

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4.4 de l'ordre du jour

CX/CAC 22/45/6

Septembre 2022

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-cinquième session

TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS SOUMIS POUR ADOPTION OU APPROBATION PAR LA COMMISSION

1. La Commission est invitée à adopter les projets de normes et textes apparentés qui sont soumis pour adoption finale (étape 5/8) conformément aux procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés. La liste des textes du Comité qui sont concernés figure dans la **partie 1** du présent document.
2. Les observations reçues au sujet des avant-projets de normes et textes apparentés mis au point par le Comité et soumises conformément aux procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés figurent dans le document CX/CAC 22/45/6 Add.1.
3. La Commission est en outre invitée à approuver les propositions de nouveaux travaux, en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif. La liste des propositions du Comité qui sont concernées (lesquelles sont accompagnées de la référence du descriptif de projet dans le rapport correspondant) figure dans la **partie 2** du présent document. Les descriptifs de projet sont également rassemblés dans le présent document à toutes fins utiles et afin de veiller à leur disponibilité dans les six langues. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.

Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail	Étape
CCFFV	Avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes	REP22/FFV Paragraphe 35, annexe II	N02-2018	5/8
	Avant-projet de norme pour les baies	REP22/FFV Paragraphe 58, annexe III	N03-2018	5/8
	Avant-projet de norme pour les dattes fraîches	REP22/FFV Paragraphe 78, annexe IV	N01-2016	5/8
	Proposition d'amendement de la <i>Norme pour les bananes</i> (CXS 205-1997)	REP22/FFV Paragraphe 88, annexe V	-	Adoption

Partie 2 – Propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés

Organe du Codex	Texte	Référence et descriptif de projet
CCFFV	Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les narangilles	<ul style="list-style-type: none"> • REP22/FFV, paragraphe 84(i) • Annexe I du présent document
	Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les feuilles de curry fraîches	<ul style="list-style-type: none"> • REP22/FFV, paragraphe 97(i), annexe VI • Annexe II du présent document

Proposition relative à l'élaboration d'une norme destinée au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais

Norme Codex pour la morelle de Quito

Document établi par la Colombie

INFORMATIONS GÉNÉRALES

La morelle de Quito¹ (*Solanum quitoense* Lam.) est un fruit appartenant à la famille des solanacées qui a la forme d'une baie globuleuse dont l'écorce est jaune orangé à la maturité et couverte de trichomes (duvet). L'intérieur du fruit est divisé en quatre compartiments contenant une pulpe juteuse douce-amère de couleur jaune-vert ainsi que de nombreuses petites graines.



Source:
Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria - AGROSAVIA



Source:
<https://agronegocios.uniandes.edu.co/2011/10/10/investigacion-del-lulo-en-narino/>

La morelle de Quito est originaire de la région andine en Amérique du Sud, où se situe la Colombie, et sa culture s'est répandue vers l'Amérique centrale et le Mexique. Elle présente des caractéristiques singulières: fruit exotique à l'arôme et à la saveur très agréables, la morelle de Quito se distingue par diverses qualités nutritionnelles très recherchées (voir le tableau ci-dessous).

Composés	Teneur
Eau	87,0 %
Protéines	0,74 %
Matières grasses	0,17 %
Cendres	0,95 %
Glucides	8,0 %

¹ Aussi connue sous le nom de narangille (naranjilla) dans certains pays.

Fibres	2,6 %
Calcium	34,2 mg/kg
Fer	1,19 mg/kg
Phosphore	13,5 mg/kg
Vitamine C	29,4 mg/kg
Composition nutritionnelle de la morelle de Quito, établie pour 100 g de produit consommable.	
Source: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – AGROSAVIA, 2002.	

La morelle de Quito, également connue dans certains pays sous le nom de narangille, est généralement consommée sous forme de jus, mais son arôme et sa saveur particuliers sont aussi recherchés pour la préparation de desserts ou dans d'autres type d'aliments.

JUSTIFICATION DE L'ÉLABORATION D'UNE NORME CODEX SUR LA MORELLE DE QUITO

1. Champ d'application

La présente norme vise à établir un document de portée internationale qui présente les exigences de qualité et de sécurité sanitaire propres à la morelle de Quito, en tenant compte des spécificités de ce fruit et des directives établies par le Codex pour les produits destinés à la consommation humaine. La norme s'applique au fruit de *Solanum quitoense* Lam, ou morelle de Quito, qui appartient à la famille des solanacées. Ces fruits sont commercialisés à l'état frais après avoir été conditionnés et emballés pour la consommation humaine.

2. Pertinence et actualité

Au niveau mondial, la tendance est à la consommation de produits naturels ayant subi le moins de transformations et de traitements possible, et les fruits représentent une part considérable de cette catégorie de produits, comme le montrent les divers nouveaux fruits introduits sur le marché international. L'essor de la demande de produits vendus à l'état frais a des effets positifs sur la santé des consommateurs et bénéficie aux pays qui les produisent. L'établissement d'une norme internationale pour un fruit va dans ce sens en contribuant à faire connaître le produit et à lui ouvrir le marché mondial, ce qui stimule la demande et améliore les conditions d'existence des cultivateurs qui tirent des revenus de cette commercialisation.

La norme permettra d'harmoniser les spécifications relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire de la morelle de Quito, conformément aux principes du Codex Alimentarius. En outre, la norme constituera un document de référence pour les producteurs et les consommateurs, ce qui facilitera le commerce de la morelle de Quito et favorisera des pratiques commerciales équitables sur le marché international.

