont autorisés.

Défauts admis :

- Éraflures cicatrisées causées par des acariens ;
- Brûlures du soleil ;
- Brûlures (effet loupe) ;
- Défaut de coloration causé par le contact entre fruits sur la plante.

L'ensemble de ces défauts ne doit pas excéder quinze pour cent de la surface totale du fruit. En outre, de légers défauts de forme (aplatissement) sont admis.

Les défauts ne doivent en aucun cas porter atteinte à la chair du fruit.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre des narangilles peut être déterminé par le diamètre ou par le poids, ou encore selon les pratiques commerciales existantes. En cas de calibrage, l'emballage doit porter les indications pertinentes.

(A) Calibre déterminé par le nombre de fruits contenus dans un même emballage

(B) Calibre déterminé par le diamètre

Code de calibre	Fourchette (mm)
A	> 77
B	70 – 77
C	60 – 70
D	< 60
*Le diamètre minimum des narangilles est de 50 mm	

(C) Calibre déterminé par le poids

Code de calibre	Fourchette (g)
A	> 190
B	145 – 190
C	100 – 145
D	< 100
*Le poids minimum des narangilles est de 83 g.	

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui ne satisfont pas au contrôle de conformité peuvent faire l'objet d'un recours et être mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

5.1.1 Catégorie « Extra »

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

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent en nombre ou en poids, de narangilles 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.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de narangilles 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.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : dix pour cent, en nombre ou en poids, de narangilles correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre indiqué sur l'emballage.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des narangilles de même origine, qualité et calibre.

La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

6.2 Conditionnement

Les narangilles doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les narangilles doivent être conditionnées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder des caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des narangilles.

Les emballages doivent être exempts de toute odeur ou matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁴ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2 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.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵.

7.2.2 Nom du produit

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé en :
 - poids minimum et maximum ; ou
 - diamètre minimum et maximum ;
 - nombre de fruits et poids net des fruits ; ou
 - code de calibre et méthode de calibrage utilisée.

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. CONTAMINANTS

8.1 Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8.2 Le produit visé par la présente norme doit être conforme à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

9. HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les *Codes d'usages en matière d'hygiène* et les *Codes d'usages*.

9.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi conformément avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997).

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁵ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

Annexe II

PROPOSITION D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES BANANES (CXS 205-1997)**(présentée par le Brésil)****1. Objectifs et champ d'application de la norme**

L'amendement proposé vise à corriger la section Champ d'application afin de couvrir correctement la liste des variétés de bananes figurant en annexe de la norme et fournir ainsi un guide plus précis aux pays membres et aux acteurs du secteur.

La section 1 - Définition du produit, ne mentionne que le groupe AAA, ce qui peut prêter à confusion puisque, selon la liste en annexe, d'autres groupes sont couverts par cette même norme (groupes AA, AB et AAB, en plus du groupe AAA).

La modification proposée consiste à supprimer cette référence au seul groupe AAA du texte de la section 1 - Définition du produit, puisque le groupe AAA est comme tous les autres (AA, AB et AAB), listé en annexe.

La suppression de la référence au seul groupe AAA dans la section 1 - Définition du produit a pour but d'élargir le champ d'application de la norme afin d'en faciliter l'adoption et donc d'assurer une meilleure transparence concernant le commerce des bananes.

2. Pertinence et calendrier

Le Régime de l'OCDE pour les fruits et légumes frais élabore actuellement la brochure de l'OCDE sur les bananes, qui couvre la *Norme pour les bananes* (CXS 205-1997).

Selon le site de l'OCDE – « Les brochures de l'OCDE facilitent l'interprétation cohérente des normes internationales pour les fruits et légumes au moyen de photos et de notes explicatives. Elles sont destinées à servir d'outils aux autorités de contrôle et aux organismes professionnels chargés de l'application des normes ou intéressés par le commerce de ces produits⁶. »

Lors de la réunion du groupe de travail (GT) chargé de l'élaboration de la brochure de l'OCDE sur les bananes (1^{er} décembre 2021), les participants ont envisagé différentes manières d'encourager le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à réviser la norme Codex pour les bananes après avoir constaté qu'il y avait des doutes parmi les membres du GT s'agissant de savoir si la norme couvrait un seul ou plusieurs groupes de bananes.

