



PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Cinquième session

En ligne, 20-29 avril 2021

PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS - GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ (MIS À JOUR¹)

(Rapport du groupe de travail en ligne présidé par le Nigeria)

Contexte

1. La 4^e session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH4, 2019) a décidé de transmettre l'avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté à la CAC42 pour adoption à l'étape 5.

Termes de référence

2. Le CCSCH4 a en outre convenu de rétablir un groupe de travail en ligne (GTE), présidé par le Nigeria et travaillant en anglais uniquement, pour examiner les questions en suspens telles que les niveaux proposés d'oxyde de calcium et de dioxyde de soufre, et leur utilisation comme agents de blanchiment; et la valeur pour l'humidité visible / souillures d'insectes / infestation en tenant compte des discussions CCSCH4 et des observations reçues à l'étape 6.

3. Suite au report du CCSCH5, le président du CCSCH avec le secrétariat du CCSCH, le secrétariat du Codex et les présidents du GTE ont tenu, en juin 2020, une réunion informelle et ont convenu de certaines actions de suivi pour la continuité des travaux du comité. La réunion informelle a décidé d'étendre le mandat des GTE pour prendre en compte les questions renvoyées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)² et par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse (CCMAS)³; lors de la préparation de leurs documents de travail :

Participation et méthodologie

4. Les membres du Codex et les observateurs intéressés à participer au GTE ont soumis leurs candidatures et ont été enregistrés en août 2019. Au total, seize (16) pays membres et deux (2) organisations ayant le statut d'observateur (Voir, Annexe II), se sont inscrits pour participer au GTE. Le GTE a travaillé via la plate-forme en ligne du Codex.

5. Un premier projet de CCSCH4 avec un aperçu de ce qui est attendu du GTE a été publié le 21 août 2019. Le deuxième projet a été préparé sur la base des observations reçues sur le premier projet et a été publié le 15 janvier 2020 pour une autre série d'observations. Quatre (4) pays membres (Mexique, Japon, Inde et Nigeria) ainsi que deux (2) organisations ayant le statut d'observateur (THIE et IOSTA) ont soumis des contributions via la plateforme en ligne du Codex.

6. À la suite du renvoi du CCSCH5 en raison de la pandémie mondiale de COVID-19 et de l'extension consécutive du calendrier du GTE, le GTE a examiné le projet de norme sur la base des observations reçues à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire 2019/97 / OCS-SCH; et a examiné en outre les questions renvoyées par le CCFL concernant les sections 8.3, 8.3.1 et 8.5 et le CCMAS concernant le tableau 4 : Méthodes d'analyse.⁴ Quatre pays (Japon, Chili, Mexique et États-Unis) ont soumis des contributions au cours de la période.

¹Le présent document mis à jour tient compte des observations à l'étape 6, en réponse à la lettre circulaire [2019/97 / OCS-SCH](#)

²REP19 / FL, par. 19 à 22

³REP19 / MAS par. 12 à 13

Analyse des réponses

7. Le CCFL avait demandé des éclaircissements sur la question de savoir si le « pays d'origine » et le « pays de récolte » devraient être déclarés ou un seul est requis, et s'il est déclaré, il devrait être déterminé si le « pays de récolte » doit être obligatoire ou facultatif. Des informations supplémentaires étaient également nécessaires sur l'intention de la section « 8.5 - *Marque d'inspection (facultative)* ». Le GTE est convenu que seul le « pays d'origine » devrait être déclaré obligatoire, conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), que le « pays de récolte » n'est pas nécessaire et devrait être radié du projet de norme.

8. S'agissant de la section 8.5 - *Marque de contrôle (facultative)*, seul le Chili a fourni une réponse dans laquelle il a demandé des éclaircissements sur ce à quoi la marque de contrôle faisait référence et a suggéré que l'inclusion d'une définition sur cet aspect aiderait à éviter les erreurs d'interprétation. Le président du GTE n'a pas pu fournir de directives « adéquates » sur la question car ce à quoi la référence faisait exactement allusion et la nécessité dans la norme Codex n'était pas bien compris. Le GTE n'a pas pu résoudre ce problème de manière définitive.

