



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 - www.codexalimentarius.org

Point 4.2 de l'ordre du jour

CX/SCH 19/4/5 Add.1

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

Quatrième session

Thiruvananthapuram, Inde, 21-25 janvier 2019

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'AIL SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ Observations à l'étape 3 (Réponses à la lettre circulaire CL 2018/56/OCS -CCSCH)

Observations de la Colombie, de l'Iran, de Maurice, du Mexique, des États-Unis d'Amérique et de l'USP

Contexte

1. Ce document compile les Observations reçues via le système d'observations en ligne du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2018/56 / OCS-CCSCH, publiée en septembre 2018. Le système permet de compiler les observations dans l'ordre suivant : observations générales listées en premier, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives relative à l'annexe

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

ANNEXE

Avant-projet de norme pour l'ail séché et déshydraté - Observations à l'étape 3 (Réponses à la lettre circulaire 2018/56 / OCS-CCSCH)

| OBSERVATIONS | MEMBRES / OBSERVATEURS ET JUSTIFICATION |
|------------------------|---|
| Observations générales | <p>États-Unis</p> <p>Les États-Unis présentent les observations ci-après à l'appui des activités du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires. Le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires est encouragé à utiliser la méthode de regroupement pour élaborer les normes car la pratique consistant à élaborer des normes de produit individuelles ne répond pas et ne peut pas répondre aux besoins immédiats des parties prenantes. Les États-Unis ne sont au courant d'aucun intervenant qui, ayant des préoccupations immédiates concernant la qualité et la sécurité des épices et des plantes culinaires, est prédisposé à attendre une résolution entre quatre et vingt ans. Par conséquent, le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires ne peut être pertinent pour ses parties prenantes qu'en répondant à leurs besoins de la manière la plus efficace possible.</p> |
| Observations générales | <p>USP</p> <p>Merci de nous avoir donné la possibilité d'examiner et de faire des observations sur ce projet de norme. En tant qu'organisation intéressée et concernée par la création de normes pour les ingrédients et produits alimentaires (pour le compendium du Food Chemicals Codex) et les produits à base de plantes (pour le compendium USP-NF), nous sommes préoccupés par le manque d'informations spécifiques sur la composition ou les exigences pour ce produit et pour des épices, des plantes et des ingrédients botaniques similaires. La seule propriété chimique indiquée à l'annexe I, partie A, qui pourrait être considérée comme caractéristique de l'ail est l'exigence de composés organiques volatils soufrés ; toutefois, le manque de spécificité de cette méthode / exigence n'empêcherait pas le remplacement ou le frelatage du produit avec des matières végétales qui contiennent les mêmes composés organiques volatils soufrés. Étant donné que cet avant-projet de norme vise à inclure l'ail moulu ou en poudre, le risque de frelatage ou de remplacement du produit s'amplifie, d'où la nécessité accrue d'une analyse plus précise de la composition chimique pour aider les organismes de réglementation à protéger le commerce. Ainsi, nous suggérons au Comité d'envisager d'incorporer des exigences spécifiques pour les composés contenant du soufre caractéristiques de l'ail, notamment l'alline et la gamma-glutamyl (S) -allyl-L-cystéine, requises par la monographie USP41-NF36 (2018) pour l'ail en poudre (Disponible dans la convention de la pharmacopée des États-Unis, Rockville, MD, États-Unis). La norme publique publiée par l'USP inclut des méthodes de test analytique validées ainsi que des exigences pouvant être utiles au Comité pour garantir la qualité de l'ail séché et déshydraté dans le commerce mondial. Je</p> |