3. Principales questions à aborder

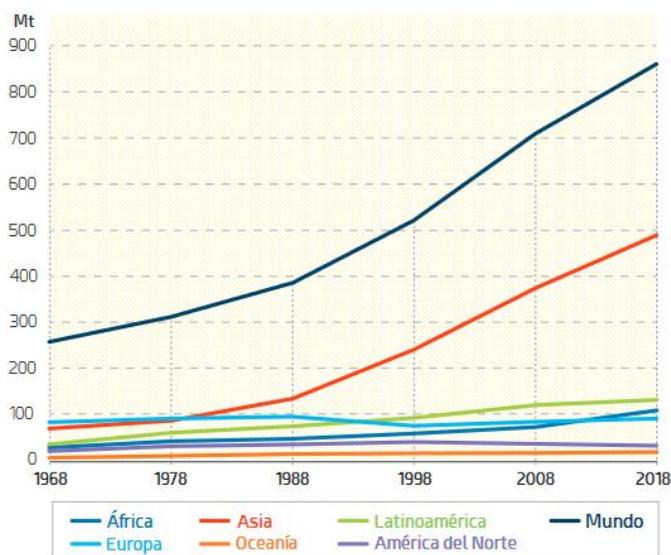
L'établissement d'une norme sur la morelle de Quito repose principalement sur les aspects suivants:

- Définir les exigences de qualité minimales permettant d'établir que la morelle de Quito est propre à la consommation.
- Classer la morelle de Quito en catégories, en fonction du type et de l'ampleur des défauts du fruit.
- Définir les fourchettes de taille et de poids de la morelle de Quito qui permettent de déterminer les calibres commerciaux.
- Établir les tolérances admises s'agissant de la qualité et du calibre des fruits contenus dans un emballage.
- Inclure les dispositions dont il faudra tenir compte en matière d'homogénéité du produit conditionné et des caractéristiques de l'emballage utilisé.
- Spécifier les informations utiles aux consommateurs qui seront incluses dans le marquage et l'étiquetage de l'emballage, conformément aux directives établies par le Codex Alimentarius.
- Inclure les directives établies par le Codex Alimentarius concernant les contaminants du fruit, les exigences microbiologiques et les autres dispositions d'hygiène liées à la manipulation des aliments.

4. Évaluation des critères d'établissement des priorités des travaux

4.1 Volume des échanges entre pays

Le graphique suivant rend compte de l'évolution de la production mondiale de fruits:



Production de fruits entre 1968 et 2018, en millions de tonnes (Mt) dans le monde et par région (source: FAOSTAT (2020)).

L'offre mondiale de fruits a constamment augmenté entre 1968 et 2017. C'est particulièrement le cas en Asie, où le volume de production a bondi d'environ 750 pour cent sur cette période, grâce notamment à l'accroissement de la production en Chine, tandis qu'en Afrique, la production a quadruplé en passant de 45 à 180 Mt par an. En Amérique centrale et en Amérique du Sud, la production fruitière a grimpé de 317 pour cent au cours des 50 dernières années. Dans le même temps, la production a progressé de 117 pour cent en Europe et de 174 pour cent en Amérique du Nord.

Le tableau suivant récapitule les volumes de production nationaux en 2018. On observe que la Chine était alors le premier producteur mondial de fruits, tandis que la Colombie occupait la quatorzième place.

Production de fruits par pays (2018)	Millions de tonnes
Chine	244
Inde	99
Brésil	40
Mexique	33
États-Unis d'Amérique	26
Türkiye	24
Indonésie	20
Espagne	19
Iran (République islamique d')	19
Italie	18
Philippines	17
Égypte	15
Nigéria	12
Colombie	12

Source: FAOSTAT (2020).

Dans le cas de la Colombie, ces chiffres sont le résultat de politiques publiques visant à promouvoir la production, la consommation et l'exportation de fruits, parmi lesquelles on peut citer les initiatives Diplomatie sanitaire (Diplomacia sanitaria), Culture et vente à prix fixe (Coseche y venda a la fija), La Colombie exporte

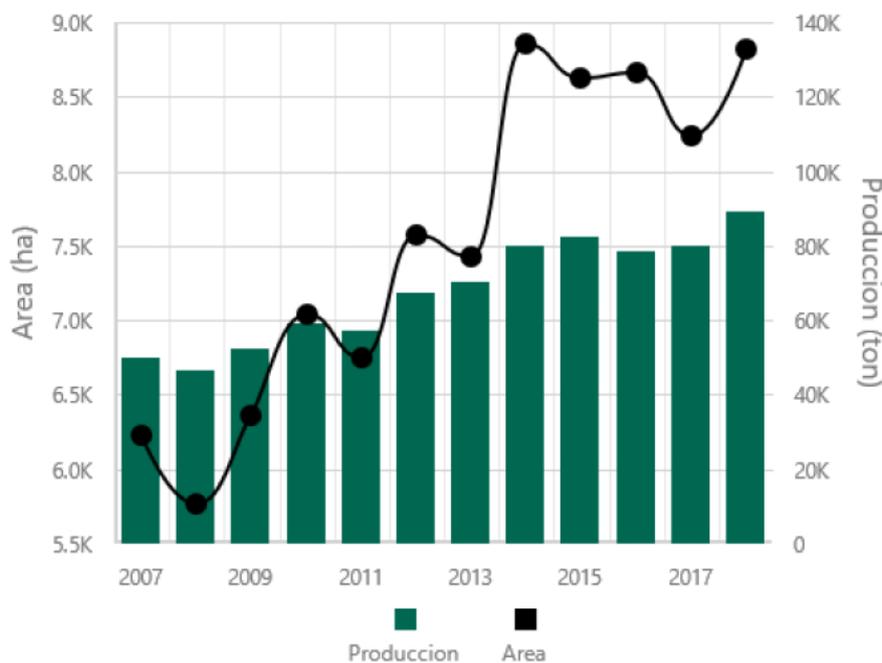
son agriculture (Colombia Exporta Agro), Stratégie 360 (Estrategia 360) et Pactes pour la croissance économique (Pactos por el Crecimiento Económico).