Les échanges ont porté sur le fait que, bien que le texte de la section 1 - Définition du produit ne citait qu'un seul groupe (le groupe AAA), il y était également indiqué qu'il fallait se reporter à la liste des variétés visées figurant en annexe de la norme. Lors de l'élaboration de la brochure de l'OCDE sur les bananes, ces deux indications ont produit des doutes concernant le fait de savoir si la norme couvrait ou non les autres groupes de bananes listés en annexe.

Le Brésil s'est engagé à attirer l'attention du Comité des fruits et légumes frais sur cette question. Il serait en effet important d'envisager une révision de la norme actuelle afin de supprimer la référence superflue à un seul groupe de bananes, puisque la liste en annexe contient toutes les précisions nécessaires. En l'état du texte, la référence au seul groupe AAA n'apporte rien concernant une définition des caractéristiques essentielles du produit et ne contribue pas à favoriser la transparence des échanges, puisqu'au contraire, cette précision superflue s'avère préjudiciable aux autres groupes de bananes cités en annexe de la norme.

3. Principales questions à traiter :

L'amendement vise la référence au seul groupe AAA figurant dans la section 1 - Définition du produit, et consiste à supprimer cette référence puisque la liste de tous les groupes visés figure en annexe de la norme.

Au cours de la sixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Mexico, Mexique, 29 janvier - 2 février 1996), le Comité avait confirmé une décision antérieure selon laquelle **les groupes ou variétés spécifiques ne devaient plus être inclus dans la définition**, étant donné que toutes les variétés de *Musa spp.* destinées à être consommées à l'état frais entraient dans le champ d'application de la norme, raison pour laquelle il avait été convenu qu'**une liste de variétés serait annexée à la norme** (ALINORM 97/35 - paragraphe 13).

