

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CL 2017/81-CPL

Septembre 2017

| | | |
|---------------------|---|--|
| AUX | Points de contact du Codex Points de contact des organisations internationales ayant statut d'observateur auprès du Codex | |
| DU | Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires | |
| OBJET | Demande d'observations à l'étape 6 sur le projet de norme pour le quinoa | |
| DATE LIMITE | 6 octobre 2017 | |
| OBSERVATIONS | À : Point de contact du Codex des États-Unis d'Amérique Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture Courriel : USSEC-CCCPL@fsis.usda.gov Avec copie à : codex.bolivia@ibnorca.org ; normaquinua@ciq.org.bo ; Henry.Kim@fda.hhs.gov | Avec copie à : Secrétariat Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italie Courriel : codex@fao.org |

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. La quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius¹ (CAC40) a adopté l'avant-projet de norme pour le quinoa à l'étape 5 et a demandé que le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments envisage d'inclure le quinoa dans les limites maximales de plomb et de cadmium dans les céréales dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995). La Commission a également convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), présidé par l'État plurinational de Bolivie et coprésidé par les États-Unis d'Amérique, afin de poursuivre les travaux et de résoudre les questions en suspens. Le GTE travaillerait en anglais et en espagnol.

2. La Bolivie et les États-Unis d'Amérique, en tant que président et coprésident du GTE, ont révisé la norme figurant dans la lettre circulaire CL2017/44-CPL en s'appuyant sur les observations soumises lors de la quarantième session de la CCA, telles qu'elles sont compilées dans le document CX/CAC17/40/6-Add.1 et dans le document CRD4. Le projet de norme révisé pour le quinoa est présenté à l'Annexe I. L'analyse des observations portant sur la lettre circulaire CL 2017/44-CPL, y compris les recommandations des présidents du GTE, est jointe en Annexe II.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Les membres et observateurs du Codex sont invités à envoyer leurs observations à l'étape 6 concernant le projet de norme révisé pour le quinoa. Il conviendrait de porter une attention particulière aux parties entre crochets qui doivent être examinées plus avant par le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL).

¹ REP17/CAC par. 81

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE QUINOA**(À l'étape 6)****1 Champ d'application**

1.1 La présente norme concerne le quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) tel que défini à la Section 2, propre à la consommation humaine, conditionné ou en vrac.

1.2 Elle ne concerne pas le quinoa utilisé sous la forme de semences à des fins de multiplication ou de produits dérivés du quinoa (par exemple farine, flocons).

2 Description**2.1 Définition du produit**

Le quinoa est la graine du *Chenopodium quinoa* Willd.

2.2 Quinoa transformé

Par quinoa transformé, on entend les graines de quinoa soumises à une procédure de nettoyage (p. ex. élimination des impuretés et du péricarpe contenant des saponines) et de tri (p. ex. en fonction de la couleur et du calibre).

3 Facteurs essentiels de composition et de qualité**3.1 Facteurs de qualité – critères généraux**

3.1.1 Le quinoa devra être sûr et propre à la consommation humaine.

3.1.2 Le quinoa devra être exempt d'arômes et d'odeurs anormaux et d'insectes et d'acariens vivants.

3.1.3 [La couleur du quinoa devrait être caractéristique de la variété, par exemple blanc (nacré, pâle, grisâtre), noir, rouge, doré, brun, jaune, orange.]

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau. 13,5 % [13 %] [12,5 %] maximum.

3.2.2 Matières étrangères

3.2.2.1 Les matières étrangères se définissent comme toutes les matières organiques et inorganiques autres que le quinoa.

3.2.2.2.1 Les matières étrangères organiques sont notamment les soies, des morceaux de tige, des impuretés d'origine animale, d'autres espèces de semences, et des feuilles. 0,1 % maximum.

3.2.2.2.2 Les matières étrangères inorganiques sont notamment des pierres et du plastique. 0,1 % maximum.

3.2.2.2.3 [Le produit sera exempt de métaux et de verre.]

3.2.3 Défauts**3.2.3.1 Définition de défaut**

3.2.3.1.1 Les graines brisées sont des morceaux de graine dont la taille est inférieure à trois quarts de la graine entière en raison d'une action mécanique.

3.2.3.1.2 Les graines endommagées sont des graines dont la forme ou la structure est différente des autres parce que leur état a été modifié par des agents physiques, chimiques ou biologiques.

3.2.3.1.3 Les graines germées sont des graines dont la radicule (embryon) se développe après traitement.

3.2.3.1.4 Les graines non décortiquées sont des graines qui ont conservé l'écorce (périgone) ou une partie de la fleur sur la graine après traitement.

