

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORME RÉGIONALE SUR LES FEUILLES FRAÎCHES DE *GNETUM* spp. CXS 335R-2020**

**Adoptée en 2020.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux feuilles fraîches, entières ou tranchées, de *Gnetum* spp., communément appelées *Gnetum africanum* et *Gnetum bucholzianum*.

## 2. DESCRIPTION

Le *Gnetum* est une liane sauvage vivace, commune dans les forêts tropicales, qui peut atteindre une dizaine de mètres et dont les feuilles mesurent environ huit centimètres de long. Les espèces les plus couramment trouvées en Afrique, *Gnetum africanum* et *Gnetum bucholzianum*, sont morphologiquement similaires mais ont des feuilles de formes légèrement différentes.

## 3. DISPOSITIONS RELATIVES À LA QUALITÉ

### 3.1 Exigences minimales

3.1.1 Quelle que soit la variété, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque variété et des tolérances admises, les feuilles doivent être:

- entières;
- saines, les produits atteints de pourriture ou d'altérations susceptibles de les rendre impropres à la consommation étant exclus;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes d'organismes nuisibles altérant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui se forme lorsque les feuilles sortent d'une chambre froide;
- fraîches d'apparence et contenir une teneur en eau minimum de 60 pour cent;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des organismes nuisibles;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

3.1.2 Les feuilles de *Gnetum* spp. doivent être cueillies avec soin et avoir atteint un degré de maturité suffisant.

### 3.2 Classification

Les feuilles de *Gnetum* spp. sont classées dans les catégories définies ci-après:

#### 3.2.1 Catégorie «Extra»

Les feuilles ou feuilles tranchées classées dans cette catégorie sont d'un seul type, de qualité supérieure, bien développées et de la couleur caractéristique du type considéré. Au moins 95 pour cent des feuilles, sur la base du poids, répondent à ces exigences.

#### 3.2.2 Catégorie I

Les feuilles de *Gnetum* spp. classées dans cette catégorie satisfont aux exigences associées à la catégorie Extra, si ce n'est que la présence d'une petite quantité de jeunes feuilles (pas plus de 10 pour cent de la quantité totale de feuilles, sur la base du poids) est acceptable.

#### 3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les feuilles de *Gnetum* spp. qui ne peuvent pas entrer dans les deux catégories précédentes, mais satisfont toutefois aux exigences minimales définies à la section 3.1. Près de 20 pour cent des feuilles, sur la base du poids, peuvent s'écarter des exigences liées à la maturité et à la couleur, sans pour autant porter préjudice aux caractéristiques minimales de qualité.

## 4. DISPOSITIONS RELATIVES AUX TOLÉRANCES

### 4.1 Tolérances en matière de qualité

#### 4.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq (5) pour cent, sur la base du poids, des feuilles de *Gnetum* spp. ne sont pas conformes aux exigences de cette catégorie, mais respectent celles de la Catégorie I.

#### 4.1.2 Catégorie I

Dix (10) pour cent, sur la base du poids, des feuilles de *Gnetum* spp. ne sont pas conformes aux exigences de cette catégorie, mais respectent celles de la Catégorie II.

### 4.1.3 *Catégorie II*

Vingt (20) pour cent, sur la base du poids, des feuilles de *Gnetum* spp. ne sont pas conformes aux exigences de cette catégorie ni aux exigences minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

## 5. DISPOSITIONS RELATIVES À LA PRÉSENTATION

### 5.1 Emballage

Les feuilles de *Gnetum* spp. conditionnées en bottes (1 kg) ou hachées doivent être emballées dans des récipients résistants qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, techniques et organoleptiques du produit, sans lui transmettre de substance toxique, d'odeur ou de saveur indésirable.

Les feuilles doivent être emballées et transportées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

### 5.2 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (unité de vente) doit être homogène et se composer uniquement de feuilles de qualité égale, en conformité avec les exigences des différentes catégories.

## 6. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

### 6.1 Noms du produit

Le nom du produit visé par les dispositions de la présente norme est «Feuilles de *Gnetum* spp», suivi du nom local s'il y a lieu<sup>1</sup>.

### 6.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Les indications ci-après doivent figurer sur chaque emballage, imprimées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ou figurer dans le document d'accompagnement.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou code d'identification de l'expéditeur (facultatif).

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit (Feuilles de *Gnetum* spp.), si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

#### 6.2.3 Origine du produit

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

## 7. CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits visés par la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections applicables 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 des autres documents pertinents du Codex.

Le produit doit satisfaire aux critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

---

<sup>1</sup> Exemples de noms locaux; Okok et Eru (Cameroun), Okazi et Afang (Nigéria), Fumbua (République démocratique du Congo).