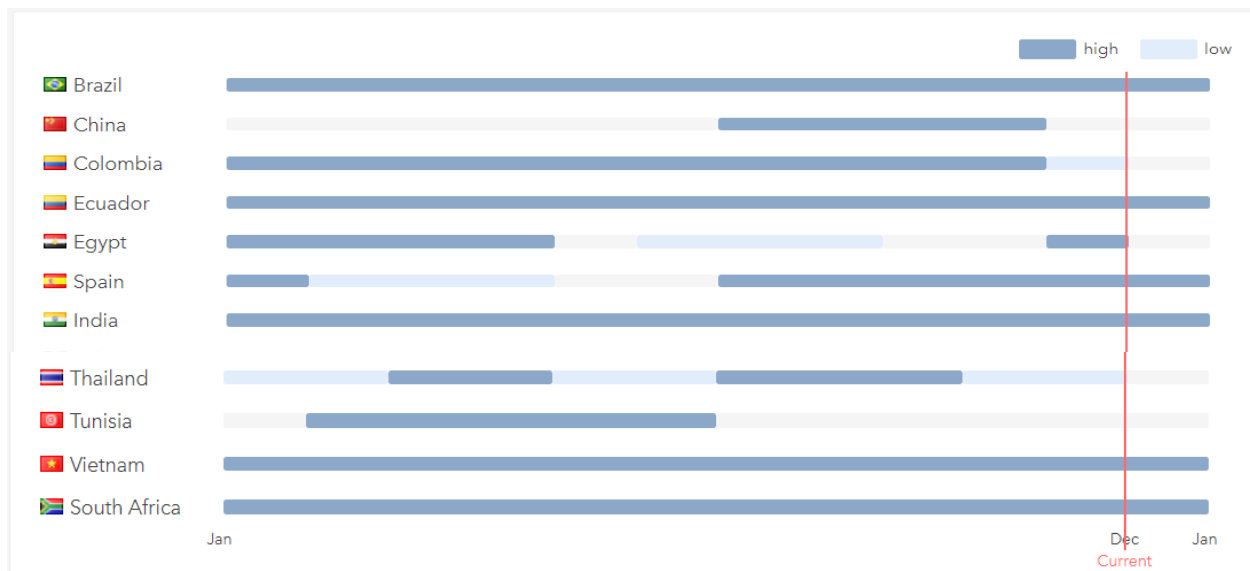
6

<https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/brochures/>

En outre, et conformément à la recommandation de la Commission concernant une plus grande inclusivité des normes, la modification proposée permettrait de clarifier la norme en établissant une corrélation claire entre la norme et tous les groupes, sous-groupes et variétés de bananes listés en annexe.

4. Évaluation par rapport aux critères régissant l'établissement des priorités de travail

La production commerciale de bananes concerne 130 pays⁷ du monde (FAOSTAT, 2018). La variété des zones géographiques et des conditions climatiques fait que ce fruit est disponible toute l'année (Figure 1).



(Source : < <https://www.tridge.com/intelligences/banana>>*edited)

Figure 1 : Saisonnalité dans les principaux pays producteurs de bananes

Selon Les chiffres Rabobank 2018⁸ et FAOSTAT 2018, la banane est, en termes de volumes, le fruit le plus exporté dans le monde (20,64 millions de tonnes), par comparaison aux 10 premières catégories de fruits les plus exportés dans le monde. Les principaux pays producteurs sont l'Inde, la Chine, l'Indonésie, le Brésil, l'Équateur, les Philippines, l'Angola et le Guatemala.

La proposition de modification de la norme pour les bananes est donc conforme aux *Critères régissant l'établissement des priorités de travail* du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier en ce qui concerne les critères suivants :

- i. volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays ;
- ii. potentiel commercial aux plans international ou régional.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La correction proposée répond aux critères énoncés dans les objectifs 1 et 3 du Plan stratégique 2020-2025 du Codex, à savoir :

Objectif 1.2 : Réagir rapidement aux problèmes naissants et répondre aux besoins des membres. La correction proposée ci-dessus sera une réaction rapide et efficace du Codex qui fournira un cadre réglementaire solide et applicable partout dans le monde concernant les échanges de produits alimentaires.

Objectif 3.2 : Soutenir les initiatives visant à faire connaître et mettre en œuvre ou appliquer les normes du Codex. Il est possible d'atteindre cet objectif en rendant la norme fonctionnelle et conviviale, et de définir clairement et précisément son champ d'application. Une réaction efficace du Codex Alimentarius, comme la correction proposée, permettra d'harmoniser les efforts internationaux en vue de fournir des textes normatifs inclusifs (par exemple, les brochures de l'OCDE) ne prêtant pas le flanc à l'interprétation.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex et d'autres travaux en cours

Cette proposition concerne la norme Codex existante pour les bananes.

⁷ Pays exportant 10 tonnes métriques et plus, 2016

⁸ <https://research.rabobank.com/publicationservice/download/publication/token/hnJbkkCMFh3C9xnbMP5n>

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Étant donné que la modification demandée est ponctuelle et uniquement destinée à améliorer la cohérence du texte, aucun avis scientifique n'est nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Aucun besoin n'a été identifié.

9. Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux

La modification de cette norme pourrait se faire lors d'une seule et unique session du CCFFV, si le Comité obtient l'accord de ses membres.

Annexe à l'appendice II**PROPOSITION DE MODIFICATION DE LA NORME POUR LES BANANES (CXS 205-1997)****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés commerciales de bananes issues de *Musa* spp. (~~AAA~~), de la famille des *Musaceae*, à l'état vert, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des bananes destinées à la cuisson seulement (bananes plantain) ou à la transformation industrielle. Les variétés visées par la norme sont indiquées en annexe.