3.2.3.1.5 Les graines immatures sont des graines n'ayant pas atteint la maturité physiologique ; elles sont caractérisées par leur petite taille et leur coloration verdâtre.

3.2.4 Tolérances

| Exigences | Limite maximale [%] |
|--------------------------|---------------------|
| Graines brisées | 3 % |
| Graines endommagées | 2,5 % |
| Graines germées | 0,5 % |
| Graines non décortiquées | 0,3 % |
| Graines immatures | 0,9 % |

3.2.5 Teneur en protéines

| Exigences | Limite maximale [%] |
|-----------|---------------------|
| Protéines | 10 % |

3.2.6 Teneur en saponines

| Exigences | Limite maximale [%] |
|-----------|---------------------|
| Saponines | [0,12 %] |

3.2.7 Calibrage

| Taille de la graine | Fourchette [mm] |
|---------------------|--------------------|
| Extra-gros | Plus de 2 mm |
| Gros | Plus de 1,7 à 2 mm |
| Moyen | 1,4 à 1,7 mm |
| Petit | Moins de 1,4 mm |

4 Additifs alimentaires

L'usage d'additifs n'est pas permis.

5 Contaminants

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales fixées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Résidus de pesticides

Les produits couverts par la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6 Hygiène

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes pertinents du Codex, comme le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7 Conditionnement

7.1 Le quinoa doit être emballé dans des contenants qui préservent les qualités hygiéniques, nutritives, technologiques et organoleptiques du produit.

7.2 L'emballage doit être sûr et convenir à l'usage auquel il est destiné et il ne doit pas se produire de transfert de matières toxiques et d'odeurs ou arômes désagréables au produit. Tous les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage devront être de qualité alimentaire, propres, neufs et de qualité appropriée de manière à ne pas endommager le produit.

8 Étiquetage

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

8.1 Nom du produit

Le nom du produit sur l'étiquette devra être « quinoa » ou « quinoa transformé ». Des informations facultatives, telles que l'origine du produit, la qualité et la couleur, peuvent être ajoutées.

8.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur 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'échantillonnage²

Voir les textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

| | Méthode | Principe | Type ³ |
|--|---------------|-----------------------|-------------------|
| Teneur en eau | [ISO 712] | Gravimétrique | 1 |
| [Teneur en saponines | à déterminer] | | |
| Teneur en protéines [(N x 6,25)] Poids du produit sec | [ISO 1871] | Titrimétrie, Kjeldahl | 1 |

² La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera éliminée lorsque la norme aura été adoptée par la CCA et incluse dans le document CODEX STAN 234-1999.

³ Manuel de procédure de la CCA, 25^e édition, page 77.

ANALYSE DES OBSERVATIONS PORTANT SUR LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2017/44-CPL**3.1.3 Couleur**

1. Un pays a demandé que soit réévaluée la phrase « La couleur du quinoa devrait être caractéristique de chaque variété ».

3.2.1 Teneur en eau

2 Trois pays membres ont recommandé une teneur en eau maximale de 12,5 %, un membre et un observateur ont recommandé une valeur de 13 % et deux pays membres étaient d'accord avec la valeur de 13,5 %.

3.2.2.2.3 Le produit sera exempt de métaux et de verre.

3. Un pays membre a demandé la suppression de la phrase dans son intégralité. Elle est considérée comme redondante, car son objet est déjà abordé dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1 - 1969) à l'article « Contamination physique et chimique ».

3.2.6 Teneur en saponines

4. Deux pays membres ont observé que, pour des raisons liées aux arômes, le niveau de saponines devrait se situer en deçà d'une fourchette de 0,04 % à 0,05 %,

5. Un pays membre a proposé de répartir les exigences relatives aux saponines entre différents types de quinoa : quinoa naturel 0,12 % et quinoa transformé 0,05 % et

6. Un pays membre était d'accord avec la valeur de 0,12 %.

3.2.7 Calibrage

7. Un pays membre a proposé d'éliminer le calibrage extra-gros car il n'existe pas dans tous les pays, et a suggéré d'utiliser une plage de valeurs supérieures à 1,2 mm et inférieures à 1,4 mm pour des petits calibrages.

9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

8. Un pays membre a suggéré de maintenir le tableau sur la Méthode d'analyse et d'échantillonnage, car les méthodes proposées sont en cours de validation

9. Un membre observateur a proposé d'incorporer la valeur de 6,25 en tant que facteur de calcul de la teneur en protéines

10. Un pays membre a demandé de clarifier le fait que la teneur en protéines est calculée sur un « produit sec »

11. Un pays membre a souligné l'absence de méthode pour déterminer la teneur en saponines. Si l'on ne parvient pas à s'accorder sur une méthode, la ligne entière devrait être supprimée ou mise entre crochets : [Teneur en saponines à déterminer].