



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

27^e session
Philadelphie, Pennsylvanie, États-Unis d'Amérique,
8 – 12 septembre 2014

Observations relatives à:

L'avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng
(Conversion de la Norme régionale pour les produits à base de ginseng à une norme mondiale)

Observations présentées à l'étape 3 par:

Brésil, Costa Rica, Kenya et Thaïlande

Brésil

Observations particulières

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT (b)
<p>Justification</p> <p>Sachant que le ginseng n'est pas considéré comme étant une source d'énergie ou de nutriments, nous aimerions demander des explications quant à l'adoption du terme « nutritionnel » dans la phrase (b) de la définition du produit.</p> <p>Nous souhaiterions, par conséquent, suggérer de supprimer le terme nutritionnel dans la phrase tel qu'indiqué ci-après.</p>
(b) emballé de manière à préserver les caractéristiques qualitatives et nutritionnelles et la sécurité sanitaire des produits;
2.2.1.1 Ginseng racine entière séché
<p>Justification</p> <p>La phrase « ou par toute autre méthode de séchage reconnue » semble vague et ne pas être en lien avec les documents du Codex Alimentarius, sachant qu'elle peut être associée à l'acceptation ou au rejet de méthodes innovantes. Nous aimerions, par conséquent, suggérer de modifier cette section tel qu'indiqué ci-après.</p> <p>Sachant que la liste des processus de séchage indiquée est bien connue, nous aimerions également suggérer de supprimer les exemples adoptés.</p>
2.2.1.1 Ginseng racine entière séché
<p>Le ginseng racine entière séché est le produit obtenu lorsque les racines de ginseng définies à la section 2.1(a) sont séchées de façon appropriée comme le séchage au soleil, à l'air chaud ou par toute autre méthode de séchage reconnue. Le produit peut être classé dans l'une des catégories des produits issus de la racine principale et/ou des racines latérales ou du ginseng en poudre ou en tranches.</p>

2.2.1.2 Ginseng étuvé et séché
<p>Justification</p> <p>Dans la lignée de nos observations précédentes et afin de simplifier le document, nous aimerions suggérer de modifier le document tel qu'indiqué ci-après en adoptant une rédaction plus directe.</p> <p>Autrement, nous aimerions demander des explications quant à l'expression « sont soumises à l'étuvage », si une définition d'une méthode d'étuvage (c'est-à-dire si différente de l'étuvage) est effectivement nécessaire.</p>
<p>2.2.1.2 Ginseng étuvé et séché</p> <p>Le ginseng étuvé et séché est le produit obtenu lorsque les racines de ginseng définies à la Section 2.1(a) sont soumises à l'étuvage étuvé avant le séchage et à la méthode de séchage visées à la Section 2.2.1.4. Le produit peut être classé dans l'une des catégories de produits issus de la racine principale et/ou des racines latérales ou du ginseng en poudre ou en tranches.</p>

2.2.2.1 Extrait de ginseng racine entière et 2.2.2.2 Extrait de ginseng étuvé
<p>Justification</p> <p>Nous aimerions demander des précisions sur la liste d'exemples adoptée sachant que la définition de l'extraction comprend les solvants polaires, qui incluent l'eau et l'éthanol, mais également d'autres solvants polaires tels que le butanol, le méthanol, le propanol, l'isopropanol, etc. De plus, les solvants tels que le propylène glycol, le glycérol et les solutions aqueuses de solvants simples et mélangés sont fréquemment utilisés pour l'extraction de matériaux qui ne sont pas riches en composants volatiles.</p> <p>À cet égard et, également, pour faciliter l'innovation (par exemple l'extraction par CO₂ et par micro-ondes notamment), nous souhaiterions suggérer de modifier la section de la manière suivante:</p>
<p>2.2.2.1 Extrait de ginseng racine entière</p> <p>L'extrait de ginseng racine entière est le produit obtenu après extraction des composants solubles des racines de ginseng défini à la Section 2.1(a) ou de ginseng racine entière séché défini à la Section 2.2.1.1 à l'aide d'eau, d'éthanol ou d'un mélange des deux, filtré et concentré. Le produit présente une coloration foncée et une viscosité élevée. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.</p> <p>2.2.2.2 Extrait de ginseng étuvé</p> <p>L'extrait de ginseng étuvé est le produit obtenu après extraction des composants solubles du ginseng étuvé et séché défini à la Section 2.2.1.2 à l'aide d'eau, d'éthanol ou d'un mélange des deux, filtré et concentré. Le produit présente une coloration foncée et une viscosité élevée. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.</p>

