

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

CL 2017/1-CPL  
Janvier 2017

**AUX** Points de contact du Codex  
Points de contact des organisations internationales ayant statut d'observateur auprès du Codex

**DU** Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

**OBJET** Demande d'observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de norme pour le quinoa

**DATE LIMITE** 28 février 2017

**OBSERVATIONS À :**

Point de contact du Codex des États-Unis  
d'Amérique  
Food Safety and Inspection Service, US  
Department of Agriculture  
Courriel : [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov)  
Avec copie à : [codex.bolivia@ibnorca.org](mailto:codex.bolivia@ibnorca.org);  
[normaquinua@ciq.org.bo](mailto:normaquinua@ciq.org.bo);  
[henry.kim@fda.hhs.gov](mailto:henry.kim@fda.hhs.gov)

**Avec copie à :**

Secrétariat  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italie  
Courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

## GÉNÉRALITÉS

1. La 38<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius<sup>1</sup> (CAC38) a approuvé de nouveaux travaux d'élaboration d'une norme pour le quinoa. La Commission est convenue de créer un groupe de travail électronique (GTE), présidé par la Bolivie et coprésidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais et en espagnol, en vue d'élaborer un projet de norme pour le quinoa, pour demande d'observations à l'étape 3.
2. L'avant-projet de norme figure en Annexe I, le rapport du GTE en Annexe II, les directives pour la présentation d'observations en Annexe III, et la liste des participants en Annexe IV.

## DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Les membres et observateurs du Codex sont invités à envoyer leurs observations à l'étape 3 concernant l'avant-projet de norme pour le quinoa comme indiqué ci-dessus.
4. Ces observations doivent être présentées par l'intermédiaire du point de contact du Codex ou d'une organisation internationale reconnue admise au statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius. Elles doivent être formulées conformément aux directives générales pertinentes et présentées dans un fichier Word de manière à en faciliter l'analyse et la compilation.
5. Les membres et observateurs du Codex sont également invités à examiner les (2) questions soumises, ainsi que la recommandation du Comité sur les contaminants dans les aliments d'examiner l'usage, pour les graines de quinoa, des limites maximales de cadmium et de plomb pour les céréales figurant dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

---

<sup>1</sup> REP15/CAC par. 93

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LE QUINOA (À l'étape 3)

### 1 Champ d'application

1.1 La présente norme concerne le quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) tel que défini à la Section 2, propre à la consommation humaine, conditionné ou en vrac.

1.2 Elle ne concerne pas le quinoa utilisé sous la forme de semences à des fins de multiplication ou de produits dérivés du quinoa (p. ex. farine, flocons).

### 2 Description

#### 2.1 Définition du produit

Le quinoa est la graine du *Chenopodium quinoa* Willd. contenant tous les acides aminés essentiels et sans gluten.

#### 2.2 Quinoa transformé

Par quinoa transformé, on entend les graines de quinoa soumises à une procédure de nettoyage (p. ex. élimination des impuretés et des saponines) et de tri (p. ex. en fonction de la couleur et du calibre), dans l'intention d'obtenir un produit sûr et propre à la consommation humaine.

### 3 Facteurs de qualité

#### 3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

3.1.1 Le quinoa devra être sûr et propre à la consommation humaine.

3.1.2 Le quinoa devra être exempt d'arômes et d'odeurs anormaux et d'insectes et d'acariens vivants.

3.1.3 La couleur du quinoa devrait être caractéristique de chaque variété, par exemple blanc (nacré, pâle, grisâtre), noir, rouge, doré, marron, jaune, orange.

#### 3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

**3.2.1 Teneur en eau.** 13,5 % m/m maximum.

##### 3.2.2 Matières étrangères

3.2.2.1 Les matières étrangères se définissent comme toutes les matières organiques et inorganiques autres que le quinoa.

3.2.2.2.1 Les matières étrangères organiques sont notamment les soies, des morceaux de tige, des impuretés d'origine animale, d'autres espèces de semences, et des feuilles. 0,1 % m/m maximum.

3.2.2.2.2 Les matières étrangères inorganiques sont notamment des pierres et du plastique. 0,1 % m/m maximum. Le métal et le verre devraient être exclus.

