



**PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

**Quatrième session**

*Thiruvananthapuram, Kerala, Inde, 21 - 25 janvier 2019*

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES  
RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS : PRESCRIPTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE  
GINGEMBRE SEC**

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par le Nigéria)

(Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations au sujet du présent avant-projet à l'étape 3 sont invités à le faire conformément aux recommandations établies dans la CL 2018/55-SCH disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2018 :  
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>.

### **Contexte**

Le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires (CCSCH) à sa 3<sup>e</sup> session tenue du 6 au 10 février 2017 à Chennai-Inde, a décidé de recommander à la Commission, l'examen et l'approbation de la proposition de nouveaux travaux sur la norme pour le gingembre séché ou déshydraté.

Le CCSCH3 a également recommandé la stratégie d'élaboration de normes de groupes horizontaux (latéraux) pour permettre au Comité d'accroître ses résultats et d'achever ses travaux dans un délai déterminé. Sur cette base, le "gingembre séché ou déshydraté" et l'"ail séché" ont été regroupés sous le groupe "Racines, rhizomes, et bulbes séchés".

### **Termes de référence**

Le CCSCH3 est également convenu de créer un groupe de travail en ligne dirigé par le Nigeria et utilisant comme langue l'anglais pour préparer les exigences spécifiques sur l'aspect du gingembre séché ou déshydraté dans la norme de groupe, à diffuser pour observations à l'étape 3 et examen lors du CCSCH4.

### **Participation et méthodologie**

Les membres du Codex et les observateurs intéressés à participer au groupe de travail en ligne ont soumis leurs candidatures et se sont inscrits en septembre 2017. Au total, quinze (15) pays membres et deux (2) observateurs (Document joint en **annexe II**, se sont inscrits pour participer au groupe de travail. Le groupe de travail a mené ses travaux via la plate-forme en ligne du Codex.

Un premier projet proposé par le président du GTE a été publié le 8 novembre 2017. Le second projet a été préparé sur la base des observations reçues sur le premier projet et a été publié le 15 janvier 2018 pour une autre série d'observations. Six (6) pays membres, à savoir le Mexique, l'Argentine, les États-Unis, le Japon, le Chili et le Nigeria, ont présenté des propositions qui ont été examinées et incorporées dans le troisième projet publié le 16 juin 2018. Aucune observation n'a été reçue sur le troisième projet.

L'avant-projet de norme est joint en **annexe I**.

### **Analyse des réponses**

La norme a été élaborée sur la base du concept général des normes de groupe et intitulée " *Avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés : Gingembre séché ou déshydraté* ". On espère que le terme "gingembre séché ou déshydraté" sera supprimé de ce titre au fur et à mesure de l'avancement des travaux.

Certains membres ont fourni des valeurs différentes pour certains paramètres physiques et chimiques du gingembre séché ou déshydraté figurant respectivement aux annexes I et II:

- a. Teneur en humidité du gingembre moulu / en poudre – 11,0 [12,0]
- b. Huiles volatiles dans le gingembre moulu – 1,0 [1,5]
- c. Insectes entiers, morts, nombre / 100 g dans le gingembre entier et écrasé / broyé - [0] [4,0]
- d. Excréments de mammifères dans le gingembre entier et écrasé / broyé - 0 [3,0] [6,6]
- e. Autres excréments dans le gingembre entier et écrasé / broyé - 0 [3,0] [6,6]
- f. Dommages causés par l'humidité dans le gingembre entier et écrasé / broyé- [0] 1,0 [3,0 \*]
- g. Souillure / infestation d'insectes dans le gingembre entier et écrasé / broyé [0] 1,0 [3,0 \*]
- h. Matières externes<sup>1</sup> dans le gingembre entier - [0,5] [1] [2,0]

Ces nouvelles valeurs sont indiquées entre crochets [] et, en tant que telles, soumises au comité pour discussion et décision définitive.

