

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 3.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 24/7/3 Add.1

Janvier 2024

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

Septième Session

Kochi, Kerala, Inde

29 janvier – 2 février 2024

### PROJET DE NORME POUR LA PETITE CARDAMOME SÉCHÉE Les observations en réponse à la circulaire CL 2023/02/OCS-SCH

*Observations du Canada, du Chili, de l'Égypte, du Guatemala, de l'Indonésie, de l'Irak, du Pérou, de l'Arabie saoudite, de la Thaïlande, de l'Ouganda, des Émirats arabes unis et du Centre d'études sur le changement climatique et l'environnement.*

#### Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système de commentaires en ligne du Codex (OCS) en réponse à la circulaire CL 2023/02/OCS-SCH publiée en novembre 2023. Dans le cadre de l'OCS, les observations sont compilées dans l'ordre suivant : les observations générales sont répertoriées en premier, suivies d'observations sur des sections spécifiques.

#### Notes explicatives sur l'annexe

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

**ANNEXE I****Observations générales**

<b>OBSERVATION</b>	<b>MEMBRE/ OBSERVATEUR</b>
Le Pérou remercie le Comité du Codex sur LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH), présidé par l'INDE, pour les efforts qu'il a déployés et les membres du Comité technique national n'ont pas d'observations à formuler en réponse à la lettre circulaire.	Pérou
Accepté sans observations. Salutations	Irak

**Observations spécifiques**

<b>2 DESCRIPTION</b>	
<b>Tableau 1. Nom commun, nom commercial et nom scientifique de la petite cardamome séchée</b>	
<b>2.2 Mode de présentation</b> Graines (graine obtenue après l'ouverture des gousses/capsules); S.O	<b>Centre d'études sur le changement climatique et l'environnement</b>
<b>2.2 Mode de présentation</b> Entière (gousses/capsules non ouvertes/[capsules ouvertes]); Le Chili accepte que ce paragraphe soit placé entre crochets.	<b>Chili</b>
<b>2.2 Mode de présentation</b> Graines moulues/en poudre (obtenues en broyant des graines séchées uniquement) et/ou [poudre de capsules entières] [obtenues en broyant des capsules entières séchées, y compris les graines] Le Chili accepte que ce paragraphe soit placé entre crochets.	
<b>2.2 Mode de présentation</b> Entière (gousses/capsules non ouvertes/[capsules ouvertes]); L'Égypte n'accepte pas d'ajouter les capsules ouvertes en tant que mode de présentation. <u>Justification :</u> Lorsque les capsules sont ouvertes, la probabilité de perdre leur contenu en graines est élevée, ce qui rend le produit de très faible qualité et de très faible valeur.	<b>Égypte</b>
<b>2.2 Mode de présentation</b> Graines moulues/en poudre (obtenues en broyant des graines séchées uniquement) et/ou [poudre de capsules entières] [obtenues en broyant des capsules entières séchées, y compris les graines] L'Égypte est d'accord avec cette disposition : Graines moulues/en poudre (obtenues en broyant des graines séchées uniquement) et/ou poudre de capsules entières [obtenues en broyant des capsules entières séchées, y compris les graines). <u>Justification :</u> La poudre de capsules entières est l'un des modes de présentation de la petite cardamome qui est commercialisé dans le monde entier.	
<b>2.2 Modes de présentation</b> 2.3.1 Cardamome entière Gousses/capsules non ouvertes : Il s'agit de gousses intactes (qui n'ont pas perdu de graines de l'intérieur), qui peuvent avoir une ouverture égale ou inférieure à 30 % de la gousse.	<b>Guatemala</b>