##### 3.2.3 Défauts

###### 3.2.3.1 Définition de défaut

**3.2.3.1.1** Les graines brisées sont des morceaux de graine dont la taille est inférieure à trois quarts de la graine entière en raison d'une action mécanique.

**3.2.3.1.2** Les graines endommagées sont des graines dont la forme ou la structure est différente des autres parce que leur état a été modifié par des agents physiques, chimiques et biologiques.

**3.2.3.1.3** Les graines germées sont des graines dont la radicule (embryon) commence à se développer après processus.

**3.2.3.1.4** Les graines non décortiquées sont des graines qui ont conservé l'écorce (périgone) ou une partie de la fleur sur la graine, avant ou après processus.

**3.2.3.1.5** Les graines immatures sont des graines n'ayant pas atteint la maturité physiologique ; elles sont caractérisées par leur petite taille et leur coloration verdâtre.

### 3.2.3.2 Tolérances

Exigences	Limite [%]
Graines brisées	3 %
Graines endommagées	2,5 %
Graines germées	0,5 %
Graines non décortiquées	0,3 %
Graines immatures	0,9 %

### 3.2.4 Teneur en protéines

Exigences	Limite [%]
Protéines	≥10 %

### 3.2.5 Teneur en saponines

Exigences	Limite [%]
Saponines	≤0,12 %

### 3.3 Calibre

Taille de la graine	Limite [mm]
Extra-gros	>2
Gros	>2 - 1,7
Moyen	>1,7 - 1,4
Petit	≤1,4

## 4 Additifs alimentaires

L'usage d'additifs n'est pas permis.

## 5 Contaminants

**5.1** Les produits couverts par la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales fixées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

### 5.2 Résidus de pesticides

Les produits couverts par la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6 Hygiène

**6.1** 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* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes pertinents du Codex, comme le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

**6.2** Les produits devraient être conformes 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).

## **7 Conditionnement**

**7.1** Le quinoa doit être emballé dans des contenants qui préservent les qualités hygiéniques, nutritives, technologiques et organoleptiques du produit.

**7.2** L'emballage doit être sûr et convenir à l'usage auquel il est destiné. Il ne doit pas se produire de transfert de matières toxiques et d'odeurs et arômes désagréables au produit. Tous les matériaux utilisés doivent être propres, neufs et de qualité appropriée de manière à ne pas endommager le produit.

## **8 Étiquetage**

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

### **8.1 Nom du produit**

Le nom du produit qui doit apparaître sur l'étiquette devra être « quinoa » ou « quinoa transformé ». Il est possible d'inclure des informations facultatives, telles que l'origine du produit, la qualité, la couleur, etc.

### **8.2 Récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage<sup>2</sup>**

<b>Disponibilité</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Teneur en eau	ISO 712	Gravimétrie	1
Teneur en protéines	ISO 1871	Titrimétrie, Kjeldahl	1

<sup>2</sup> La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera éliminée lorsque la norme aura été adoptée par la CCA et incluse dans le document CODEX STAN 234-1999.

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE POUR LE PROJET DE NORME POUR LE QUINOA**

1. En tout, 20 pays membres, une organisation membre et quatre organisations ayant statut d'observateur se sont inscrits pour participer au groupe de travail électronique (GTE). La liste des participants figure en Annexe IV.
2. En mai 2016, la première mouture a été envoyée aux membres du GTE pour solliciter une première série d'observations. Huit pays membres, une organisation membre et deux organisations ayant statut d'observateur ont envoyé des observations sur cette première version.
3. Le président et le vice-président les ont passées en revue et modifié le projet de norme en conséquence.
4. En septembre 2016, la seconde mouture a été envoyée aux membres du GTE pour solliciter une autre série d'observations. Sept pays membres et deux organisations ayant statut d'observateur ont envoyé des observations sur cette deuxième version.
5. Le président et le vice-président les ont également passées en revue et de nouveau modifié le projet de norme comme il se doit.
6. En outre, il a été procédé à deux consultations spécifiques des membres du GTE.
7. En décembre 2016, le rapport résumé du GTE et l'avant-projet de norme ont été présentés au Secrétariat du Codex pour distribution aux membres et observateurs du Codex en vue de solliciter des observations à l'étape 3.