9. En collaboration avec le Secrétariat du CCSCS sur les recommandations du CCMAS et les dispositions pertinentes du Manuel de procédure, le GTE a élaboré et approuvé l'*annexe III (Tableau 4 : Méthodes d'analyse)*. L'unité « *particule / 10 g* » a été inscrite à l'*annexe II (tableau 3 : Exigences physiques pour le gingembre sec ou déshydraté)* concernant les « excréments de mammifères » et les « autres excréments » pour le gingembre sous forme moulue / sous forme de poudre, compte tenu de l'observation du CCMAS sur la méthode référencée AOAC 993.27.

10. Au sujet de l'utilisation d'oxyde de calcium dans le gingembre séché ou déshydraté, le GTE a généralement noté que l'agent de blanchiment est utilisé comme adjuvant de traitement à des fins de blanchiment du gingembre; par conséquent, des résidus non intentionnels et inévitables de calcium (sous forme d'oxyde) dans le produit final peuvent apparaître. Il a également été proposé que le « *calcium (sous forme d'oxyde) sur une base sèche en masse, % (max)* » devienne un paramètre dans le *tableau 2 : Exigences chimiques*. Cependant, un membre du GTE a estimé que, compte tenu du fait que les « agents de blanchiment » étaient une classe fonctionnelle reconnue au sein du Codex Alimentarius, l'oxyde de calcium SIN 529 et les sulfites SIN 220-539, s'ils sont utilisés pour le blanchiment, sont utilisés comme additifs alimentaires et le projet de norme devrait donc être amendé en conséquence. » Le GTE n'a pas pu résoudre ce problème de manière définitive.

11. Le consensus n'a pas été atteint concernant « *% p / p (max) d'humidité visible / souillures d'insectes / infestation* » pour le gingembre sous forme moulue. Certains membres du GTE étaient d'avis que la présence d'humidité visible était évitable pour la forme broyée / en poudre et ont proposé une valeur de zéro « *0* » % p / p (max) à la place, tandis que d'autres membres ont insisté sur le fait qu'il n'était pas possible d'avoir la valeur zéro « *0* » puisque la forme broyée / en poudre est dérivée du gingembre entier / morceaux qui peuvent avoir des fragments d'insectes et peuvent par conséquent être trouvés sous forme broyée. Le deuxième groupe de membres a proposé que les crochets [] soient supprimés et que la valeur *1,0% p / p (max)* soit conservée.

12. Les deux valeurs sont indiquées entre crochets [] et, à ce titre, soumises au Comité pour discussion finale et décision.

Recommandation et conclusion

13. Le Comité est invité à examiner le projet joint en tant qu'**Annexe I**, en vue de le faire progresser dans la procédure par étapes du Codex.

Annexe I

PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS - GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ

(Étape 7)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou herbes culinaires, définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation alimentaire ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le gingembre séché ou déshydraté est un produit obtenu à partir des racines, rhizomes et bulbes séchés de la plante comme mentionné dans le tableau 1.

Tableau 1. Noms communs et scientifiques des plantes utilisées comme gingembre séché ou déshydraté

S / N°	Nom commun	Nom scientifique
1.	Gingembre séché	<i>Zingiber officinale</i> , Roscoe

2.2 Modes de présentation / formes

Le gingembre séché ou déshydraté peut être :

- Entier : rhizomes simples ou ramifiés de différentes tailles, qui peuvent être coupés aux deux extrémités avec la forme circulaire aplatie intacte ;
- Morceaux : comprenant divers modes de présentation coupé, coupé en dés ou en tranches ;
- Moulu / en poudre ;

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Le gingembre séché ou déshydraté tel que décrit à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences fixées aux annexes I et II.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le produit doit avoir un arôme, une couleur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions géo-climatiques, et doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et d'humidité.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique 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.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être autorisés dans le gingembre moulu / en poudre séché ou déshydraté.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux teneurs maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995).

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), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015) Annexe III sur les épices et herbes culinaires séchées et autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les 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 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 dans la section 2.1

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du style 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

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué et la région de production peut être indiquée.