| | |
|---|--|
| | vous remercie |
| | Maurice Maurice se félicite de ce projet de norme et considère que toutes les sections de l'avant-projet sont clairement décrites. |
| 1. CHAMP D'APPLICATION | |
| La présente norme s'applique à l'ail sous sa forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou plantes culinaires, défini à la section 2.1 ci-dessous, offert directement pour la consommation humaine ou en tant qu'ingrédient dans le traitement industriel des aliments. commerciaux ou pour reconditionnement le cas échéant. Cette norme ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à un traitement industriel différent de l'usage cité. | Colombie Le changement vise à clarifier et à délimiter le champ d'application, car n'indiquer le produit que comme destiné à la " consommation humaine ", pourrait laisser entendre qu'il peut être emballée ou non. Ainsi, il est considéré que l'expression " ou pour reconditionnement, le cas échéant ", n'établit pas de critère spécifique pour déterminer la situation spécifique dans laquelle se trouve le produit. De même, il est jugé pertinent de modifier le libellé du dernier paragraphe afin de clarifier la détermination de la situation spécifique dans laquelle la règle n'est pas applicable. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i> |
| 2. DESCRIPTION | |
| 2.2 Modes de présentation / formes | Maurice Nous pensons que la section 2.2 pourrait être révisée pour inclure les " flocons " qui sont très courants |
| <u>Ail entier, séparé, intact, gousses épluchées ou ail sec épluché solo</u> | États-Unis Le Comité du Codex pour les épices et les plantes culinaires est invité à évaluer la définition du terme " entier " en ce qui concerne l'ail. " L'ail entier " est généralement défini comme une collection de gousses attachées formant un bulbe ou l'ail solo avec une seule grande gousse. |
| <u>Craquelés / broyés Unités comprenant différentes formes de présentation découpés, hachés, coupés en dés et tranchés.</u> | États-Unis Le terme " craquelé / broyé " n'est généralement pas associé aux racines et aux rhizomes, car ils sont la plupart du temps découpés, c'est-à-dire coupés en dés ou en tranches avant le séchage. |
| <u>Craquelés / broyés ou Craqués / broyés</u> | Colombie |
| 3. COMPOSITION ESSENTIELLE | |
| 3.1 Composition Le produit relève de la définition donnée au paragraphe 2.1 et doit être | États-Unis Il existe des pratiques commerciales courantes qui spécifient un nom général ou particulier basé sur un mélange de différentes variétés du même produit. Le nom donné à |