**Examens et modifications**

8. Les observations reçues de la part des membres du GTE concernaient le champ d'application, les définitions, les méthodes de test, l'adaptation aux autres normes élaborées par le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL) et la structure (le format).
9. Section 1. Le champ d'application a été révisé pour mettre l'accent sur le fait que la norme ne s'applique pas aux semences de quinoa ou aux produits dérivés tels que la farine ou les flocons de quinoa.
10. Section 2.2. La définition n'inclut pas une référence à « *contenant tous les acides aminés essentiels et sans gluten* », car ces qualités constituent les caractéristiques qui font que le quinoa est différent des autres céréales et ce, sur la base de données scientifiques probantes.
11. Section 2.3. Le libellé a été amélioré par souci de clarté ; une description du processus subi par le quinoa a été incluse.
12. Section 3. Cette section prend en compte le format et les dispositions (le cas échéant) des normes élaborées par le CCCPL et les dispositions figurant dans le Manuel de procédure.
13. Section 3.1.3. Cette section comprend les couleurs du quinoa caractéristiques de chaque région.
14. Section 3.2.1. La teneur en eau a été adaptée conformément aux exigences relatives aux autres céréales.
15. Section 3.2.2. Le terme « matière étrangère » a été précisé pour faciliter l'application de la disposition.
16. Section 3.2.4. La teneur en protéines a été réduite en prenant en compte d'autres normes du Codex qui contiennent des dispositions similaires.
17. Section 3.2.5. Cette section a été incluse pour fixer une valeur limite maximale acceptable de saponines dans le quinoa. L'objectif de cette limite est de garantir les qualités organoleptiques du produit.
18. Section 3.2.6. Le calibre « extra-gros » a été conservé car il s'agit d'une norme internationale, qui doit donc inclure les pratiques de marketing du monde entier.
19. Section 7. Le libellé a été amélioré par souci de clarté.
20. Section 8.1. Cette section comprend plusieurs dénominations pour couvrir les différentes pratiques en matière de marketing et d'étiquetage du monde entier.
21. Section 9. Cette section comprend une liste des méthodes d'analyse pertinentes à l'application des dispositions contenues dans la norme.

**Consultations sur deux questions**

22. Le président et le vice-président du GTE ont mené deux consultations au sein du GTE :

23. Première question – élargissement du champ d'application de la norme pour couvrir le « quinoa complet » avec saponines.

*Les États-Unis d'Amérique ont remarqué que le « quinoa complet » avec saponines faisait également l'objet d'un commerce international, et que l'importateur le transforme ensuite pour éliminer les saponines. Le « quinoa transformé » sans saponines ainsi obtenu est utilisé pour l'alimentation humaine et les saponines servent dans le cadre d'une utilisation industrielle. Les États-Unis ont reconnu que le mandat de la norme concerne le « quinoa transformé » sans saponines.*

*Par conséquent, les États-Unis ont recommandé que le GTE recommande à la Commission d'élargir le champ d'application de la norme pour inclure le « quinoa complet » avec saponines.*

**Réponses des membres du GTE**

Trois pays membres et une organisation ayant statut d'observateur ont émis des observations sur cette question. Ils étaient d'avis qu'il fallait conserver le champ d'application actuel de la norme.

24. Seconde question

*Les États-Unis d'Amérique ont remarqué que les limites maximales (LM) pour le cadmium (0,1 mg/l) et le plomb (0,2 mg/l) dans les céréales indiquées dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995) ne s'appliquent pas au quinoa.*

*Par conséquent, les États-Unis ont suggéré que le GTE recommande que cette question soit étudiée par le Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF) pour obtenir des orientations de manière à déterminer si les LM pour le cadmium et le plomb peuvent ou non s'appliquer au quinoa, de sorte à éliminer la note et augmenter les LM pour couvrir également les graines de quinoa.*

**Réponses des membres du GTE**

25. Trois pays membres et deux organisations ayant statut d'observateur ont émis des observations sur cette question. Ils soutenaient la recommandation.