***Recommandation et conclusion***

Le Comité est invité à examiner l'avant-projet ci-joint en tant qu'**Annexe I**, pour le faire avancer dans la procédure par étape du Codex.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS : PRESCRIPTIONS SPÉCIFIQUES POUR LE GINGEMBRE SEC

### 1 CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique aux racines, rhizomes et bulbes séchés sous forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou plantes culinaires, définis à la section 2.1 ci-dessous, approvisionnés pour consommation directe, comme ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant. Elle exclut le produit pour la transformation industrielle.

### 2 DESCRIPTION

#### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés couverts par cette norme (tableau 1) sont vendus sous les présentations indiquées à la section 2.2.

<b>Tableau 1. Racines, rhizomes, bulbes séchés couverts par cette norme</b>		
<b>S / N</b>	<b>Nom commun</b>	<b>Nom scientifique</b>
1.	Gingembre	<i>Zingiberofficinale</i> , Roscoe

#### 2.2 Modes de présentation / formes

Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés peuvent être présentés sous forme:

- Entière,
- écrasée / broyée, ou
- moulue / en poudre
- D'autres présentations distinctement différentes de celles-ci sont autorisées, à condition qu'elles soient étiquetées en conséquence.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

Les racines, rhizomes et bulbes séchés décrits à la section 2 ci-dessus doivent être conformes aux exigences énoncées aux annexes II et III.

#### 3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

##### 3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ont un arôme, une couleur et une saveur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions géo-climatiques et doivent être exempts de toute odeur ou saveur étrangère.

##### 3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Les racines, rhizomes et bulbes séchés doivent être conformes aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage.

##### 3.2.3. Classification (facultative)

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques de la section 3.2.2, les racines, rhizomes et bulbes séchés peuvent être classés dans les catégories suivantes:

- "Extra"
- Grade I / Classe I et
- Grade II / Classe II.

Lorsque les racines, rhizomes et bulbes séchés n'ont pas de grade / ne sont pas classés, les dispositions relatives aux exigences de grade / classe II s'appliquent comme exigences minimales.

Les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Le cas échéant, seuls les anti-agglomérants énumérés au tableau III des *Normes générales pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont autorisés dans les racines, rhizomes et bulbes secs moulus / en poudre.

## 5 CONTAMINANTS

**5.1** Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).

**5.2** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

**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* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015), *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et autres textes pertinents du Codex.

**6.2** Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997).

## 7 POIDS ET MESURES

Les contenants doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être conformes à une déclaration appropriée du contenu du produit.

## 8 ÉTIQUETAGE

**8.1** 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* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 8.2 Nom du produit

**8.2.1** Le nom du produit doit être tel que décrit à la section 2.1

**8.2.2** Le nom du produit peut inclure une indication de la présentation décrite à la section 2.2.

**8.2.3** Les espèces, les variétés ou les cultivars peuvent être indiqués sur l'étiquette.

### 8.3 Pays d'origine / pays de récolte

### 8.4 Identification commerciale

- Classe / Grade, le cas échéant

- Taille (facultative)

### 8.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

### 8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent 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'emballeur, 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'emballeur, 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****9.1 Méthodes d'analyse<sup>1</sup>**

Paramètre	Méthode	Principe
Eau	ISO 939 AOAC 2001.12[& AOAC 986.21] ASTA 2.0	Distillation
Cendrestotales	ISO 928 [AOAC 941.12] ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930 [AOAC 941.12] ASTA 4.0	Gravimétrie
Huile volatile	ISO 6571 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation
Matièresétrangères	ISO 927 [AOAC 916.01] ASTA 14.1	Examen visuel
Corps étrangers	[AOAC 960.51] ISO 927	Examen visuel
Dommmages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et remèdes bruts (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA [ <a href="https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm105731.htm#v-117">https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm105731.htm#v-117</a> ])	Examen visuel
[Couleur extractible	Association américaine de l'oignon et de l'ail séchés (ADOGA), méthode IV.C.5	Extraction chimique]
[Solides insolubles dans l'eau chaude	Méthode ADOGA IV.C.7	Extraction chimique]
Insectes / Excréments / Fragments d'insectes	Méthode appropriée pour une épice particulière du chapitre 16 de l'AOAC, sous-chapitre 14	Examen visuel

<sup>1</sup> La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.