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES
<p>Justification</p> <p>Le Brésil souhaiterait attirer l'attention du Comité sur les débats et les contributions de la 25^e session du CCPFV (Paras. 28-40 – REP11/PFV), eu égard aux procédures visées dans la section sur les Relations entre les comités de produits et les comités généraux dans le Manuel de procédure.</p> <p>À cet égard, nous aimerions suggérer l'adoption de la référence générale à la NGAA et/ou demander au CCFA de limiter/restreindre les additifs utilisés dans le ginseng aux Tableaux 1 et 2, et de limiter/restreindre les additifs permis au Tableau 3 de la NGAA.</p>

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~Aucun additif n'est autorisé dans les produits couverts par la présente norme.~~

4.1 Les additifs alimentaires utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.2.2.2 « Produits à base de ginseng – séché » et 04.2.2.6 « Produits à base de ginseng – extraits » peuvent être utilisés dans les aliments respectant cette norme.

4.2 L'utilisation de substances aromatisantes devrait être conforme aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

4.3 La Section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), portant sur les conditions s'appliquant au transfert d'additifs alimentaires à partir d'ingrédients et de matières premières vers des aliments devra s'appliquer.

Costa Rica

Le Costa Rica souhaite, par la présente, exprimer son soutien à ce document que nous avons examiné et sur lequel nous n'avons pas de commentaires étant donné que nous ne sommes pas producteurs de ginseng.

Kenya

Le Kenya souhaite remercier le GT-e présidé par la République de Corée et co-présidé par le Canada de l'excellent travail qu'il a accompli et d'avoir rédigé le document soumis aux membres du Codex pour observations.

OBSERVATION PARTICULIÈRE

Le Kenya soutient dans l'ensemble le Projet de norme pour les produits à base de ginseng. Toutefois, il est nécessaire que l'auteur initial de la norme fournisse les éclaircissements requis par différents pays quant à la clause 3.2.2.2 sur les caractéristiques chimiques et physiques du ginseng séché et de l'extrait de ginseng (liquide et en poudre).

Thaïlande

La Thaïlande tient à remercier le groupe de travail électronique présidé par la République de Corée et co-présidé par le Canada pour les efforts déployés dans la préparation de l'avant-projet de norme pour produits à base de ginseng. La Thaïlande souhaiterait formuler les observations suivantes:

Observations générales

Le cas échéant, dans un souci d'uniformité, l'avant-projet de norme pour produits à base de ginseng devrait respecter la disposition actualisée et le format des normes pour fruits et légumes traités.

Observations spécifiques

Section 1.1

La Thaïlande souhaiterait obtenir des explications quant à la suppression de la deuxième phrase, cet à dire savoir si cette norme s'applique au ginseng séché et à l'extrait de ginseng destinés à une transformation ultérieure.

Section 1.2

La Thaïlande n'approuve pas les recommandations du GT-e de biffer la section 1.2 puisque, dans plusieurs pays, le ginseng est réglementé comme médicament et non comme aliment. Le Comité de Coordination pour l'Asie s'est accordé sur le fait que les divergences entre les différents pays en matière de réglementation du ginseng pourraient être résolues grâce à un texte précisant que ladite norme ne devrait s'appliquer que lorsque le ginseng est réglementé comme aliment. En Thaïlande, le ginseng racine entière séché et l'extrait de ginseng sont réglementés comme médicament. Seule une dose journalière de ginseng inférieure à 2 g est autorisée dans les produits alimentaires. En outre, faute de preuves sur la sécurité sanitaire du ginseng comme aliment, le ginseng est déconseillé chez les enfants ou les femmes enceintes ou qui allaitent. C'est donc le libellé suivant qui devrait être retenu:

« 1.2 La présente norme ne s'applique que dans les juridictions où les produits définis à la section 2.1 sont réglementés comme aliments. »

2. Description

Pour plus de clarté, les modes de présentation des produits doivent être inclus dans la norme (par ex. entiers, en tranches). Cela simplifiera, par ailleurs, la définition des « défauts et tolérances ».

