



**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 2023**

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations sur la présente mise à jour du modèle relatif aux normes pour les épices et les herbes culinaires (appendice I) doivent le faire conformément aux instructions figurant dans la lettre circulaire CL 2023/81/OCS-SCH disponible sur la page web/Lettres circulaires: <http://www.fao.org/faowho-codexalimentarius/circular-letters/fr/>

**MISE À JOUR DU MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

**Contexte**

1. Le Comité du Codex pour les épices et les herbes culinaires (CSCH), à sa sixième session (2022)<sup>1</sup> a examiné le modèle révisé en prenant note de l'explication du président du CCSCH selon laquelle le modèle servait de base à l'élaboration de normes pour les épices et les herbes culinaires ayant une présentation uniforme et que la principale raison de la mise à jour régulière du modèle était de s'assurer qu'il continuait à répondre aux besoins techniques du CCSCH.
2. Le CCSCH, à sa sixième session, est convenu de poursuivre l'examen attentif de la mise à jour du modèle relatif aux normes pour les épices et les herbes culinaires (Annexe) et a indiqué que les observations devraient être soumises pour examen lors de la septième session du CCSCH.

---

<sup>1</sup> REP22/SCH, par. 138-142

**MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES****NORME POUR [INSÉRER LE NOM DU GROUPE OU LE NOM D'UNE ÉPICE OU HERBE CULINAIRE  
SELON LE CAS]****INTRODUCTION**

- Cette présentation est destinée à être utilisée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)
- La présentation standard doit être suivie lors de l'élaboration de nouvelles normes Codex/SCH ou de la révision de normes existantes. Cependant, il est permis d'utiliser d'autres textes appropriés dans les normes des SCH individuelles afin de mieux refléter les caractéristiques des SCH individuelles et les pratiques commerciales actuelles.

Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées :

- {nom du SCH} doit être remplacé par le nom commun de l'épice ou de l'herbe culinaire qui sera couverte par la norme.
- {texte} : Pour le texte qui explique l'utilisation de la présentation standard. Ce texte n'apparaît pas dans les normes.

<texte> : Pour les textes facultatifs pour lesquels plusieurs alternatives existent selon les produits. Selon la nature de l'épice ou de l'herbe culinaire, la ou les dispositions entre parenthèses peuvent être supprimées car non applicables/pas nécessaires

**Remarques sur les sections 1. Champ d'application et 2. Définition du produit:** - Les noms spécifiques des produits en cours de normalisation ne sont pas indiqués dans le champ d'application, mais une référence est faite à la section 2.1. « Définition du produit » où ils seront répertoriés dans un tableau par leurs noms communs, commerciaux et scientifiques.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les produits végétaux couramment vendues dans le commerce tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation humaine directe, la transformation commerciale des aliments et pour le reconditionnement si nécessaire. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à la transformation industrielle.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.1 **{Nom du groupe des épices et herbes culinaires<sup>2</sup>}** appartenant aux épices et herbes culinaires séchées et déshydratées énumérées dans le tableau 1:

**Tableau 1: {Nom du groupe des épices et herbes culinaires} couvert par la présente norme**

	<b>Nom commun nom par lequel le produit est populairement connu</b>	<b>Noms commerciaux (Liste non exhaustive du/des noms sous lesquels le ou les produits sont commercialisés)</b>	<b>Nom scientifique</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

**Remarques sur les modes de présentation de la section 2.2 :** - Cette section est rédigée dans un sens large qui s'applique à tous les produits du groupe ; cependant, si nécessaire, elle peut être modifiée pour refléter les caractéristiques uniques de mode de présentation/forme d'une épice ou herbe culinaire spécifique.

### 2.2. Modes de présentation

**{Nom du groupe des épices et herbes culinaires}** pourrait être :

- entier
- en morceaux, ou
- moulu/en poudre. ( La taille des particules doit être déterminée par un accord contractuel

<sup>2</sup> Le nom du Groupe en cours de normalisation sera inséré.

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 (épices et herbes culinaires) sous forme entière (et /ou coupée) peuvent être calibrés en fonction du poids, du diamètre ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. En cas de calibrage, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

Produit tel que défini à la section 2.

### 3.2 Critères de qualité

#### Général

Lorsqu'il n'y a pas de limites de caractéristiques physiques dans aucun des styles de l'annexe 1, tableau 2 sur les caractéristiques physiques, le texte 3.2.1 suivant doit être inséré

**3.2.1** Le {Nom du groupe des épices et herbes culinaires} doit être sûr et propre à la consommation humaine. {Il/ils, nom du groupe des épices et herbes culinaires} doivent être exempts d'insectes vivants et pratiquement exempts de matières externes et de corps étrangers

#### 3.2.2 Odeur, saveur et couleur :

{Nom du groupe des épices et herbes culinaires} doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère, et en particulier d'odeur de moisi. Il doit avoir l'odeur et la saveur caractéristiques du {nom du groupe des épices et herbes culinaires} compte tenu des facteurs/conditions géo-climatiques, des variétés et des principaux composants chimiques de l'huile volatile indiqués à l'annexe I, tableau 1 – Caractéristiques chimiques.

