

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME RÉGIONALE SUR LA CORIANDRE DU MEXIQUEⁱ

Amérique latine et les Caraïbes

CXS 304R-2011

Adoptée en 2011. Amendée en 2023.

ⁱ *Eryngium foetidum* L. possède d'autres dénominations internationales, dont les suivantes: Culantro, culantrón, culantro coyote, culantro extranjero, culantro real, alcapate, escorzonera, samat, xamat, culantro cimarrón, recaó, culantro culebra, culantro ancho, jia yuan gian, koulant, chadwon, spiritweed, false coriander, long coriander, stinkweed, fitweed.

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à la section 6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail et la section 7 Additifs alimentaires a été ajoutée.

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales et/ou types commerciaux de coriandre du Mexique issues du *Eryngyum foetidum* L., de la famille des *Apiaceae*, destinées à être livrées au consommateur sous forme de bottesⁱⁱ de feuilles fraîches ou sous une autre présentation équivalente, après conditionnement et emballage, à l'exclusion de la coriandre du Mexique destinée 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 bottes de coriandre du Mexique doivent être:

- saines; sont exclues les feuilles atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;

Elles doivent en outre avoir un aspect frais et une coloration naturelle.

2.1.1 Le développement et l'état de la coriandre du Mexique doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention;
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 Classification

La coriandre du Mexique est classée en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie «*Extra*»

Les bottes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles 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*ⁱⁱⁱ

Les bottes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent 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 ou à sa présentation dans l'emballage:

- présence de taches blanches et/ou marron et jaunes, ne recouvrant pas plus de 5 pour cent des feuilles de la botte;
- présence de feuilles cassées, ne dépassant pas 10 pour cent des feuilles de la botte;
- présence de feuilles fragmentées, ne dépassant pas 10 pour cent des feuilles de la botte.

ⁱⁱ Botte: Portion de feuilles que l'on peut attraper avec la main.

ⁱⁱⁱ Feuilles cassées: Feuilles dont la nervure centrale est cassée des suites d'un dommage mécanique, sans détachement des parties adjacentes à la fracture.

Feuilles fragmentées: Feuilles auxquelles il manque une partie de la surface laminaire.

2.2.3 Catégorie II

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

- présence de taches blanches et/ou marron et jaunes, ne recouvrant pas plus de 15 pour cent des feuilles de la botte;
- présence de feuilles cassées, ne dépassant pas 20 pour cent des feuilles de la botte;
- présence de feuilles fragmentées, ne dépassant pas 20 pour cent des feuilles de la botte.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le nombre de bottes par kilogramme, conformément au tableau ci-après:

Calibrage des bottes de feuilles

Code de calibre	Poids de la botte (grammes)	Nombre de bottes (par kg)
1	> 200	< 5
2	150 - 200	5 - 7
3	100 - 149	8 - 10
4	50 - 99	11 - 20
5	< 50	> 20

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage 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 bottes 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.

4.1.2 Catégorie I

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

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de bottes ne correspondant pas 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.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories ou formes de présentation, 10 pour cent, en nombre ou en poids, de bottes correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

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

5.2 Conditionnement

Les bottes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs^{iv}, 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 bottes doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995)¹.

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 de la coriandre du Mexique. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 Présentation

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

5.3.1 Bottes individuelles

Chaque botte est emballée dans un sachet individuel.

5.3.2 Groupes de bottes

Les sachets de conditionnement contiennent plusieurs bottes, en fonction du calibre.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)², 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 («coriandre du Mexique») ou celui couramment utilisé dans le pays de commercialisation et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial, et précisant si le fruit est vendu «individuellement» ou non.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)³.

En outre, l'exigence spécifique ci-après s'applique:

6.2.1 Nature du produit

Nom du produit «coriandre du Mexique», ou nom couramment utilisé dans le pays de commercialisation, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

7. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme.

8. CONTAMINANTS

8.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁴.

8.2 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.

^{iv} Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

9. HYGIÈNE

- 9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁵, le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003)⁶ et d'autres documents du Codex pertinents 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)⁷.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

¹ FAO et OMS. 1995. *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 44-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

² FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁵ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁶ FAO et OMS. 2003. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 53-2003. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁷ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

Les membres de la Commission du Codex Alimentarius de la région Amérique latine et les Caraïbes figurent sur le site web du Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>