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

Afin de respecter la configuration des normes pour fruits et légumes traités, l'expression normalisée « CRITÈRES DE QUALITÉ » devrait être employée à la place de « FACTEURS DE QUALITÉ » comme suit:

« 3.2 ~~FACTEURS~~ CRITÈRES DE QUALITÉ »

3.2.1 Odeur, couleur, saveur et teneur en ginsénosides

La disposition relative à la teneur en ginsénosides devrait être biffée puisque cela relève des propriétés chimiques déjà visées à la section 3.2.2. De plus, la phrase « et être exempts de matières étrangères » devrait être déplacée à la section consacrée aux « tolérances de défauts » située après la section « définition des défauts ».

Ainsi, la phrase amendée se lirait comme suit:

« 3.2.1 Odeur, couleur et saveur ~~et teneur en ginsénosides~~ »

Les produits à base de ginseng doivent avoir une odeur, une couleur et une saveur normales ~~et une teneur en ginsénosides caractéristique des espèces spécifiques de ginseng et être exempts de matières étrangères.~~ »

3.2.2 Propriétés chimiques et physiques

La Thaïlande souhaiterait des explications sur le sens de l'expression « à identifier » comme aux 3.2.2.1 (d), 3.2.2.1(d) et 3.2.2.2(d). La Thaïlande voudrait aussi savoir si une limite maximale sera fixée pour une consommation sans danger du ginseng comme aliment.

3.3 Définition des défauts

Cette section devrait être renumérotée comme suit

« ~~3.3~~ 3.2.2 Définition des défauts »

De plus, la disposition (b) sur le ginseng moisi est plus pertinente à la section 6 (hygiène) relative aux critères microbiologiques et devrait être biffée comme suit:

~~« (b) Ginseng Moisi: Ginseng visiblement touché par des moisissures »~~

Par ailleurs, une nouvelle section 3.2.3 « Tolérances des défauts » devrait être introduite comme suit:

« 3.2.3 Tolérances des défauts »

Les produits à base de ginseng devraient être pratiquement exempts de défauts tels que les matières étrangères, le ginseng attaqué par les insectes... »

Il conviendrait aussi de tenir compte des autres défauts liés aux différents modes de présentation du ginseng et, partant, de les intégrer à cette section.

3.4 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUESES »

Les mots « spécifications applicables en matière de qualité » devraient être remplacés par « critères de qualité ». Il faudrait, par ailleurs, renuméroter les sections pour rester cohérents avec ce qui précède. Voici les propositions d'amendements:

« -3.3.3.4 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des ~~spécifications-critères~~ applicables en matière de qualité stipulées aux sections 3.2 et 3.3 doit être considéré comme « défectueux ».

8.3 MÉTHODES D'ANALYSE

La Thaïlande a pris note de l'adoption par la 29^e Session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) de toutes les méthodes d'analyse comme méthodes de Type IV. A ce titre, la Thaïlande propose de conserver les méthodes d'analyse de type IV jusqu'à ce qu'une nouvelle révision desdites méthodes soit approuvée par le CCMAS:

Le tableau se lirait donc comme suit:

« 8.3 MÉTHODES D'ANALYSE »

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
Humidité	AOAC 925.45 B* * Quantité de l'échantillon - Ginseng séché: 2 g - Extrait de ginseng: 1,5 g (en mélangeant avec 20 g de sable de mer)	Gravimétrie,	† <u>IV</u>
Matière sèche	AOAC 925.45 B et calculée en soustrayant la teneur en humidité de 100%	Calcul	† <u>IV</u>
Cendres	AOAC 923.03	Gravimétrie, <u>après incinération à 550°C</u>	† <u>IV</u>
Matières sèches insolubles dans l'eau	Décrite à l'Annexe A	Gravimétrie	† <u>IV</u>
Extraits de n-butanol saturé d'eau	Décrite à l'Annexe B	Gravimétrie	† <u>IV</u>
Identification des ginsénosides Rb1, [Rg1] et Rf	Décrite à l'Annexe C	CCM ou CLHP	† <u>IV</u>