



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES
Septième Session
29 janvier – 2 février 2023**

**PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS
PARTIE A – EXIGENCES POUR LE PIMENT DE LA JAMAÏQUE, LA BAIE DE GENÉVRIER ET
L'ANIS ÉTOILÉ**

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde¹)
(À l'étape 6/7)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 6/7 sur l'**annexe** de ce projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire CL 2023/03/OCS-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Contexte

1. Le CCSCH6 (2022) a discuté du projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés à l'étape 3, élaboré au sein d'un GTE présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Inde. Le CCSCH6 a exclu la vanille de la norme de groupe et a soumis les dispositions relatives aux épices restantes du groupe (piment de la Jamaïque, baie de genévrier et anis étoilé) à la CAC45 pour adoption à l'étape 5².
2. La CAC45 (2022) a adopté le projet de norme à l'étape 5.

Mandat

3. Le CCSCH3 a en outre convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde, travaillant en anglais, pour faire avancer les travaux sur cet avant-projet de norme de groupe.

Participation et méthodologie

4. Le message de lancement invitant les membres et les observateurs du Codex intéressés à participer au GTE a été diffusé le 12 décembre 2022 avec une date limite d'inscription fixée au 15 janvier 2023. Au total, treize (13) membres et trois (3) observateurs se sont inscrits pour participer au GTE. Le GTE a travaillé via la plateforme en ligne du Codex.

Analyse des réponses

5. Le GTE a mené deux séries de consultations. Lors de la première série de consultations, seuls deux membres du GTE (le Canada et l'Égypte) ont soumis des observations sur les dispositions en suspens entre crochets dans le document dans le document, le tableau 1 et le tableau 2. Questions résolues depuis la première série de consultations :
 - i. Définition du produit – Un membre souhaitait modifier légèrement le texte de la norme ; toutefois, les présidents du GTE l'ont laissé tel quel le texte original trouvé dans la présentation standard du groupe
 - ii. Composition - Un membre a demandé d'ajouter « les produits ci-dessus doivent être conformes aux exigences spécifiées à l'annexe I » ; toutefois, les présidents du GTE ont laissé le texte tel quel car le texte original est cohérent avec les normes adoptées précédemment.

¹ Les membres du GTE sont le Brésil, le Canada, le Costa Rica, l'Égypte, le Guatemala, l'Indonésie, le Japon, l'île Maurice, le Maroc, la République arabe syrienne, la Turquie, les Émirats arabes unis, les États-Unis, l'IOSTA et l'AIEA

² REP22/SCH paragraphes 108-121

- iii. Identification commerciale – Un membre a demandé de remplacer la classification par l'identification – cette modification proposée a été acceptée.

6. Aucune observation n'a été soumise lors de la deuxième diffusion. En raison de l'absence de retour d'information, toutes les dispositions entre crochets ont été acceptées, indiquées en **gras et soulignées**. Cependant, quelques valeurs entre crochets dans les tableaux 1 et 2 doivent être discutées et jugées.

Conclusions et recommandations

7. Le président et les coprésidents du GTE notent que le projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés – Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé est prêt à être examiné par la session plénière du CCSCH7 en vue de le recommander pour adoption finale par la CAC.
8. Le CCSCH7 est invité à examiner le projet ci-joint en annexe, en vue de le faire progresser conformément à la procédure par étapes du Codex.
9. La direction du GTE remercie toutes les délégations qui ont participé au GTE.

ANNEXE II

PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS
PARTIE A – EXIGENCES POUR LE PIMENT DE LA JAMAÏQUE, LA BAIE DE GENÉVRIER ET L'ANIS
ÉTOILÉ
(À l'étape 6/7)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés, telles que définies dans la section 2.1 ci-dessous, et proposées pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

2.1.1 Fruits et baies séchés appartenant aux variétés énumérées dans le tableau 1 :

Tableau 1 : Fruits et baies séchés couverts par cette norme

	Nom commun	Noms commerciaux	Nom scientifique
1	Piment de la Jamaïque	Piment de la Jamaïque Piment Poivre de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr. (Myrtaceae)
			<i>Pimenta dioica var. tabasco</i> (Willd. ex Schltl. & Cham.). (Myrtaceae)
2	Baie de genévrier	Baie de genévrier	<i>Juniperus communis</i> L. (Cupressaceae)
3	Anis étoilé	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook. f. (Schisandraceae)

2.2. Modes de présentation

Les fruits et baies séchés peuvent être :

- Entier
- Coupés/cassés
- Moulus/en poudre ; transformés en poudre. La granulométrie du mode de présentation moulu/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

2.3. Calibrage (facultatif)

Les fruits et baies séchés peuvent être calibrés entiers ou coupés, le cas échéant, conformément aux pratiques commerciales en vigueur. En cas de calibrage, la désignation du calibre et la méthode utilisée doivent être indiquées sur l'emballage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Composition**

Les fruits et baies séchés tels que décrits à la Section 2.

3.2 Critères de qualité**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doivent être exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2. Classification (facultative)

Lorsque les fruits et baies séchés sont commercialisés comme des produits classifiés dans une catégorie, les dispositions de l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

Les fruits et baies séchés doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Tableau 1 - Caractéristiques chimiques et Tableau 2 - 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.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme moulue/de poudre pour le produit conforme à la présente norme.