8.3.2 Année de récolte (facultatif)

8.4 Identification commerciale

- Taille (facultatif)

8.5 Marque d'inspection (facultatif)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage, doit apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballage, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'une telle marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse⁵

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4.

9.2 Plan d'échantillonnage

Pour vérifier la conformité à cette norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) pertinentes aux dispositions de la présente norme doivent être utilisées.

⁵La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

Annexe I

Tableau 2. Exigences chimiques pour le gingembre séché ou déshydraté

Produit	Modes de présentation / formes	Propriétés chimiques						Notes
		Cendres totales sur une base sèche % p / p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur une base sèche % p / p (max)	Teneur en eau % p / p (max)	Huiles volatiles sur base sèche mL / 100g (min)	Solides insolubles dans l'eau chaude (%) (p / p) (min)	Calcium (sous forme d'oxyde) sur base sèche en masse, % (max)	
Gingembre séché ou déshydraté	Entier / Morceaux	8,0 (non blanchi) 12,0 (blanchi) *	2,0	12,0	1,5	N / D	1,1 (non blanchi) 2,5 (blanchi) *	Le dioxyde de soufre ne doit pas être détecté.
	Poudre / En poudre	8,0	2,0	12,0	1,0	10		

* Le blanchiment est facultatif

Annexe II

Tableau 3. Exigences physiques pour le gingembre séché ou déshydraté

Produit	Modes de présentation / formes	Propriétés physiques							Notes
		Insectes entiers, nombre mort / 10 0g (max)	Insectes vivants Nombre / 100g (max)	Excréments de mammifères mg / kg (pour entier / morceaux), particules / 10 g (pour broyé / en poudre) (max)	Excréments de mammifères ³ mg / kg (pour entier / morceaux), particules / 10 g (pour broyé / en poudre) (max)	humidité visible / souillures d'insectes / infestation % p / p (max)	Matières externes ¹ % p / p (max)	Corps étrangers ² % p / p (max)	
Gingembre séché ou déshydraté	Entier	4,0	0	1,0	1,0	3,0 *	2,0	0,5	
	Morceaux	4,0	0	1,0	1,0	3,0 *	1,0	0,5	
	Moulu / en poudre	0	0	0	0	[1.0] [0]	1,0	0,5	

¹ Matière végétale associée à la plante dont le produit est originaire mais non acceptée comme 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 les bâtons, les pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal, etc.

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

* Les défauts combinés pour l'humidité visible et les insectes ne doivent pas dépasser 3,0%

Annexe III

Tableau 4. Méthodes d'analyse

Paramètre	Méthode	Principe	Type ¹
Humidité	AOAC 986.21	Distillation	I
Cendres totales sur une base sèche	AOAC 986.21 et ISO 928	Calcul Distillation et Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide sur une base sèche	AOAC 986.21 et ISO 930	Calcul Distillation et Gravimétrie	I
Huile volatile sur masse sèche	AOAC 986.21 et ISO 6571	Calcul Distillation suivie de la volumétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm105731.htm#v-117	Examen visuel	IV
Solides insolubles dans l'eau chaude	Méthode ADOGA IV.C.7	Extraction chimique suivie de gravimétrie	I
Insectes / Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères	Manuel de procédure macroanalytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour présentations entier / morceaux)	Examen visuel	IV
	AOAC 993.27 (pour présentations moulu / en poudre)	Méthode de détection enzymatique	IV
Autres excréments	Manuel de procédure macroanalytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour présentations entier / morceaux)	Examen visuel	IV
	AOAC 993.27 (pour présentations moulu / en poudre)	Méthode de détection enzymatique	IV
Humidité visible	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel	IV
Insecte vivant	ISO 927	Examen visuel	IV
	AOAC 960.51	Examen visuel	IV
Calcium (sous forme d'oxyde) sur une base sèche	ISO 1003, Annexe A	Titration	II

¹ Selon la définition des « types de méthode d'analyse » selon la section II du Manuel de procédure du Codex.

