



PROGRAMME CONJOINT FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES PLANTES CULINAIRES
Cinquième session

AVANT-PROJET DE NORME PROPOSÉ POUR LA NOIX DE MUSCADE SÉCHÉE

Observations à l'étape 3 (réponses à CL 2020/38-SCH)

Observations du Chili, du Costa Rica, de la Colombie, de Cuba, de l'Inde, de l'Iraq, du Japon, du Panama, du Sri Lanka, de la Syrie, de l'Ouganda et des États-Unis d'Amérique.

Contexte

1. Le présent document rassemble les observations reçues par le biais du système d'observations en ligne du Codex (OCS) en réponse au document CL 2020/38-SCH publié en juin 2020 avec une date limite du 30 septembre 2020. Le système d'observations en ligne permet de compiler les observations l'ordre suivant : les observations générales en premier, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives en annexe

2. Les observations soumises via ce système sont ci-jointes en **annexe I** et présentées sous forme de tableau.

3. À la suite du report de la session CCSC5 du 21 au 26 septembre 2020 pour le 26 au 30 avril 2021, le calendrier du groupe de travail en ligne sur la noix de muscade séchée a été ajusté. Le groupe de travail en ligne poursuit ses travaux, notamment en répondant aux observations ci-jointes.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA NOIX DE MUSCADE SÉCHÉE
Observations à l'étape 3 (réponses à CL 2020/38-SCH)

Texte		Observation																																	
Observation générale																																			
En raison de problèmes techniques, les États-Unis enverront par courrier en ligne une copie de l'annexe II proposée au Secrétariat du Codex pour inclusion dans le projet. (VOIR À LA FIN DE CE DOCUMENT)		États-Unis																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Description</th> <th colspan="3">Caractéristiques</th> </tr> <tr> <th>Entière</th> <th>Broyée</th> <th>En poudre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Teneur en humidité % fraction massique (max)</td> <td>10,0</td> <td>10,0</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Cendres totales,% fraction massique (base sèche), max</td> <td>3,0</td> <td>3,0</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Acide Cendres insolubles,% fraction massique (base sèche) max</td> <td>0,5</td> <td>0,5</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Cendres insolubles dans l'eau,% fraction massique (base sèche) max</td> <td>1,5</td> <td>1,5</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Teneur en huiles volatiles,% fraction massique (base sèche) max</td> <td>6,5</td> <td>6,0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Cellulose brute,% max</td> <td>N / D</td> <td>N / D</td> <td>N / D</td> </tr> </tbody> </table>		Description	Caractéristiques			Entière	Broyée	En poudre	Teneur en humidité % fraction massique (max)	10,0	10,0	10,0	Cendres totales,% fraction massique (base sèche), max	3,0	3,0	3,0	Acide Cendres insolubles,% fraction massique (base sèche) max	0,5	0,5	0,5	Cendres insolubles dans l'eau,% fraction massique (base sèche) max	1,5	1,5	1,5	Teneur en huiles volatiles,% fraction massique (base sèche) max	6,5	6,0	5,0	Cellulose brute,% max	N / D	N / D	N / D	ÉTATS-UNIS ANNEXE I : Tableau des caractéristiques chimiques de la noix de muscade entière, broyée et en poudre		
Description	Caractéristiques																																		
	Entière	Broyée	En poudre																																
Teneur en humidité % fraction massique (max)	10,0	10,0	10,0																																
Cendres totales,% fraction massique (base sèche), max	3,0	3,0	3,0																																
Acide Cendres insolubles,% fraction massique (base sèche) max	0,5	0,5	0,5																																
Cendres insolubles dans l'eau,% fraction massique (base sèche) max	1,5	1,5	1,5																																
Teneur en huiles volatiles,% fraction massique (base sèche) max	6,5	6,0	5,0																																
Cellulose brute,% max	N / D	N / D	N / D																																
Approbation		République arabe syrienne																																	
		Costa Rica Le Costa Rica tient à remercier l'Indonésie pour le travail accompli et pour avoir donné l'occasion de faire des observations. Après avoir examiné les conclusions fournies dans le rapport du groupe de travail en ligne (document CX / SCH 21/5/9), en général, le Costa Rica soutient les modifications suggérées par le groupe de travail en ligne. En ce qui concerne les questions qui nécessitent une analyse plus approfondie (document CX / SCH 21/5/9, paragraphe 10), le Costa Rica souhaite déclarer ce qui suit : 3.2.2. Caractéristiques physiques (teneur en matières étrangères) Le Costa Rica soutient l'Option 1, indiquant pour teneur en matières végétales externes,% de la fraction massique, max.																																	