S'agissant de la morelle de Quito, le volume et la superficie de production de la Colombie ont connu une hausse notable ces dernières années en raison d'une meilleure connaissance de ce produit dans les autres pays et du soutien technique apporté aux cultivateurs pour améliorer les normes de production.

De plus, du fait de l'essor de la culture des fruits en Colombie, dont une bonne partie sont visés par une norme Codex spécifique, la morelle de Quito a progressivement gagné en reconnaissance et en parts de marché, et l'établissement d'une norme internationale pour cette denrée accentuerait fortement cette tendance.

Les graphiques suivants présentent l'évolution de la culture de la morelle de Quito, d'une part en termes de volume de production et de superficie cultivée, d'autre part en termes de rendement au fil du temps, qui s'est accru grâce aux améliorations des cultures et à l'appui dont ont bénéficié les producteurs, comme mentionné précédemment.

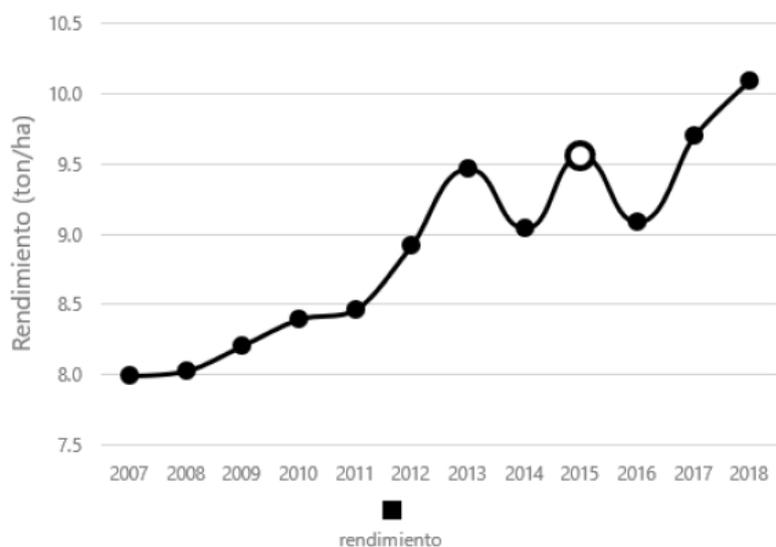
Volume et superficie de production de la morelle de Quito par an



Source: Site d'information et de communication du secteur agricole colombien - Agronet.

Depuis 2016, la production de morelles de Quito a constamment progressé jusqu'à dépasser le volume de 2015, qui correspondait au plus haut niveau dans l'histoire récente. Concernant les superficies, on observe une hausse après 2017, qui a permis de renouer avec le niveau de 2014 et de dépasser la surface cultivée en 2015, année où le volume de production avait connu un pic.

Rendement de la morelle de Quito par hectare et par an

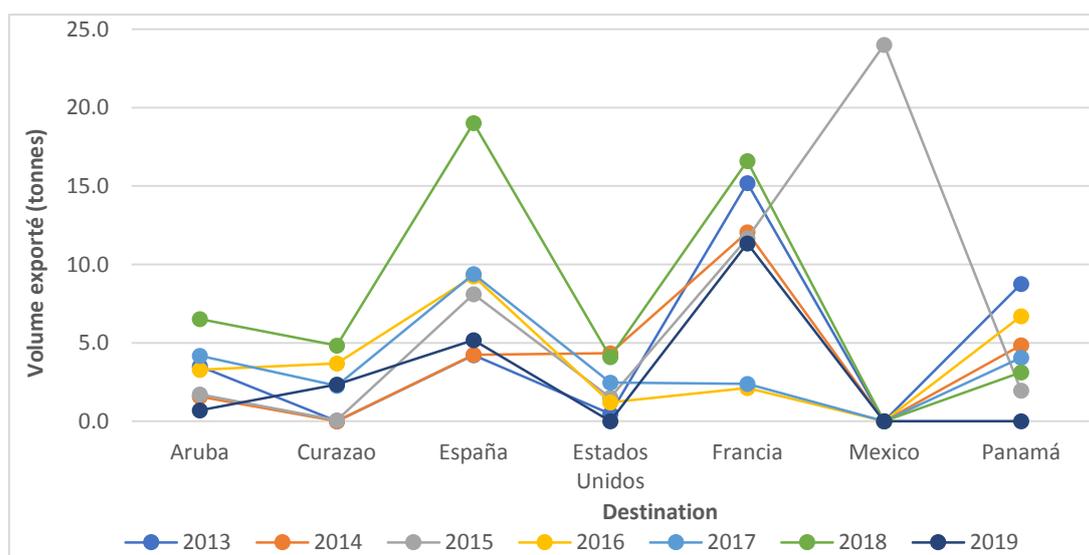


Source: Site d'information et de communication du secteur agricole colombien - Agronet.

En termes de rendement, on observe une augmentation constante depuis 2016, qui s'explique par le recours à des semences de meilleure qualité, l'optimisation de la densité des cultures et la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles, notamment une gestion adaptée des intrants agricoles ainsi que des activités permettant de suivre et lutter rapidement contre les ravageurs et les maladies.

Principaux pays importateurs de morelles de Quito (tonnes)

Le graphique montre que la demande nationale varie d'une année à l'autre, ce qui s'explique par le fait que la morelle de Quito a été introduite beaucoup plus récemment que d'autres fruits sur le marché international. Cela étant, dans certains pays se dessine une tendance à la hausse des importations au fil des ans.



Source: Procolombia.

