

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LE GARI

CXS 151-1989

Adoptée en 1989. Révisée en 1995. Amendée en 2013, 2019, 2023.

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à l'appendice.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme porte sur le gari destiné à la consommation humaine directe obtenu à partir du traitement des tubercules du manioc (*Manihot esculenta* Crantz).

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le gari est le produit fini résultant du traitement artisanal ou industriel des tubercules du manioc (*Manihot esculenta* Crantz). Ce traitement consiste à éplucher, laver et râper les tubercules, puis à les soumettre à la fermentation, au pressage, à la fragmentation, à la fragmentation-granulation, au séchage éventuel, au tamisage et au traitement thermique appropriéⁱ. Le gari se présente sous forme de farine de granulométrie variable.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

3.1.1 Le gari doit être sain et propre à la consommation humaine.

3.1.2 Le gari doit être exempt d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.

3.1.3 Le gari doit être exempt de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau 12,0 % m/m maximum

Une teneur en eau plus basse peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage.

3.3 Matières étrangères

Conformément à de bonnes pratiques de fabrication, le gari doit être pratiquement exempt de matières étrangères.

4. CONTAMINANTS

4.1 Contaminants

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)¹.

4.2 Résidus de pesticides

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les provisions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections applicables des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)² et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être :

- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé ;
- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé ; et
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

ⁱ Un traitement thermique approprié signifie torréfaction, rôtissage ou toute autre méthode de cuisson pouvant produire les propriétés organoleptiques caractéristiques du produit. Le traitement thermique entraîne la gélatinisation partielle de l'amidon et la déshydratation des grains de gari.

6. CONDITIONNEMENT

- 6.1** Le gari doit être emballé dans des conteneurs préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.
- 6.2** Les conteneurs, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.
- 6.3** Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)³, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être « gari ».

7.2 Étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent être indiqués soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁴ se rapportant aux dispositions de cette norme.

APPENDICE

Dans le cas où l'on indique plus d'une limite d'un facteur et/ou plus d'une méthode d'analyse, il est vivement recommandé de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

Facteur/Description	Limite maximale	Méthode d'analyse
ACIDITÉ TOTALE	MIN: 0,6 % déterminée comme acide lactique – et – MAX: 1 % déterminée comme acide lactique	Se référer à la section 8
FIBRE BRUTE	MAX: 2 %	Se référer à la section 8
CENDRES	MAX: 2,75 %	Se référer à la section 8
ENRICHISSEMENT ■ vitamines ■ protéines ■ autres substances nutritives	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
ADDITIFS ALIMENTAIRES	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
INGRÉDIENTS FACULTATIFS ■ huiles ou graisses comestibles ■ sel	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
CLASSIFICATION		Se référer à la section 8
■ gari extrafin	MIN: 100 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 0,50 mm – et –MIN: 40 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 0,25 mm	
■ gari à grains fins	MIN: 100 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 1 mm – et –MAX: 40 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 0,5 mm	
■ gari à grains moyens	MIN: 100 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 1,25 mm– et –MAX: 40 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 1,00 mm	
■ gari à gros grains	MIN: 100 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 2 mm– et – MAX: 40 % du poids doit passer au travers d'un tamis de 1,25 mm	
■ gari non classifié	Préférence de l'acheteur	

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

¹ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

² FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.