	<p>= 0,5 (se référant à la norme nationale indonésienne et ISO 6577).</p> <p>Justification :</p> <p>L'option 1 est suggérée car la norme à l'étude est spécifique à la noix de muscade (<i>Myristica fragrans</i> Houtt). Par conséquent, il est pertinent d'utiliser comme référence la norme nationale indonésienne pour la muscade et l'ISO 6577 : 2002, qui spécifie les exigences pour la muscade, entière ou broyée, et pour le macis, entier ou en morceaux, pour leur usage commercial.</p> <p>L'option 2 ne semble pas congruente puisque le cumin et l'origan n'appartiennent pas à la même famille de muscade.</p> <p>3.2.2. Caractéristiques physiques (macis dans la muscade)</p> <p>Le Costa Rica soutient l'option 2, incorporant une limite de tolérance de 3,0 % / poids (maximum) de « macis dans la muscade » dans le tableau 1.</p> <p>Justification :</p> <p>Il est jugé approprié d'inclure la limite de tolérance pour le macis, car, comme indiqué dans l'option 2, cela couvre les graines de muscade et, par conséquent, il est possible que des résidus de macis restent attachés à la graine pendant la préparation et le traitement de la noix de muscade.</p> <p>3.2.3. Caractéristiques chimiques</p> <p>Le Costa Rica soutient l'option 2, qui incorpore une limite de tolérance de 10,0 % en poids maximum pour la fibre brute.</p> <p>Justification :</p> <p>Il est jugé approprié d'incorporer une limite de tolérance pour la teneur en fibres brutes, car il s'agit de l'un des principaux composants nutritionnels contenus dans la graine de noix de muscade (Asika et al. 2016).</p>
AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MUSCADE	<p>Iraq</p> <p>nous sommes d'accord avec l'avant-projet sans aucune observation.</p>
AVANT-PROJET DE NORME POUR LA NOIX DE MUSCADE <u>SÉCHÉE</u>	
CHAMP D'APPLICATION	
<p>La présente norme vise les graines séchées de noix de muscade, de <i>Myristica fragrans</i> de la famille des <i>Myristicaceae</i>, offertes à la transformation industrielle des denrées alimentaires et à la consommation humaine directe ou, le cas échéant, pour reconditionnement.</p>	<p>Cuba</p> <p>Cuba exprime ses remerciements pour l'opportunité de faire des observations et soutient l'avant-projet de norme pour la noix de muscade sèche à l'étape 3.</p>
Définitions de produits	
<p>La noix de muscade est le produit préparé <u>après le retrait des parties ariles</u> à partir de 'graines' de <i>myristica fragrans</i> de la famille des <i>Myristicaceae</i> ayant atteint un degré de développement approprié, récoltées et traitées adéquatement après la récolte, en subissant des opérations telles que le décapage, le séchage, le triage, le craquage, le calibrage et / ou le broyage avant le conditionnement et le stockage final.</p>	<p>Sri Lanka</p> <p>recommande d'ajouter « après le retrait des parties ariles », comme il est décrit dans les normes sri-lankaises car le Sri, lanka a une norme distincte pour les parties ariles.</p>
<p>La noix de muscade est le produit préparé à partir de 'graines' de <i>myristica fragrans</i> de la famille des <i>Myristicaceae</i> ayant atteint un degré de développement approprié, récoltées et</p>	<p>Colombie</p> <p>Inclure les mots « dans le » pour relier les mots correctement.</p>