En plus des pays cités, la morelle de Quito s'est exportée en quantités moindres vers l'Allemagne, les Antilles néerlandaises, l'Arabie saoudite, Bahreïn, la Belgique, le Brésil, le Canada, le Costa Rica, la Chine, les Émirats arabes unis, Hong Kong, l'Italie, le Koweït, les Pays-Bas, le Portugal, le Qatar, le Royaume-Uni, la Russie et la Suisse.

Pour compléter ce qui précède, le tableau suivant énumère les pays importateurs de morelles de Quito et compare leurs exportations entre 2020 et 2021 sous forme d'indicateurs économiques chiffrés.

Ce tableau montre que malgré la pandémie, qui a pesé sur les conditions d'échanges, les importations de morelles de Quito ont progressé dans la plupart des pays, qu'elles se sont maintenues dans d'autres et qu'elles n'ont reculé que dans une poignée de cas, avec une augmentation nette globale de 77 pour cent d'une année à l'autre.

DESCRIPTION TARIFAIRE

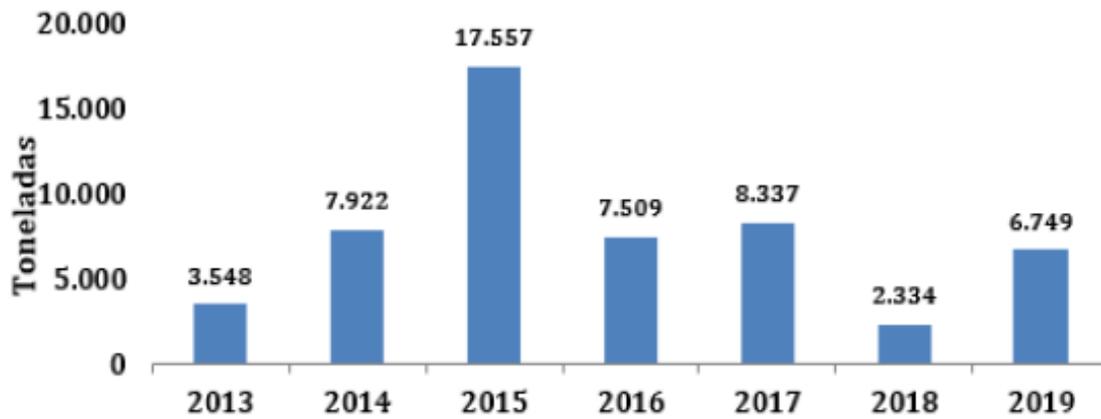
DESCRIPCION_ARANCELARIA	Lulo (naranja) (Solanum quitoense) frescos.				
	Valores				
Cadena - Sector - Empresa	US\$ FOB 2020	US\$ FOB 2021	Diferencia 2021/2020	Variación 2021/2020	
Agroalimentos	140.275,25	247.884,12	107.608,87	↑	77%
España	77.517,81	97.005,63	19.487,82	↑	25%
Emiratos Árabes Unidos	5.813,84	41.579,22	35.765,38	↑	615%
Curazao	10.188,27	20.470,03	10.281,76	↑	101%
Canadá	8.723,85	13.793,31	5.069,46	↑	58%
Aruba	16.028,04	12.480,62	(3.547,42)	↓	-22%
Países Bajos	2.432,03	12.135,64	9.703,61	↑	399%
Rusia	2.479,58	11.972,49	9.492,91	↑	383%
Suiza	1.821,94	9.404,05	7.582,11	↑	416%
Qatar	858,26	7.167,41	6.309,15	↑	735%
Alemania	2.480,30	4.502,23	2.021,93	↑	82%
Francia	8.374,86	3.555,08	(4.819,78)	↓	-58%
Arabia Saudita	-	2.110,98	2.110,98	→	0%
Brasil	1.157,25	1.926,80	769,55	↑	66%
Kuwait	313,76	1.925,70	1.611,94	↑	514%
Reino Unido	219,40	1.497,79	1.278,39	↑	583%
Bahréin	-	1.478,80	1.478,80	→	0%
Bélgica	322,80	1.128,80	806,00	↑	250%
República Checa	11,00	1.011,70	1.000,70	↑	9097%
Singapur	-	896,20	896,20	→	0%
Ucrania	705,27	854,46	149,19	↑	21%
Hong Kong	-	389,76	389,76	→	0%
Noruega	54,80	372,00	317,20	↑	579%
Islas Vírgenes (Estados Unidos)	-	139,50	139,50	→	0%
Islas Vírgenes (Reino Unido)	-	85,92	85,92	→	0%
Estados Unidos	164,87	-	(164,87)	↓	-100%
Belarús	56,94	-	(56,94)	↓	-100%
Malaysia	550,38	-	(550,38)	↓	-100%
Total general	140.275,25	247.884,12	107.608,87	↑	77%

Source: Ministère colombien du commerce, de l'industrie et du tourisme.

Le nombre de destinations peut constituer une justification supplémentaire pour l'établissement d'une norme technique décrivant les caractéristiques de la morelle de Quito en termes de qualité et de sécurité sanitaire. Si une telle norme devenait la référence pour les pays intéressés par ce fruit, le commerce international de ce dernier s'en verrait facilité.