| | |
|---|---|
| <p>conforme aux exigences énoncées aux annexes I et II (propriétés chimiques et physiques de l'ail séché et déshydraté). Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées sous le nom général de ce produit. Lorsqu'un nom spécifique est utilisé, le produit doit contenir au moins 80 % des espèces répertoriées pour le nom spécifique.</p> <p><u>3.1.2 Composition pour l'utilisation des noms généraux et spécifiques</u></p> <p><u>Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées sous le nom général de ce produit. Lorsqu'un nom spécifique est utilisé, le produit doit contenir au moins 80 % des espèces répertoriées pour le nom spécifique.</u></p> | <p>ce mélange dépend de l'espèce composant 80 % ou plus du produit. Par conséquent, les États-Unis recommandent l'alignement sur un nom général ou spécifique, comme dans le commerce, sur la base d'un pourcentage de composition.</p> |
| <p>Le produit relève de la définition donnée au paragraphe 2.1 et doit être conforme aux exigences énoncées aux annexes I et II (propriétés chimiques et physiques de l'ail séché et déshydraté). Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées sous le nom général de ce produit. Lorsqu'un nom spécifique est utilisé, le produit doit contenir au moins 80 % des espèces répertoriées pour le nom spécifique.</p> | <p>Mexique</p> <p>Le projet n'est pas clair.</p> <p>Il n'y a pas de liste dans la norme sur les espèces d'ail.</p> |
| <p>3.2 FACTEURS DE QUALITÉ</p> | |
| <p>3.2.1 Odeur, saveur et couleur</p> | <p>Maurice</p> <p>section 3.2.1 moisi pourrait être remplacé par moisissure</p> |
| <p>3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques</p> | |
| <p>Le produit générique doit satisfaire aux exigences détaillées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les bulbes séchés doivent être exempts d'insectes vivants et pratiquement exempts d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'œil nu (vision corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage. Là-bas L'ail séché et déshydraté ne devrait pas devrait être <u>exempt de toute forme de frelatage à des fins économique</u></p> | <p>États-Unis</p> <p>Les sessions précédentes du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires ont convenu que le frelatage économique est une préoccupation majeure pour toutes les épices séchées et les plantes culinaires et ont inclus une section dans la présentation standard pour aborder cette préoccupation.</p> <p>Les États-Unis recommandent d'insérer la section suivante dans le projet de norme par souci de cohérence avec la présentation de la norme et comme condition de qualité.</p> |
| <p>Le produit générique doit satisfaire aux exigences détaillées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les bulbes séchés doivent être exempts d'insectes vivants</p> | <p>Iran</p> <p>Le produit doit être exempt des corps étrangers tels que le sable, des cailloux, des morceaux de métal et de verre, des résidus de plantes, des poils, etc.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>et pratiquement exempts d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'œil nu (vision corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage. Il ne doit y avoir aucune forme de frelatage sur le produit produit.</p> | |
| <p>Le produit générique doit satisfaire aux exigences détaillées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les bulbes séchés doivent être exempts d'insectes vivants et pratiquement exempts d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'œil nu (vision corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage. Il ne doit y avoir aucune forme de frelatage sur le produit.</p> | <p>Mexique</p> <p>" Pratiquement exempt " est subjectif.</p> <p>La partie sur l'infestation est déjà envisagée dans le tableau B " A. Propriétés physiques de l'ail séché et déshydraté "</p> |
| <p>Le produit générique doit satisfaire aux exigences détaillées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les bulbes séchés doivent être exempts d'insectes vivants et pratiquement exempts d'insectes morts, de fragments d'insectes et de toute contamination par des rongeurs visibles à l'œil nu (Vision corrigée le cas échéant, pour une vision anormale). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage. Il ne doit y avoir aucune forme de frelatage sur le produit.</p> | <p>Colombie</p> <p>La révision est effectuée dans le paragraphe indiqué, afin d'éviter la contamination par les rongeurs.</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p> |
| <p>4 ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> | |
| <p>4 ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> | <p>États-Unis</p> <p>Il n'y a pas d'exigence ou de pratique uniforme pour l'utilisation d'additifs alimentaires dans ce produit. Certains pays en interdisent l'utilisation, d'autres non. L'utilisation d'additifs alimentaires dépend en grande partie de son utilisation fonctionnelle et des préférences du marché. À cet égard, les États-Unis recommandent de rendre cette section facultative en utilisant une partie du texte de la même section de la Norme générale du Codex pour les jus de fruits et les nectars (CODEX STAN 247-2005).</p> |
| <p>Pour faciliter la conservation du produit en forme de poudre, les</p> | <p>États-Unis</p> |

| | |
|---|---|
| agents anti-agglomération énumérés au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CXS 195-1995) peuvent être <u>utilisés utilisés pour le produit sous forme broyée ou en poudre.</u> | |
| Pour faciliter la conservation du produit sous forme de poudre, des agents anti-agglomérants énumérés au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CXS 195-1995) peuvent être utilisés. Les additifs autorisés dans les produits couverts par cette norme sont ceux indiqués pour cette catégorie d'aliments dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995). | <p>Colombie</p> <p>La Colombie considère que, conformément aux procédures établies par la Commission du Codex Alimentarius, l'utilisation d'additifs doit être conforme aux dispositions de la norme Codex, Codex Stan 192-1995 afin de ne pas créer d'incohérences entre les normes.</p> <p>Dans la Norme générale des additifs de la Commission du Codex Alimentarius (Codex Stan 192-1995), des additifs tels que : l'acésulfame de potassium (exhausteur de goût), le butylhydroxytoluène (antioxydant), les polysorbates (stabilisants), entre autres, qui sont autorisés pour la catégorie " 12.2. 1 plantes aromatiques et épices " sont autorisés.</p> |
| 8. ÉTIQUETAGE | |
| 8 ÉTIQUETAGE | <p>Colombie</p> <p>Il existe des réglementations internationales dans lesquelles la sécurité et la qualité des récipients et des emballages pour cette classe de produits sont requises et doivent être harmonisées pour faciliter les échanges.</p> |
| - Classe / Grade, le cas échéant | <p>Iran</p> <p>Le grade des produits n'est pas déterminé</p> |
| 9.1 MÉTHODES D'ANALYSE | |
| Distillation | <p>Iran</p> <p>Pas correct. Le principe de la méthode est l'extraction</p> |
| ANNEXE | |
| A-Tableau I. Propriétés chimiques- Caractéristiques chimiques de l'ail séché et déshydraté | États-Unis |
| A. Propriétés chimiques de l'ail séché ou déshydraté | <p>États-Unis</p> <p>Les valeurs / limites présentées dans la communication des États-Unis reposent sur les pratiques commerciales en vigueur et sur les normes / réglementations nationales, et sont indiquées.</p> |
| TENEUR EN EAU | |

