



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

Sixième session

En ligne

26-30 septembre et 3 octobre 2022

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS -
CURCUMA**

(À l'étape 3)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par la République islamique d'Iran et coprésidé par l'Inde)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur le présent projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la lettre circulaire CL 2022/30/OCS-SCH disponible sur la page Web du Codex/Lettres circulaires : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

Introduction

Le CCSC5, qui s'est tenu virtuellement (avril 2021), a convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Iran et coprésidé par l'Inde, travaillant en anglais, pour élaborer les exigences spécifiques pour le curcuma sur la base du concept de normes de groupe, c'est-à-dire, la catégorie des « Racines, rhizomes et bulbes séchés ».

Participation et méthodologie

Le message de lancement invitant les membres et les observateurs à rejoindre le GTE pour le curcuma séché a été diffusé en décembre 2021. Huit membres et une organisation observatrice se sont inscrits pour participer au GTE, comme indiqué à l'**annexe II**.

Le GTE a travaillé en anglais uniquement via la plate-forme des GTE du Codex. L'avant-projet de norme a été téléchargé en mai 2022 et des commentaires ont été reçus de l'Inde uniquement. Le GTE a mené une série de consultations.

Analyse et prise en compte des commentaires

Section '3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques', ANNEXE I et ANNEXE III

Un membre a demandé de changer la caractéristique chimique du pouvoir colorant en "Total des curcuminoïdes en (%)" dans l'ANNEXE I - Tableau 2. (*Caractéristiques chimiques pour le curcuma séché ou déshydraté*) et dans l'ANNEXE III - Tableau 4 *Méthode d'analyse*. Cette proposition a été acceptée.

Conclusions et recommandations

Le président et le coprésident du GTE sur le curcuma ont noté que le GTE avait achevé la tâche qui lui avait été confiée de préparer un avant-projet de norme pour le curcuma, comme joint à l'**annexe I**.

ANNEXE I**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS -
CURCUMA
(ÉTAPE 3)****1. CHAMP D'APPLICATION**

Le présent avant-projet de norme s'applique au curcuma séché ou déshydraté tel que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposé pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Il exclut le produit destiné à la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Le curcuma séché ou déshydraté est le produit obtenu à partir du séchage des rhizomes des plantes mentionnées dans le tableau 1.

Tableau 1. Nom commun et nom scientifique du curcuma séché.

Nom commun	Nom scientifique
Curcuma	Curcuma <i>longa</i> L.

2.2. MODES DE PRÉSENTATION

Le curcuma peut être :

- Entier
- Écrasé/fissuré/cassé
- En poudre /moulu

D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence

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

Le produit 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 une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2 Caractéristiques physiques et chimiques

Le curcuma séché 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.

3.2.3 Classification (facultative)

Lorsque le curcuma séché est commercialisé comme un produit classifié, les caractéristiques physiques et des annexes I et II s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation dans le cas du curcuma moulu/en poudre.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

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

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux 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 commun du produit doit être tel que décrit dans la section 2.1

8.2.2 Le nom commun du produit peut inclure une indication du mode de présentation telle que décrite 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 et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives)

8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1. Méthodes d'analyse

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4

9.2. Plan d'échantillonnage

A développer

ANNEXE I

Tableau 2. Caractéristiques chimiques pour le curcuma séché ou déshydraté

Produit	Modes de présentation	Teneur en humidité (% p/p (max))	Cendres totales (% p/p (max))	Cendres insoluble dans l'acide (% p/p (max))	Total des curcuminoïdes (%)
Curcuma	Entier	12	9	1,5	2
	Écrasé/fissuré/cassé	12	9	1,5	2
	En poudre /moulu	10	9	1,5	2

ANNEXE II

Tableau 3. Caractéristiques physiques pour le curcuma séché ou déshydraté

Produit	Mode de présentation	Rhizomes endommagés % p/p (max)	Moississure visible % p/p	Insectes vivants, (En nombres)	Souillure/infestation d'insectes % p/p	Matières externes/ Corps étrangers % p/p (max)	Excréments de mammifères % mg/kg (max)
Curcuma	Entier	5	S.O	S.O	S.O	2	2
	Écrasé/fissuré/cassé	S.O	S.O	S.O	S.O	2	2
	En poudre /moulu	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O

ANNEXE III

Tableau 4. Méthode d'analyse

Paramètre	Méthode*	Principe	Type ¹
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales (base sèche)	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide (base sèche)	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
Pouvoir colorant (teneur en curcuminoïdes)	ISO 5566	Spectrophotométrie**	IV
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 macro-analytique) MPM: V-8. Épices	Examen visuel	IV
Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel	I
Excréments de mammifères et/ou autres excréments	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM: V-8. Épices ISO 927	Examen visuel	IV
Dommages causés par la moisissure	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM: V-8. Épices ISO 927	Examen visuel	IV

* La dernière édition ou version des méthodes approuvées doit être utilisée

** Pour le curcuma entier, la préparation de l'échantillon suivie de la norme ISO 2825

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

Annexe II

PAYS	NOMS DES PARTICIPANTS
1. Indonésie	<p>Dina Martha Susilawati Sous-coordinatrice de la qualité Ministère de l'Agriculture</p>
2. Égypte	<p>Ahmed Mohammed ELHELW Spécialiste des normes alimentaires Organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS) Ministère du Commerce et de l'Industrie</p>
3. France	<p>Benjamin Villani Adjoint au chef de secteur FAO & Codex</p>
	<p>Gilles Morini Adjoint au chef de secteur FAO & Codex</p>
4. Thaïlande	<p>Prateep Arayakittipong Agent chargé des normes, Bureau d'élaboration des normes, Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires</p>
	<p>Mme Kunsiri Viengviset Agent chargé des normes, Bureau d'élaboration des normes, Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires</p>
5. Japon	<p>Masakazu Kawashima Directeur suppléant, Division des affaires de fabrication de produits alimentaires, Département des nouvelles entreprises et de l'industrie alimentaire, Secrétariat du ministre Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche</p>
6. Inde	<p>Manu Mohan Responsable, Assurance Qualité Nedspice Processing Inde</p>
	<p>M. Kannan B Responsable adjoint- Affaires réglementaires ITC Limited</p>
	<p>Priyamvada Nilayangod Organisation mondiale des épices</p>
7. Iran	<p>Arasteh Alimardani Iran, Novin Saffron Co.</p>
8. Türkiye	<p>Ahmet Güngö Expert Ministère de l'agriculture et des forêts</p>
9. IOSTA	<p>Shannen Kelly Chef de projets scientifiques</p>