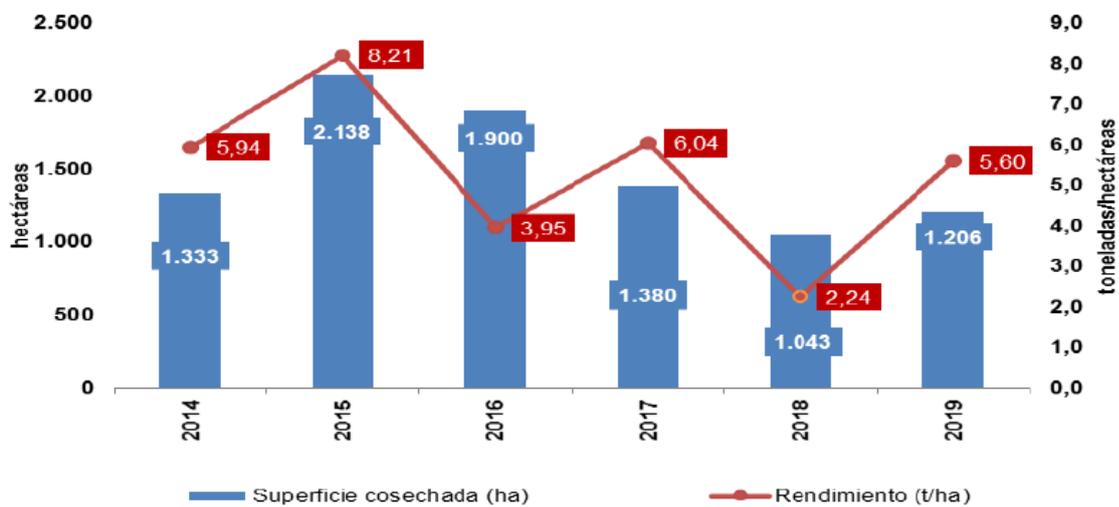
La Colombie n'est toutefois pas le seul pays producteur du marché de la morelle de Quito; l'Équateur (ainsi que d'autres pays) a depuis quelques années mis ce fruit en valeur (il y est appelé lulo ou naranjilla) et l'a introduit dans plusieurs pays, si bien que la morelle représente aujourd'hui une part importante des exportations équatoriennes de produits frais. C'est ce qui ressort des publications périodiques du Ministère de l'agriculture et de l'élevage de l'Équateur, qui indiquent non seulement les volumes, la superficie et le rendement par hectare de la production, mais aussi des aspects sociaux liés à cette culture, par exemple le nombre d'emplois créés et le revenu de la commercialisation.

Les graphiques suivants présentent les données relatives à la culture du lulo ou naranjilla en Équateur.



Production nationale de naranjille (naranjilla), 2013-2019.

Source: INEC-ESPAC.



Superficie cultivée et rendement de la naranjille au niveau national, 2014-2019.

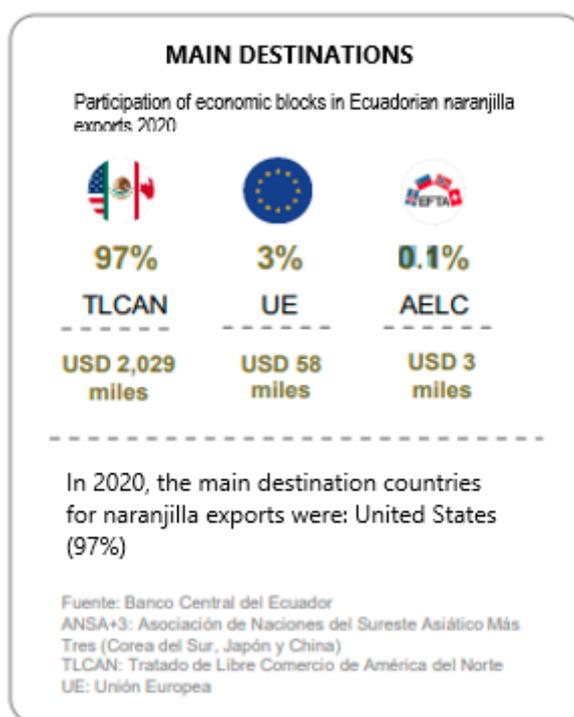
Source: INEC – ESPAC.

PRINCIPALES PROVINCIAS DE PRODUCTION

PRINCIPALES PROVINCIAS PRODUCTORAS 2020

Provincia	UPA	Superficie (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)
Nacional	3,047	1,824	12,003	6.58
Carchi	859	392	4,576	11.67
Tungurahua	364	201	2,436	12.12
Sucumbios	211	133	2,176	16.36
Bolívar	566	535	1,321	2.47
Guayas	1	160	465	2.91
Morona Santiago	211	161	423	2.63
Otras	835	242	604	2.50

Fuente: MAG – CGINA (2020); ESPAC – INEC (2020)



Comme le montrent les graphiques pour la Colombie et l'Équateur, il est encore possible d'accroître les volumes produits, sachant que la morelle de Quito est déjà connue dans d'autres marchés et qu'une norme internationale stimulerait la demande, et par conséquent la production, avec des retombées favorables sur la qualité de vie des cultivateurs.

Cet essor bénéficierait non seulement à la Colombie et à l'Équateur, mais aussi à d'autres pays dans lesquels des études ont été menées sur la morelle de Quito. Malheureusement, les chiffres liés à la production et à l'exportation dans ces pays n'ont pas été publiés. On sait toutefois que le fruit est cultivé au Brésil ainsi que dans plusieurs pays d'Amérique centrale comme le Panama, le Costa Rica, le Guatemala et le Mexique, et diverses publications, y compris des articles scientifiques, font état de cultures en Inde, en Thaïlande et en Malaisie.

4.2 Marché international potentiel

La Colombie présente un large éventail de topographies et de climats, ce qui permet de récolter une grande variété de fruits tout au long de l'année. C'est une des raisons pour lesquelles le pays est le principal exportateur de fruits exotiques du continent. Les exportations colombiennes de fruits exotiques ont connu un taux de croissance annuel composé de 7 pour cent sur les cinq dernières années. Les fruits colombiens ont d'excellentes qualités organoleptiques avec ce qui se fait de mieux en termes de couleurs, saveurs, arômes et teneur en extrait sec soluble, par rapport aux produits des autres pays de la région subtropicale.