traitées adéquatement <u>dans le</u> après la récolte, en subissant des opérations telles que le décapage, le séchage, le triage, le craquage, le calibrage et / ou le broyage avant le conditionnement et le stockage final.	
La noix de muscade a une variété de formes allant de l'ovoïde à largement ovoïde, avec une variété de tailles d'environ 2 à 3 cm de long et de <u>1,5 à 2,5</u> cm de large. <u>La graine de muscade a une surface légèrement inégale.</u>	ÉTATS-UNIS Paragraphe 2.1 (ii) - Ajouter ,5 à 2 pour la noix muscade. À la fin de la dernière phrase, ajoutez « La graine de muscade a une surface légèrement inégale. » La description du produit est incomplète; elle limite les dimensions physiques et n'indique pas la caractéristique de surface de la surface des graines, comme étant légèrement inégale.
Modes de présentation	
Modes de présentation	ÉTATS-UNIS Dans la section 2.2, mettez à jour les lettres a- d avec a) En coque entière, b) Graines entières décortiquées, c) Morceaux de graines broyées, d) Graines en poudre. Cette section doit être révisée pour refléter correctement les caractéristiques du produit qui est soit décrit comme en coque / non décortiqué et décortiqué / graines.
Modes de présentation	Chili Il est suggéré d'indiquer la granulométrie, de la forme de présentation broyée et en poudre, il faut définir que, « XX % passe à travers le tamis XX » pour déterminer la granulométrie.
La noix de muscade peut être offerte dans l'une des présentations suivantes :	Ouganda remplacer « la noix de muscade peut être offerte dans les présentations suivantes » par « la noix muscade peut être présentée dans l'une des catégories suivantes » justification. après consultation des parties prenantes ougandaises, nous avons développé une position nationale puisque nous utilisons des « catégories » dans l'élaboration des normes
<u>Entière dans la coque</u> Entière avec coque	États-Unis
<u>Entière sans coque</u> graine dans la coque	États-Unis
<u>Broyée</u> graines broyées	États-Unis
<u>Poudre</u> Graines moulues	États-Unis
2.3 Types variétaux	
Le type de variété est <i>Myristica fragrans</i> Houtt., Et ne s'applique pas aux autres espèces de noix de muscade. <u>2.4 Calibrage (facultatif) Les noix de muscade entières (en coque et décortiquées) peuvent être calibrées par nombre pour un poids donné, par poids, par diamètre ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. Lorsqu'elles sont dimensionnées, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage.</u>	États-Unis Ajoutez une nouvelle section 2.4 avec le texte suivant : « Les noix de muscade entières (en coque et décortiquées) peuvent être calibrées en nombre pour un poids donné, par poids, par diamètre ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. Lorsqu'elles sont dimensionnées, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage. » Les noix de muscade en coque et les graines entières décortiquées sont parfois commercialisées par taille ; c'est-à-dire le nombre par poids (lb ou kg); ou par diamètre. Pour refléter cette pratique commerciale, le texte supplémentaire est proposé. De plus, le calibrage des noix de muscade devrait être facultatif.
Le type de variété est <i>Myristica fragrans</i> Houtt., Et ne s'applique pas aux autres espèces de noix de muscade.	Costa Rica L'abréviation « Houtt », dans le nom scientifique indiqué dans la section 2.3 (Types de variétés) est écrite en italique, ce qui est incorrect, car l'abréviation

	fait référence à l'auteur qui a décrit cette espèce. Les noms des auteurs ne sont pas en italique. Par conséquent, il est recommandé de supprimer les italiques de cette abréviation.
3.2 Facteurs de qualité	
Facteurs de qualité	<p>ÉTATS-UNIS</p> <p>À la section 3.2, les États-Unis recommandent d'ajouter deux nouveaux facteurs de qualité qui reflètent les pratiques et normes commerciales actuelles. Les sections sur l'infestation et l'adultération n'ont pas été incluses dans ce projet de norme. Le texte sur l'adultération est nécessaire en raison de l'augmentation de l'incidence des infestations de ravageurs par adultération à des fins de gain dans tous les types d'épices et plantes culinaires. Par souci de cohérence avec la disposition standard, les États-Unis recommandent leur insertion dans la section 3.2 comme suit :</p> <p>3.2.1. Infestation</p> <p>La noix de muscade doit être exempte d'insectes vivants et pratiquement exempte d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination de rongeurs visibles à l'œil nu (corrigée, si nécessaire, en cas de vision anormale)</p> <p>3.2.2. Adultération à des fins de gain.</p> <p>Les noix de muscade (en coque et les graines dans toutes les présentations) doivent être exemptes de toute adultération économique</p>
3.2.1 Saveur et couleur	
<p><u>Infestation : La noix de muscade doit être exempte d'insectes vivants et pratiquement exempte d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination de rongeurs visibles à l'œil nu (corrigée, si nécessaire, en cas de vision anormale)</u></p> <p><u>3.2.2 Adultération à des fins de gain : Les noix de muscade (en coque et graines de toutes présentations) doivent être exemptes de toute adultération à des fins de gain tel qu' à la section 3.2.3, Saveur et couleur</u></p>	États-Unis
Saveur et couleur	<p>Chili</p> <p>Comme dans d'autres normes, il est pratique de classer l'arôme parmi les principaux composants. On suppose que son effet sensoriel en tant qu'arôme est donné par ses composants aromatiques.</p> <p>La description n'indique rien sur la caractéristique de l'arôme, ainsi, le Chili suggère que la référence soit faite dans la description.</p>
<p>La noix de muscade doit avoir une saveur caractéristique <u>amère, âcre et chaude</u> qui peut varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques. La noix de muscade doit être exempte de toute saveur étrangère et en particulier de moisi. La saveur est amère, âcre et piquante. La <u>graine</u> de noix de muscade doivent a <u>avoir</u> une couleur <u>externe</u> caractéristique variant du gris clair au brun <u>brun foncé et la couleur interne des graines est brun jaune et / ou rouge orangé.</u></p>	<p>États-Unis</p> <p>Les États-Unis recommandent ce qui suit dans la section 3.2.3, Saveur et couleur : Ajouter « amer, âcre et piquant » après le mot caractéristique dans la première phrase. Après la dernière phrase, ajouter le texte suivant : « Les graines de noix de muscade doivent avoir une couleur externe caractéristique variant du gris clair au brun foncé et une couleur interne des graines de brun jaune et / ou rouge orangé. » Les caractéristiques gustatives de cette section doivent être placées dans une phrase continue ou des phrases successives, qui doivent être les mêmes pour les caractéristiques de couleur.</p>

