



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



Organisation
mondiale de la Santé

CODEX
ALIMENTARIUS
NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES

NORME DU
CODEX ALIMENTARIUS

**NORME RÉGIONALE
SUR LA MORELLE DE QUITO
(NARANGILLE) – AMÉRIQUE
LATINE ET LES CARAÏBES
CXS 362R-2025**



ADOPTÉE EN 2025

CXS 362R-2025

Historique de la Norme

Adoptée en 2025.

1 Champ d'application

La présente Norme vise à établir les exigences de qualité relatives à la morelle de Quito (narangille)ⁱ (*Solanum quitoense*, Lamark) après les étapes de préparation et d'emballage. Les produits contrôlés après emballage à l'aune des dispositions de cette Norme peuvent présenter:

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

Le détenteur/vendeur des 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 sera responsable du respect de la présente Norme.

2 Définition du produit

La présente Norme établit les exigences relatives à la morelle de Quito (narangille) (*Solanum quitoense* Lam.), fruit de la famille des Solanaceae, désignée morelle de Quito dans le présent document. Avant maturité, la surface d'une morelle de Quito (narangille) est couverte d'un duvet jaune ou rouge. Ces fruits doivent être livrés à l'état frais au consommateur, après préparation et emballage. Les fruits destinés à la transformation industrielle sont exclus.

3 Dispositions concernant la qualité

3.1 Caractéristiques minimales

Quelle que soit sa catégorie, sous réserve des dispositions spéciales et des tolérances admises, la morelle de Quito (narangille) doit être:

- intacte;
- saine; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- ferme;
- propre et pratiquement exempte de matières étrangères visibles;
- sphérique ou ovale, conformément à la forme caractéristique du fruit;
- pratiquement exempte de parasites (ravageurs) portant atteinte à la pulpeⁱⁱ et de dommages occasionnés par eux;
- exempte d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempte de lésions mécaniques;
- exempte de lésions dues à des températures basses et/ou élevées.

i Aussi connue sous les dénominations Castilla lulo (anglais), naranjilla (Équateur et Mexique), naranjilla de Quito, Gele Terong (Pays-Bas) ou Orangen von Quito (Allemagne).

ii Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les dommages qu'ils occasionnent s'appliquent sans préjudice des réglementations phytosanitaires appliquées par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

Le stade de développement et l'état de la morelle de Quito (narangille) doivent permettre au fruit:

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

3.1.1 Caractéristiques minimales de qualité

Le stade de développement et/ou de maturité de la morelle de Quito (narangille) doit avoir atteint un niveau convenable eu égard aux critères propres à l'espèce, à la variété, au type commercial et à la zone de culture, de manière à offrir les caractéristiques organoleptiques attendues.

3.2 Classification

La morelle de Quito (narangille) est classée en trois catégories définies ci-dessous.

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les morelles de Quito (narangille) de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété. Elles 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, à sa pulpe ou sa chair, et à sa présentation dans l'emballage.

3.2.2 Catégorie I

Les morelles de Quito (narangille) de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété. De légers défauts peuvent être admis à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, à sa pulpe et à sa présentation dans l'emballage:

- légères déformations;
- légers défauts de coloration;
- altérations superficielles (craquelures/fentes/renforcements/trous) sur l'extérieur de la peau;
- éraflures cicatrisées;
- légères meurtrissures;
- brûlures dues au soleil.

Collectivement, ces défauts superficiels ne doivent pas dépasser 10 pour cent de la surface totale du fruit, ni porter atteinte à la pulpe de quelque manière que ce soit.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les morelles de Quito (narangille) qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures (catégories I et «extra»), mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1. Les défauts suivants peuvent être admis, sous réserve que la morelle de Quito (narangille) conserve ses caractéristiques essentielles en termes de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage:

- défauts dans la forme, dans les limites du raisonnable;
- défauts de la peau et de coloration, selon la variété;
- altérations superficielles (craquelures/fentes/renforcements/trous) de l'écorce autour du calice qui ne dépassent pas 5 pour cent de la surface totale;
- craquelures cicatrisées dans l'écorce, à condition que la pulpe ne soit pas affectée;
- lésions ou meurtrissures cicatrisées sur la peau;
- brûlures dues au soleil.

Ces défauts ne couvriront pas plus de 10 pour cent de la surface du fruit. En aucun cas, ces défauts ne doivent porter atteinte à la pulpe du produit.

4 Dispositions concernant le calibre

La morelle de Quito (narangille) peut être calibrée en fonction du nombre, du diamètre ou du poids, conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Le cas échéant, l'emballage doit être étiqueté de manière à le refléter.

