



**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 2023

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS -
CURCUMA**

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Iran (République islamique d') et coprésidé par l'Inde¹)

(À l'étape 3)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur **l'annexe** de cet avant-projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire CL 2023/56/OCS-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Contexte

1. La cinquième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH5 (2021)) a convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Iran et coprésidé par l'Inde, travaillant en anglais, pour élaborer les exigences spécifiques pour le curcuma sur la base du concept de normes de groupe, c'est-à-dire, la catégorie des « Racines, rhizomes et bulbes séchés ».

Termes de références

2. Le CCSCH6 (2022) a tenu une discussion générale qui s'est principalement concentrée sur les textes modifiés mis en évidence dans le document CCSCH6/CRD19 et a convenu de créer un groupe de travail présidé par l'Iran (République islamique d') et coprésidé par l'Inde, travaillant en anglais, afin de remanier le document en tenant compte des observations soumises au cours de la session.

Participation et méthodologie

3. Le groupe de travail électronique sur l'avant-projet de norme pour le curcuma a été créé en janvier 2023 et a travaillé sur la plateforme du groupe de travail électronique du Codex. Seize (16) membres et un observateur se sont inscrits pour participer au GTE.

4. Trois séries de consultations ont été entreprises comme suit :

- a. Le premier projet a été téléchargé le 8 février 2023 et des observations ont été reçues de huit (8) membres, dont : le Canada, l'Égypte, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, le Nigéria, la Syrie et l'IOSTA. Ces observations ont été prises en compte et un deuxième projet a été préparé.
- b. Le deuxième projet a été téléchargé en avril 2023 et des observations ont été reçues du Japon et de l'Iran.
- c. Le dernier projet a été téléchargé le 19 août 2023 pour confirmer la proposition.

Analyse des réponses

5. Il y a eu un consensus général au sein du GTE sur les modifications rédactionnelles et techniques apportées à l'avant-projet de norme, en particulier sur les sections suivantes : le champ d'application ; la section 2.1 qui a été révisée avec l'ajout de la famille des *Zingiberaceae* ainsi que d'autres corrections éditoriales ; La section 2.2 a été alignée sur la *Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés* :

¹ Les membres du GTE sont le Brésil, le Chili, l'Égypte, la France, la Grèce, l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie, le Maroc, l'Arabie saoudite, l'Ouganda, le Royaume-Uni, la République arabe syrienne, la Türkiye, l'île Maurice, les États-Unis d'Amérique et l'IOSTA,

Gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021) car ces produits sont similaires ; Dans la section 2.2, un critère de classement du curcuma basé sur la norme ISO 5562:1983 a été introduit.

6. Le GTE n'a pas pu accepter la proposition de rendre le nom du produit facultatif (Section 8) et selon les documents scientifiques, il était clair qu'il existe un nom commun, à savoir le curcuma

7. Dans le tableau 3, de nouveaux paramètres pour les « Insectes entiers morts » ont été ajoutés et un certain nombre de paramètres pour lesquels il n'y avait pas de consensus ont été mis entre crochets. De même, dans le tableau 4, un certain nombre de paramètres restent entre crochets pour un examen plus approfondi.

8. Dans le cas du tableau 3, une proposition visant à inclure une méthode pour une base efficace sur les rhizomes (ISO 5562) a été avancée et doit être examinée plus en détail par le CCSCH7.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

9. Le CCSCH7 est invité à examiner l'avant-projet de norme tel que présenté en annexe du présent document en vue de le faire progresser vers une étape ultérieure, en notant que les valeurs des tableaux 2 et 3 nécessitent une discussion plus approfondie.

ANNEXE I

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS -
CURCUMA
(À l'étape 3)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au curcuma séché ou déshydraté tel que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposé pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Le curcuma séché ou déshydraté est le produit obtenu à partir du séchage des rhizomes des plantes de *Curcuma longa* L. de la famille des Zingiberaceae comme décrit dans le tableau 1.

Tableau 1 : Nom commun et nom scientifique du curcuma séché.

Nom commun	Nom scientifique
Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L. de la famille des Zingiberaceae

2.2 Modes de présentation

Le curcuma peut être:

- Entier;
- Écrasé/fissuré/cassé; et
- En poudre /moulu.

D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Composition**

Le curcuma séché ou déshydraté tel que décrit à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe I.

3.2 Critères de qualité**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le curcuma séché doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Caractéristiques chimiques - Tableau 2 et 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.

3.2.3 Classification (facultative)

Lorsque le curcuma séché est commercialisé comme un produit classifié, les caractéristiques physiques à l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme moulu/de poudre pour le produit conforme à la présente norme.

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 présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

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

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015), Annexe III sur les épices et les herbes aromatiques, et d'autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par cette 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 commun du produit doit être tel que décrit à la Section 2.1

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la Section 2.2.

8.2.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine et pays de récolte.

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2 Pays de récolte (facultatif).

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives).

8.4 Identification commerciale

- Catégorie, le cas échéant
- Taille (facultative)

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse²

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer

² Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau :
« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées ».

ANNEXE I

Tableau 2. Caractéristiques chimiques pour le curcuma séché ou déshydraté

Produit	Modes de présentation	Teneur en humidité % p/p (max)	Cendres totales %p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide %p/p (max)	Total des curcuminoïdes % (pouvoir colorant) sur base sèche (min)
Curcuma	Entier	12	7	1,5	2
	Écrasé/fissuré/cassé	12	7	1,5	2
	En poudre/moulu	10	7	1,5	2

ANNEXE I

Tableau 3. Caractéristiques physiques pour le curcuma séché ou déshydraté

Produit	Mode de présentation	[Rhizomes endommagés % p/p (max)]	Moisissure visible /Souillures/infections d'insectes. % p/p (max)	Insectes entiers, morts (nombre) /100 g (max)	Insectes vivants (nombre) /100 g (max)	Matières externes ¹ %p/p (max)	Corps étrangers ² %p/p (max)	Excréments de mammifères % mg/kg (max)	Autres excréments ³ , % mg/kg, (max)
Curcuma	Entier	[5]	[0]	4	[0]	S.O	2	2	[2]
	Écrasé/fissuré/cassé	[S.O]	S.O	4	[0]	S.O	S.O	2	[2]
	En poudre/moulu	[S.O]	S.O	S.O	[0]	S.O	S.O	S.O	S.O

¹ Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

² Toute matière étrangère indésirable visible/déTECTABLE ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

³Excréments d'autres animaux, tels que les reptiles et les oiseaux.

S.O : Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

ANNEXE II

Tableau 4. Méthode d'analyse

Paramètre	Méthode ¹	Principe	Type ²
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales sur base sèche	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide (base sèche)	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
Pouvoir colorant (teneur en curcuminoïdes)	ISO 5566	Spectrophotométrie**	IV
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices	Examen visuel	IV
Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel	I
Excréments de mammifères et/ou autres excréments	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices ISO 927	Examen visuel	IV
Dommages causés par la moisissure	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices ISO 927	Examen visuel	IV

** Pour le curcuma entier, la préparation de l'échantillon suivie de la norme ISO 2825

¹ La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

² Selon la définition des « types de méthode d'analyse » conformément à la section II du Manuel de procédure du Codex