**9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**

À développer

**Annexe I****Propriétés chimiques des racines, des rhizomes et des bulbes séchés**

<b>Nom du produit</b>	<b>Modes de présentation/formes</b>	<b>Cendres totales % w / w (max)</b>	<b>Cendres insolubles dans l'acide % w / w (max)</b>	<b>Teneur en eau % w / w (max)</b>	<b>Huiles volatiles mL / 100 g (min)</b>	<b>Extrait soluble dans l'eau à froid (%) (w / w) (min)</b>	<b>Notes</b>
Gingembre	Entier / écrasé / broyé	8,0	2,0	12,0	1,5	-	1,1 % de calcium (sous forme d'oxyde) sur base sèche par masse, % max, pour l'écru. 2,5 % de calcium (sous forme d'oxyde) sur base sèche par masse, % max, pour l'écru.
	Moulu / poudre	8,0	2,0	11,0 [12,0]	1,0 [1,5]	10	

**Annexe II**

Propriétés physiques des racines, des rhizomes et des bulbes séchés									
Nom du produit	Formes / Présentation	Insectes entiers, morts, Nombre / 100 g (max)	Excréments de mammifères, mg / kg (max)	Autres excréments, mg / kg (max)	Domages causés par l'humidité % w / w (max)	Souillure / infestation d'insectes, % w / w (max)	Matières étrangères <sup>1</sup> % w / w (max)	Corps étrangers <sup>2</sup> % w / w (max)	Notes
Gingem -bre	Entier	[0] [4,0]	0 [3,0] [6,6]	0 [3,0] [6,6]	[0] 1,0 [3,0 *]	[0] 1,0 [3,0 *]	[0,5] [1] [2,0]	0,5	
	écrasé / broyé	[0] [4,0]	0 [3,0] [6,6]	0 [3,0] [6,6]	[0] 1,0 [3,0 *]	[0] 1,0 [3,0 *]	1,0	0,5	
	Moulu	0	0	0	0	0	1,0	0,5	

<sup>1</sup> **Matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais non acceptée comme faisant partie du produit final**

<sup>2</sup> Toute matière étrangère détectable, visible et indésirable, ou toute matière qui n'est généralement pas associée aux composants naturels de la plante de l'épice ; telle que des bâtons, des cailloux, des fils de toile de jute, le métal etc.

[\* Les défauts combinés pour les dommages causés par l'humidité et les souillures d'insectes ne doivent pas dépasser 3,0 %.]

## LISTE DES PARTICIPANTS

Membre / observateur	Représentants
Argentine	<b>María Florencia Demarco</b> SENASA <a href="mailto:fdemarco@senasa.gob.ar">fdemarco@senasa.gob.ar</a> ;
Brésil	<b>M. Andre Bispo Oliveira</b> Ministère de l'Agriculture, le bétail et l'approvisionnement – MAPA <a href="mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br">andre.oliveira@agricultura.gov.br</a>
Chili	<b>Constanza Miranda,</b> ACHIPIA ( Chilean Agency for Safety and Quality.
Chypre	<b>M.Efstathios Evangelides</b> L'agent agricole La Département de l'agriculture <a href="mailto:sevangalides@da.moa.gov.cy">sevangalides@da.moa.gov.cy</a>
Egypte	<b>Ahmed ELHELW</b> L'organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS) <a href="mailto:helws_a@hotmail.com">helws_a@hotmail.com</a>
Grèce	<b>Danai Papanastasiou,</b> L'autorité alimentaire Hellenic, <a href="mailto:dpapanastasiou@efet.gr">dpapanastasiou@efet.gr</a>
Inde	<b>Dr Anand,</b> La Comite des épices; email: <a href="mailto:r.anand889@nic.in">r.anand889@nic.in</a> ; <b>Dr. M. Madhava Naidu,</b> CSIR-CFTRI; <a href="mailto:mmnaidu@cftri.res.in">mmnaidu@cftri.res.in</a> ; <b>M. Prakash Selvaraj,</b> ITC Ltd, <a href="mailto:prakash.selvaraj@itc.in">prakash.selvaraj@itc.in</a> ;
Iran	<b>Fakhrisadat Hosseini,</b> Alzahra Université. <a href="mailto:sadat77@gmail.com">sadat77@gmail.com</a> <b>Azade Raeesdana,</b> Iran Medical University. <a href="mailto:omsk110@yahoo.com">omsk110@yahoo.com</a> <b>Mojgan Pourmoghim,</b> L'administration de santé <a href="mailto:mpourmoghim@yahoo.com">mpourmoghim@yahoo.com</a> <b>Arasteh Alimardani,</b> Novin Société Safran <a href="mailto:gc@novinsaffron.com">gc@novinsaffron.com</a>
Japon	<b>M. Satoru SOENO,</b> La division des industries alimentaires, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire <a href="mailto:satoru_soeno270@maff.go.jp">satoru_soeno270@maff.go.jp</a> <b>M. Shigefumi ISHIKO,</b> Division des industries alimentaires, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire



