

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 19/4/4 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 LE GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ Observations à l'étape 3 (Réponses à la lettre circulaire CL 2018/55)

Observations de la Colombie, de l'Inde, de l'Irak, du Japon, du Kenya et des États-Unis d'Amérique

Contexte

1 Le présent document compile les observations reçues via le système d'observations en ligne du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2018/55-SCH émise en août 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 I** et sont présentées sous forme de tableau.

ANNEXE I

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRE / OBSERVATEUR ET JUSTIFICATION
1. CHAMP D'APPLICATION	
<p>La présente norme s'applique aux racines, rhizomes et bulbes séchés, ou déshydratés, en tant qu'épices ou plantes culinaires définies à la section 2.1 ci-dessous, destinées à la consommation humaine directe ou en tant qu'ingrédient dans le traitement industriel des aliments destinés au commerce ou au reconditionnement. Le produit destiné à son un traitement industriel autre que celui indiqué est exclu.</p>	<p>Colombie</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
2 DESCRIPTION	
<p>2.2 Modes de présentation / formes</p>	<p>États-Unis</p> <p>Le " gingembre entier " est généralement défini comme se présentant en morceaux de quelques centimètres de long ou de type branche, les branches pointant dans diverses directions et connectées à une base commune, chacune de ces branches portant une tête de croissance.</p> <p>Les États-Unis recommandent que le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires (CCSCH) élabore une définition pratique du gingembre entier afin de tenir compte du gingembre qui peut se couper ou se casser pendant la récolte.</p> <p>"Craquelé / cassé" - n'est généralement pas adéquat pour qualifier les racines ou les rhizomes, qui peuvent plutôt être des morceaux de styles découpés, coupés en dés ou en tranches.</p> <p>Pour éviter toute ambiguïté, les États-Unis recommandent que le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires clarifie le sens du terme " entier " pour le gingembre. À cet égard, les États-Unis présentent la proposition ci-après.</p>
<p>Entier, <u>rhizomes simples ou ramifiés de tailles variables qui peuvent être coupés aux deux extrémités et ayant une forme circulaire aplatie intacte</u></p>	<p>États-Unis</p>
<p><u>Fissurés / brisés rhizome présentant plusieurs coupes, découpé ou en tranche ou</u></p>	<p>États-Unis</p>
<p>Brisé / en morceaux e</p>	<p>Colombie</p> <p>Il est utile d'éliminer la lettre "o" de la deuxième puce.</p>
3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ	
<p>3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</p>	<p>États-Unis</p> <p>Il existe des pratiques commerciales courantes qui spécifient un nom général ou spécifique basé sur un mélange de différentes variétés du même produit, telles que le gingembre blanc et le gingembre ordinaire. Le mélange prend le nom de l'espèce de quantité égale ou supérieure à 80 %. 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</p>

	composition.
3.1 COMPOSITION <u>3.1.1 Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés décrits à la section 2 ci-dessus doivent être conformes aux prescriptions des annexes II et III.</u> <u>3.1.2 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>	États-Unis
Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés décrits à la section 2 ci-dessus doivent être conformes aux prescriptions des annexes II et III.	États-Unis
En cas de non classification / non indication de grade, les dispositions relatives aux exigences de classe / grade II s'appliquent comme exigences minimales.	Inde Observation : Il n'existe aucune disposition concernant les différentes qualités dans les tableaux Propriétés physiques et chimiques pour différencier la classe / grade II.
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. <u>3.3 Classification des " unités défectueuses "</u> <u>3.4 Acceptation de lot</u>	Inde Justification : Ces sections doivent être ajoutées pour une harmonisation avec les normes CCSCCH approuvées
4 ADDITIFS ALIMENTAIRES	
Le cas échéant, uniquement les agents anti-agglomérants énumérés au tableau III Les additifs autorisés dans les produits couverts par cette norme sont ceux indiqués pour cette catégorie d'aliments dans la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995). sont autorisés dans les racines, les rhizomes et les bulbes séchés, broyés ou en poudre.	Colombie 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. 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.
Le cas échéant, seuls les agents anti-agglomérants énumérés au Tableau III des <i>Normes générales sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) sont autorisés pour utilisation-peuvent être utilisés dans les racines, les rhizomes et les bulbes séchés, broyés ou en poudre.	États-Unis Problème et justification : Il n'y a pas d'exigence ou de pratique uniforme concernant 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 et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).
6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE	
6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux <i>Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments</i> (CAC / GL 21-1997). <u>6.3 Les produits doivent respecter les critères microbiologiques énoncés dans <i>Microorganisms in food 2 sampling for microbiological analysis</i> :</u>	Irak

