

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

CL 2018/68-CPL
Juillet 2018

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 deux sections du projet de norme pour le quinoa
DATE LIMITE	15 septembre 2018
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 : alasso@meic.go.cr ; cassandra.pacheco@achipia.gob.cl ; 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

- La quarante-et-unième session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC41) est convenue de¹ :
 - l'adoption, sous réserve d'approbation des dispositions d'étiquetage par le CCFL45, du projet de norme pour le quinoa à l'étape 8, à l'exception des dispositions relatives à la teneur en eau et à la taille de la graine, qui ont été renvoyées à l'étape 6 ; et
 - la création d'un GTE, présidé par le Costa Rica et coprésidé par le Chili et les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais et en espagnol sur les dispositions relatives à la teneur en eau et à la taille de la graine.
- Les orientations générales pour la présentation d'observations sont données dans l'annexe I. Le projet de norme est joint en annexe II.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

- Les membres et observateurs du Codex sont invités à envoyer leurs observations à l'étape 6 sur la section 3.2.1 Teneur en eau et la section 3.2.7 Calibrage du projet de norme pour le quinoa.
- Ces observations doivent être présentées par l'intermédiaire du point de contact du Codex ou d'une organisation internationale reconnue et admise au statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius. Elles doivent être formulées conformément aux directives générales pertinentes et présentées dans un fichier Word de manière à en faciliter l'analyse et la compilation.

¹ [REP18/CAC](#), par. 56

DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

1. Afin de faciliter la collecte et la préparation des recueils d'observations, les membres et observateurs sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

(I) Observations générales

(II) Observations particulières

2. Les observations particulières devraient inclure une référence à la section et/ou au paragraphe du document auquel l'observation se rapporte.

3. Lorsqu'ils proposent des modifications de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de joindre une justification technique appropriée à leur proposition d'amendement. Les nouveaux passages devraient être présentés en caractères soulignés et en gras et les passages supprimés, en caractères barrés.

4. Pour faciliter le travail des secrétariats, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage de couleur, car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction suivi des modifications, car ces dernières sont susceptibles d'être perdues au moment où les observations sont rassemblées dans un document consolidé par copier/coller.

5. Afin de réduire le volume de travail de traduction et de faire des économies de papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire l'ensemble du document, mais seulement les passages dont ils proposent l'amendement.

PROJET DE NORME POUR LE QUINOA

(à l'étape 6 pour les sections 3.2.1 Teneur en eau et 3.2.7 Calibrage)

1 Champ d'application

1.1 La présente norme concerne le quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) tel que défini à la Section 2.2, 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 Quinoa**

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

2.2 Quinoa transformé

Par quinoa transformé, on entend les graines de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) soumises à une procédure de nettoyage, d'élimination du péricarpe contenant des saponines et de tri (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.

3.1.3 Le quinoa devra être exempt d'insectes et d'acariens vivants.

3.1.4 La couleur du quinoa devrait être caractéristique de la variété, par exemple blanc (nacré, pâle, grisâtre) ou noir et rouge.

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau. 13,5 % 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, les morceaux de tige, les impuretés d'origine animale, d'autres espèces de semences, et les feuilles. 0,1 % maximum.

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

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.

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.

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 Défauts des graines

Exigences	Limite maximale (%)
Graines brisées	3,0 %
Graines endommagées	2,5 %
Graines germées	0,5 %
Graines non décortiquées	0,3 %
Graines immatures	0,9 %

3.2.5 Teneur en protéines

Exigences	Seuil minimal (%)
Protéine	10,0 % sur base sèche

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 2,0 mm
Gros	Plus de 1,7 à 2,0 mm
Moyen	1,4 à 1,7 mm
Petit	Moins de 1,4 mm

4 Additifs alimentaires

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

5 Contaminants

5.1 Le produit couvert par la présente norme doit satisfaire aux limites maximales fixées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

5.2 Résidus de pesticides

Le produit couvert par la présente norme doit respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6 Hygiène

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 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 Le produit devrait être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7 Conditionnement

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

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 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

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme devra être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 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 ou la couleur.

8.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les produits 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'échantillonnage

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.