Annexe III

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX PORTANT SUR LA RÉVISION DES NORMES EXISTANTES**(présentée par l'Union européenne)****Compétence partagée
Vote des États membres**

En réponse à la consultation, l'Union européenne et ses États membres (EMUE) souhaitent exprimer les observations suivantes :

Examen des normes existantes afin d'en assurer l'alignement sur la norme-cadre et d'envisager les mises à jour nécessaires

En 2017, le CCFFV a adopté une norme-cadre qui depuis lors s'est révélée très utile. Il existe à l'heure actuelle 41 normes pour les fruits et légumes frais, dont 36 n'ont toujours pas été alignées sur la norme-cadre actuelle, raison pour laquelle les négociants et les inspecteurs se trouvent confrontés à des exigences diverses et ne peuvent pas pleinement bénéficier des avantages de l'harmonisation réalisée dans la norme-cadre.

L'EMUE suggère que toutes les normes rédigées ou révisées avant 2018 soient alignées sur la norme-cadre actuelle.

Un groupe de travail dédié devrait s'attacher à vérifier la mise à jour des exigences/caractéristiques pour chaque norme et leur adéquation aux conditions de production et aux pratiques commerciales. Concernant la norme pour les papayes (CXS 183-1993) par exemple, les dispositions en matière de calibrage ne correspondent pas aux pratiques commerciales actuelles. En l'état, la section 6.2.4 stipule :

- calibre (code de calibre ou poids moyen en grammes) ;
- nombre d'unités (facultatif) ;

Or, dans la pratique, les acteurs n'indiquent généralement pas le nombre d'unités ni le poids moyen et n'utilisent pas de code de calibre. L'EMUE propose donc de modifier le texte de la section 6.2.4 comme suit :

«Calibre exprimé selon l'une des méthodes suivantes:

- Nombre
- Code calibre et fourchette de calibres
- Fourchette de calibres.»

Annexe IV

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES FEUILLES DE CURRY (Kaloupilé)**(présentée par l'Inde)****1. Objectif et champ d'application**

L'objectif de la norme est d'établir les caractéristiques de qualité essentielles des feuilles de curry afin de faciliter le commerce international. Le but des travaux est d'établir une norme internationale pour les feuilles de curry fraîches obtenues à partir des variétés de *Murraya koenigii* (L.) Sprengel de la famille des *Rutaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après préparation et conditionnement. Elle ne s'applique pas aux feuilles de curry déshydratées, séchées ou en poudre.

2. Pertinence et calendrier

Les feuilles de curry sont utilisées comme aromate dans la cuisine végétale et se cultivent facilement dans les zones arides et semi-arides. Il s'agit d'une culture pérenne. Les feuilles de curry (de couleur vert foncé) sont récoltées pour la consommation locale et le commerce.

L'absence de norme pour les feuilles de curry et les entraves aux échanges internationaux justifient l'élaboration d'une norme couvrant les exigences en matière de sécurité, de qualité et d'étiquetage afin de disposer d'une référence consensuelle entre les principaux pays producteurs et pays négociants au niveau international. La norme Codex pour les feuilles de curry contribuera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales loyales, conformes aux accords internationaux.

3. Principales questions à traiter

La norme établira les caractéristiques relatives à la qualité et à la fraîcheur des feuilles, au calibre, aux contaminants et résidus de produits agrochimiques, au conditionnement et à l'étiquetage. Les éléments les plus pertinents à couvrir sont :

- a) Établir les exigences minimales que les feuilles de curry doivent satisfaire, indépendamment de leur catégorie.
- b) Définir les caractéristiques de qualité en vue de la classification des feuilles de curry en fonction de leurs caractéristiques.
- c) Définir les tolérances admises en matière de qualité et de calibre pour les feuilles de curry contenues dans un même emballage.
- d) Intégrer des dispositions relatives à l'homogénéité des produits dans un même emballage et à la qualité des emballages.
- e) Intégrer des dispositions concernant le marquage et l'étiquetage conformes à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.
- f) Intégrer des dispositions relatives aux contaminants conformes à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- g) Intégrer des dispositions relatives à l'hygiène et à la manutention conformes aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et autres codes d'usages en matière d'hygiène pertinents.