<p>principles and specific applications (ICMF, échantillonnage des microorganismes dans les aliments 2 aux fins d'analyse microbiologique : principes et applications spécifiques).</p> <p>8 ÉTIQUETAGE</p> <p>ajouter</p> <p>8.7 durée de conservation (produit final) ou date de production pour les récipients non destinés à la vente au détail</p>	
9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE	
Paramètre	Inde Observation : Il convient également d'ajouter les méthodes " Calcium pour oxyde de calcium " et " dommages causés par la moisissure ", ces paramètres étant précisés dans le tableau des propriétés chimiques de l'annexe I.
Teneur en eau : AOAC 2001.12 & AOAC 986.21	Kenya Le Kenya accepte toutes les méthodes bien que la méthode ISO soit la plus préférable.
Cendre totale : {AOAC 941.12} Cendres insolubles dans l'acide : {AOAC 941.12} Corps étrangers : {AOAC 960.51} [Couleur extractible Extraction chimique] [Solides insolubles dans l'eau chaude Extraction chimique]	Kenya
[Solides insolubles dans l'eau chaude	Inde Observation : L'exigence concerne l'extrait soluble dans l'eau, à froid, mais la méthode indiquée dans ce tableau est relative aux solides insolubles dans l'eau chaude. Une correction s'impose.
Annexe I	
Propriétés chimiques des racines, rhizomes et bulbes séchés	États-Unis 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.
Gingembre Gingembre Morceaux, 8,0 (% p / p max cendres totales) 2,0 (% p / p max de cendres insolubles) 12,0 (teneur en eau (% max.)) 1,5 (Huiles volatiles ml/100 g (min))	États-Unis Établir deux colonnes. Une pour le gingembre en entier et l'autre pour le gingembre autre qu'en entier. La valeur pour le gingembre autre qu'en entier est la même que pour le gingembre en entier.
Entier / fissuré / broyé-Entier	États-Unis
1,1% de calcium (sous forme d'oxyde) sur une base sèche en masse, % max., pour une composition non blanchie. 2,5 % de calcium (sous forme d'oxyde) sur une base sèche, en masse, % max, pour une composition blanchie.	Japon La base des limites pour les résidus de calcium (sous forme d'oxyde) n'est pas claire, ce qui rend difficile de déterminer si cette exigence est nécessaire. Comme pour les résidus d'agent de blanchiment, le Japon recommande de ne pas détecter

<u>Dioxyde de soufre (non détecté)</u>	le dioxyde de soufre. En effet, le dioxyde de soufre résulte du blanchiment au sulfite de sodium, dont l'utilisation est interdite au Japon.
Moulu / poudre Teneur en eau, % p / p (max) : 11,0 [12,0] Huiles Volatiles, mL / 100g (min) : 1,0 [1,5]	Kenya
Annexe II	
Insectes entiers, nombre morts / 100 g (max)	Japon Le Japon propose 0 / 100g pour les limites d'" Insectes entiers morts ", et 0 mg / kg pour les " excréments de mammifères " et "autres excréments " en ce qui concerne l'hygiène. En outre, le Japon suggère de définir la même teneur maximale de 0% pour les " dommages causés par la moisissure " et les " souillures / infestations par les insectes " comme pour l'ail, pour maintenir des conditions d'hygiène adéquates.
Matières externes, 1 % p / p (max)	Japon Les limites de " matières externes " et " corps étrangers " devraient être abaissées jusqu'à 0,5 % combinées pour maintenir des conditions d'hygiène appropriées.
Entier : Insectes entiers, morts / 100g (max) : 0 Excréments de mammifères, mg / kg (max) : <u>0</u> Autres excréments, mg / kg (max) : 0 Dommages causés par la moisissure, % p / p (max) : 0 Souillures / infestations par les insectes, % p / p (max) : 0 Matières externes¹, % p / p (max) Fissuré / brisé : Insectes entiers, morts / 100g (max) : 0 Excréments de mammifères, mg / kg (max) : 0 Autres excréments, mg / kg (max.) : 0 Dommages causés par la moisissure, % p / p (max) : 0 Souillures / infestations par les insectes, % p / p (max) : 0	Kenya
Moulu Matières externes¹, % p / p (max) 1,0 Corps étrangers², % p / p (max) : 0,5	Inde Observation : Il ne serait pas possible de mesurer ce paramètre pour le gingembre moulu.