

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 IGNAME

CXS 340-2020

Adoptée en 2020.

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les ignames après préparation (par exemple, brossage et/ou lavage) et conditionnement. Aux stades suivant celui du conditionnement, les ignames peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues 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 s'applique aux tubercules des variétés commerciales d'ignames de la famille des Dioscoreaceae, issues des espèces *Dioscorea rotundata*, *D. cayenensis*, *D. alata*, *D. esculenta* et *D. trifida*, destinés à être livrés frais au consommateur. Les ignames destinées à la transformation industrielle sont exclues.

La couleur de la peau des ignames varie du blanc cassé au brun et brun foncé. La chair peut être blanc cassé, jaune, rose ou violette. La couleur de certains gros tubercules peut également varier d'une extrémité à l'autre.

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 ignames doivent être :

- Entières ou en morceaux coupés transversalement, à condition que la coupure soit suffisamment cicatrisée ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- fermes ;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible, à l'exception des traces de matériaux d'emballage tels que fibre de noix de coco, sciure et autres ;
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)¹ ;
- pratiquement exemptes d'attaques causées par les parasites ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères ;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- pratiquement non germées.

Le développement et l'état des ignames 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.

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les ignames doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété, à la période de récolte et à la région de production.

3.2 Classification

Les ignames sont classées dans les trois catégories suivantes :

¹ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causées par les parasites 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 ignames classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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 et à sa présentation dans l'emballage. Les légers défauts suivants sont admis :

- coupures ou lésions cicatrisées non transversales sur 5 % au plus de la surface du produit ;
- très légers défauts de forme.

3.2.2 Catégorie I

Les ignames de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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 et à sa présentation dans l'emballage :

- coupures ou lésions cicatrisées non transversales sur 10 % au plus de la surface du produit ;
- légers défauts de forme.

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair des ignames.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ignames qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1 ci-dessus.

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les ignames conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- coupures ou lésions cicatrisées non transversales sur 15 % au plus de la surface du produit ;
- défauts de forme.

La chair doit être exempte de défauts graves.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les ignames peuvent être calibrées selon le poids ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode utilisés.

Le calibre déterminé en fonction du poids désigne soit le poids individuel de chaque tubercule soit la fourchette de poids des produits contenu dans l'emballage.

Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative :

Code de calibre	Poids (fourchette en Kg)
A	>6
B	>4-6
C	>2,5 – 4
D	> 1,5-2,5
E	> 1,0-1,5
F	>0,75-1
G	>0,50-0,75
H	>0,25-0,50
I	>0,1-0,25
J	>0,05-0,1

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives concernant les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, 5 %, en nombre ou en poids, d'ignames ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent, 1%, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes, et un pour cent, 1%, des produits peuvent présenter de la terre et autres impuretés.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, des ignames ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques 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, et un pour cent, 1 %, des produits peuvent présenter de la terre et autres impuretés.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, des ignames ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. 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, et un pour cent, 1 %, des produits peuvent présenter de la terre et autres impuretés.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, en cas de calibrage : une tolérance de dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, d'ignames ne répondant pas aux caractéristiques de calibrage, est autorisée.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des ignames de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Toutefois un mélange d'ignames de couleurs nettement différentes peut être conditionné dans un même emballage de vente, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur considérée, quant à leur origine.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

6.2 Conditionnement

Les ignames 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 d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou 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 ignames doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 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 ignames. Les emballages doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

7.1.1 **Nom du produit**

Chaque produit/emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit « igname » et, le cas échéant, celui de la ou les variété(s) et/ou du type commercial.

7.1.2 **Origine du produit**

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés d'ignames d'origines nettement différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété.

7.2 **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.

Pour les ignames expédiées en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin, à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, le code d'identification doit être facilement accessible et lisible par la machine.

7.2.1 **Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)³.

7.2.2 **Nom du produit**

Nom du produit

Nom de la variété et/ou type commercial

7.2.3 **Origine du produit**

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

Dans le cas d'un mélange de variétés ou d'espèces nettement différentes d'ignames de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété ou espèce correspondante.

7.2.4 **Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre exprimé en :
 - fourchette de calibres, en kg ; ou
 - code de calibre selon le tableau figurant à la section 4 ; ou
 - selon la méthode de calibrage utilisée.
- Type de cuisson (facultatif)

7.2.5 **Marque officielle de contrôle (facultatif)**

8. **CONTAMINANTS**

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

8.2 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 produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

³ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

9. HYGIÈNE

- 9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme 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 d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 9.2** 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).