**Remarques sur la Classification de la section 3.2.2 :** -Les catégories de qualité (Extra, Catégorie I et Catégorie II) sont omises parce que (i) il n'y a pas d'acceptation internationale uniforme, (ii) la croyance croissante que les catégories devraient être laissées à des arrangements contractuels entre les commerçants, (iii) la prémisse que les normes CCSCCH devraient établir les exigences minimales absolues pour le commerce et la sécurité des consommateurs.

#### 3.2.3 Classification (facultative)

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques de la section 3.2.4, le cas échéant, les SCH sous forme entière, en morceaux ou moulue/en poudre peuvent être classées dans les catégories suivantes: Lorsque {nom du groupe des épices et herbes culinaires} est commercialisé comme étant classifié dans une catégorie, les exigences chimiques et physiques de l'annexe I de la catégorie la plus basse s'appliqueront comme exigences minimales.

#### 3.2.4 Caractéristiques chimiques et physiques

{Nom du groupe des épices et herbes culinaires} doit être conforme aux propriétés chimiques et physiques indiquées à l'annexe I, tableau 1- caractéristiques chimiques et à l'annexe I tableau 2- caractéristiques physiques.

Les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la préservation de sa qualité et sa présentation dans l'emballage.

**Remarques introductives aux sections 4 à 9:** Ces sections font référence aux directives et normes générales existantes du Codex sur les additifs alimentaires, les contaminants dans les aliments, l'hygiène alimentaire et l'étiquetage. Ces critères peuvent être modifiés si nécessaire pour refléter les propriétés, les exigences ou les pratiques commerciales uniques d'un produit.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés sous forme moulue/en poudre de {nom du groupe des épices et herbes culinaires}.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales

de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et du *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale* (CXC 74-2014) et d'autres textes pertinents du Codex Alimentarius.

Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme 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 eau* (CXC 75-2015), et d'autres textes pertinents du Codex Alimentarius.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour 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

Les produits visés 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 :

### 8.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être {« [nom des épices et herbes culinaires] séché » ou « [nom commercial des épices et herbes culinaires] »} tel que décrit à la section 2.1 lorsque l'omission du mot « séché » n'induirait pas le consommateur en erreur ou ne le confondrait pas.

Le nom commun et le mode de présentation du produit doivent être tels que décrits dans le tableau 1 et la section 2.2 (modes de présentation). Le nom scientifique du produit est facultatif.

Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent être indiqués sur l'étiquette.

### 8.2 Pays d'origine et pays de récolte

8.2.1. Le pays d'origine doit être déclaré

8.2.2 Pays de récolte (facultatif)

8.2.3 Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

### 8.3 Identification commerciale

- Catégorie, si nécessaire
- Taille des particules (facultative).

### 8.4 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 de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

**Remarque relative à la section 9.1 :** Après l'adoption finale de la norme par la Commission, les méthodes identifiées seront transférées dans la norme pour les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) et le texte du Manuel de procédure<sup>3</sup> sera inséré.

---

<sup>3</sup> Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

**9.1 Méthodes d'analyse****Tableau 2. Méthodes d'analyse (liste non exhaustive des dispositions)**

<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Humidité			
Huiles volatiles			
Cendres totales (sur la base du poids sec)			
Cendres insolubles dans l'acide			
Matières externes			
Corps étrangers			
Fragments d'insectes, Insectes entiers morts			
Dommages causés par les insectes			
Insectes vivants			
Excréments de mammifères et/ou autres excréments			
Moisissure visible			
Souillures de rongeurs			

**9.2 Plan d'échantillonnage**

À développer

Annexe I - Tableau 1 : Caractéristiques chimiques pour {nom du groupe des épices et herbes culinaires}<sup>4</sup>

<u>[Nom de l'épice ou de l'herbe culinaire individuelle au sein du groupe]</u>	Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'eau (% p/p) max sur base sèche	Cendres totales % p/p (max) sur base sèche	Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche	Huiles volatiles ml/100g (min) sur base sèche	Marqueurs Huile volatile % (min) sur base sèche	Extrait d'éther non volatil % p/p sur base sèche	Autres facteurs
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								

<sup>4</sup> D'autres paramètres peuvent être ajoutés ou certains exclus en fonction des pratiques commerciales du produit.