	<a href="mailto:shigefumi_ishiko180@maff.go.jp">shigefumi_ishiko180@maff.go.jp</a> , <a href="mailto:codex_maff@maff.go.jp">codex_maff@maff.go.jp</a>
Mexique	Tania Daniela fosado Soriano Secrétaire d'économie
Niger	<b>Mdm. Chinyere V. Egwuonwu</b> , Directeur, Élaboration de normes Organisation de normalisation du Nigéria <a href="mailto:chiokeyegwu@yahoo.com">chiokeyegwu@yahoo.com</a> ; <b>Mdm. Margaret E.Eshielt</b> , <a href="mailto:megesciett@yahoo.com">megesciett@yahoo.com</a> ; <b>M. Babajide E. Jamodu</b> , Organisation de normalisation du Nigéria <a href="mailto:jjamodu@yahoo.com">jjamodu@yahoo.com</a> ; Point de contact du Codex <b>(Nigéria)</b> , <a href="mailto:codexsecretariat@son.gov.ng">codexsecretariat@son.gov.ng</a> ;
Pologne	<b>Mlle Anna Gierasimiuk</b> Laboratoire spécialisé à Gdynia Inspection principale de la qualité des produits agricoles et alimentaires <a href="mailto:pam@ijhars.gov.pl">pam@ijhars.gov.pl</a> , <a href="mailto:kodeks@ijhars.gov.pl">kodeks@ijhars.gov.pl</a>
Fédération de Russie	<b>Irina Sedova</b> , Laboratoire d'enzimologie de la nutrition du Centre fédéral de recherche sur l'alimentation, la biotechnologie et la sécurité alimentaire. <a href="mailto:isedova@ion.ru">isedova@ion.ru</a> ;
Royaume-Uni	<b>Rob Jackson</b> , Conseiller politique, Département de l'environnement, de l'alimentation et des affaires rurales <a href="mailto:robert.jackson@defra.gsi.gov.uk">robert.jackson@defra.gsi.gov.uk</a>
États-Unis	<b>Mlle Marie Maratos</b> Analyste des matières internationales Bureau du Codex américain Département américain de l'agriculture <a href="mailto:maratos@fsis.usda.gov">maratos@fsis.usda.gov</a> ; <b>George C Ziobro</b> , L'administration des aliments et drogues.
FoodDrink Europe	<b>Eoin Keane</b> Responsable Politique Alimentaire, Science et R & D Tel: 32 2 5008756 <a href="mailto:e.keane@fooddrinkeuv.rope.eu">e.keane@fooddrinkeuv.rope.eu</a>
Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA)	<b>Cheryl Deem</b> , Secrétariat. <a href="mailto:cdeem@astaspice.org">cdeem@astaspice.org</a> ;