Vue d'ensemble des exportations fruitières

Par rapport aux années précédentes, les exportations de fruits ont considérablement augmenté, comme le montre le graphique suivant qui présente la progression des ventes entre 2019 et 2018:



Source: Procolombia.

Cette évolution, qui s'est poursuivie en 2020, témoigne du potentiel du marché des fruits colombiens. On table donc sur une hausse des échanges des produits dont la demande s'accroît et sur l'arrivée sur le marché d'autres fruits qui, en raison de leur nouveauté, accéderont progressivement à la reconnaissance dans beaucoup plus de pays, en suivant l'exemple de la morelle de Quito qui, encore inconnue il y a quelques années, s'est frayé un chemin dans plusieurs marchés.

D'après le Département national de la statistique de la Colombie (DANE), entre janvier et avril 2021, les exportations de fruits exotiques ont totalisé 37,8 millions d'USD, soit 27,5 pour cent de plus que durant la même période l'année précédente.

Parmi les principaux pays importateurs de ces produits figuraient les Pays-Bas, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique, le Canada, la France, le Brésil et Hong Kong. En outre, les achats européens ont progressé de 29,7 pour cent jusqu'à atteindre 32,1 millions d'USD, soit 84,9 pour cent des exportations totales de fruits exotiques.

Cette évolution récente permet d'espérer une hausse du volume des exportations de fruits colombiens, dont la morelle de Quito.

Comme indiqué à la section 4.1, le marché de la morelle de Quito intéresse fortement les nombreux pays qui cultivent le fruit depuis plusieurs années et en apprécient la qualité et la valeur nutritionnelle, mais aussi de nombreux pays importateurs, essentiellement les États-Unis d'Amérique et des pays d'Europe et d'Asie. Cependant, ces producteurs ont besoin d'une motivation supplémentaire, par exemple une norme Codex sur laquelle s'appuyer pour accéder au marché international.

4.3 Protection des consommateurs

La norme sur la morelle de Quito définira d'importants aspects permettant de protéger les consommateurs sur le plan commercial, mais aussi en termes de sécurité sanitaire. Elle comprend des spécifications sur la qualité minimale requise pour qu'un fruit soit jugé propre à la consommation, décrit les défauts éventuellement admis et les informations à inclure sur le marquage des emballages pour orienter les consommateurs, et rappelle les

dispositions établies par le Codex concernant les contaminants et les pratiques d'hygiène qui devront s'appliquer aux étapes d'emballage et de commercialisation de la morelle de Quito.

4.4 Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Aucune autre organisation internationale ne mène des travaux dans ce domaine.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés sont conformes au cadre stratégique du Codex pour 2020-2025 et s'inscrivent dans la vision du Codex consistant à établir des normes de qualité et de sécurité sanitaire qui protègent les consommateurs.

L'élaboration d'une norme internationale sur la morelle de Quito renvoie directement aux objectifs du Codex suivants:

Objectif 2: La proposition de norme sur la morelle de Quito ici présentée a été élaborée sur la base de recherches étayées scientifiquement qui ont permis de caractériser le fruit à partir d'un échantillonnage statistiquement représentatif des principales zones de production, et en tenant compte des informations sur les fruits cultivés dans d'autres pays afin que le document ne couvre pas que les fruits cultivés en Colombie.

Objectif 3: Une norme internationale sur la morelle de Quito constituera un document de référence pour les transactions commerciales avec d'autres pays, ce qui favorisera les pratiques équitables sur le marché.

Objectif 4: Un comité national du Codex Alimentarius promeut la participation des différentes parties prenantes à l'étude des projets de normes, veille au respect des délais de réponse aux demandes du Codex, et fait en sorte que la Colombie participe aux questions qui l'intéressent de manière continue.

6. Informations sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

La proposition de norme sur la morelle de Quito est du ressort du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV), et donc en phase avec les dispositions des autres normes établies par ce Comité. La proposition mentionne aussi des documents mis au point par d'autres comités chargés de l'étiquetage, des contaminants et des pratiques d'hygiène applicables aux fruits frais. Ce projet ne chevauche aucune des autres activités des comités du Codex et, grâce au recoupement des travaux accomplis, il indique explicitement les normes et les autres documents qui complètent la présente proposition et permettent de l'appliquer.

7. Disponibilité de conseillers scientifiques spécialisés

Le projet de norme Codex sur la morelle de Quito a été élaboré de concert avec un groupe d'experts nationaux colombiens qui étudient la caractérisation des fruits tropicaux. Par conséquent, il n'est pas jugé nécessaire de solliciter l'avis d'autres experts.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures

Il n'apparaît pas nécessaire de faire appel aux contributions d'autres organisations.

9. Proposition de calendrier d'examen de la norme Codex.

Procédure	Date
Présentation de la proposition et approbation du lancement de nouveaux travaux	Avril 2022 CCFFV
Examen du projet de norme et adoption à l'étape 5	Octobre 2023 CCFFV
Examen du projet de norme et adoption à l'étape 7	Avril 2025 CCFFV
Adoption de la norme par la Commission du Codex Alimentarius	Juillet 2025 CCA

PROJET DE NORME CODEX POUR LA MORELLE DE QUITO

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise à établir les exigences de qualité relatives à la morelle de Quito² après les étapes de préparation et d'emballage. Les produits contrôlés après emballage à l'aune des dispositions de cette norme peuvent néanmoins 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 (*Solanum quitoense* Lam.), fruit de la famille des solanacées, destinée à être livrée à l'état frais au consommateur, après préparation et emballage. Les morelles de Quito destinées à la transformation industrielle sont exclues.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 Caractéristiques minimales

Toutes les catégories de morelles de Quito devront être conformes aux exigences établies et aux tolérances admises. La morelle de Quito sera également:

- entière;
- sphérique, conformément à la forme caractéristique du fruit;
- d'aspect frais et de consistance ferme;
- saine; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- pratiquement exempte de parasites (ravageurs)³ 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 toute odeur et/ou saveur étrangères;
- propre et exempte de matières étrangères visibles;
- exempte de trichomes (duvet).

