

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4 de l'ordre du jour

CX/SCH 24/7/6 Add.1  
Janvier 2024

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

Septième Session

Kochi, Kerala, Inde

29 janvier – 2 février 2024

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CURCUMA

#### Les observations en réponse à la lettre circulaire CL 2023/56/OCS-SCH

*Observations du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Égypte, de l'Indonésie, de l'Iraq, de la Jamaïque, de Madagascar, de la Malaisie, du Pérou, de l'Arabie saoudite, de la Thaïlande, de l'Ouganda, des États-Unis d'Amérique et de l'Association américaine des produits à base de plantes.*

#### Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système de commentaires en ligne du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2023/56/OCS-SCH publiée en octobre 2023. Dans le cadre de l'OCS, les observations sont compilées dans l'ordre suivant : les observations générales sont répertoriées en premier, suivies d'observations sur des sections spécifiques.

#### Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en **annexe I** et sont présentées sous forme de tableau.

**ANNEXE I****Observations générales**

<b>OBSERVATION</b>	<b>MEMBRE/ OBSERVATEUR</b>
<p>Les Etats-Unis d'Amérique, appuyant les travaux du Codex Alimentarius et du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, soumettent les observations suivantes en réponse à l'avant-projet de norme pour le curcuma (à l'étape 3)</p> <p>Les normes du Codex devraient refléter (i) les pratiques commerciales mondiales existantes et les préoccupations des consommateurs, (ii) les caractéristiques uniques de chaque FLF (Fruits et légumes frais) normalisé et (iii) ne devraient pas imposer de restrictions et/ou d'exigences injustifiées. Il est très utile d'inclure le curcuma avec le reste de la norme de groupe sur les racines, les rhizomes et les bulbes séchés.</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
L'Indonésie remercie la République islamique d'Iran et l'Inde pour la préparation de ce projet. Nous continuons également à soutenir l'élaboration des normes en utilisant l'approche du modèle standard pour les normes de groupe.	<b>Indonésie</b>
Concernant la "CL 2023/56/OCS-SCH : Demande d'observations, à l'étape 3, sur l'avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - Curcuma (réf. CX/SCH 24/7/6), nous aimerions suggérer une modification de la colonne CENDRES TOTALES et l'inclusion d'une colonne pour les HUILES VOLATILES dans le « Tableau 2 - Caractéristiques chimiques du curcuma séché ou déshydraté » (indiqué en rouge), reflétant les valeurs ESA qui sont utilisées comme paramètre pour le commerce international. Comme il n'est pas possible de modifier la feuille de calcul du document dans le système OCS, nous soumettrons un CRD avec les observations.	<b>Brésil</b>
Nous sommes d'accord. Salutations	<b>Iraq</b>

**Observations spécifiques**

<b>TITRE</b>	
<p><b>AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS - CURCUMA</b></p> <p>Il existe de nombreuses incohérences dans le formatage et l'espace dans ce document.</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<p><b>AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS - CURCUMA</b></p>	<b>Canada</b>
<p><b>AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS - CURCUMA</b></p> <p>Petite faute d'orthographe.</p>	<b>Association américaine des produits à base de plantes</b>
<b>2. DESCRIPTION</b>	
<b>2.1 Définition du produit</b>	
<p><b>2.1 Définition du produit</b></p> <p>L'Égypte suggère d'inclure les rhizomes primaires (bulbes) ou secondaires</p> <p>Définition du produit :</p> <p>Le curcuma séché ou déshydraté est le produit obtenu à partir du séchage des rhizomes primaires (bulbes) ou secondaires (doigts) des plantes de <i>Curcuma longa</i> L. de la famille des Zingiberaceae comme décrit dans le tableau 1.</p> <p>Justification :</p> <p>Le curcuma se présente sous forme de rhizomes primaires (bulbes) ou secondaires (doigts) des plantes <i>Curcuma long a</i> Linn et <i>Curcuma domestic a</i> Veleton.</p> <p>Référence :</p>	<b>Égypte</b>

