



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 L'AIL SÉCHÉ ET DÉSHYDRATÉ

(Étape 3)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Inde et le Mali)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des commentaires à l'étape 3 de ce projet devraient le faire conformément aux instructions du document **CL 2018/56 /OCS-CCSCH** disponibles sur la page Web du Codex / Lettres circulaires 2018:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>.

Introduction

1. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, réuni à Chennai (Inde) lors de sa 3^e session (CCSCH3, 2017) a décidé de créer un groupe de travail électronique dirigé par l'Inde et le Mali pour élaborer les spécifications particulières pour l'ail séché « Racines, rhizomes et bulbes séchés » pour diffusion aux fins de commentaires à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (REP 17 / SCH, par. 82 (b)).
2. La 40^e Commission du Codex Alimentarius (CAC 40) (juillet 2017) a approuvé le document de projet pour les nouveaux travaux (REP 17 / CAC, par. 84).

Processus du groupe de travail électronique

3. Au total, 14 pays membres, 1 organisation membre et 4 organisations observatrices ont participé aux travaux de ce groupe de travail. La liste des participants au groupe de travail électronique est fournie en annexe II.
4. Le groupe de travail électronique a mené ses travaux sur la plate-forme en ligne du Codex et a publié l'avant-projet de norme sur l'ail séché et déshydraté pour observations le 18 septembre 2017. En réponse, des retours ont été reçus de 6 pays membres et d'une organisation observatrice¹.
5. Le projet de document a été modifié sur la base des observations reçues et le deuxième projet ainsi préparé a été publié sur le forum en ligne le 1^{er} février 2018.
6. Des observations ont été reçues de cinq pays membres en réponse au deuxième projet.² Sur la base de ces observations, l'avant-projet de norme proposé sur l'ail séché et déshydraté a été préparé et est fourni à l'annexe I.

Résumé des réponses

7. La plupart des membres du groupe ont participé activement à la formulation de la norme pour l'ail séché et déshydraté en fournissant leurs précieuses observations sur les projets diffusés sur la plate-forme en ligne.
8. Les membres ont proposé des valeurs différentes pour certains paramètres physiques et chimiques sur l'ail séché et déshydraté. Ces valeurs sont indiquées entre crochets à l'annexe I et à l'annexe II de l'avant-

¹Argentine, Chili, Iran, Japon, Pologne, États-Unis et Organisation internationale des associations de commerce d'épices

²Argentine, Brésil, Japon, Mexique et États-Unis

projet de norme (appendice I) et sont soumises au comité pour examen ultérieur. Les valeurs proposées sont également indiquées ci-dessous pour référence:

a) Eau	[5] [6,5] [7]
b) Cendres totales sur base sèche	[5,5] [6]
c) Composés organiques soufrés volatils	[0.3] [*]
d) Matières externes	[0,5] [1]
e) Corps étrangers	[0] [0.5]
f) Moisissure visible	[0] [1]
g) Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par des rongeurs	[0] [0.5]

9. Un pays était d'avis qu'au lieu d'estimer les composés organiques soufrés volatils, les acides aminés et les enzymes contenant du soufre peuvent être estimés comme paramètre sous les propriétés chimiques.
10. L'avant-projet de norme proposé contient le champ d'application et les principaux aspects de l'établissement des spécifications minimales en matière de qualité de l'ail séché et déshydraté destiné à la production alimentaire et à la consommation humaine directe.

Recommandations des membres du Groupe de travail électronique

11. Le Comité est invité à examiner l'avant-projet figurant en Annexe I, en vue de le faire progresser dans le cadre de la procédure par étapes du Codex.

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'AIL SÉCHÉ ET DÉSHYDRATÉ**(Étape 3)****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à l'ail sous forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou herbes culinaires, défini à la section 2.1 ci-dessous, approvisionné pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant. Cette norme ne s'applique pas au produit destiné à un traitement industriel.

2 DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

L'ail séché / déshydraté est un produit fini obtenu en séchant les gousses et / ou les morceaux d'ail (*Allium sativum* L).