<p>La noix de muscade doit avoir une caractéristique de saveur qui peut varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques. La noix de muscade doit être exempte de toute saveur étrangère et surtout de la moisissure. La saveur est amère, âcre et chaude. La muscade <u>doit avoir une</u> couleur caractéristique variant du gris clair au brun foncé.</p>	<p>Ouganda remplacer « la noix de muscade doit a un » par « la noix de muscade doit avoir un »</p>
<p>La noix de muscade doit avoir une caractéristique de saveur <u>et l'odeur/ l'arôme</u> qui peut varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques. La noix de muscade doit être exempte de toute saveur étrangère et surtout de la moisissure. La saveur est amère, âcre et chaude. La noix de muscade doit avoir une couleur caractéristique variant du gris clair au brun foncé.</p>	<p>Sri Lanka La noix de muscade a une odeur caractéristique à partir de laquelle nous pouvons non seulement l'identifier mais aussi avoir une idée de la maturité. Le Sri Lanka propose donc d'inclure également ici l'odeur .</p>
<p>La noix de muscade doit avoir une caractéristique de saveur qui peut varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques. La noix de muscade doit être exempte de toute saveur étrangère et surtout de la moisissure. La saveur est amère, âcre et chaude. La noix de muscade doit avoir une couleur caractéristique variant du gris clair au brun foncé.</p>	<p>Chili Cette définition est très large. Il est suggéré d'ajouter aux caractéristiques sensorielles différenciantes, par produit, les principes actifs qui confèrent à l'espèce son parfum et sa saveur caractéristiques. Les caractéristiques doivent être définies pour identifier le produit.</p>
<p>3.2.5 Caractéristiques physiques</p>	
<p>3.2.5 Caractéristiques chimiques et physiques Caractéristiques physiques</p>	<p>ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent de combiner le tableau des caractéristiques physiques et chimiques pour faciliter son utilisation dans la norme. Les États-Unis ont fourni un exemple de tableau pour l'annexe II.</p>
<p>3.2.4 Classification (facultatif) <u>La noix de muscade peut être classée conformément aux exigences spécifiques dans les catégories suivantes (annexe II)</u> <u>: - Grade I / Classe I ;</u> <u>- Grade II / Classe II ;</u> <u>Lorsque les noix de muscade sont commercialisées à la fois comme avec grade / classe et sans grade défini / sans classe définie, les exigences chimiques et physiques de la catégorie / classe II s'appliquent comme exigence minimale.</u> Caractéristiques physiques 3. 2. 5. Caractéristiques physiques</p>	<p>États-Unis À la section 3.2.4, les États-Unis recommandent le texte supplémentaire suivant : « Classification (facultatif) La noix de muscade peut être classée selon les exigences spécifiques dans les grades suivants (annexe II) : - Grade I / Classe I ; - Grade II / Classe II ; Lorsque les noix de muscade sont commercialisées à la fois comme avec grade défini / classe définie et sans grade défini / sans classe définie, les exigences chimiques et physiques de la catégorie / classe II s'appliquent comme exigence minimale. » Le texte de cette section doit correspondre aux paramètres des caractéristiques chimiques et physiques. La classification devrait être facultative pour mieux refléter les différences dans les pratiques commerciales internationales.</p>
<p>La noix de muscade doit être conforme aux exigences physiques spécifiées dans le tableau 1. <u>La noix de muscade doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.</u></p>	<p>ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent que cette section soit renumérotée 3.2.5 et comme suit : « 3.2.5. Caractéristiques chimiques et physiques La noix de muscade doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect</p>

