

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 - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES BAIES

CXS 349-2022

Adoptée en 2022

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les baies (telles que définies à la section 2) après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les baies peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- de légères altérations due à leur évolution et à leur caractère plus ou moins 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 est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les baiesⁱ figurant dans la liste ci-dessous, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après préparation et conditionnement; les baies destinées à la transformation industrielle sont exclues.

Noms communs	Famille
1. Imbu, prune du Brésil (<i>Spondias tuberosa</i> , Arruda ex Koster)	Anacardiaceae
2. Mûres andines (<i>Rubus glaucus</i> Benth) 3. Mûres (<i>Rubus</i> spp.) 4. Mûres de Virginie (<i>Rubus chamaemorus</i> L.) 5. Mûre de ronce laciniée (<i>Rubus laciniatus</i> Willd) 6. Baies Logan (<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey) et hybrides 7. Framboises (<i>Rubus idaeus</i> L.) 8. Baies d'Amélanchier à feuilles d'aulne (<i>Amelanchier Alnifolia</i> (Nutt.) Nutt. Ex M.Roem.)	Rosaceae
9. Bleuets des Andes (<i>Vaccinium meridionale</i> Swartz.) 10. Myrtilles sauvages (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.) 11. Bleuets (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium formosum</i> Andrews, <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton, <i>Vaccinium virgatum</i> Aiton) 12. Airelles rouges, airelles (<i>Vaccinium vitis-idaeae</i> L.) 13. Airelles à gros fruits (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton) 14. Mortiño, Pushgay, Bleuets colombien (<i>Vaccinium floribundum</i> Kunth) 15. Canneberges (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.)	Ericaceae
16. Groseilles à maquereau / Groseilles vertes (<i>Ribes uva-crispa</i> L.) 17. Groseilles blanches, rouges et cassis, (<i>Ribes rubrum</i> L., <i>Ribes nigrum</i> L.) 18. Acérola (<i>Malpighia emarginata</i> DC). 19. Baies de prunier savane, Coumaté, Morrossif, etc. (<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth.)	Grossulariaceae
20. Camu-camu, Camu (<i>Myrciaria dubia</i> Mc Vaugh)	Myrtaceae

ⁱ Telles que définies à la *Classification des aliments de consommation humaine et animale*, Codex Alimentarius Volume 2 (1993)

21. Jabuticabas (<i>Plinia trunciflora</i> (Berg) Kaus)	
22. Goyaves-fraises, goyaves de Chine (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine)	
23. Cerises de Cayenne (<i>Eugenia uniflora</i> L.)	
24. Cerise du Brésil (<i>Eugenia brasiliensis</i> L.)	
25. Baies de Goji, Lyciet de Barbarie, Lyciet commun (<i>Lycium barbarum</i> L.)	Solanaceae
26. Grand sureau, sureau noir (<i>Sambucus nigra</i> L.)	Viburnaceae/Adoxaceae
27. Mûre blanche (<i>Morus alba</i> L.)	
28. Mûre noire (<i>Morus nigra</i> L.)	Moraceae
29. Épine-vinette, Vinettier (<i>Barberies vulgaris</i> L.)	Berberidaceae

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les baies doivent être:

- intactes/entières;
- d'aspect frais;
- saines; sont exclues les baies atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible^{ii,iii};
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)^{iv};
- pratiquement exempts d'attaques de parasites (ravageurs);
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes d'odeur et/ou saveur étrangères, y compris saveur amère pour les myrtilles;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pour la baies sans panicule, l'absence de pédoncule est admise, à condition que le reste du fruit soit propre et qu'il n'y ait pas de perte de jus au point de rupture.

Le développement et l'état des baies après conditionnement doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les baies doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à l'espèce, à la variété, au type commercial et à la région de production, pour permettre le développement de caractéristiques organoleptiques satisfaisantes. Les baies ne doivent pas être trop mûres. Certaines baies comme les groseilles à maquereau peuvent être présentées en maturité dure.

3.2 Classification

Les baies sont classées dans les trois catégories suivantes, en fonction des pratiques en vigueur selon les variétés:

ⁱⁱ Le pédoncule n'est pas considéré comme une matière étrangère.