2.2 Modes de présentation / forme

Les épices et les herbes culinaires peuvent être sous forme :

- Entière,
- Fragmentée / broyée, ou
- Moulue / en poudre
- D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois modes sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

La taille des morceaux ou des particules selon le mode de présentation en morceaux ou moulues / en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

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

Le produit relève de la définition donnée au paragraphe 2.1 et doit être conforme aux spécifications 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.

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

Le produit doit avoir un arôme, une couleur (crème blanche et pâle) et un arôme caractéristiques qui peuvent varier en fonction des facteurs / conditions / variétés géo-climatiques et doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier de la moisissure.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux spécifications indiquées 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'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la conservation de la qualité et sa présentation dans l'emballage. Il ne doit y avoir aucune forme de falsification dans le produit.

3.2.3 Classification des unités « défectueuses »

L'échantillon représentatif prélevé sur un lot qui ne satisfait pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, telles que définies à la section 3.2, doit être considéré comme défectueux.

3.2.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux spécifications applicables en matière de qualité, visées à la section 3.2 lorsque le nombre d'unités « défectueuses », tel que défini à la section 3.2, ne dépasse pas le nombre tolérable du plan d'échantillonnage.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Pour faciliter la conservation du produit sous forme de poudre, des agents anti-agglomérants énumérés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés 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 193-1995).

5.2 Les produits couverts par cette 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 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), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes de pratique.

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

6.3 L'emballage ne doit pas être une source de contamination, doit être de qualité alimentaire et doit protéger la qualité du produit pendant le transport et le stockage. Il doit être exempt d'odeurs.

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

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 du mode de présentation décrit à la section 2.2.

8.2.3 Les espèces, les variétés ou les cultivars peuvent figurer 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'emballer, 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'emballer, 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'analyse¹

Paramètre	Méthode	Principe
Eau	ISO 939 AOAC 2001.12 et AOAC 986.21 ASTA 2.0	Distillation
Cendre totale	ISO 928 AOAC 941.12 ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930 AOAC 941.12 ASTA 4.0	Gravimétrie
Matière externe	ISO 927 ASTA 14.1	Examen visuel
Corps étrangers	ISO 927 AOAC 960.51	Examen visuel
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique de la FDA numéro 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel
Insectes / Excréments / Fragments d'insectes	Méthode appropriée pour certaines épices de l'AOAC, Chapitre 16, sous-chapitre 14	Examen visuel
Extrait soluble dans l'eau à froid	ISO 941	Distillation
Composés organiques souffrés volatiles	ISO 5567	Distillation suivie de titrimétrie

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

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer

Annexe I

A. Propriétés chimiques de l'ail séché ou déshydraté	
Paramètre	Spécifications
Eau, % w / w (max)	
(i) En cas d'ail en poudre	[5] [6,5] [7]
(ii) Mode de présentation de l'ail sous forme autre que la poudre	8
Cendres totales sur sec, % p / p (max)	[5,5] [6]
Cendres insolubles dans l'acide, sur base sèche, % p / p (max)	0,5
Teneur en composés organiques soufrés volatils, % (m / m) sur base sèche, min.	0,3 [*]
Extrait soluble dans l'eau froide, % (m / m) sur base sèche	
Minimum	70
Maximum	90

* Certains pays pensent qu'au lieu d'estimer les composés organiques volatils du soufre, on peut estimer les acides aminés et les enzymes contenant du soufre

ANNEXE II

B. Propriétés physiques de l'ail séché et déshydraté	
Paramètre	Spécifications
Matières externes, % p / p (max) 1	[0,5] [1]
Corps étrangers	[0] [0.5]
Moisissure visible, maximum, fraction massique ²	[0] [1]
Insectes vivants	0
Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs	[0] [0.5]

Remarque :

1. La matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais qui n'est pas acceptée comme faisant partie du produit final."
2. Toute matière étrangère détectable, visible et indésirable, ou toute matière qui n'est généralement pas associée aux composants naturels de plante de l'épice; tels que des bâtons, des pierres, les fils de toile de jute d'ensachage, le métal, etc.

