



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingt-troisième session

PROJET DE NORME SUR LES FEUILLES DE CURRY FRAÎCHES

Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Inde

Les membres et observateurs du Codex souhaitant soumettre des commentaires à l'étape 3 sur ce projet doivent le faire comme indiqué dans la CL 2024/90-FFV disponible sur la page Web du Codex/Lettres circulaires 2024 :

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>

Généralités

1. L'Inde a présenté une nouvelle proposition de travail sur une norme pour les feuilles de curry fraîches lors de la 22^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV22, 2022) sous le point 7 de l'ordre du jour¹.
2. Il a été présenté et discuté par l'Inde qu'en raison de l'absence de norme pour les feuilles de curry fraîches et des obstacles au commerce international, il est nécessaire d'établir une norme couvrant les exigences en matière de sécurité, de qualité et d'étiquetage afin d'avoir une référence qui ait été convenue au niveau international par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants. La norme Codex pour les feuilles de curry fraîches contribuera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales loyales conformément aux différents accords internationaux.
3. Le CCFFV22 a convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) sur les feuilles de curry fraîches, dirigé par l'Inde². La 45^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC45, 2022) a convenu de lancer de nouveaux travaux sur la norme Codex pour les feuilles de curry fraîches et a en outre mentionné la définition du champ d'application et d'autres questions techniques, encourageant les pays concernés à participer activement à l'élaboration de la norme³.

Débats au sein du CCFFV22

4. Le CCFFV22 a noté qu'un large soutien était requis pour ladite nouvelle proposition et a en outre noté que le produit était commercialisé comme frais et donc non comme épice, et qu'il y avait un manque de données ventilées au niveau international sur ses volumes commerciaux. Le champ d'application des travaux a été proposé pour établir une norme mondiale pour les feuilles de curry fraîches obtenues à partir de variétés (cultivars) de *Murrayakoenigii* (L.) Sprengel de la famille des Rutaceae, qui doivent être fournies fraîches au consommateur après avoir été soigneusement nettoyées et conditionnées. Cela ne s'applique pas aux autres formes de feuilles de curry telles que les produits déshydratés, en poudre et séchés.
5. Il a été mentionné que l'absence totale de données sur cette proposition a rendu impossible toute évaluation à l'aide des critères de priorités des travaux applicables aux produits, comme l'exige le Manuel de procédure du Codex.
6. Compte tenu du manque de données sur les fruits et légumes tropicaux, un Membre a souligné que le Manuel de procédure du Codex inclut actuellement, pour l'examen critique, la nécessité d'identifier les besoins en matière d'établissement de normes pour les pays en développement afin de prendre en compte le manque de données suffisantes par les pays en développement lors de la soumission des propositions pour ces nouveaux travaux pour les produits provenant de ces pays.

¹ CX/FFV 22/22/8

² REP22/FFV, par. 95-97

³ REP22/CAC, par. 62

Conclusion du CCFFV22

7. Le CCFFV22 a recommandé (i) l'approbation de nouveaux travaux sur les feuilles de curry fraîches par la CAC45; (ii) d'établir un GTE présidé par l'Inde et travaillant en anglais, pour préparer, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, un projet de norme pour les feuilles de curry fraîches à diffuser pour commentaires à l'étape 3 et examen au CCFFV23; et (iii) de demander au GTE de soumettre le rapport au moins trois mois avant le CCFFV23.

Points de discussion pour les membres du GTE

8. Les membres du GTE ont été invités à examiner le statut mentionné ci-dessus du projet de norme et à formuler des commentaires motivés sur le projet de norme.

Participation et méthodologie

9. Un projet de proposition a été préparé par l'Inde et publié sur le forum en ligne du GTE pour commentaires. Le GTE a commencé son travail en distribuant le premier projet consultatif aux membres du GTE pour solliciter des commentaires sur les normes proposées, compte tenu des débats qui se sont tenus au sein du CCFFV22.

10. Trois membres ont soumis leurs commentaires.

11. Le deuxième projet a été préparé sur la base des commentaires reçus et avec des demandes spécifiques de commentaires sur les défauts maximaux et le calibrage entre crochets et distribué à tous les membres du GTE.

Débats et conclusion

12. Un membre a suggéré d'inclure les modes de présentation dans la définition du produit et d'inclure le niveau maximum de défauts dans chaque catégorie de feuilles ainsi que des critères de calibrage.