	<p>général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage. »</p> <p>Le texte de cette section s'écarte considérablement de la mise en page standard des textes du CCSCS sans aucune explication / justification donnée. EN plus, les quatre tableaux des caractéristiques physiques prêtent à confusion et peuvent être simplifiés pour faciliter leur utilisation en un tableau continu fourni en annexe II.</p>
La noix de muscade doit être conforme aux exigences physiques spécifiées dans le tableau 1.	<p>Ouganda</p> <p>inclure une colonne pour la qualité de la graine de muscade en coque.</p> <p>il existe un tableau 3 sur la qualité des graines de muscade en coque, donc il doit être intégré à la partie sur les caractéristiques physiques à prendre en compte dans la noix de muscade</p>
Tableau 1. Exigences physiques générales pour la noix de muscade	
Tableau 1. Exigences physiques générales pour la noix de muscade	<p>ÉTATS-UNIS</p> <p>Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.</p>
Tableau 1. Exigences physiques générales pour la noix de muscade	<p>Chili</p> <p>Le texte dit « Contenu d'impuretés », et devrait indiquer « Contenu de matière étrangère », comme cela est traduit dans les autres normes.</p> <p>Le texte dit « Nulle », et devrait indiquer « Absent ».</p> <p>Si l'exigence du paramètre « Humidité visible » est « Absent », la phrase « % fraction massique, max. » doit être supprimée</p> <p>Si l'exigence du paramètre « Insecte mort » est « Absent », la phrase « % de la fraction massique, max. » doit être supprimée</p> <p>Si l'exigence du paramètre « Insecte vivant » est « Absent », la phrase « , max » doit être supprimée.</p> <p>Le paramètre qui dit « masse dans la noix de muscade, % max. » doit s'écrire « Macis dans la muscade, % max ».</p>
	<p>Inde</p> <p>Les valeurs proposées pour l'humidité visible doivent être « par comptage », conformément aux spécifications ASTA.</p>
	<p>Inde</p> <p>L'unité de mesure des insectes vivants doit être en nombre</p>
	<p>Sri Lanka</p> <p>Il n'est pas approprié de dire % de fraction d'humidité car il sera nul, donc le Sri Lanka propose de le changer en humidité - Néant</p>
<u>Masse dans la noix de muscade</u>	<p>Colombie</p> <p>Il n'est pas clair s'il s'agit du paramètre ou de l'unité du paramètre</p>
	Colombie

	Inclure les mots « fraction » de macis pour terminer la phrase correctement.
Caractéristiques chimiques	
Caractéristiques chimiques	ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.
La muscade entière, broyée et en poudre doit être conforme aux exigences chimiques spécifiées dans le tableau 2.	ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.
Tableau 2. Exigences chimiques pour la noix de muscade entière, broyée et en poudre	
Tableau 2. Exigences chimiques pour la noix de muscade entière, broyée et en poudre	ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.
Tableau 2. Exigences chimiques pour la noix de muscade entière, broyée et en poudre	Chili Il est suggéré d'indiquer la granulométrie, de la forme de présentation broyée et en poudre, il faut définir que « XX% passe à travers le tamis XX » pour déterminer la granulométrie. Pour le paramètre « Cendres totales,% fraction massique (base sèche), max. » pour la forme « poudre », il faut tenir compte du fait que si des anti-agglomérants sont ajoutés, le% de cendres peut être supérieur à celui en entier et en morceaux. Par conséquent, il est suggéré de revoir cette spécification de « 10.0 ». Pour les paramètres « Cendres totales », « Cendres insolubles dans l'acide », « Cendres insolubles dans l'eau » et « Teneur en huile volatile », il est suggéré de laisser l'unité de mesure comme suit : « %(m/m),max., sur base sèche », pour être cohérent avec les normes déjà adoptées telles que celles sur le cumin, le poivre et le thym. Il est demandé de clarifier pourquoi il y a une spécification de fibres brutes uniquement dans la poudre de noix de muscade ?
Tableau 2. Exigences chimiques pour la noix de muscade entière, broyée et en poudre	Costa Rica Il est recommandé d'incorporer la détermination des composés bioactifs et des nutriments dans cette norme, car normalement la teneur en ces composés est déterminée (Asika et al. 2016), notamment le calcium.