ⁱⁱⁱ La pruine/efflorescence naturelle/duvet à la surface des baies ne sont pas considérées comme des matières étrangères.

^{iv} Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial ou, dans le cas de baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce concernée.

- Les myrtilles et les bleuets doivent être pratiquement exempts de baies jumelles ou doubles (agglomérées) et de pédoncules, et doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse, en fonction des caractéristiques variétales.
- Les grappes/panicules de groseilles, rouges et blanches, doivent être complètement garnies de baies.
- Les grappes/panicules de cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies, et des baies isolées sont admises.

Les baies 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 à sa chair, et à sa présentation dans l'emballage.

3.2.2 Catégorie I

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété, et/ou du type commercial de l'espèce, ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce concernée. Les panicules/grappes de groseilles (rouges, blanches) et de cassis peuvent être moins uniformément espacées.

Elles 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, à sa chair et à sa présentation dans l'emballage:

- très légers défauts de forme;
- très légères pertes de jus, selon l'espèce et la variété;
- légers défauts de coloration, selon l'espèce et la variété;
- très légères meurtrissures.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les baies qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures (Extra et I) mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1. Les panicules des groseilles (rouges et blanches) et de cassis peuvent être moins uniformément espacées.

Les baies peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage:

- légères pertes de jus, selon l'espèce et la variété;
- légers défauts de forme;
- défauts de coloration, selon l'espèce et la variété;
- légères meurtrissures.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des baies est facultatif. Toutefois, les baies peuvent être calibrées conformément aux pratiques commerciales existantes. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode de calibrage utilisée.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre (en cas de calibrage) sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui ne satisfont pas au contrôle de conformité peuvent faire l'objet d'un recours et être mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003)¹.

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent (5%), en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent (1%) des produits peuvent être de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant à celles de la Catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent (2%), des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus trois pour cent (3%), des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : dix pour cent (10%) au plus, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas au calibre indiqué.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des baies de même origine, variété, espèce ou type commercial, ou, pour les baies sauvages, qualité, couleur et calibre (en cas de calibrage). La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble. Pour les baies de la Catégorie «Extra» et de la Catégorie I, le degré de maturité doit être pratiquement homogène.

Cependant, des mélanges de baies d'espèces et/ou de variétés nettement différentes peuvent être conditionnés dans un même emballage, à condition de respecter une homogénéité de qualité et d'origine.

6.2 Conditionnement

Les baies doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, 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 baies doivent être emballées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995)².

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder des caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des baies.

Les emballages doivent être exempts de toute odeur ou matière étrangères.

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)³, les dispositions ci-après s'appliquent :

7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et le nom de la variété et/ou type commercial.

La dénomination «Mélange de baies» ou équivalente peut être employée pour les emballages contenant des mélanges d'espèces et/ou de variétés de baies nettement différentes. Les espèces et/ou variétés contenues dans l'emballage doivent être indiquées. L'adjectif «sauvage» ou équivalent peut être ajouté si nécessaire.

7.1.2 Origine du produit

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

Dans le cas des mélanges de différentes espèces et/ou de variétés de baies d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce ou de la variété correspondante.

^v Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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)⁴, en outre, les critères suivants seront appliqués:

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

7.2.1 Origine du produit

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

Dans le cas des mélanges de baies de variétés et/ou espèces et origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce et/ou de la variété correspondante.

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Variété et/ou type commercial ; adjectif « sauvage » ou terme équivalent, le cas échéant
- Poids ou calibre (en cas de calibrage)
- Poids net (facultatif)
- Année de récolte (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.

9. CONTAMINANTS

9.1 Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9.2 Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁵.

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁶, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003)⁷ et d'autres textes pertinents du Codex, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

10.2 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* (CXG 21-1997)⁸.

^{vi} Voir note v ci-dessus.

NOTES

¹ FAO et OMS. 2003. *Directives relatives au système de contrôle des importations alimentaires*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 47-2003. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

² FAO et OMS. 1995. *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 44-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 2021. *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁵ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁶ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁷ FAO et OMS. 2003. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 53-2003. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁸ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.