13. Un membre a mentionné l'inclusion de critères pour les critères de calibrage minimal.

14. Le GTE a accepté les recommandations des deux membres ci-dessus. Un membre a recommandé de fixer des valeurs fixes pour les défauts autorisés en fonction de la superficie. La même chose a été décidée par le GTE sur la base du poids car il peut être difficile à mesurer en termes de surface. La même chose a été conservée entre crochets. En outre, en ce qui concerne les dispositions concernant le calibrage, une différence de longueur ne dépassant pas 30 mm a été proposée, car le calibre des feuilles d'un bouquet varie généralement de 20 mm à 50 mm.

15. Le deuxième projet a été distribué, la taille et le calibrage des défauts ont été conservés entre crochets pour discussion.

16. Aucun commentaire n'a été formulé par les pays membres participant au GTE sur le deuxième projet distribué.

Recommandation

17. Le CCFFV23 est invité à examiner:

- le projet de norme pour les feuilles de curry fraîches à l'annexe I; et
- transmettre le projet de norme pour les feuilles de curry fraîches à la prochaine réunion de la CAC pour adoption à l'étape 5/8.

PROJET DE NORME POUR LES FEUILLES DE CURRY FRAÎCHES

1. CHAMP D'APPLICATION

L'objectif de la norme est de définir les exigences de qualité des feuilles de curry fraîches après préparation et conditionnement. Lorsqu'ils sont appliqués aux étapes suivant le conditionnement, les produits peuvent présenter par rapport aux exigences de la norme:

- un léger manque de fraîcheur et de turgescence;
- une légère détérioration due à leur développement et à leur tendance à périr.

Le détenteur/vendeur de produits ne peut pas exposer ces produits ni les proposer à la vente, ni les livrer ou les commercialiser de toute manière autre que conformément à la présente norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

Cette norme s'applique aux variétés commerciales de feuilles de curry fraîches obtenues à partir de variétés (cultivars) de *Murrayakoenigii*(L.) Sprengel de la famille des Rutaceae, qui doivent être fournies fraîches au consommateur après un nettoyage et un conditionnement appropriés. Elle ne s'applique pas aux autres formes telles que les feuilles de curry déshydratées, en poudre et séchées.

Les feuilles de curry fraîches peuvent être:

- attachés à de petites branches et/ou rameaux enroulés en bottes;
- sous forme de feuilles individuelles en vrac dans des emballages; ou
- sous forme de feuilles préemballées dans des emballages/sachets de vente au détail.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 EXIGENCES MINIMALES

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières à chaque catégorie et des tolérances admises, les feuilles de curry fraîches doivent être:

- d'apparence fraîche;
- intactes avec tige/tige attachée;
- exemptes d'humidité extérieure;
- correctement égouttées, si elles sont lavées;
- exemptes de toute odeur et/ou goût étranger;
- saines (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation) ;
- propres, exemptes de corps étrangers visibles;
- exemptes de parasites⁴ et de dommages causés par des parasites.

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

- de résister au transport et à la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

3.1.1 Exigences de maturité minimale

Les feuilles de curry fraîches doivent être suffisamment développées, souples et non ligneuses.

3.2 CLASSIFICATION

Les feuilles de curry fraîches peuvent être classées en trois catégories définies ci-dessous. Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits ne répondant pas aux exigences de la catégorie indiquée. Lorsqu'ils ne sont pas classés, les dispositions relatives aux exigences de catégorie II s'appliquent.

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les feuilles de curry fraîches doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels,

⁴ Les dispositions relatives aux parasites et aux dommages causés par les parasites s'appliquent sans préjudice des règles applicables en matière de protection des végétaux appliquées par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité et à sa présentation dans l'emballage.

~~5 % en poids ou en nombre de feuilles de curry fraîches ne satisfaisant pas aux exigences de la catégorie, mais satisfaisant aux exigences de la catégorie I.~~

3.2.2 Catégorie I

Les feuilles de curry fraîches doivent être de bonne qualité. Elles doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Peuvent toutefois être admis les légers défauts suivants, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- feuilles légèrement endommagées, telles que fissures, trous ou déchirures [ne dépassant pas 3,0 % en poids];
- légers défauts de coloration [n'excédant pas 5,0% en poids].

3.2.2 Catégorie II

Cela comprend les feuilles de curry fraîches qui ne remplissent pas les conditions requises pour être incluses dans les catégories de qualité supérieure mais qui satisfont aux exigences minimales spécifiées dans la section 3.1 ci-dessus. Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les feuilles de curry fraîches conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la conservation et la présentation:

- feuilles endommagées, telles que fissures, meurtrissures, trous ou déchirures [ne dépassant pas 5,0 % en poids];
- défauts de coloration [n'excédant pas 5,0 % en poids];
- léger manque de fraîcheur;
- légères taches noires [ne dépassant pas 2,0 % en poids];
- tiges manquantes ou détachées [ne dépassant pas 1,0 % en poids].