Annexe II

LISTE DES PARTICIPANTS

Membre / observateur	Représentants
Brésil	André Bispo Oliveira, Inspecteur des produits végétaux, Ministère de l'Agriculture, de l'élevage et de l'approvisionnement alimentaire - MAPA andre.oliveira@agricultura.gov.br
Chili	Karen Patricia Baracatt Lobos, Coordinateur Comité National CCSCH, karen.baracatt@achipia.gob.cl
Congo	Rolande Ingrid Rachel FOUEMINA, Secrétariat du Codex. Agence Congolaise de Normalisation et de la Qualité
Égypte	Ahmed Mohammed ELHELW, Spécialiste des normes alimentaires, Organisation égyptienne de normalisation et de qualité (EOS), Ministère du Commerce et de l'industrie, Égypte helws_a@hotmail.com
Union européenne (UE)	M. Marco CASTELINA, marco.castellina@ec.europa.eu ; CCP: sante-codex@ec.europa.eu
France	M. Gilles Morini, Ministère de l'économie, gilles.morini@dgccrf.finances.gouv.fr ; M. Nicolas Cocolo, Laboratoire officiel, Nicolas.COCOLO@scl.finances.gouv.fr ;
Inde	Dr Anand Ramasamy, Conseil des épices de l'Inde. Courriel : r.anand889@nic.in ; Ramesh B Natarajan, Conseil des épices de l'Inde. Codex-Inde Secrétariat du Codex Autorité et normes de sécurité alimentaire de l'Inde
Iran	Fakhrisadat Hosseini, Secrétariat du Codex sadat77@gmail.com Arasteh Alimardani, Société Novin Safran qc@novinsaffron.com
Japon	Mitsuhide Kamikochi, M. (représentant officiel) Directeur adjoint, Division des affaires de la transformation des aliments, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire Ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches du Japon mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp Mayumi Tenga, Mme. Chef de section, Division des affaires de transformation des aliments, Direction des affaires de l'industrie alimentaire Ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches du Japon mayumi_tenga130@maff.go.jp ; codex_maff@maff.go.jp

Mexique	Tania Daniela Fosado Soriano codexmex@economia.gob.mx ;
Nigéria	Mme Chinyere V. Directeur, Développement des normes Organisation de normalisation du Nigéria chiokeyegwu@yahoo.com ; M. Babajide E. Organisation de normalisation du Nigéria jjamodu@yahoo.com ; Point de contact du Codex (Nigeria), codexsecretariat@son.gov.ng ;
Pérou	Luis Reymundo, Service national de santé agraire (SENASA-Pérou)
Sri Lanka	VS Pasqual vijai_pasqual@yahoo.com ; visupa@slsi.lk ; Ipsitha Jayasekera, ipsitha@slsi.lk ; ipsithas7@gmail.com ; CCP: lankacodex@gmail.com ;
Turquie	AHMET GÜNGÖR TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI Ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de l'élevage
Royaume-Uni (UK)	Dr Michelle McQuillan - Chef Royaume-Uni Chef d'équipe, normes de composition des aliments Department for Environment, Food & Rural Affairs, Royaume-Uni michelle.mcquillan@defra.gov.uk Christophe Conder Conseiller principal en politiques Department for Environment, Food & Rural Affairs, Royaume-Uni christopher.conder@defra.gov.uk Sophie Gallagher Conseiller politique Department for Environment, Food & Rural Affairs, Royaume-Uni sophie.gallagher@defra.gov.uk CCP : Codex@defra.gov.uk ;
USA	M. Dorian LaFond, Coordinateur des normes internationales Programme fruits et légumes Département américain de l'agriculture, dorian.lafond@usda.gov
Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA)	Laura Shumow, Directeur exécutif, American Spice Trade Association ishumow@astaspice.org ;
Thé et infusions aux plantes Europe (THIE)	Cordelia Kraft, M.Sc. Sciences de la nutrition / Responsable des affaires scientifiques, Tea & Herbal Infusions Europe (THIE), Allemagne THIE@wga-hh.de ; Tél . : +49 40 236016-21 Fax : +49 40 236016-10 / 11