Norme indienne ; ÉPICES ET CONDIMENTS — CURCUMA, ENTIER ET MOULU — SPÉCIFICATIONS	
<b>2.1 Définition du produit</b>	<b>Canada</b>
<b>Tableau 1 : Nom commun et nom scientifique du curcuma séché.</b>	
L'Égypte suggère d'ajouter le nom scientifique comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curcuma longa L. de la famille des Zingiberaceae</li> <li>• Synonymes :(Curcuma domestica Valetton)</li> </ul>	<b>Égypte</b>
<b>Tableau 1 : Nom commun et nom scientifique du curcuma séché <u>ou déshydraté.</u></b>	<b>Thaïlande</b>
<b>Nom scientifique scientifique</b>	
<i>Curcuma longa</i> L. de la famille des Zingiberaceae Le nom de famille dans le tableau 1 doit être supprimé car il fait double emploi avec le texte de la section 2.1.	
<b>2.2 Modes de présentation</b>	
Le curcuma est identique au gingembre en ce qu'il possède des rhizomes entiers, simples ou ramifiés, qui sont également coupés en morceaux et non écrasés, fissurés et cassés. Par conséquent, les États-Unis d'Amérique recommandent de copier le texte de la norme pour le gingembre séché et déshydraté (CXS 343-2021) applicable aux modes de présentation entiers et en morceaux. Ces changements devraient être apportés, le cas échéant, dans le projet de norme.	<b>États-Unis d'Amérique</b>
- Entier; rhizomes simples ou ramifiés de différentes tailles, qui peuvent être coupés aux deux extrémités avec la forme circulaire aplatie intacte	
<u>En morceaux - comprenant divers modes de présentation, soit coupé, coupé en dés ou en tranches</u> <del>Écrasé/fissuré/cassé</del> ; et	
<del>Écrasé/fissuré/cassé</del> <u>Écrasé/fissuré/cassé/en tranches</u> ; et L'Indonésie propose d'ajouter « En tranches » aux modes de présentation et de l'incorporer comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <li>- « Écrasé/fissuré/cassé/en tranches ».</li> </ul> <i>Justification</i> : Le curcuma séché est généralement commercialisé sous forme de tranches.	<b>Indonésie</b>
<u>En morceaux - comprenant divers modes de présentation, soit coupé, coupé en dés ou en tranches ; et</u> <del>Écrasé/fissuré/cassé</del> ; et La Thaïlande propose de réviser le mode de présentation « écrasé/fissuré/cassé ». En utilisant le même texte que celui utilisé pour le gingembre séché ou déshydraté. <ul style="list-style-type: none"> <li>- D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.</li> </ul>	<b>Thaïlande</b>
<b>FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>	
<b>3.1 Composition</b>	
L'Égypte suggère de supprimer « l'Annexe II » de la composition	<b>Égypte</b>
Le curcuma séché ou déshydraté tel que décrit à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences énoncées aux annexes I et II.	<b>Thaïlande</b>
Le curcuma séché ou déshydraté tel que décrit à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences énoncées à <del>annexes I et II</del> <u>l'annexe I</u> Étant donné que l'annexe II concerne les méthodes d'analyse, la composition doit répondre aux exigences spécifiées à l'annexe I uniquement.	<b>Canada</b>
<b>Critères de qualité</b>	
<b>Critères</b> <del>Critères</del> <u>Facteurs</u> de qualité	<b>Thaïlande</b>