### **DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS**

Afin de faciliter la collecte et la préparation des recueils d'observations, les membres et observateurs sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Pour les observations particulières, il conviendrait d'inclure une référence à la section ou au paragraphe dans le document en question.

En cas de propositions de modification de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de fournir leurs propositions de modification accompagnées d'une explication technique appropriée. Les nouveaux libellés doivent être présentés soulignés et en gras, et les parties à biffer en caractères rayés.

Pour faciliter le travail des secrétariats, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage de couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction suivi des modifications car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées-collées dans un document consolidé.

Afin de réduire le volume de travail de traduction et de faire des économies de papier, les membres et observateurs sont priés de reproduire non pas l'ensemble du document, mais uniquement les parties du texte pour lesquelles des changements et/ou amendements sont proposés.

## Liste des participants

## PRÉSIDENT

Mr. Edgar Soliz Morales  
[edgar.soliz@ciq.org.bo](mailto:edgar.soliz@ciq.org.bo)

## VICE- PRÉSIDENT

Dr. Henry Kim  
[Henry.Kim@fda.hhs.gov](mailto:Henry.Kim@fda.hhs.gov)

**AUSTRALIE**

Karina Baker  
 Email: [codex.contact@agriculture.gov.au](mailto:codex.contact@agriculture.gov.au)

**ARGENTINE**

Sandra Ucha  
 Biologist  
 National Food Institute  
 Administration of Drugs, Food and Medical Technology  
 (ANMAT)  
 Email: [codex@acfs.go.th](mailto:codex@acfs.go.th); [acfs.chu@gmail.com](mailto:acfs.chu@gmail.com)

Gustavo Ventura  
 Agricultural engineer  
 Ministry of de Agrobusiness  
 Email: [gventura@magyp.gob.ar](mailto:gventura@magyp.gob.ar)

**BRÉSIL**

Afranio Alves de Jesús  
 Secretariat of Animal Health and Plant Protection - SDA  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Supply  
 Email:

**BOLIVIE**

Willy Salinas  
 Ministry of Foreign Affairs (MRE)  
 Email: [wsalinas@rree.gob.bo](mailto:wsalinas@rree.gob.bo); [willy.salinas@gmail.com](mailto:willy.salinas@gmail.com)

Valeria Espinoza  
 Bolivian Institution for Quality and Standardization  
 (IBNORCA)  
 Email: [valeria.esponiza@ibnorca.org](mailto:valeria.esponiza@ibnorca.org)

Thania Huayllani  
 SINDAN ORGANIC SRL  
 Email: [thania@sindanorganic.com.bo](mailto:thania@sindanorganic.com.bo)

Lizzie Lopez  
 Andean Valley S.A. (AVSA)  
 Email: [llopez@andeanvalley.com](mailto:llopez@andeanvalley.com)

**CANADA**

Nancy Ing  
 Regulatory Policy and Risk Management Specialist  
 Email: [Nancy.Ing@HC-SC.gc.ca](mailto:Nancy.Ing@HC-SC.gc.ca)

**CHILI**

Diego Varela  
 Chilean Agency for Food Safety and Quality - ACHIPIA  
 Email: [diego.varela@achipia.gob.cl](mailto:diego.varela@achipia.gob.cl)

**GRÈCE**

Danai Papanastasiou  
 Scientific Officer  
 Email: [dpapanastasiou@efet.gr](mailto:dpapanastasiou@efet.gr)

**UNION EUROPÉENNE**

Bernadette Klink-Khachan  
 Email: [Sante-Codex@ec.europa.eu](mailto:Sante-Codex@ec.europa.eu)

**ÉQUATEUR**

Wladimir Morales  
 Food Safety Analyst  
 Ministry of Agriculture, Livestock, Aquaculture and  
 Fisheries (MAGAP) - AGROCALIDAD  
 Email: [washington.morales@agrocalidad.gob.ec](mailto:washington.morales@agrocalidad.gob.ec)