	<p>ÉTATS-UNIS</p> <p>Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.</p>
	<p>Inde Nous réitérons notre position d'inclure le paramètre suivant dans le tableau 2 sur les exigences chimiques :</p> <p>« Teneur en calcium exprimée en oxyde de calcium sur base sèche (%) en poids - Max. 0,35, applicable uniquement pour les formes entière et broyées », car le blanchiment à l'oxyde de calcium est pratiqué sur la noix de muscade.</p> <p>Elle est également mentionnée dans le tableau 7 sur les méthodes d'analyse.</p>
	<p>Inde</p> <p>La teneur en humidité de la noix de muscade en poudre doit être de 8 au lieu de 10, car lors de la mouture, elle perd de l'humidité.</p>
	<p>Panama</p> <p>La teneur en humidité varie selon la spécification ASTA actuelle qui est de 8 % max. Cependant, elle est adaptée aux spécifications actuellement utilisées par les pays qui produisent principalement la graine et qui sont acceptées dans les pays importateurs.</p> <p>Quant à la teneur en huile volatile, elle est un peu inférieure, mais dans ces présentations, elle n'affecte pas beaucoup.</p>
	<p>Sri Lanka</p> <p>Pour la teneur en humidité, le Sri Lanka suggère que le pourcentage de fraction massique soit, maximum de 8 pour la forme de poudre car l'adsorption d'humidité est élevée sous forme de poudre et le maintien d'un faible niveau d'humidité pour la poudre est bien meilleur.</p> <p>Le Sri Lanka propose que la teneur en huiles volatiles pour la forme en poudre soit de 4 ou 5 parce que l'huile volatile peut s'évaporer après la mise en poudre.</p>
<u>Teneur en humidité</u>	<p>Colombie</p> <p>Il n'est pas connu si le pourcentage d'humidité est le même lorsque la noix de muscade est en coque et lorsqu'elle est en poudre. La logique est que cette condition change après le processus de broyage.</p>
Classification	
Classification	<p>ÉTATS-UNIS</p> <p>Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.</p>
La noix de muscade peut être classée en quatre formes; chacune ayant 2 classes / grades selon les exigences spécifiques spécifiées dans les tableaux 3, 4, 5 et 6.	<p>ÉTATS-UNIS</p> <p>Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2, Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-</p>

	Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II
La noix de muscade peut être classée en quatre formes ; chacune ayant 2 classes / grades selon les exigences spécifiques spécifiées dans les tableaux 3, 4, 5 et 6.	Ouganda Remplacer « la noix de muscade peut être classée en quatre formes » par « la noix de muscade peut être classée en quatre catégories » Justification « catégories » est le terme qui est généralement utilisé lors de l'élaboration d'une norme, ce qui maintient la cohérence.
Tableau 3. Critères de qualité des graines de noix de muscade avec coque	
Tableau 3. Critères de qualité des graines de noix de muscade avec coque	ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.
Tableau 3. Critères de qualité des graines de noix de muscade avec coque	Chili Dans le paramètre « Poids de la noix » il est demandé de bien définir le % dans chaque critère puisque les 2 critères ne peuvent pas être avec le symbole « ≥ », il doit être un critère avec le symbole « ≥ » ou « ≤ » et l'autre critère avec le symbole « < » ou « > ».
	ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.
	Inde Le titre du tableau 3 doit être changé en « Noix de muscade entière avec coque », comme indiqué dans la section 2.2- présentation
	Inde La couleur doit être réécrite comme « gris clair à brun foncé », comme indiqué également dans la section 3.2.1
	Sri Lanka Le Sri Lanka propose d'inclure le « bruit de cliquetis » en secouant, après le séchage »(pour l'état des graines dans le tableau 3) sous les caractéristiques car la forme séchée produit ce bruit de cliquetis lorsqu'elle est secouée et c'est une caractéristique que les acheteurs recherchent pour reconnaître les graines bien mûries. « . Le Sri Lanka propose une autre classe pour la classification de la noix de muscade, car les noix de muscade du Sri Lanka sont naturellement de plus petite taille et ont une teneur en matières volatiles relativement élevée et le nombre de graines contenues dans un kilogramme (dans le tableau 5) est d'environ 220 graines.
Tableau 4. Critères de qualité des graines de muscade sans coque	
Tableau 4. Critères de qualité des graines de muscade sans coque	ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de

	<p>muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.</p>
<p>Tableau 4. Critères de qualité des graines de muscade sans coque</p>	<p>Chili Dans le paramètre « Graine bien formée (%), min. » Il est demandé de clarifier la valeur de 0 pour les graines bien formées pour II², car elles pourraient être bien formées mais de plus petite taille (poids des grains). Dans le paramètre « Graine ratatinée (%), max. » Il est demandé de clarifier les valeurs, on ne comprend pas à quoi il se réfère. En référence à « II² = classe de qualité SS » : Le tableau 3 indique la classe de qualité A et la classe de qualité B et le tableau 4, la classe de qualité ABCD et SS. Par conséquent, il est demandé de clarifier si SS sera de qualité inférieure.</p>
	<p>ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.</p>
	<p>Inde Le titre du tableau 4 doit être changé en « Noix de muscade entière sans coque », comme indiqué dans la section 2.2- Présentations</p>
	<p>Cuba Cuba soutient en principe le document du projet de norme pour la noix de muscade séchée, répondant à la lettre circulaire CL 2020-38 SCH</p>
<p>Tableau 5. Critères de qualité des graines de muscade broyées</p>	
<p>Tableau 5. Critères de qualité des graines de muscade broyées</p>	<p>ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.</p>
	<p>ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.</p>
	<p>Inde Le titre du tableau à changer en « Noix de muscade broyée », comme indiqué dans la partie sur les présentations 2.2.</p>
	<p>Inde L'unité de mesure de la particule endommagée doit être % max.</p>
<p>Tableau 6. Critères de qualité de la poudre de graines de muscade</p>	
<p>Table doit être Tableau</p>	<p>Ouganda le mot « table » est mal orthographié</p>