4.1.1 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

5.2 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015), Annexe III et d'autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être tel que décrit à la Section 2.1

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la Section 2.2. (Modes de présentation).

8.2.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine et pays de récolte.

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives)

8.4 Identification commerciale

- Catégorie, le cas échéant
- Taille (facultative)

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse³

Voir Annexe II.

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

³ Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau:

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

Annexe I

Tableau 1 - Caractéristiques chimiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé.

Nom	Mode de présentation	Teneur en humidité % p/p (Max)	Cendres totales sur base sèche % p/p (Max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (Max)	Huiles volatiles sur base sèche ml/100g (Min)	Autres facteurs
Piment de la Jamaïque	Entier	12	5	1	3	
	Coupé/Cassé	12	5	1	2	
	Moulu/En poudre	12	4,5	1	1	Extrait d'éther non volatil (% p/p) max/min – 8,5
Baies de genévrier	Entier	16	4	1	1,4	
	Coupé/Cassé	16	4	1	<u>S.O</u> *	
	Moulu/En poudre	4	4	<u>S.O</u>	<u>S.O</u>	
Anis étoilé	Entier	10	4	0,5	7,0	Nombre minimum de fruits par 100g - 130/100gm
	Coupé/Cassé	10	4	<u>0,5</u>	<u>S.O</u>	
	Moulu/En poudre	8	<u>S.O</u>	<u>S.O</u>	<u>S.O</u> *	

*S.O (Sans objet), cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

Tableau 2 - Caractéristiques physiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé.

Nom	Forme/Mode de présentation	Catégories*	Insectes entiers morts Nombre/ 100gm (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Domages causés par la moisissure % P/P (max)	Souillure/Infestation d'insectes % p/p (max)	Matières externes % p/p (max)	Corps étrangers % p/p (max)	Insectes vivants	Ratatiné Immature Brisé % P/P (max)	Autres facteurs
Piment de la Jamaïque	Entier	-	2	11	2	1	Combinés 0,50		0	**	- Baies noires, blanches et cassées, baies avec tige chacune @ 0,05 % max - Hors taille ± 10,0 % - Autres excréments 11mg/kg (max)
	Coupé/Cassé		2	S.O	S.O	S.O	Combinés 0,50		0	**	
	Moulu/ En poudre	-	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O		0		- Fragments d'insectes : 30/10g - Poils de rongeurs : 1/10g [S.O] - Fibre brute (% par masse) : 27,5 max.
Baies de genévrier	Entier		S.O	S.O	1,0	1,0	2,0	S.O	0	20 dont décoloré	- Tiges 3 % - Cassé % p/p max 10 - [ISO = 25] - Hors taille ± 10,0 %
	Coupé/Cassé	-	S.O	S.O	S.O	S.O	1 [S.O]	S.O	0	**	
	Moulu/ En poudre		S.O	S.O	S.O	S.O	[S.O]	S.O	0	**	
Anis étoilé	Entier	-	S.O	S.O	S.O	S.O	2		0	25	- Tiges 3 % - Nombre maximum de fruits par 100g - 130/100gm
	Coupé/Cassé		S.O	S.O	S.O	S.O	1	S.O	0	**	
	Moulu/ En poudre	-	S.O	S.O	S.O	S.O	[N/A]	S.O	0	**	

Notes :

* Valeurs ou Non classifié est le texte actuel du projet de norme sont les exigences minimales absolues

** À décider

2: Excréments de mammifères - Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué par kg

3: Insectes entiers morts - Si le nombre total d'insectes entiers morts trouvés dans le nombre total de sous-échantillons dépasse la valeur spécifiée indiquée dans le tableau

4. S.O: Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. Sans objet ne fait pas référence à zéro.

Annexe II

Tableau 1 - Méthodes d'analyse pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé.

N° de série	Épices	Disposition	Méthode ¹²	Principes	Type
1	Piment de la Jamaïque séché Baies de genévrier séchées Anis étoilé séché	Humidité	ISO 939	Distillation	I
		Cendres totales	ISO 939 et ISO 928	Distillation suivie de gravimétrie	I
		Cendres insolubles dans l'acide	ISO 939 et ISO 930	Distillation suivie de gravimétrie	I
		Huiles volatiles	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de gravimétrie	I
		Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Excréments de mammifères	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32) https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs (Applicable à la forme entière des épices)	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Insectes entiers morts	ISO 927	Examen visuel	I
			AOAC 969.44	Méthode de flottation	IV
		Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel	I
			AOAC 975.49	Méthode de flottation	IV
		Dommages causés par les insectes	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32)	Examen visuel suivi de gravimétrie ou de comptage	I
Dommages causés par la moisissure	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32) (Applicable à la forme entière des épices)	Flottation	I		

¹ La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.

² Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau :

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* recommandées (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

2	Piment de la Jamaïque (entier, fissuré/en morceaux)	Saletés (énumérer toutes les saletés ici - par exemple - les excréments de mammifères)	AOAC 965.40	Flottation	I
	Piment de la Jamaïque (Moulu/en poudre)	Saletés légères (énumérer toutes les saletés ici - par exemple - les excréments de mammifères)	AOAC 981.21	Flottation	I
3	Baies de genévrier, Anis étoilé, (coupé/cassé)	Saletés légères (énumérer toutes les saletés ici - par exemple - les excréments de mammifères)	AOAC 975.49	Flottation	I