

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS :  
GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ  
CXS 343-2021**

**Adoptée en 2021**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices, tels que 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 rhizomes de la plante comme mentionné dans le tableau 1.

**Tableau 1.** Terme générique et nom scientifique des plantes utilisées comme gingembre séché ou déshydraté

Terme générique	Nom scientifique
Gingembre séché	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe

### 2.2 Modes/formes de présentation

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.
- En morceaux: comprenant divers modes de présentation, soit 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 spécifiées 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 doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier d'odeur de rancissement et de moisi.

#### 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

### 4.1.1 Antiagglomérants

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente Norme.

### 4.1.2 Agents de blanchiment

No. SIN	Additif alimentaire	Niveau maximum
220	Dioxyde de soufre	150 mg/kg, sous forme de SO <sub>2</sub> résiduel

## 4.2 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques suivants utilisés dans les produits conformes à la présente Norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

No. SIN	Auxiliaire technologique	Niveau maximum
529	Oxyde de calcium	2,5 sur une base sèche par masse, %

## 5. CONTAMINANTS

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

**5.2** Les produits concernés 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 concernés 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 eau* (CXC 75-2015) Annexe III sur *les épices et herbes culinaires séchées* 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 concernés 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 terme générique du produit doit être tel que décrit dans la section 2.1.

**8.2.2** Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation 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 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

Les informations pour les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Méthodes d'analyse

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) se rapportant aux dispositions de cette Norme.

### 9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

## Annexe I

Tableau 2. Exigences chimiques pour le gingembre séché ou déshydraté

Produit	Modes/Formes de présentation	Cendres totales sur une base sèche % p/p (max)	Cendres insoluble dans l'acide sur une base sèche % p/p (max)	Teneur en eau (% p/p (max))	Huiles volatiles (sur base sèche ml/ 100g (min))
Gingembre séché ou déshydraté	Entier et en morceaux	8,0 (non blanchi) 12,0 (blanchi)	1,5	12,0	1,5
	Moulu/ En poudre	8,0 (non blanchi) 12,0 (blanchi)	1,5	12,0	1,0

## Annexe II

Tableau 3. Exigences physiques pour le gingembre séché ou déshydraté

Produit	Modes/Formes de présentation	Matières externes <sup>1</sup> % p/p (max)	Corps étranger <sup>2</sup> % p/p (max)	Insectes morts entiers, Nombre/ 100g (max)	Insectes vivants Nombre/ 100g (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments <sup>3</sup> mg/kg (max)	Moisissure visible/ Souillure/ infestation d'insectes % p/p (max)
Gingembre séché ou déshydraté	Entier	1,0	0,5	4,0	0	6,6	6,6	3,0*
	En morceaux	1,0	0,5	4,0	0	S.O	S.O	S.O
	Moulu/En poudre	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O

<sup>1</sup> Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

<sup>2</sup> Tout corps étranger indésirable visible/détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des pierres, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

<sup>3</sup> Excréments d'autres animaux, tels que les reptiles et les oiseaux.

\*Les défauts combinés pour la moisissure visible et la souillure/infestation d'insectes ne doivent pas dépasser 3,0 %

S.O : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.