- Pour les fruits calibrés en fonction du nombre, le calibre dépend du nombre de fruits individuels par emballage.
- Pour les fruits calibrés en fonction du diamètre (le diamètre maximal correspond à la section équatoriale de chaque fruit): le tableau suivant a une valeur indicative et son utilisation est facultative.

Tableau 1 - Diamètre

Calibre	Diamètre (mm)
A	> 68
B	60-68
C	< 60

N.B.: Le diamètre minimal d'une morelle de Quito (narangille) est de 50 mm.

- Pour les fruits calibrés en fonction du poids (poids individuel de chaque fruit): le tableau suivant a une valeur indicative et son utilisation est facultative.

Tableau 2 – Poids

Calibre	Poids (g)
A	> 130
B	80-130
C	< 80

N.B.: Le poids minimal d'une morelle de Quito (narangille) est de 70 g.

5 Dispositions concernant les tolérances

5.1 Tolérances de qualité

Des tolérances de qualité et de calibre seront admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito (narangilles) 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. Cette tolérance inclut 0,5 pour cent de tolérance imputable à la dégradation et/ou la décomposition interne des fruits.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito (narangilles) non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Cette tolérance inclut 1 pour cent de tolérance imputable à la dégradation et/ou la décomposition interne des fruits.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito (narangilles) ne correspondant ni aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Cette tolérance inclut 2 pour cent de tolérance imputable à la dégradation et/ou la décomposition interne des fruits.

5.2 Tolérances de calibre

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito (narangilles) correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui qui figure sur l'emballage, quelle que soit la catégorie.

6 Dispositions concernant la présentation

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des morelles de Quito (narangilles) de même origine, variété, qualité et calibre (si les fruits ont été calibrés). Les emballages commerciaux peuvent contenir des mélanges de variétés de couleurs et calibres différents à condition qu'ils soient uniformes en termes de qualité et, pour chaque variété, d'origine. La partie visible du contenu de l'emballage devra être représentative de l'ensemble.

6.2 Emballage

La morelle de Quito (narangille) doit être emballée de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux comportant des indications commerciales, en particulier de papier ou de timbres, 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 morelles de Quito (narangilles) seront conditionnées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995)¹.

6.2.1 Description des récipients

Les récipients posséderont les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des morelles de Quito (narangilles). Ils doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

7 Dispositions concernant le marquage et l'étiquetage

7.1 Emballages destinés au consommateur

Outre les exigences de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)², les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

7.1.1 Nom du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage sera étiqueté conformément au nom du produit, et pourra en outre indiquer la variété, la catégorie, le calibre (le cas échéant) exprimé selon l'une des méthodes suivantes: nombre, fourchette et code du calibre, fourchette de calibre.

7.1.2 Origine du produit

Chaque emballage doit indiquer le pays d'origine et, à titre facultatif, la zone de production ou l'appellation régionale ou locale.

7.2 Récipients 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, les exigences spécifiques ci-après s'appliquent:

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ou ces renseignements doivent figurer dans les documents d'accompagnement.

7.2.1 Identification

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

7.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (s'il y a lieu).

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 (code calibre, fourchette de poids ou nombre de fruits).
- Poids net (facultatif).

8 Additifs alimentaires

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

9 Contaminants

Le produit visé par la présente Norme sera conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

Les produits visés par la présente Norme respecteront les limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁴.

10 Hygiène

Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette Norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁵, du *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 et les codes d'usages en matière d'hygiène.

Le produit devra satisfaire 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.

Textes cités dans le document

- 1 *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CXC 44-1995).*
- 2 *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985).*
- 3 *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021).*
- 4 *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995).*
- 5 *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969).*
- 6 *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003).*
- 7 *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997).*

Codex Alimentarius

Recueil de normes alimentaires internationales élaborées dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Les normes du Codex sont adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, organisme intergouvernemental composé de 189 membres, créé par la FAO et l'OMS. Ces normes sont reconnues par l'Organisation mondiale du commerce comme la référence en matière de sécurité sanitaire des aliments commercialisés à l'échelle internationale.

Secrétariat du Codex Alimentarius
Contacts

codex@fao.org
codexalimentarius.org
x.com/FAOWHOCodex
youtube.com/@UNFAO

Organisation des Nations Unies pour
l'alimentation et l'agriculture
Rome (Italie)

FAO et OMS. 2026. *Norme régionale sur la morelle de Quito (narangille) – Amérique latine et les Caraïbes*. Norme du Codex Alimentarius, No. CXS 362R-2025. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

FAO et OMS. 2026. *Norme régionale sur la morelle de Quito (narangille) – Amérique latine et les Caraïbes*. Norme du Codex Alimentarius, No. CXS 362R-2025. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9084fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution-Utilisation non commerciale 4.0 International ([CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)).