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Il n'y a aucune exigence de calibrage pour les feuilles de curry fraîches.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits ne répondant pas aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits n'ayant pas satisfait à l'évaluation de la conformité peuvent être autorisés à être triés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

5.1.1 Catégorie «Extra»

5 % en poids ou en nombre de feuilles de curry fraîches ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais répondant aux exigences de la catégorie I sont autorisées.

5.1.2 Catégorie I

10 % en poids ou en nombre de feuilles de curry fraîches ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais répondant aux exigences de la catégorie II, sont autorisées.

5.1.3 Catégorie II

10 % en poids ou en nombre de feuilles de curry fraîches ne satisfaisant pas aux exigences de la catégorie II sont autorisés.

5.2 Tolérances de calibre

Les feuilles de curry fraîches doivent être uniformes dans le même emballage, c'est-à-dire avoir une différence de longueur de [pas plus de 30 mm].

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

6.2 CONDITIONNEMENT

Les feuilles de curry fraîches doivent être emballées de manière à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être de qualité alimentaire, propres et de qualité telle qu'ils ne provoquent aucun dommage externe ou interne au produit. L'utilisation de matériaux, notamment de papier ou de timbres portant des spécifications commerciales, est autorisée, à condition que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé avec de l'encre ou de la colle non toxique.

Les feuilles de curry fraîches peuvent être emballées 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 répondre aux caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance pour assurer une manipulation, un transport et une conservation appropriés des feuilles de curry fraîches.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger et de toute odeur.

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 suivantes s'appliquent:

7.1.1 Nom du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit être étiqueté «Feuilles de curry fraîches»⁵.

7.1.2 Origine du produit

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

7.2 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 pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les feuilles de curry fraîches.

9. CONTAMINANTS

9.1 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 de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

9.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides et/ou de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et autres textes pertinents du Codex.

10.2 Le produit doit être conforme à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

⁵ Le nom complet ou le nom couramment utilisé doit être indiqué.

LISTE DES PARTICIPANTS

S. No.	GTE sur le projet de norme pour les feuilles de curry fraîches
1.	Chair Vinita Sudhanshu General Manager Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA) Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India, India
2.	Dorian A. LaFond International Standards Coordinator AMS Specialty Crops Program, USDA USA
3.	Martin Mutambuka Lecturer Kyambogo University Uganda
4.	Opit Joseph CEO/UBOPACT Africa Limited Uganda
5.	Edward Kizza Standards Manager, Uganda National Bureau of Standards Uganda
6.	Amelie Vega Senior Program Analyst on Codex Canadian Food Inspection Agency Canada
7.	Michelle Stockton National Manager Canadian Food Inspection Agency Canada
8.	Kiseon Hwang CODEX/SPS Researcher Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs Republic of Korea
9.	Seung Yi Hong Ministry of Food and Drug Safety Republic of Korea
10.	Jiraporn Banchuen Standards Officer, Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS), Bangkok , Thailand
11.	Tania Daniela fosado Soriano Secretaría de Economía Mexico
12.	Gabriela A. Jiménez Rodríguez AGRICULTURA Mexico
13.	Shannen Kelly International Organisation of Spice Trade Associat USA
14.	Dr. Dinesh Kumar Principal Scientist (Hort) ICAR- Central Citrus Research Institute, Nagpur India

S. No.	GTE sur le projet de norme pour les feuilles de curry fraîches
15.	Vivek Kumar Singh Assistant Director Export Inspection Council (EIC), Ministry of Commerce & Industry India
16.	Dr. S.C. Dubey Assistant Director General (Plant Protection and Biosafety) Indian Council of Agricultural Research, New Delhi India
17.	Dr. Vandana Tripathy Principal Scientist & Network Coordinator (All India Network Project on Pesticide Residues) ICAR-Indian Agricultural Research Institute India
18.	Perumal Karthikeyan Joint Director (Codex) Food Safety & Standards Authority of India, New Delhi India
19.	Ms Manpreet Kour Technical Officer (Codex) Food Safety & Standards Authority of India, New Delhi India
20.	Suvansha Nigam Associate Counsellor - Food Regulatory CII - Food and Agriculture Center of Excellence India