Tableau 6. Critères de qualité de la poudre de graines de muscade	Chili Dans le paramètre « Taille des particules (maille), min. », Il est demandé de préciser si les nombres 20 du paramètre font référence au fait que le maillage est de 20 microns ?
Tableau 6. Critères de qualité de la poudre de graines de muscade	ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent d'ajouter un tableau combiné des exigences physiques pour la noix de muscade en tant qu'annexe II et que le tableau 2 Exigences chimiques devienne l'annexe I. Les États-Unis ont inclus un projet de tableau combiné en tant qu'annexe II.
Tableau 6. Critères de qualité de la poudre de graines de muscade	Inde Le titre du tableau 6 doit être changé en « poudre de noix de muscade », comme indiqué dans la section 2.2- Présentations
Tableau 6. Critères de qualité de la poudre de graines de muscade	Inde L'unité de mesure des impuretés doit être le % max.
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES	
<u>Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme. Seuls les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 195-1995) peuvent être utilisés dans ce produit moulu ou en poudre.</u>	ÉTATS-UNIS Les États-Unis recommandent de rendre cette section facultative en utilisant le texte de la même section de la Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005). Il n'y a pas d'exigence uniforme ou de pratique internationale sur l'utilisation d'additifs alimentaires dans ce produit. Certains pays interdisent leur utilisation tandis que d'autres ne le font pas. L'utilisation d'additifs alimentaires dépend largement de son utilisation fonctionnelle et des préférences du marché.
Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme	Chili Il est demandé de préciser pourquoi, dans d'autres normes, l'utilisation d'agents anti-agglomérants dans le produit en poudre a été autorisée et dans cette norme, elle ne sera pas autorisée.
7. POIDS ET MESURES	Sri Lanka Le titre le plus approprié pour la description est « Emballage »
ÉTIQUETAGE	
inclure une nouvelle clause sur l'« emballage »	Ouganda dans le processus d'élaboration des normes, l'Ouganda en tant que pays inclut une clause sur l'emballage par conséquent, en tant que position nationale, l'Ouganda suggère d'inclure cette clause dans la norme.
ÉTIQUETAGE	Chili Le pays d'origine, le pays de récolte et l'année de récolte doivent être obligatoires dans l'étiquetage du produit. Quant à l'année de récolte, il est important qu'elle soit inscrite sur l'étiquette car au fil du temps, le produit perd en qualité, d'autant plus lorsqu'il est moulu. De plus, il est important que le pays de récolte figure sur l'étiquette pour : La traçabilité des produits, le suivi en cas de détection de contamination, pour détecter les adultérations ou une caractéristique unique du pays où il a été cultivé

	(pour ses propres écotypes, saveur, parfum de la zone où ils sont produits, etc.) et aussi, les traitements que les épices peuvent recevoir dans leurs pays de récolte.
8.2.2 La nature du produit peut inclure une indication de la présentation tel que décrit dans la section 2.2.	Ouganda remplacer « présentations » par « catégories »
8.2.3 Origine du produit : pays d'origine et éventuellement nom de la région, lieu local de production / commerce	Colombie Il est considéré que la description du lieu de la région ne doit pas être facultative
8.2.5 Marque d'inspection (facultatif)	Colombie Il est considéré que la marque d'inspection ne doit pas être facultative
8.2.6 Date d'expiration (facultative)	Sri Lanka Sri Lanka suggère que la date de péremption soit obligatoire et non facultative
8.2.6 Date d'expiration (facultative)	Colombie Il est considéré que la date de péremption ne doit pas être facultative
9. ÉTIQUETAGE DES CONTENANTS POUR PRODUITS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL	
Les informations relatives aux contenants non destinés à la vente au détail figurent 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, emballeur, distributeur ou importateur, ainsi que les instructions d'entreposage doivent apparaître sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable sur les documents d'accompagnement.	Colombie Supprimer le mot « mais » car il peut prêter à confusion et n'est pas obligatoire.
Tableau 7. Méthodes d'analyse	
	Inde Méthode d'analyse pour le paramètre « Fibres brutes » à ajouter dans le tableau 7, tel qu'il est inclus dans le tableau 2 des exigences chimiques.