Israel Vaca  
 Director of Food Safety  
 Ministry of Agriculture, Livestock, Aquaculture and  
 Fisheries (MAGAP) - AGROCALIDAD  
 Email: [israel.vaca@agrocalidad.gob.ec](mailto:israel.vaca@agrocalidad.gob.ec)

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Kenneth Lowery  
 International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office  
 Email: [Kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:Kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

Patrick McCluskey  
 Chief, Policies Procedures and Market Analysis Branch  
 United States Department of Agriculture  
 Email: [Patrick.j.McCluskey@usda.gov](mailto:Patrick.j.McCluskey@usda.gov)

**INDE**

Dr. SC Khurana  
 Consultant (Standards)  
 Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)  
 Email: [khurana183@gmail.com](mailto:khurana183@gmail.com)

**IRAN**

Farnaz Dastmalchi  
 Standard Research institute (ISIRI) / Faculty of Food  
 Industry and Agriculture  
 Email: [farnazdastmalchi@yahoo.com](mailto:farnazdastmalchi@yahoo.com)

Niaz ali Sepahvand  
 Seed and plant improvement institute  
 Email: [niazsepahvand@gmail.com](mailto:niazsepahvand@gmail.com)



**MALAISIE**

Ruhana Abdul Latif  
Email: [ruhana@moh.gov.my](mailto:ruhana@moh.gov.my)

**MEXIQUE**

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez  
Deputy Director of Standards  
General Directorate for the Promotion of Agriculture Sub  
secretariat from agriculture  
Email: [gjimenez.dgvdts@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dgvdts@sagarpa.gob.mx)

**PÉROU**

Susan Karin Dioses Córdova  
Specialist in Agro-Food Safety  
National Agricultural Health Service - SENASA  
Email: [sdioses@senasa.gob.pe](mailto:sdioses@senasa.gob.pe)

Gloria Castillo  
Instituto Nacional de Calidad - INACAL  
Email: [gcastillo@inacal.gob.pe](mailto:gcastillo@inacal.gob.pe)

Claudia Solano  
Commission for the Promotion of Peru for Export and  
Tourism - PROMPERÚ  
Email: [csolano@promperu.gob.pe](mailto:csolano@promperu.gob.pe)

**POLOGNE**

Magdalena Kowalska  
Email: [kodeks@ijhars.gov.pl](mailto:kodeks@ijhars.gov.pl)

**RÉPUBLIQUE DE CORÉE**

Kim Hyun-jin  
Assistant Director  
Agro-Livestock and Fishery products policy division,  
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)  
Email: [brightmun@korea.kr](mailto:brightmun@korea.kr)

Park Ji-min  
Codex researcher  
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)  
Email: [ppuny83@korea.kr](mailto:ppuny83@korea.kr)

**SÉNÉGAL**

Cheikh Fall Alassane  
National Coordinator  
Ministry of Agriculture and Rural Equipment  
Email: [senegal\\_grtkf@yahoo.fr](mailto:senegal_grtkf@yahoo.fr)

**SUISSE**

Franziska Franchini  
Scientific Officer  
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
Email: [franziska.franchini@blv.admin.ch](mailto:franziska.franchini@blv.admin.ch)

**THAÏLANDE**

Usa Bamrungbhuet  
Director of the Office of Standard Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Email: [codex@acfs.go.th](mailto:codex@acfs.go.th)

Chutima Sornsumrarn  
Standard Officer National  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Email: [codex@acfs.go.th](mailto:codex@acfs.go.th); [acfs.chu@gmail.com](mailto:acfs.chu@gmail.com)

**OBSERVATEURS DU CODEX**

Katherine A. Carroll  
National Health Federation  
Email: [katacarroll@gmail.com](mailto:katacarroll@gmail.com)

Dr. Anne Bridges  
Technical Director  
AACC International  
Email: [annebridges001@earthlink.net](mailto:annebridges001@earthlink.net)

Marcelo Aguilar  
General Secretariat – CAN  
Comunidad Andina  
Email: [maquilar@comunidadandina.org](mailto:maquilar@comunidadandina.org)

Susanne Meyer  
Secretary General  
European Vegetable Protein Federation  
Email: [smeyer@agep.eu](mailto:smeyer@agep.eu)