3.1.1 Caractéristiques minimales de qualité

La maturité de la morelle de Quito est évaluée visuellement en fonction de l'évolution de sa couleur extérieure, et peut être confirmée en déterminant la teneur en extraits secs solubles.

Les morelles de Quito devront avoir atteint un degré de maturité satisfaisant selon les caractéristiques de la variété pour permettre le développement des qualités organoleptiques satisfaisantes.

² Aussi connue sous la dénomination narangille, Castilla lulo (espagnol), Naranjilla de Quito (espagnol), Gele Terong (Pays-Bas), Orangen von Quito (Allemagne)

³ 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).

3.2 Catégorisation

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

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les morelles de Quito de cette catégorie devraient être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété. Elles devraient 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

3.2.2 Catégorie I

Les morelles de Quito de cette catégorie devraient être de bonne qualité 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 et à sa présentation dans l'emballage:

- Éraflures cicatrisées causées par des acariens.
- Dommages dus au soleil.
- Brûlures (effet loupe).
- Zones sombres, causées par le contact entre les fruits sur pied.

Collectivement, ces défauts ne dépasseront pas 10 pour cent de la surface totale du fruit. De plus, de légères déformations du fruit, par exemple un aplatissement, sont admises.

Ces défauts ne devraient en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

3.2.3 Catégorie II

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

Les fruits dont l'épiderme présente des craquelures superficielles autour du calice qui ne dépassent pas 5 pour cent de la surface totale sont admis.

Autres défauts admis:

- Éraflures cicatrisées causées par des acariens.
- Taches dues au soleil.
- Brûlures (effet loupe).
- Zones sombres, causées par le contact entre les fruits sur pied.

Ces défauts ne devraient pas couvrir plus de 15 pour cent de la surface du fruit. Certaines déformations du fruit, par exemple un aplatissement, sont également admises.

Ces défauts ne devraient en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRE

La morelle de Quito peut être catégorisée en fonction du nombre, du diamètre ou du poids, ou conformément à d'autres pratiques commerciales en vigueur. Le cas échéant, il est nécessaire d'étiqueter l'emballage comme il convient.

(A) Pour les fruits catégorisés en fonction du nombre, le calibre dépend du nombre de fruits par emballage.

(B) Pour les fruits calibrés (catégorisés) en fonction du diamètre:

Calibre	Diamètre (mm)
A	> 77
B	70-77
C	60-70
D	< 60
*Le diamètre minimal d'une morelle de Quito est de 50 mm	

(C) Pour les fruits calibrés (catégorisés) en fonction du poids:

Calibre	Poids (g)
A	> 190
B	145-190
C	100-145
D	< 100
*Le poids minimal d'une morelle de Quito est de 83 g	

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

Des tolérances de qualité et de calibre seront admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits évalués comme étant non conformes peuvent être recatégorisés (calibrés) 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»

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito 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.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de morelles de Quito 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.

5.2 Tolérances de calibre

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

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage sera homogène et ne comportera que des morelles de Quito de même origine, qualité et calibre.

La partie visible du contenu de l'emballage devra être représentative de l'ensemble.

6.2 Emballage

La morelle de Quito sera emballée de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage seront de qualité alimentaire, 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 étiquettes autocollantes apposées aux produits ne devront pas laisser de traces de colle visibles ni abîmer la peau lorsqu'elles sont retirées.

Les morelles de Quito seront conditionnées 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 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.

Les emballages seront 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 pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques indiquées ci-après s'appliquent.

7.1.1 Nom du produit

Le nom du produit sera indiqué sur l'étiquette de chaque emballage.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁴ et, à titre facultatif, lieu, district ou région de production.

7.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage portera les renseignements indiqués ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵.

7.2.2 Nom du produit

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, lieu, district ou région de production.

7.2.4 Spécifications commerciales

- Catégorie;
- calibre (si le produit est catégorisé en fonction du calibre), exprimé à partir
 - des poids minimal et maximal du fruit; ou
 - des diamètres minimal et maximal; ou
 - du nombre de fruits ou du poids net des fruits; ou
 - du calibre (code) et de la méthode utilisée.

⁴ L'emballage devrait fournir le nom complet ou une appellation d'usage courante.

⁵ Dans certains pays, la législation nationale exige que le nom et l'adresse soient explicitement indiqués. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou des abréviations équivalentes) doit figurer à proximité du code.

7.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

8. CONTAMINANTS

8.1 Les produits visés par la présente norme devront être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

8.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme devront être conformes aux limites maximales de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

9. HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées 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 textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

9.2 Les produits devraient satisfaire à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997).

DOCUMENT DE PROJET
PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES
FEUILLES DE CURRY (Kaloupilé)
(pour approbation)

1. Objectif et champ d'application

L'objectif de la norme est d'établir les caractéristiques de qualité essentielles des feuilles de curry afin de faciliter le commerce international. Le but des travaux est d'établir une norme internationale pour les feuilles de curry fraîches obtenues à partir des variétés de *Murraya koenigii* (L.) Sprengel de la famille des *Rutaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après préparation et emballage. Elle ne s'applique pas aux feuilles de curry déshydratées, séchées ou en poudre.

2. Pertinence et calendrier

Les feuilles de curry sont utilisées comme aromate dans la cuisine végétale et se cultivent facilement dans les zones arides et semi-arides. Il s'agit d'une culture pérenne. Les feuilles de curry (de couleur vert foncé) sont récoltées pour la consommation locale et le commerce.