4. Évaluation par rapport aux critères régissant l'établissement des priorités de travail**Critère général:**

Les feuilles de curry sont cultivées et commercialisées tout au long de l'année et sont utilisées pour parfumer les curry de légumes. Le commerce des feuilles de curry dépend de leur qualité, notamment leur fraîcheur, leur couleur, leur texture, leur calibre et leur forme. L'élaboration d'une norme internationale pour les feuilles de curry protégera les consommateurs contre les pratiques frauduleuses tout en facilitant le commerce international. L'Inde a engagé une procédure de notification d'une norme pour les feuilles de curry dans l'intérêt des consommateurs nationaux et internationaux et des principaux pays producteurs/exportateurs.

Critères applicables au produit :

(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Les données par pays concernant le volume de production, la consommation et le commerce de feuilles de curry ne sont pas disponibles. Ces feuilles sont néanmoins couramment utilisées dans la préparation de curry de légumes. Les principaux pays producteurs et exportateurs sont l'Inde, le Sri Lanka, le Bangladesh, etc. Les exportations de feuilles de curry de l'Inde vers les pays du Moyen-Orient et la Communauté européenne sont considérables. Les feuilles de curry sont expédiées dans des assortiments de légumes frais, généralement par voie aérienne, dans des emballages en carton.

Du fait de cette forme de commercialisation, FAOSTAT et les autres organisations internationales ne peuvent pas relever séparément les chiffres concernant la production et les échanges de feuilles de curry. Ces données ne sont pas non plus compilées par les pays exportateurs et importateurs. Selon les estimations cependant, ce commerce aurait néanmoins représenté 5 millions de dollars au cours des années 2014-2015 et 2015-2016. Les exportations ont cessé depuis à cause des restrictions mises en place par les principaux pays importateurs. L'Inde a pour sa part commencé à compiler les données concernant la production et le commerce des feuilles de curry.

(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

L'Inde a élaboré des normes pour la classification et l'étiquetage des feuilles de curry et ces normes sont actuellement en cours de notification. La norme pour les feuilles de curry a été élaborée en tenant compte des exigences de sécurité alimentaire des pays importateurs tels que les pays du Moyen-Orient et de l'Union européenne.

(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Le commerce international des feuilles de curry présente un grand potentiel. Cependant, en raison de problèmes de sécurité sanitaire des aliments et de l'absence de normes harmonisées, les échanges sont actuellement au point mort.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Compte tenu du fait que les données techniques sont disponibles et qu'un certain degré d'harmonisation au niveau régional/international a déjà été atteint concernant certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges commerciaux, des travaux complémentaires, visant à établir une norme inclusive pour ce produit commercialisé dans le monde entier, devraient être possibles.

(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

En l'absence d'une norme pour les feuilles de curry, les nouveaux travaux proposés permettront d'améliorer la protection des consommateurs et de faciliter les échanges commerciaux grâce à une norme de qualité internationalement acceptée établissant les caractéristiques minimales, la fraîcheur, la couleur, la forme, l'homogénéité, le conditionnement et autres critères pertinents de qualité.

(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes

Une norme unique pour les feuilles de curry suffira à couvrir toutes les variétés commercialisées dans le monde.

(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international (aux) pertinent(s)

Aucun. Ce nouveau travail sera pris en compte dans la formulation de la norme Codex.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour les feuilles de curry est conforme à l'objectif stratégique consistant à promouvoir l'application et la mise en œuvre des normes Codex et leur reconnaissance dans les législations nationales des pays afin de favoriser les échanges internationaux tout en protégeant la santé des consommateurs. Cette proposition est pertinente au regard de l'Objectif 1 du Plan stratégique du Codex 2020-2025 (objectifs 1.1 et 1.2).

