

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 - www.codexalimentarius.org

CL 2019/20-CPL

Février 2019

AUX : Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU : Secrétariat, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Commission du Codex Alimentarius
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italie

OBJET **Demande d'observations : Analyse des réponses à la lettre circulaire CL 2018/68-CPL : projet de deux sections de la norme pour le quinoa**

DATE LIMITE 15 mars 2019

OBSERVATIONS :

Au:

Point de contact du Codex des États-Unis
d'Amérique
Food Safety Inspection Service,
US Department of Agriculture
Courriel : USSEC-CCCPL@osec.usda.gov,
Avec copie à :
ken.lowery@osec.usda.gov ;
henry.kim@fda.hhs.gov

Copies au :

Secrétariat
Commission du Codex
Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS
sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Courriel : codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

1. La quarante-et-unième session de la Commission du Codex Alimentarius est convenue de¹ :
 - l'adoption, sous réserve d'approbation des dispositions d'étiquetage par la quarante-cinquième session du CCFL, du projet de norme pour le quinoa à l'étape 8, à l'exception des dispositions relatives à la teneur en eau et au calibrage, qui ont été renvoyées à l'étape 6 ; et
 - la création d'un groupe de travail électronique (GTE), présidé par le Costa Rica et coprésidé par le Chili et les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais et en espagnol sur les dispositions relatives à la teneur en eau et au calibrage.
2. En juillet 2018, le Secrétariat du Codex a envoyé la lettre circulaire CL 2018/68-CPL pour demander des observations à l'étape 6 sur la Section 3.2.1 : Teneur en eau et la Section 3.2.7 : Calibrage pour la norme pour le quinoa.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Des observations sont sollicitées concernant la question de savoir si le projet de dispositions pour la teneur en eau et le calibrage dans la norme pour le quinoa présentées en Annexe 2 sont prêtes pour l'adoption à l'étape 8.

¹ REP18/CAC, par. 56

ANALYSE DES RÉPONSES À LA CL 2018/68-CPL

1. Des observations¹ de sept pays membres, détaillées ci-dessous, ont été reçues en réponse à la CL 2018/68-CPL.

3.2.1 Teneur en eau

2. La majorité des observations soutenait une teneur en eau de 13,5 %. En outre, une observation proposait d'ajouter le libellé suivant : « *Des limites inférieures de teneur en eau devraient être exigées pour certaines destinations en fonction du climat, de la durée du transport et du stockage. Les autorités publiques qui acceptent la norme doivent indiquer et justifier les conditions en vigueur dans leur pays.* »

3. Deux observations ne soutenaient pas une teneur en eau de 13,5 %. Ainsi, une observation proposait une teneur en eau pour la graine de quinoa de 12,5 % en fonction du poids du produit sec² et recommandait de fonder la teneur maximale en eau pour le stockage sur les normes pour les céréales car la composition chimique des céréales est différente du quinoa, qui est une pseudo-céréale. Par ailleurs, les observations mentionnaient que la teneur en eau des céréales ne devrait pas être comparée à la teneur en eau de la graine de quinoa en raison de la différence structurelle biologique et chimique.

3.2.7 Calibrage

4. La majorité des observations soutenait le maintien des quatre tailles de graine (extra-gros, gros, moyen et petit) actuellement dans la norme pour le quinoa.

5. Une observation a proposé d'éliminer la catégorie extra-gros pour ne conserver que trois catégories (gros, moyen et petit).

6. Une observation a mentionné le fait que lorsque la norme pour le quinoa a été adoptée à l'étape 5, il n'y avait pas d'objection à ce qu'il y ait quatre tailles de graine et a remis en cause les motifs d'opposition à l'adoption à l'étape 8.

7. Tenant compte des observations reçues en réponse à la CL 2018/68-CPL, en octobre 2018, le Costa Rica, les États-Unis d'Amérique et le Chili ont invité les membres du GTE à envoyer leurs observations concernant la proposition suivante dans le cadre de la première série d'observations par le GTE :

- **Proposition n° 1 pour la teneur en eau** : conserver la teneur en eau maximale de 13,5 % soutenue par certains membres et ajouter un paragraphe contenant le libellé suivant : « *Des limites inférieures de teneur en eau devraient être exigées pour certaines destinations en fonction du climat, de la durée du transport et du stockage. Les autorités publiques qui acceptent la norme doivent indiquer et justifier les conditions en vigueur dans leur pays.* »
- **Proposition n° 2 pour la teneur en eau** : inclure une fourchette de valeurs comprises entre 12 et 13,5 % maximum.
- **Proposition pour le calibrage** : conserver les 4 catégories (extra-gros, gros, moyen et petit).