L'absence de norme pour les feuilles de curry et les entraves aux échanges internationaux justifient l'élaboration d'une norme couvrant les exigences en matière de sécurité, de qualité et d'étiquetage afin de disposer d'une référence consensuelle entre les principaux pays producteurs, consommateurs et commerçants au niveau international. La norme Codex pour les feuilles de curry contribuera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables, conformes aux accords internationaux.

3. Principales questions à traiter

La norme établira les caractéristiques relatives à la qualité et à la fraîcheur des feuilles, au calibrage, aux contaminants et résidus de produits agrochimiques, à l'emballage et à l'étiquetage. Les éléments les plus pertinents à couvrir sont :

- a) Établir les exigences minimales que les feuilles de curry doivent satisfaire, indépendamment de leur catégorie.
- b) Définir les caractéristiques de qualité en vue de la classification des feuilles de curry en fonction de leurs caractéristiques.
- c) Définir les tolérances admises en matière de qualité et de calibre pour les feuilles de curry contenues dans un même emballage.
- d) Intégrer des dispositions relatives à l'homogénéité des produits dans un même emballage et à la qualité des emballages.
- e) Intégrer des dispositions concernant le marquage et l'étiquetage conformes à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.
- f) Intégrer des dispositions relatives aux contaminants conformes à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- g) Intégrer des dispositions relatives à l'hygiène et à la manutention conformes aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et autres codes d'usages en matière d'hygiène pertinents.

4. Évaluation par rapport aux critères régissant l'établissement des priorités de travail

Critère général:

Les feuilles de curry sont cultivées et commercialisées tout au long de l'année et sont utilisées pour parfumer les curry de légumes. Le commerce des feuilles de curry dépend de leur qualité, notamment leur fraîcheur, leur couleur, leur texture, leur calibre et leur forme. L'élaboration d'une norme internationale pour les feuilles de curry protégera les consommateurs contre les pratiques frauduleuses tout en facilitant le commerce international. L'Inde a engagé un processus de notification d'une pour les feuilles de curry dans l'intérêt des consommateurs nationaux et internationaux et des principaux pays producteurs/exportateurs.

Critères applicables au produit:**(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

Les données par pays concernant le volume de production, la consommation et le commerce de feuilles de curry ne sont pas disponibles. Ces feuilles sont néanmoins couramment utilisées dans la préparation de curry de légumes. Les principaux pays producteurs et exportateurs sont l'Inde, le Sri Lanka, le Bangladesh, etc. Les exportations de feuilles de curry de l'Inde vers les pays du Moyen-Orient et la Communauté européenne sont considérables. Les feuilles de curry sont expédiées dans des assortiments de légumes frais, généralement par voie aérienne, dans des emballages en carton.

Du fait de cette forme de commercialisation, FAOSTAT et les autres organisations internationales ne peuvent pas relever séparément les chiffres concernant la production et les échanges de feuilles de curry. Ces données ne sont pas non plus compilées par les pays exportateurs et importateurs. Selon les estimations cependant, ce commerce aurait néanmoins représenté 5 millions de dollars US au cours des années 2014-15 et 2015-16. Les exportations ont cessé depuis à cause des restrictions mises en place par les principaux pays importateurs. L'Inde a pour sa part commencé à compiler les données concernant la production et le commerce des feuilles de curry.

(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, u pourraient, en découler

L'Inde a élaboré des normes pour la classification et l'étiquetage des feuilles de curry et ces normes sont actuellement en cours de notification. La norme pour les feuilles de curry a été élaborée en tenant compte des exigences de sécurité alimentaire des pays importateurs tels que les pays du Moyen-Orient et de l'UE.

(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Le commerce international des feuilles de curry présente un grand potentiel. Cependant, en raison de problèmes de sécurité alimentaire et de l'absence de normes harmonisées, les échanges sont actuellement au point mort.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Compte tenu du fait que les données techniques sont disponibles et qu'un certain degré d'harmonisation au niveau régional/international a déjà été atteint concernant certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges commerciaux, des travaux complémentaires, visant à établir une norme mondiale pour ce produit commercialisé dans le monde entier, devraient être possibles.

(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

En l'absence d'une norme pour les feuilles de curry, les nouveaux travaux proposés permettront d'améliorer la protection des consommateurs et de faciliter les échanges commerciaux grâce à une norme de qualité internationalement acceptée établissant les caractéristiques minimales, la fraîcheur, la couleur, la forme, l'homogénéité, l'emballage et autres critères pertinents de qualité.

(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes

Une norme unique pour les feuilles de curry suffira à couvrir toutes les variétés commercialisées dans le monde.

(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international (aux) pertinent(s)

Aucun. Ce nouveau travail sera pris en compte dans la formulation de la norme Codex.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour les feuilles de curry est conforme à l'objectif stratégique consistant à promouvoir l'application et la mise en œuvre des normes Codex et leur reconnaissance dans les législations nationales des pays afin de favoriser les échanges internationaux tout en protégeant la santé des consommateurs. Cette proposition est pertinente au regard de l'Objectif 1 du Plan stratégique du Codex 2020-2025 (objectifs 1.1 et 1.2).

Les nouveaux travaux contribueront à définir les caractéristiques de qualité minimales applicables aux feuilles de curry destinées à la consommation humaine, les différentes catégories basées sur les critères de qualité et de calibre, le tout dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'encourager les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Cette nouvelle norme internationale est sans rapport avec d'autres textes du Codex, si ce n'est qu'elle fera référence aux normes de sécurité pertinentes et aux textes connexes élaborés par des comités du Codex sur des sujets d'ordre général.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'avis d'experts scientifiques n'est pas nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Il n'est pas nécessaire de recourir à l'apport technique d'organisations extérieures.

9. Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux

En fonction des contributions et de l'accord des membres, l'élaboration de la norme ne devrait occuper le CCFFV que pendant trois sessions tout au plus.