

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 2017/44-CPL
Avril 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 5 sur l'avant-projet de norme pour le quinoa
DATE LIMITE	15 juin 2017
OBSERVATIONS	À : Point de contact du Codex des États-Unis d'Amérique Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture Courriel : uscodex@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

GÉNÉRALITÉS

1. La trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius¹ (CAC38) a approuvé de nouveaux travaux sur une norme pour le quinoa et est convenue de réactiver le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL), qui travaillera par correspondance à l'élaboration de la norme. La Commission est également convenue de créer un groupe de travail électronique (GTE), présidé par la Bolivie et coprésidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais et en espagnol, en vue d'élaborer un premier projet de norme pour le quinoa, pour demande d'observations à l'étape 3.

2. L'avant-projet de norme a été envoyé dans la lettre circulaire de janvier 2017 (CL 2017/01-CPL) pour demande d'observations à l'étape 3. Dix pays membres et deux organisations ayant statut d'observateur ont fait part de leurs observations. L'avant-projet de norme révisé sur la base de ces observations figure à l'Annexe I. Un résumé des observations sur les points principaux et les questions en suspens figure à l'Annexe II.

RECOMMANDATIONS

3. Que le CCCPL examine la possibilité de faire avancer l'avant-projet révisé de norme pour le quinoa dans la procédure par étapes.

4. Que le CCCPL transmette la question suivante au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) :

- Il est noté que les limites maximales (LM) pour le cadmium (0,1 mg/l) et le plomb (0,2 mg/l) dans les céréales indiquées dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995) ne s'appliquent pas au quinoa.

- Par conséquent, le CCCPL transmet cette question au CCCF pour obtenir des orientations de manière à déterminer si les LM pour le cadmium et le plomb continuent de ne pas s'appliquer au quinoa, ou s'il convient d'éliminer la note de manière à ce que les LM pour le cadmium et le plomb s'appliquent également au quinoa.

¹ REP15/CAC par. 93

5. Que le CCCPL mette de nouveau en place un groupe de travail électronique, présidé par la Bolivie et coprésidé par les États-Unis, travaillant en anglais et en espagnol, pour poursuivre les travaux d'élaboration de la norme sur le quinoa.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

6. Les membres et observateurs du Codex sont invités à envoyer leurs observations à l'étape 5 sur les recommandations ci-dessus ainsi que sur l'avant-projet révisé de norme pour le quinoa tel qu'il figure à l'Annexe I. Dans cet avant-projet révisé, il conviendrait de porter une attention particulière aux parties entre crochets qui doivent être examinées plus avant par le CCCPL. Les membres et observateurs sont priés de prendre en compte, dans leurs observations, les informations figurant à l'Annexe II, surtout concernant les parties entre crochets.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE QUINOA**(À l'étape 5)****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 (par exemple élimination des impuretés et du péricarpe contenant des saponines) et de tri (par exemple 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, marron, jaune, orange.

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau. 13,5 % [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 radicelle (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, avant ou 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	1,8 – 2 mm
Moyen	1,4 – 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 ». Il est possible d'inclure des informations facultatives, telles que l'origine du produit, la qualité, la couleur, etc.

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

	Méthode	Principe	Type ³
Teneur en eau	[ISO 712]	Gravimétrie	1
Teneur en saponines	[À déterminer]		
Teneur en protéines [(N x 6,25)]	[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 82.

RÉSUMÉ DES OBSERVATIONS REÇUES SUR LES POINTS ESSENTIELS ET LES QUESTIONS EN SUSPENS

3.2.1 Teneur en eau

1. Deux pays membres ont recommandé une teneur en eau maximale de 12,5 % plutôt que de 13,5 %. L'un d'entre eux a suggéré que la teneur la plus basse éviterait la croissance de champignons.

3.2.4 Teneur en protéines

2. Un pays membre a souligné que la composition des matières premières est normalement spécifiée en fonction du poids du produit sec et que, si l'on permet une teneur en eau maximale de 13,5 %, la limite de la teneur en protéines sera supérieure à 11,6 % du poids du produit sec.

3. Un pays membre a recommandé une teneur maximale en protéines de 13,0 % conformément à la FAO/Bureau régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Autrement, garder une teneur minimale de 10 %.

3.2.5 Teneur en saponines

4. Un pays membre a déclaré que le quinoa ayant une teneur de 0,12 % garde un goût amer qui nécessite de le rincer avant de le consommer, et a recommandé une teneur en saponines inférieure à 0,04 %.

5. Un pays membre a demandé si une telle teneur de moins de 0,12 % concernait le quinoa transformé ou naturel. Dans le premier cas, il est recommandé une teneur en saponines inférieure ou égale à 0,05 %. Dans le second, il est recommandé une teneur en saponines inférieure ou égale à 0,12 %.

6. Un pays membre a souligné que la composition des matières premières est normalement spécifiée en fonction du poids du produit sec et que, si l'on permet une teneur en eau maximale de 13,5 %, la limite de la teneur en protéines sera supérieure à 11,6 % du poids du produit sec.

7. Un pays membre a mis en doute la source de la valeur de 0,12 % et déclaré qu'il ne connaissait aucune méthode validée permettant de déterminer la teneur en saponines dans le quinoa. Il s'est donc déclaré contre la limite inférieure à 0,12 %, ajoutant qu'il n'était pas acceptable de fixer une limite sans méthode validée.

9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

8. Un pays membre et une organisation ayant statut d'observateur ont fait part de leurs doutes concernant la validation des méthodes ISO indiquées pour la détermination de la teneur en eau et en protéines pour le quinoa. L'organisation ayant statut d'observateur a indiqué que les méthodes AOAC et AACCI devraient être incluses en cas d'équivalence.

9. Deux pays membres et deux organisations ayant statut d'observateur ont indiqué qu'un facteur de conversion de l'azote devait être inclus pour la détermination des protéines. Un pays membre a recommandé un facteur de conversion de l'azote de « $N \times \text{facteur } 5,7$ » ; une organisation ayant statut d'observateur, un facteur de « % de protéines = % d'azote $\times 6,25$ ».

10. Un pays membre a indiqué que la méthode de test pour déterminer les saponines devrait être incluse, car cette exigence est mentionnée dans plusieurs parties de la norme et à des fins d'évaluation de la conformité. Deux pays membres et une organisation ayant statut d'observateur ont demandé quelle était la méthode utilisée pour déterminer que la teneur en saponines dans le quinoa devrait être inférieure à 0,12 %.

11. Un pays membre a indiqué qu'il utilisait la méthode photométrique et suggéré de consulter le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) de manière à pouvoir utiliser cette méthode afin de déterminer la teneur en saponines.