

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 POUR L'OKRA

CODEX STAN 318-2014

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'okra issues des variétés d'*Abelmoschus esculentus L Moench*, de la famille des Malvaceae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion de l'okra destiné 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 okras doivent être:

- entiers, le pédoncule devra présenter une coupure nette;
- sains; d'aspect frais, ferme, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- d'aspect frais, propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de dommages causés par de basses ou hautes températures;

Le développement et l'état des okras doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

2.1.1 Critères de maturité

Les okras doivent être suffisamment développés et avoir atteint une maturité appropriée.

2.2 Classification

Les okras sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les okras de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement. Ils 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

Les okras de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils 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:

- un léger défaut de forme et de développement;
- un léger défaut de coloration ne doit pas excéder 5 pour cent de la surface totale du produit;
- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices, taches, éraflures et meurtrissures ne doivent pas excéder 2 pour cent de la surface totale du produit.

2.2.3 Catégorie II

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

- des défauts de forme, de développement;
- un léger défaut de coloration ne doit pas excéder 10 pour cent de la surface totale du produit;
- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices, taches, éraflures et meurtrissures, ne doit pas excéder 5 pour cent de la surface totale du produit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur de l'okra (en cm sans considérer le pédoncule).

Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

Code de calibre	Longueur (cm)
1	2,0 – 4,0
2	> 4,0 – 6,0
3	> 6,0 – 8,0
4	> 8,0 – 10,0
5	> 10

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, des okras 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.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des okras 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.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des okras ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre des okras correspondant au calibre immédiatement supérieur 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 okras de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les okras doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, 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.

Il est recommandé que les okras couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

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 des okras. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages non destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), 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 et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

6.2 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. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « okra », 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.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code de calibre ou longueur maximale ou minimale en cm). Si le code de calibre est différent de celui qui figure dans le tableau, il doit être étiqueté en conséquence.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

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* (CODEX STAN 193-1995).

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.

8. HYGIÈNE

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* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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* (CAC/GL 21-1997).

² La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.