Les nouveaux travaux contribueront à définir les caractéristiques de qualité minimales applicables aux feuilles de curry destinées à la consommation humaine, les différentes catégories basées sur les critères de qualité et de calibre, le tout dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'encourager les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Cette nouvelle norme internationale est sans rapport avec d'autres textes du Codex, si ce n'est qu'elle fera référence aux normes de sécurité pertinentes et aux textes connexes élaborés par des comités du Codex sur des sujets d'ordre général.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'avis d'experts scientifiques n'est pas nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Il n'est pas nécessaire de recourir à l'apport technique d'organisations extérieures.

9. Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux

En fonction des contributions et de l'accord des membres, l'élaboration de la norme ne devrait occuper le CCFV que pendant trois sessions tout au plus.

Annexe à l'appendice IV

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FEUILLES DE CURRY (Kaloupilé)**1. CHAMP D'APPLICATION**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les feuilles de curry après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les feuilles de curry peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations due à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur de produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de feuilles de curry issues du groupe *Murraya koenigii* (L.) Sprengel de la famille des Rutaceae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après nettoyage et conditionnement adaptés. Les feuilles déshydratées, séchées ou en poudre sont exclues.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières pour chaque catégorie et des tolérances admises, les feuilles de curry doivent être :

- d'aspect frais;
- entières, avec leur tige;
- exemptes d'humidité extérieure;
- correctement séchées après lavage;
- exemptes d'odeur et/ou saveur étrangères;
- saines (sont exclues les feuilles de curry atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation);
- propres, exemptes de toute matière étrangère visible;
- exemptes de parasites⁹ et d'attaques de parasites.

Le développement et l'état des feuilles de curry doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter le transport et la manutention;
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les feuilles de curry fraîches doivent être suffisamment développées, sans que les feuilles ne deviennent ligneuses.

3.2 CLASSIFICATION

Les feuilles de curry sont classées dans les trois catégories suivantes. Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. En l'absence de classification, les dispositions relatives à la catégorie II s'appliquent.

3.2.1 Catégorie « Extra »

⁹ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

Les feuilles de curry classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être pratiquement 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 et à sa présentation dans l'emballage.

Une tolérance de cinq pour cent, en poids de feuilles de curry fraîches ne remplissant pas les conditions requises pour le grade, mais remplissant les conditions requises pour le grade de catégorie I, est admise.

3.2.2 Catégorie I

Les feuilles de curry classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et 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 et à sa présentation dans l'emballage:

- de légères fissures, déchirures, trous
- de légers défauts de coloration

Une tolérance de dix pour cent, en poids, de feuilles de curry fraîches ne répondant pas aux exigences du grade, mais répondant à celles de la catégorie II, est admise.

3.2.2 Catégorie II

Cette catégorie comprend les feuilles de curry qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales. Les feuilles de curry peuvent présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage :

- feuilles abîmées par des éraflures, fissures, meurtrissures, déchirures, trous;
- défauts de coloration;
- légère diminution de l'état de fraîcheur;
- de légères taches noires.

Une tolérance de dix pour cent, en poids, de feuilles de curry ne répondant pas aux exigences de la catégorie mais répondant aux exigences minimales, est admise.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Il n'y a pas d'exigence de calibrage pour les feuilles de curry; le contenu de chaque emballage doit néanmoins être homogène.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

5.2 CONDITIONNEMENT

Les feuilles de curry doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer au produit d'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou 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 feuilles de curry peuvent être conditionnées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder des caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des feuilles de curry. Les emballages doivent être exempts de toute odeur ou matière étrangères.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

6.1.1 Nom du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant «Feuilles de curry fraîches».

6.1.2 Origine du produit

Pays d'origine¹⁰ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021).

7. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.

8. CONTAMINANTS

8.1 Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

8.2 Le produit visé par la présente norme doit être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9. HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les *Codes d'usages en matière d'hygiène* et les *Codes d'usages*.

9.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

¹⁰ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.