<b>3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques</b>	
<b>Caractéristiques chimiques et physiques</b> Veuillez considérer l'inclusion de l'observation ci-dessous en tant que note de bas de page.  La teneur en huiles volatiles peut varier selon les variétés actuellement commercialisées.	<b>Jamaïque</b>
<b><del>Caractéristiques chimiques et physiques</del> Classification (facultative)</b>	<b>Malaisie</b>
<b>Caractéristiques chimiques et physiques</b> L'Égypte suggère de supprimer l'annexe II	<b>Égypte</b>
<del>Le curcuma séché</del> Lorsque le curcuma <u>séché</u> doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Caractéristiques chimiques - Tableau 2) et à l'annexe II (Caractéristiques physiques - Tableau 3). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit <u>est commercialisé</u> comme en ce qui concerne sa <u>qualité</u> un produit classé, sa <u>conservation</u> les caractéristiques chimiques et sa <u>présentation</u> physiques de l'annexe I s'appliqueront en tant <u>dans l'emballage</u> qu'exigences minimales.  - Être conforme aux informations figurant à l'annexe I. - Adapter la disposition des facteurs essentiels de composition et de qualité au modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires.	<b>Malaisie</b>
Le curcuma séché <u>ou déshydraté</u> doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Caractéristiques chimiques - Tableau 2) et à l'annexe II (Caractéristiques physiques - Tableau 3). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.	<b>Thaïlande</b>
<b><del>Classification (facultative)</del> Caractéristiques chimiques et physiques</b>	<b>Malaisie</b>
<b>Classification (facultative)</b> L'Égypte suggère de supprimer l'annexe II	<b>Égypte</b>
<del>Lorsque le curcuma séché</del> Le curcuma <u>séché</u> est commercialisé comme un produit classé, <u>doit</u> satisfaire aux <u>les caractéristiques chimiques et physiques</u> exigences spécifiées à <u>des annexes</u> l'annexe I (Caractéristiques chimiques - Tableau 2) et <u>II s'appliqueront</u> (Caractéristiques physiques - Tableau 3). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation <u>dans en tant qu'exigences minimales.</u> l'emballage.  - Être conforme aux informations figurant à l'annexe I. - Adapter la disposition des facteurs essentiels de composition et de qualité au modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires.	<b>Malaisie</b>
Lorsque le curcuma séché est commercialisé comme un produit classifié dans une <u>classe/classe/grade</u> , les caractéristiques physiques et des annexes I et II <u>s'appliqueront</u> s'appliquent en tant qu'exigences minimales.	<b>Thaïlande</b>
Lorsque le curcuma séché <u>ou déshydraté</u> est commercialisé comme un produit classifié, les caractéristiques physiques et des annexes I et II s'appliquent en tant qu'exigences minimales.	
<b>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b>	
<b>4.1</b> Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS192-1995) sont acceptables pour une utilisation <u>sous</u> forme moulue/de poudre pour le produit conforme à la présente norme.	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>5. CONTAMINANTS</b>	
<b>CONTAMINANTS</b> La Jamaïque propose d'inclure une spécification relative à la présence de mycotoxines (aflatoxine, ochratoxine). Mycotoxines totales ≤10ppb ; aflatoxines ≤5ppb.	<b>Jamaïque</b>

Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la <i>Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CXS 193-1995)</i> et d'autres textes pertinents (193-1995), du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices (CXC 78-2017)</i> et d'autres textes pertinents du Codex.	États-Unis d'Amérique
<b>6. HYGIÈNE</b>	
Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)</i> , du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité (CXC 75-2015)</i> Annexe III sur les épices et les herbes aromatiques, et d'autres textes pertinents du Codex.	États-Unis d'Amérique
Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)</i> , du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité (CXC 75-2015)</i> Annexe III sur les épices et les herbes aromatiques, et d'autres textes pertinents du Codex.	Canada
Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux <i>Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les relatifs aux aliments (CXG 21-1997)</i> .	
Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux <i>Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les relatifs aux aliments (CXG 21-1997)</i> .	Thaïlande
<b>8. ÉTIQUETAGE</b>	
L'Ouganda recommande d'inclure dans la norme des sous-clauses sur le poids net et le nom de l'entreprise.	Ouganda
Les produits couverts par cette norme doivent être étiquetés conformément à la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)</i> . En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :	Canada
<b>8.2 Nom du produit</b>	
<b>8.3 Pays d'origine et pays de récolte.</b>	
<b>Pays d'origine et pays de récolte.</b>	États-Unis d'Amérique
Pays de récolte (facultatif). Le pays de récolte doit être indiqué	Arabie saoudite
<b>Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail</b>	Canada
<b>9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE</b>	
La Jamaïque suggère que la même disposition régissant le gingembre pourrait servir de guide.	Jamaïque
L'Égypte suggère de corriger le numéro du tableau (1) au lieu de (4) Comme décrit à l'annexe III, tableau 1	Égypte
<b>9.1 Méthodes d'analyse</b>	Canada
<b>9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE</b>	
<del>Plan d'échantillonnage</del> <b>PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE</b>	Canada
<b>ANNEXE I</b>	
<b>Tableau 2. Caractéristiques chimiques pour le curcuma séché ou déshydraté</b> La Jamaïque propose que les cendres totales soient de 8% max (conformément à la norme ISO 928), mais qu'elles soient abaissées à 7% comme proposé.	Jamaïque