ANNEXE II

Liste des participants - Le Groupe de travail électronique élaborera une norme pour le groupe « Rhizomes et bulbes de racines séchées » - Spécifications particulières pour l'ail séché

<p>Président : Dr. Anand R Scientifique C, Conseil des épices Inde. Courriel : ccsch.anand@gmail.comError! Hyperlink reference not valid.</p>	<p>Coprésident : Dr DIAKITE Oumou Soumana MAIGA Directeur général Agence nationale de sécurité sanitaire des aliments du Mali Courriel : dkiteoumou24@yahoo.frError! Hyperlink reference not valid.</p>
---	---

No SIN.	PAYS/ ORGANISATIONS	COORDONNÉES DES MEMBRES
1.	Argentine	Maria Florencia Demarco Servicio Nacional De Sanidad Y Calidad Agroaliment Codex Point de Contact
2.	Brésil	Andre Bispo Ministerio da Agricultura
3.	Chili	Constanza Miranda ACHIPIA (Agencia Chilena Para la Inocuidad Y Calidad)
4	Égypte	Ahmed ELHELW L'organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS) Ministère de commerce et industrie 16 Tadreeb AIMutadaribeen St., AlAmeriah - Caire, Egypte. E-mail: helws_a@hotmail.com
5.	UE	De Froidmont Commission Européenne
6.	Grèce	Danai Papanastasiou L'autorité alimentaire Hellenic
7.	Inde	Ramesh B N La Comite des épices Email: ccsch.ramesh@gmail.com
		Sunil Bakshi FSSAI NCCP Email: codex-india@nic.in
		Prakash Selvaraj
8.	Iran	Fakhrisadat Hosseini Codex point de contact Université Alzahra-ISIRI

9.	Japon	Shigefumi ISHIKO 3-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8959, JAPON E-mail: shigefumi_ishiko180@maff.go.jp Codex Maff
10.	Nigéria	Jamodu Emmanuel Babajide Organisation de normalisation du Nigéria
		Nwagbara Charles Emeka Organisation de normalisation du Nigéria
		Margaret Efrong ESHIETT Organisation de normalisation du Nigéria
11.	Pologne	Mlle Anna Gierasimiuk Chef de la division microbiologie Laboratoire spécialisé à Gdynia Inspection principale de la qualité des produits agricoles et alimentaires E-mail: pam@ijhars.gov.pl , kodeks@ijhars.gov.pl
12.	Suisse	Franziska Franchini Bureau fédéral de la sécurité alimentaire et vétérinaire FSVO
13.	Turquie	Ahmet Gungor Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıdave Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda İşletmelerine Kodeks Dairesi Eskişehir Yolu 9. Km ANKARA / TURKEY E-mail: ahmet.gungor@tarim.gov.tr
14.	États-Unis	Marie Maratos Analyste des matières internationales Bureau du Codex américain Room 4865 South Building Service de sécurité alimentaire et d'inspection (FSIS) Département américain de l'agriculture (USDA) Washington, DC, États-Unis E-mail: Marie.Maratos@fsis.usda.gov
		George C. Ziobro, Ph.D Division des produits laitiers, des oeufs et des produit de viande Bureau de sécurité alimentaire (HfS-316) Centre pour la sécurité alimentaire et la nutrition appliquée 5001 Campus Dr. College Park, MD 20740 E-mail: George.Ziobro@fda.hhs.gov Error! Hyperlink reference not valid.
		Dorian A. LaFond Coordonnateur des normes internationales Programme de cultures spécialisées AMS Division de l'inspection des cultures spécialisées Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW Washington DC

		20250-0247 E-mail: dorian.lafond@ams.usda.gov Error! Hyperlink reference not valid.
15.	Royaume-Uni	Christopher Conder Département de l'environnement, de l'alimentation et des affaires rurales Michelle McQuillan Defra
16.	Food Drink Europe	Eoin Keane Avenue des Nerviens 9-31- 1040 Bruxelles - BELGIQUE E-mail: e.keane@fooddrinkeurope.eu
17.	ECOWAS Commission	Dr. Gbemenou Joselin Benoit Gnonlonfin ECOWAS-USAID Conseiller principal en normes SPS E-mail: bgnonlonfin74@gmail.com
18.	Organisation internationale des associations du commerce des épices	M. Cheryl Deem Secrétariat IOSTA 1101 17th St. NW Suite 700 Washington DC, 20036 Email: cdeem@astaspice.org
19.	Secrétariat d'économie	Tania Daniela Fosado Soriano