

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

Point 6.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 21/5/7 Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Cinquième session

Kochi, Kerala, Inde, 26-30 avril 2021

PROJET DE NORME POUR LES FEUILLES SÉCHÉES - BASILIC SÉCHÉ

Observations à l'étape 6 (Réponses à la lettre circulaire 2019/96/OCS-SCH)

Observations du Chili, de la Colombie, de Cuba, des États-Unis d'Amérique, de l'Iraq, du Japon, de l'Union européenne, de l'IOSTA et de CCTA

Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système d'observations en ligne du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2019/96/OCS-SCH, publiée en octobre 2019. Le système permet de compiler les observations dans l'ordre suivant : observations générales listées en premier, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives relative à l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en annexe I et sont présentées sous forme de tableau.

3. À la suite du report de la cinquième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) du 21-26 septembre 2020 au 26-30 avril 2021, les dates du groupe de travail électronique (GTE) sur le basilic séché ont été modifiées. Le GTE poursuit ses travaux notamment en abordant les observations ci-après.

PROJET DE NORME POUR LES FEUILLES SÉCHÉES - BASILIC SÉCHÉ
Observations à l'étape 6 (Réponses à la lettre circulaire 2019/96/OCS-SCH)

TEXTE / OBSERVATIONS	MEMBRE / OBSERVATEUR - JUSTIFICATION
L'Union européenne et ses États membres (EMUE) souhaitent soumettre les observations suivantes :	Union européenne Observations de l'Union européenne Compétence mixte. Vote des États membres.
Cuba se félicite de l'occasion qui lui est donnée de formuler des observations concernant le PROJET DE NORME POUR LES FEUILLES SÉCHÉES, BASILIC SÉCHÉ et comprend qu'à Cuba, le type variétal basilic des champs est utilisé comme un type d'organ	Cuba
Nous sommes d'accord pour le projet de norme sur les feuilles séchées - basilic sans aucune observation.	Iraq
2 DESCRIPTION	
<p>2.1 Définition du produit</p> <p>Section 2.1 - Définition du produit et 8.2 étiquetage</p> <p>L'Union européenne et ses États membres remettent en question l'inclusion du « Basilic des champs » - <i>Salvia occidentalis</i> Sw. dans le tableau 1, car ce produit ne semble pas appartenir à <i>Ocimum</i> sp. Si l'entrée est maintenue, la définition du produit et les sections sur l'étiquetage doivent être modifiées. Dans un tel cas, l'Union européenne et ses États membres seraient favorables à l'indication du nom scientifique du produit commercialisé dans la section 8.2.2.</p>	Union européenne
Tableau 1. Feuilles culinaires séchées couvertes par la norme	
2.1 Le basilic séché est le produit préparé à partir de feuilles d' <i>Ocimum</i> Sp. de la famille des Lamiacées (tableau 1), séchées et transformées de manière appropriée. Après les opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le broyage et le tamisage le produit est vendu sous les présentations indiquées à la section 2.2.	IOSTA <i>Ocimum basilicum</i> est la seule plante que l'industrie des plantes culinaires reconnaît comme basilic et peut être étiquetée basilic.
<p>Tableau 1. Feuilles culinaires séchées couvertes par cette norme</p> <p>Les États-Unis suggèrent de supprimer <i>pimpinella anisoidis</i> et <i>salvia occidentalis</i> dans la nomenclature du basilic. Nous notons que la littérature et les phylogénies indiquent clairement qu'il ne s'agit pas de basilic.</p>	États-Unis
3.2.1 Odeur, saveur et couleur	
Le basilic séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier selon les facteurs / conditions géoclimatiques. Le basilic séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier de moisissure. La couleur typique du basilic peut changer en fonction du traitement post-récolte.	CCTA ... Moisissure.
7 POIDS ET MESURES	
7 POIDS ET MESURES	Colombie La Colombie mentionne des détails concernant le contenant, mais ne mentionne rien concernant le poids et la mesure