8. Des observations de 5 pays membres, détaillées ci-dessous, ont été reçues en réponse aux propositions ci-dessus :

- **Teneur en eau** : Quatre observations sur cinq soutenaient une teneur en eau de 13,5 %. Une observation proposait une teneur en eau d'une valeur maximale de 12,5 %. Elle mentionne également que, d'un point de vue historique, les exportations de son pays présentaient une teneur en eau comprise entre 9,3 et 12,0 % de sorte que le produit arrive à destination sans problème de sécurité sanitaire et d'épidémie dans les graines. Par conséquent, si une teneur minimale de 12,0 % devait être établie, le produit ne serait plus commercialisable.
- **Taille de la graine** : Quatre observations sur les cinq soutenaient le calibrage en quatre catégories. Une observation proposait d'ajouter cette condition sous la forme d'une Annexe comprenant les quatre catégories (extra-gros, gros, moyen et petit) ou d'éliminer cette classification, indiquant que l'objectif des normes Codex était de protéger la santé des consommateurs et d'encourager l'équité dans les échanges internationaux d'aliments ; par conséquent, le calibrage ne constituait pas un facteur essentiel lié à la sécurité sanitaire et pourrait être géré dans le cadre des contrats commerciaux. Le délégué ajoutait que, dans les normes Codex pour les céréales, seule la norme CODEX STAN 198-

¹ Ces observations sont disponibles dans leurs langues originales [ici](#).

² Fournit un soutien technique

1995 pour le riz comprenait la classification dans une partie de l'Annexe. Une observation soutenait trois catégories de calibrage (gros, moyen et petit).

9. Sur la base de la première série d'observations reçues, le Costa Rica, le Chili et les États-Unis d'Amérique proposent les paramètres suivants pour la deuxième série d'observations :

- **Teneur en eau** : 13,5 % maximum, avec la note de bas de page suivante proposée par l'un des membres : « *Des limites inférieures de teneur en eau devraient être exigées pour certaines destinations en fonction du climat, de la durée du transport et du stockage. Les autorités publiques qui acceptent la norme doivent indiquer et justifier les conditions en vigueur dans leur pays.* »
- **Calibrage**

Taille de la graine	Fourchette (mm)
Extra-gros	Plus de 2,0 mm
Gros	Plus de 1,7 à 2,0 mm
Moyen	1,4 à 1,7 mm
Petit	Moins de 1,4 mm

10. Des observations de 5 pays membres, détaillées ci-dessous, ont été reçues en réponse à la proposition ci-dessus :

- **Teneur en eau** : Trois observations soutenaient la proposition de 13,5 % de teneur en eau. Cependant, l'une d'entre elles ne convenait pas de la note de bas de page proposée, indiquant qu'elle n'est pas favorable à ce que les normes internationales fassent référence aux réglementations nationales et que si les limites inférieures sont toujours comprises dans les limites supérieures, la note de bas de page n'est pas nécessaire. Une observation indiquait que le commerce du quinoa s'effectue avec une teneur en eau de 12,5 % comme valeur moyenne ou comme valeur maximale sur le marché de destination, et que, d'un point de vue historique, le quinoa s'exporte avec une teneur en eau comprise entre 9,3 et 12,0 % de sorte que le produit arrive à destination sans problème de sécurité sanitaire et d'épidémie dans les graines. Par conséquent, le délégué en question ne saurait soutenir la proposition du GTE d'une teneur en eau de 12,0 % minimum, dans la mesure où les exportateurs de son pays seraient alors tenus à l'écart du marché et que le produit serait disponible à des teneurs inférieures.
- **Calibrage** : Trois observations soutenaient les quatre catégories de calibrage, tandis que deux n'en soutenaient que trois.

Proposition de la Présidence du CCCPL

À la lumière des observations reçues en réponse à la CL 2018/68-CPL et des contributions du GTE, la présidence du CCCPL a proposé de glaner les observations concernant la question de savoir si le projet de dispositions sur la teneur en eau et le calibrage présentées en Annexe II sont prêtes à l'adoption à l'étape 8.

NORME POUR LE QUINOA
(sections 3.2.1 Teneur en eau et 3.2.7 Calibrage)

3.2.1 Teneur en eau 13,5% maximum.

Des limites inférieures de teneur en eau devraient être exigées pour certaines destinations en fonction du climat, de la durée du transport et du stockage. Les autorités publiques qui acceptent la norme doivent indiquer et justifier les conditions en vigueur dans leur pays.

3.2.7 Calibrage

Taille de la graine	Fourchette (mm)
Extra-gros	Plus de 2,0 mm
Gros	Plus de 1,7 à 2,0 mm
Moyen	1,4 à 1,7 mm
Petit	Moins de 1,4 mm