<p>2.3.1.2 Cardamome Entière gousses/capsules ouvertes : Il s'agit de gousses dont l'ouverture est supérieure à 30 % de leur longueur, ou dont l'ouverture est inférieure à 30 % et qui ont perdu des graines.</p> <p>2.3.3 Graines de cardamome : graines à l'odeur caractéristique, de couleur foncée, marron et légèrement jaune, ne présentant aucune malformation ou déchirure.</p> <p>2.3.4 Poudre de graines de cardamome : obtenue après broyage de graines de cardamome sèches.</p> <p>2.3.5 Poudre de gousses/capsules de cardamome entières : obtenue par broyage de gousses/capsules entières ouvertes/non ouvertes avec les graines à l'intérieur.</p>	
<p><b>2.2 Mode de présentation</b></p> <p>Entière (<del>gousses/capsules/[capsule ouverte]</del>gousses/capsules) non ouvertes) ;</p> <p>L'Indonésie n'est pas d'accord avec l'ajout de capsules ouvertes au mode de présentation entier.</p> <p><i>Justification :</i></p> <p>Dans le commerce général, la cardamome est rarement vendue sous forme de capsules ouvertes.</p>	Indonésie
<p><b>Nom-Noms commerciaux</b></p>	Thaïlande
<p><b>2.2 Mode de présentation</b></p> <p>Entière (<del>gousses/capsules/[capsule ouverte]</del>gousses/capsules/) non ouvertes) ;</p> <p>La Thaïlande aimerait proposer de spécifier la capsule ouverte comme un autre facteur dans le tableau 2 des caractéristiques physiques de la petite cardamome séchée et de fixer une valeur de tolérance acceptable.</p>	
<p><b>2.2 Mode de présentation</b></p> <p>Graines moulues/en poudre (obtenues en broyant des graines séchées uniquement) et/ou [poudre de capsules entières] [obtenues en broyant des capsules entières séchées, y compris les graines]</p> <p>Veuillez demander plus d'informations sur la différence de qualité de ces deux produits. S'il existe une différence de qualité spécifique, il convient de la séparer en un autre mode de présentation.</p>	
<p><b>2.2 Mode de présentation</b></p> <p>D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.</p> <p>Pour se conformer au modèle standard SCH</p>	
<p><b>2.2 Mode de présentation</b></p> <p>Graines moulues/en poudre (obtenues en broyant des graines séchées uniquement) et/ou [poudre de capsules entières] [obtenues en broyant des capsules entières séchées, y compris les graines]</p> <p>L'Ouganda est d'accord pour maintenir la poudre de capsules entières.</p> <p><i>Justification :</i></p> <p>Les industries manufacturières en Ouganda commercialisent principalement de la poudre de capsules entières, ce qui explique que l'ajout de cette poudre à la norme soit justifié.</p>	Ouganda
<p>Les Émirats arabes unis proposent de revoir le (tableau 1. Caractéristiques chimiques pour la petite cardamome séchée), en ce qui concerne la détermination des pourcentages (%) de (cendres totales, cendres insolubles dans l'acide et huiles volatiles) sur la base sèche, car il sera plus facile si les niveaux Max et Min dans le tableau susmentionné, et le processus de détermination, sont basés sur le produit tel qu'il est et non sur la base de la matière sèche, en particulier parce que le produit est la (petite cardamome séchée).</p>	Émirats Arabes Unis

<b>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>	
<p><b>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b></p> <p>Gousses ou capsules présentant des lésions superficielles : Il s'agit de capsules/gousses ouvertes ou fermées présentant des lésions superficielles ou des cicatrices à l'extérieur.</p> <p>Capsules ratatinées : Il s'agit de capsules dépourvues de graines, d'aspect plat, ridé et sec.</p> <p>Graines légères : Il s'agit de graines de couleur jaune et/ou marron clair, d'aspect sec</p> <p>Corps étrangers : partie de la matière visible avec un pouvoir de grossissement maximal de 10 fois, qui ne fait pas partie de la plante de cardamome. Cette matière peut être d'origine non animale (par exemple, tiges, pierres, pailles, moisissures visibles) ou d'origine animale (par exemple, excréments, insectes et produits contaminés par des insectes).</p> <p>Matières externes : portion de matière visible avec un pouvoir de grossissement maximum de 10 fois qui sont des espèces de déchets appartenant à la plante de cardamome, telles que des résidus de fleurs ou de légumes.</p>	<b>Guatemala</b>
<p><b>3.1 Composition</b></p> <p>Supprimer Annexe II</p>	<b>Égypte</b>
Le produit tel que décrit à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences fixées à l'annexe I.	<b>Thaïlande</b>
Le produit tel que décrit à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences fixées <a href="#">aux annexes à l'annexe I</a>	<b>Canada</b>
<b>3.2.1 Odeur, saveur et couleur:</b>	<b>Thaïlande</b>
<p><b>3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques</b></p> <p>L'Ouganda recommande de supprimer la colonne des cendres totales et de conserver la colonne des cendres insolubles dans l'acide, car il s'agit là des principales sources de contamination.</p>	<b>Ouganda</b>
<p><b>3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques</b></p> <p>Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Tableau <a href="#">4-2</a> Caractéristiques chimiques et Tableau <a href="#">2-3</a> 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.</p>	<b>Thaïlande</b>
<b>6 HYGIÈNE</b>	
<p><b>6.1</b> Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1- 1969), du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité</i> (CXC 75-2015) Annexe III Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.</p>	<b>Canada</b>
<p><b>6.2</b> Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux <i>Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques <del>pour les relatifs aux aliments</del></i> (CXG 21-1997).</p>	<b>Thaïlande</b>
<p><b>6.2</b> Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux <a href="#">Principes et directives</a> <del>Principes</del> <a href="#">concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques <del>pour les relatifs aux aliments</del></a> (CXG 21-1997).</p>	<b>Canada</b>
<b>8 ÉTIQUETAGE</b>	
L'Ouganda recommande d'indiquer le poids net du contenu et l'adresse de la fabrique.	<b>Ouganda</b>