| | |
|--|---|
| Eau, Teneur en eau, % p / p (max) (Max. %) % p / p (max) | États-Unis |
| i) Ail en poudre | |
| HH[5][6.5][7] | États-Unis |
| [5] [6,5] [7] | Japon Le Japon est favorable à une teneur en eau de 6,5 ou 7 %, étant donné qu'elle peut dépasser 5 % même si le produit est adéquatement traité. |
| [5] [6,5] [7] | Mexique Paramètres admissibles pour l'ail déshydraté |
| [5][6,5][7] <u>6.75</u> | Colombie La réglementation colombienne, par la résolution 4241 de 1991, établit une teneur en eau de 6,75 %, ce pourcentage étant celui actuellement vérifié dans le cadre IVC dans le secteur. |
| ii) Présentation de l'ail sous forme autre que la poudre | |
| Présentations de l'ail sous formes autres que la poudre <u>Unités</u> | États-Unis |
| <u>Entier</u> | |
| 87 | États-Unis |
| 8. | |
| Total des cendres sur base sèche | |
| [5.5][6] | États-Unis |
| Composés organiques soufrés volatils | |
| Teneur en composés organiques soufrés volatils, % (m / m) sur base sèche, min d'huile, mL/100 gm | États-Unis |
| <u>Entier</u> | |
| PROPRIÉTÉS PHYSIQUES | |
| B- Tableau II : Propriétés chimiques <u>Caractéristiques chimiques de l'ail séché et déshydraté</u> | États-Unis |
| B. Propriétés physiques de l'ail séché et déshydraté | États-Unis Les seuils de tolérance pour la saleté occasionnée par les rongeurs, les insectes morts, les excréments, etc., dans l'ail entier et en poudre doivent être consultés. Les normes |

| | |
|---|--|
| | déjà établies, par exemple pour le poivre noir et / ou le cumin, peuvent être utilisées comme modèles pour l'établissement de normes pour l'ail. Il faut de toute évidence garder à l'esprit que l'ail a des propriétés chimiques différentes de celles du cumin et du poivre noir. Ce sujet nécessite une discussion plus approfondie et le format du tableau proposé sur l'OCS ne le permet pas. |
| B. Propriétés physiques de l'ail séché et déshydraté | Japon En ce qui concerne le maintien de conditions d'hygiène adéquates, le Japon propose 0,5 % pour les " matières externes ", 0 % pour les " moisissures visibles " ainsi que pour les " insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs ". De plus, la tolérance concernant les " corps étrangers " et les " insectes vivants " doit être égale à 0 avec les unités spécifiées. |
| Matière externes | |
| Entier [0,5-5] Unités [1] Moulu / en poudre [1] | États-Unis |
| [0,5] [1] | Mexique Paramètres admissibles pour l'ail déshydraté |
| Corps étrangers | |
| {0}Entier [0,5-5] Unités [0,5] Moulu / en poudre | États-Unis |
| {0} [0,5] | Mexique Paramètres admissibles pour l'ail déshydraté |
| Moisissure visible | |
| {0}Entier [1] Unités [1] Moulu / en poudre [1] | États-Unis |
| {0} [1] | Mexique Paramètres admissibles pour l'ail déshydraté |
| Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs | |

| | |
|----------------------|--|
| {0} [0,5] | États-Unis |
| {0} [0,5] | Mexique Paramètres admissibles pour l'ail déshydraté |