

NORME POUR LE GINGEMBRE
(CODEX STAN 218-1999)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise le rhizome des variétés commerciales du gingembre issues du *Zingiber officinale* Roscoe, de la famille des *Zingiberaceae*, destiné à être livré à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du gingembre destiné à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, le gingembre doit être:

- entier;
- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre, pratiquement exempt de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempt de dommages causés par des ravageurs, affectant l'aspect général du produit;
- exempt d'humidité extérieure anormale, et correctement séché s'il a été lavé, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- ferme;
- exempt d'écorchures; de légères écorchures correctement séchées ne sont pas considérées comme un défaut;
- suffisamment sec compte tenu de l'utilisation prévue; la peau, les tiges et les coupures dues à la récolte doivent être complètement secs.

2.1.1 Le développement et l'état du gingembre doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

Le gingembre est classé en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Le gingembre de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les racines doivent être nettoyées, bien formées et exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Le gingembre de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les racines doivent être fermes, sans signe de flétrissement ou de déshydratation et sans évidence de bourgeonnement. Il peut toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de l'épiderme dus au frottement, à condition qu'ils soient cicatrisés et secs et que la surface totale affectée n'excède pas 10% de la surface du rhizome.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend le gingembre qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Les racines doivent être raisonnablement fermes. Il peut toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les racines conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de l'épiderme dus au frottement, à condition qu'ils soient cicatrisés et secs et que la surface totale affectée n'excède pas 15% de la surface du rhizome;
- premiers signes de bourgeonnement (pas plus de 10% en poids par unité de présentation);
- légères marques causées par les ravageurs;
- fissures cicatrisées, à condition qu'elles soient complètement sèches;
- légères traces de terre;
- meurtrissures.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du gingembre.

Code de calibre	Poids (grammes)
A	300
B	200
C	150

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, du gingembre ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, du gingembre ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, du gingembre ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour la catégorie « Extra », 5% et pour les Catégories I et II, 10%, en nombre ou en poids, du gingembre peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que du gingembre de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Le poids du rhizome le plus lourd ne peut être plus de deux fois supérieur à celui du rhizome le plus léger se trouvant dans le même emballage.

5.2 CONDITIONNEMENT

Le gingembre doit être conditionné de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Le gingembre doit être conditionné conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation du gingembre. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (code ou poids minimum et maximum en grammes);
- nombre d'unités (facultatif);
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

² La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.