<b>8.1</b> Les produits couverts par cette norme doivent être étiquetés conformément à la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :	<b>Canada</b>
<b>8.2 Nom du produit</b>	
<b>8.3 Pays d'origine/pays d'origine et pays de récolte</b>	<b>Thaïlande</b>
<b>8.3.2</b> Pays de récolte (facultatif). Le pays de récolte doit être indiqué	<b>Arabie saoudite</b>
<b>8.3.3</b> Région de récolte et année de récolte (facultatives). <b>8.4 Identification commerciale - classe/grade (le cas échéant)</b> Pour être conforme à la section 3.2.3 Classification (facultative)	<b>Thaïlande</b>
<b>8.4- 5</b> <b>Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail</b>	
<b>8.4</b> <b>Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail</b>	<b>Canada</b>
<b>9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE</b>	
<b>9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE</b> ISO 939 ASTA 2.0 ; 1. Méthode ASTA n° 2.0, méthodes analytiques officielles de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA), quatrième édition, 1997 (révisée 2011). / DIN 10229:2000-08 mod., PV 00384 Volumétrie / AOAC International, 20ème édition, 2016, Méthodes officielles d'analyse, 986.21 Humidité dans les épices / coguanor ngo	<b>Guatemala</b>
<b>9.1 Méthodes d'analyse</b>	<b>Canada</b>
Comme décrit à l'annexe II, tableau 1.	
<b>ANNEXE I</b>	
<b>Tableau 1. Caractéristiques chimiques pour la petite cardamome séchée</b> L'Ouganda recommande de supprimer la colonne des cendres totales et de conserver la colonne des cendres insolubles dans l'acide, car il s'agit là des principales sources de contamination.	<b>Ouganda</b>
<b>Tableau 1. Caractéristiques chimiques pour la petite cardamome séchée</b> En plus de la teneur en huiles volatiles, l'Indonésie propose d'ajouter les profils de chromatogramme des huiles volatiles comme paramètre de qualité. <i>Justification :</i> Les chromatogrammes des huiles volatiles peuvent décrire les caractéristiques spécifiques d'un composé d'huile volatile particulier.	<b>Indonésie</b>
<b>Tableau 12. Caractéristiques chimiques pour la petite cardamome séchée</b>	<b>Thaïlande</b>
<b>Huiles volatiles : d'accord avec 2,7.</b>	<b>Chili</b>
Humidité : d'accord avec 12 Cendres insolubles dans l'acide : D'accord avec la valeur de 2,5 Cendres totales, mode de présentation capsule en poudre avec graines : devrait être de 9,5 et devrait avoir la même valeur que pour la capsule entière. Le Chili est d'accord pour inclure ce paragraphe entre crochets 8,0	
L'Égypte est d'accord avec 2,5 % p/p (max) pour les cendres insolubles dans l'acide sur la base sèche). L'Égypte est d'accord avec 12 % p/p (max.) pour la teneur en humidité. L'Égypte est d'accord avec 2,7 ml/100g (min.) pour les huiles volatiles sur la base sèche L'Égypte est d'accord avec 10 % p/p (max) pour les cendres totales sur la base sèche.	<b>Égypte</b>
<b>Tableau 2. Caractéristiques physiques pour la petite cardamome séchée</b>	

L'Égypte est d'accord avec les dispositions	
<b>Tableau 23. Caractéristiques physiques pour la petite cardamome séchée</b>	<b>Thaïlande</b>
<b>ANNEXE II</b>	
<b>Tableau 1. Méthode d'analyse*</b> S'il est convenu que le profil chromatographique des huiles volatiles soit inclus comme paramètre de qualité, l'Indonésie propose alors une méthode d'essai liée au profil chromatographique des huiles volatiles utilisant la chromatographie en phase gazeuse-spectrométrie de masse (GCMS).	<b>Indonésie</b>