<p><b>Tableau 2. Caractéristiques chimiques pour le curcuma séché ou déshydraté</b></p> <p>Remplacer Écrasé/fissuré/cassé dans la colonne 2 par en morceaux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entier Cendres totales – 8</li> <li>- Cendres insolubles dans l'acide – 2</li> </ul> <p>En poudre/moulu Cendres totales - 9 (Selon ISO, Jamika et Agmark India, la valeur est de 9)</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Tableau 2. Caractéristiques chimiques pour le curcuma séché ou déshydraté</b></p> <p>L'Indonésie propose que la valeur du pourcentage du total des curcuminoïdes (pouvoir colorant) sur base sèche (min) soit de 3 % pour tous les modes de présentation de curcuma séchés ou déshydratés.</p> <p><i>Justification</i> : Étant donné que la quantité totale de curcuminoïdes provenant du curcuma séché ou déshydraté peut généralement dépasser 2 %.</p> <p>L'Indonésie propose que la valeur des cendres totales % (max) soit de 9% pour tous les modes de présentation de curcuma séchés ou déshydratés.</p> <p><i>Justification</i> : Conformément à la norme ISO 5562-1983 (E) et aux conditions générales, la teneur en cendres totales du curcuma séché ou déshydraté est d'environ 9 %.</p>	<p><b>Indonésie</b></p>
<p><b>Tableau 3. Caractéristiques physiques pour le curcuma séché ou déshydraté</b></p> <p>Titre de la troisième colonne - remplacer par « Dommages causés par les insectes ».</p> <p>4e colonne - remplacer par Dommages causés par la moisissure</p> <p>2e colonne/2e rang - replacer par En morceaux</p> <p><u>Entier</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dommages causés par la moisissure – 3</li> <li>• insectes morts – 3</li> <li>• Matières externes - 0,5</li> <li>• Entier Corps étrangers - 2</li> <li>• Entier Excréments de mammifères – 11</li> <li>• Entier Autres excréments – 11</li> <li>• En poudre/moulu Matières externes - 1</li> </ul>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Tableau 3. Caractéristiques physiques pour le curcuma séché ou déshydraté</b></p> <p>1 - Dans la colonne 9 où est défini les excréments de mammifères % mg/kg(max) : Le Chili recommande de supprimer le signe %. En ne laissant que la valeur mg/kg</p> <p>2 - Moisissure visible /souillures/infestations d'insectes % p/p (max) Le Chili approuve la valeur proposée</p> <p>3 - Insectes vivants (par nombre)/100 g (max) //// Entier : Le Chili approuve la valeur proposée</p> <p>4 - Autres excréments 3, % mg/kg, (max) ///Écrasé/fissuré/cassé : Le Chili approuve la valeur proposée.</p> <p>5 - [Rhizomes endommagés % p/p (max)] /// En poudre/moulu : Le Chili est d'accord pour inclure le paramètre et les valeurs proposées.</p>	<p><b>Chili</b></p>
<p><b>Tableau 3. Caractéristiques physiques pour le curcuma séché ou déshydraté</b></p> <p>1- L'Égypte est d'accord [Rhizomes endommagés % p/p (max)] avec (5%) pour le curcuma entier, et est également d'accord avec 0 nombre /100 g (max) des insectes vivants dans tous les modes de présentation.</p> <p>2- L'Égypte suggère les ajouts suivants :</p>	<p><b>Égypte</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter rhizomes défectueux au lieu de rhizomes endommagés</li> <li>• Ajouter une définition pour les rhizomes défectueux dans le tableau 2, comme suit :   <b>Rhizomes défectueux</b> : Il s'agit notamment de doigts et/ou de bulbes immatures, petits et ratatinés, de rhizomes endommagés à l'intérieur, creux ou poreux, de rhizomes brûlés par ébullition et d'autres types de rhizomes endommagés.   Référence - Norme indienne ; ÉPICES ET CONDIMENTS — CURCUMA, ENTIER ET MOULU — SPÉCIFICATIONS</li> </ul>	
<b>Tableau 3. Caractéristiques physiques pour le curcuma séché ou déshydraté</b>  Madagascar propose d'adopter une valeur égale à ZERO (signifiant absence totale) pour les présences d'insectes entiers morts, de corps étrangers, d'excréments de mammifères et d'autres excréments. La présence de ces déchets nuit fortement à la qualité du curcuma, même s'il ne s'agit pas de poudre.	<b>Madagascar</b>
<b>Tableau 4. Méthode d'analyse</b>  Supprimer la méthode MPM V8 et faire de la méthode ISO927 une méthode de type I. La norme ISO 927 pourrait être le type I définitif puisqu'elle utilise le MPMV8 comme référence dans la norme ISO 927 et que le curcuma est spécifiquement mentionné dans la norme ISO 927, qui est une méthode validée.	<b>États-Unis d'Amérique</b>
** Pour le curcuma entier, <del>la préparation de</del> <u>préparer l'échantillon suivie de</u> conformément à la norme ISO 2825	
** Pour le curcuma entier, la préparation de l'échantillon suivie de la norme ISO 2825  Pourquoi ces notes sont-elles marquées d'un astérisque et non d'un numéro de note de bas de page ?	