TEXTE / OBSERVATIONS	MEMBRE / OBSERVATEUR - JUSTIFICATION
Les contenants doivent être aussi remplis que possible sans altération de la qualité et doivent être conformes à une déclaration de contenu appropriée pour le produit.	Colombie
Les contenants doivent être aussi remplis que possible sans altération de la qualité et doivent être conformes à une déclaration de contenu appropriée pour le produit.	CCTA « Les contenants doivent être aussi pleins que possible ... »,
8 ÉTIQUETAGE	
8.3 Pays d'origine / pays de récolte	Union européenne Section 8.3 Pays d'origine / pays de récolte L'Union européenne et ses États membres considèrent qu'il convient de préciser si le pays d'origine et le pays de récolte doivent être indiqués sur l'étiquette ou si l'indication du pays d'origine ou du pays de récolte peut suffire. L'Union européenne et ses États membres soutiennent le maintien de l'indication de la région de production comme facultative.
8.3.1 Pays d'origine / pays de récolte, <u>année de récolte</u> doit être indiqué et la région de production peut être indiquée.	Colombie Il est important de mentionner l'année de production.
8.3.2 Année de récolte (facultatif) <u>récolte</u> .	Colombie L'année de récolte doit être mentionnée et ne doit pas être facultative
Les informations relatives aux contenants non destinés à la vente au détail doivent figurer sur l'emballage ou dans les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, du pays d'origine, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage, doivent figurer sur l'emballage. L'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, <u>à condition qu'une telle marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement</u> .	Colombie Nous proposons de souligner les systèmes de traçabilité à mettre en place et de garantir les informations pertinentes à chacune des étapes de production
9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE	
9.1 Méthodes d'analyse * Une seule méthode de type I doit être mentionnée, sauf si elles sont identiques; lors de l'inscription de la méthode de type I, aucun autre type II ou type III ne peut être inscrit pour le même produit et la même disposition.	États-Unis
A. Caractéristiques chimiques du basilic séché	
Caractéristiques chimiques du basilic séché Une clarification est nécessaire pour savoir si ces résultats sont exprimés sur une base humide ou sèche.	IOSTA
ANNEXE II Il manque une limite pour les défauts de couleur dans le basilic broyé / frotté / émietté.	Union européenne

TEXTE / OBSERVATIONS	MEMBRE / OBSERVATEUR - JUSTIFICATION
Caractéristiques physiques du basilic séché	
<p>Caractéristiques physiques du basilic séché</p> <p>Les notes 4, 5, 6 sont manquantes. Dans les paramètres : <u>Matière externes :</u> Le Chili propose 1 % pour le basilic entier et haché et 0 % pour le basilic moulu. <u>Corps étrangers :</u> Le Chili propose 0,5% pour le basilic entier et haché et 0 % pour le basilic moulu. <u>Excréments de mammifères :</u> Le Chili propose 1,0 pour le basilic entier et haché et 0 % pour le basilic moulu.. <u>Autres excréments :</u> Le Chili propose 1,0 pour le basilic entier et haché et 0 % pour le basilic moulu.</p>	Chili
<p><u>Caractéristiques physiques du basilic séché</u></p> <p>Il n'y a pas de description des matières externes dans le basilic</p>	IOSTA
<p><u>Caractéristiques physiques du basilic séché</u></p> <p>Le système de numérotation doit être corrigé comme suit. Les matières externes doivent être 4. L'ensemble se décline comme suit : Matières externes (4), corps étrangers (5), autres excréments (6), défauts de couleur (7). De plus, ce que les chiffres représentent dans les notes de bas de page doit être ajouté ci-dessous.</p> <p>[1] Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces répertoriées dans le tableau 1. Si un nom commercial est utilisé, le produit doit représenter au moins 80 % des espèces répertoriées pour ce nom commercial.</p> <p>[2] D'autres présentations / formes nettement différentes en plus des trois décrites dans cette norme ont été autorisés</p> <p>[3] Selon la définition de « types de méthode d'analyse » conformément à la section II du Manuel de procédure du Codex.</p> <p>4] Toutes les matières végétales de la plante spécifique autres que la partie requise.</p> <p>[5] Toute matière ou substance visible ou apparente qui n'est généralement pas associée au produit.</p>	États-Unis
Caractéristiques physiques du basilic séché	<p>Colombie</p> <p>Inclure des interdictions : doit être nul. Aucun pourcentage des caractéristiques ci-dessus ne devrait être autorisé en raison des risques sanitaires et phytosanitaires qui y sont associés.</p> <p>Le pourcentage des matières externes, corps étrangers, insectes morts entiers, fragments d'insectes et saletés de rongeurs, dommages</p>

TEXTE / OBSERVATIONS	MEMBRE / OBSERVATEUR - JUSTIFICATION
	visibles causés par les moisissures, excréments de mammifères, feuilles endommagées par les insectes et autres excréments doit être nul.
<p><u>Moulu / en poudre</u></p> <p>Corps étrangers, % p/p, max : N / D</p> <p>Insectes entiers morts, fragments d'insectes et impuretés de rongeurs,% fraction massique, m / m, max : N / D</p> <p>Dégâts visibles de moisissure, % p/p, max : N / D</p> <p>Excréments de mammifères mg / kg, max : N / D</p> <p>Feuilles endommagées par les insectes,% p/p, max : N/D</p> <p>Autres excréments mg / Kg max : N/D</p>	<p>Japon</p> <p>Le basilic appartient à la même famille de plantes telles que le thym et l'origan. Nous pensons qu'il est souhaitable que les normes pour les plantes aux propriétés similaires soient unifiées autant que possible. Par conséquent, les exigences physiques pour le basilic séché doivent être alignées autant que possible sur le thym et l'origan. Nous pensons qu'il est souhaitable de définir la valeur de tous les produits sur N / D pour la forme moulue / en poudre, comme pour l'origan.</p> <p>Nous ne connaissons pas les détails des « défauts de couleur ».</p> <p>Une discussion plus approfondie est nécessaire.</p>