OBSERVATIONS DES ÉTATS-UNIS

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES DE LA NOIX DE MUSCADE

Paramètres	GRAINE DÉCORTIQUÉE			GRAINE EN COQUE
	Graine entière	Graine broyée	Moulue / en poudre	
Matière végétale externe,% w / w	0,5	0,5	N / D	0,25
Corps étrangers,% p / p (max).	0,5	0,5	0,1	0,50
Humidité visible				
- % p / p (maximum)	10	5	2	0,50
- [% p / p de la superficie infestée de la section transversale de la graine à moitié coupée (max)]	25	N / D	N / D	N / D

Insectes entiers morts, fragments d'insectes,...	4 10 / 10g	4 25 / 10g	N / D 100 / 10g	2 / 10g		
Contamination des rongeurs (cheveux),% p / p (max)	0	1 / 10g	1 / 10g	1 / 10g		
Insectes vivants, par nombre / 100g (max)	0	0	0	0		
Excréments de mammifères et / ou autres excréments, mg / kg (max)	1	11 mg / kg	11	0,25		
[Morceaux / fragments de macis dans la forme entière avec coque,% w / w (max)]	N / D	N / D	N / D	3		
Débris de coque dans la présentation entière avec coque% p / p (max) toute taille de rupture de la coque qui expose la graine	N / D	N / D	N / D	1		
Graines broyées dans les formes en entier décortiquées / graines% p / p (max)	2	N / D	N / D			
Ratatinées parmi les graines décortiquées	2	N / D	N / D			
Hors taille parmi les formes en entier, avec coque et sans coque - lorsque la taille est indiquée p / p (max)	10	N / D	N / D	10.		
Autres critères pour	CLASSE	CLASSE II	N / D	N / D	CLASSE	CLASSE II
Couleur	N / D	N / D	N / D	N / D	Brun clair à	Pâle marron
État de la surface des graines	lisse	ratatinée	N / D	N / D	N / D	N / D
État des graines - Denses, Son perceptible lorsqu'elles sont secouées	Intact/dense	Intact/dense	N / D	N / D	Son dense en secouant	Son dense en secouant
Poids des graines (pourcentage du poids total pour la forme en coque)	N / D	N / D	N / D	N / D	≥ 63% pour la forme en coque	≤ 63%
État de la coque	N / D	N /	N / D	N / D	Intact	Fissurée / broy
% de l'échantillon bine formé	98	-	N / D	N / D	N / D	N / D
% Ratatinée	2	100	N / D	N / D	N / D	N / D
Nombre de graines par kg ((maximum)	120	150	N / D	N / D	N / D	N / D

Graines endommagées% (maximum)	5	10	N / D	N / D		N / D	N / D
Graines broyées (Pourcentage de la surface)	2	5	N / D	CLASSE I	CLASSE II	N / D	N / D
Demi coupe %	100	≥5	N / D	N / D	N / D	N / D	N / D
Fragments de coque	0,5	1	1	2	5	N / D	N / D

OBSERVATIONS DU JAPON

Le Japon apprécie les efforts de l'Indonésie pour diriger le groupe de travail en ligne (GTE) chargé de préparer l'avant-projet de norme pour la noix de muscade séchée (CX / SCH 21/5/9). Le Japon souhaiterait faire les observations suivantes :

Observations sur la section 3.2.2 Caractéristiques physiques

Tableau 1. Exigences physiques générales pour la noix de muscade

Paramètres	Exigence
Teneur en matière végétale étrangère ¹ , fraction massique, max.	0,5 NA
Teneur en matière étrangère ² , % masse, max.	0,5 0,1
Moisissure visible ³ , % fraction massique, max.	Néant
Insecte mort, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs, % fraction massique, max.	Néant
Insecte vivant, max.	Néant
Excréments de mammifères et / ou autres excréments (mg / kg)	Néant
[Macis dans la muscade, %, max]	3,0 NA
¹ Matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais non acceptée comme faisant partie du produit final ² Toute matière étrangère détectable, visible et indésirable, ou toute matière qui n'est généralement pas associée aux composants naturels de la plante de l'épice ; telle que des bâtons, des cailloux, des fils de toile de jute, le métal etc. ³ Vue à l'œil nu. Moisissure visible comprend la surface intérieure des pièces fissurées	

En ce qui concerne les exigences pour « Matières végétales externe », « Corps étrangers » et « macis dans la noix de muscade » dans le tableau 1, des valeurs inférieures doivent être appliquées car la noix de muscade comprend non seulement la présentation en entier qui est un produit naturel, mais également la forme moulue / en poudre préparée à travers un processus de traitement à partir de la noix de muscade entière. Nous suggérons d'appliquer N.D. pour les matières végétales externes, 0,1 pour les corps étrangers et N.D. Pour le macis dans la muscade comme présenté au groupe de travail en ligne.

La contamination par l'humidité sur la surface intérieure de la fissure ne peut pas être observée visuellement sur la surface. Nous proposons d'ajouter pour note concernant la moisissure visible « La moisissure visible comprend la surface intérieure des pièces fissurées ».