Annexe I - Tableau [2] : Caractéristiques physiques pour {nom du groupe des épices et herbes culinaires }

<u>[Nom du SCH individuel au sein du groupe]</u>	Mode de présentation	Matières externes % P/P (max)	Corps étrangers % P/P (max)	Cassé (parmi le mode de présentation entier uniquement)	Domages causés par la moisissure % P/P (max)	Insectes entiers morts Nombre/100g (max)	Domages causés par les insectes % P/P (max) Pour la forme entière uniquement	Fragments d'insectes nombre/10g (max) (Pour la forme moulue uniquement)	Insectes vivants	Excréments de mammifères ou autres excréments Mg/Kg Max	Autres excréments mg/Kg (max)	Saletés causées par les rongeurs nombre /25g	Hors taille (Lors du calibrage)	Autres commentaires
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													

**NB :**

**1 : Excréments de mammifères** - Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué par kg et/ou lb.

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

**3 : S.O** - Sans objet ne fait pas référence à zéro. Cela signifie que le 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.

**4.** Cassé peut être appliqué aux graines entières lorsque la gousse et les graines sont commercialisées indépendamment comme entières par exemple, les gousses de cardamome et les graines de cardamome entières, les noix de muscade en coque et les graines de muscade.

## APPENDICE II

## Groupe des épices et herbes culinaires

Partie I – Épices et herbes culinaires			
1.1 Groupage des parties de la plante <sup>5</sup>			
N° de série	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code SH
<b>Fruits et baies séchés</b>			
1.	Poivre de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	HS 090910
3.	Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamome (Grande)/ Cardamome brune	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamome (Petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamome du Cambodge	<i>Amomum krervanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Aframome d'Éthiopie	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamome rond / Chester Cardamome / Cardamome siamoise / Cardamome d'Indonésie	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
11.	Cardamome du Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
13.	Piment	<i>Capsicum annuum</i> L.	HS 090420
14.	Paprika	<i>Capsicum annuum</i> L.	
15.	Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Poivre du Sichuan	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Poivre de cubèbe	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Graines de paradis (Graines de Guinée, poivre de malaguette, poivre de méléguette)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Piment noir de Guinée	<i>Xylopiya aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Piment long	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Faux poivrier	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Poivre du Sichuan/Poivre japonais	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	

<sup>5</sup> Source: REP 17/SCH Appendice XII

24.	Poivre du Bénin/ouest-africain	<i>Piper guineense</i> Thonn.	
25.	Mangue séchée	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	
26.	Gambooge	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940
28.	Baie de genévrier	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Tamarinier	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vanille	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vanillon des Antilles	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vanille de Tahiti	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	
<b>Racines séchées, rhizomes, bulbes</b>			
33.	Ail séché	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Échalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga majeur	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga mineur	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Gingembre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Racine de raifort	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Acore odorant	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
<b>Graines séchées</b>			
42.	Anis vert	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Nigelle	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Nigelle	<i>Carum bulbocastanum</i> W.D.J.Koch	
46.	Carvi	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Nigelle cultivée	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Cumin (Cumin vert/blanc)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Nigelle de Damas	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Moutarde noire	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Moutarde	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook.f. & Thomson	HS 120750
52.	Moutarde jaune/blanche	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Céleri	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Céleri-branche	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Aneth	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913
57.	Aneth d'Inde	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	

58.	Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950
59.	Fenouil doux	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill	
60.	Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912
61.	Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810
62.	Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Graines d'oeillette	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésame	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Graines de grenade	<i>Punica granatum</i> L.	
<b>Parties florales séchées</b>			
66.	Clou de girofle	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	HS 090700
67.	Safran	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Câpre	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
<b>Feuilles séchées</b>			
69.	Feuille de laurier	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Poireau/Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Feuille de murraya	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandanus amaryllifolius	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Laurier des Indes	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H.Eberm.	HS 09104010
<b>Écorce séchée</b>			
74.	Laurier casse	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Cannelle de padang	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T.Nees) Blume	
76.	Cannelle de saïgon	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Cannelle	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
<b>Autres</b>			
78.	Férule persique	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambole	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Macis	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Macis de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
<b>PARTIE 1</b>			
<b>1.2 Groupage des herbes culinaires</b>			
<b>N° de série</b>	<b>Nom de l'herbe culinaire</b>	<b>Nom scientifique</b>	<b>Code SH</b>
<b>Herbe séchée</b>			
82.	Basilic	<i>Ocimum basilicum</i> L.	

83.	Hyssope	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Livèche	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menthe poivrée	<i>Mentha × piperita</i> L., pro spec. & <i>Hylander</i>	HS 12119070
86.	Menthe verte	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Baume des champs	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Mélisse-citronnelle	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamote	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Marjolaine	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Marjolaine à coquilles	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Origan Mexicain	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Persil (frisé)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Persil (plat)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Sauge	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Thym	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Thym rampant / Thym sauvage / Mère du thym	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Sarriette	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Sarriette des montagnes	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronnelle du Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Citronnelle des Antilles	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

### 1.3 Épices et herbes culinaires non regroupées

N° de série	Nom de l'épice/herbe culinaire	Nom scientifique	Code SH
105.	Carambolier / Bilimbi / arbre de concombre	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Cerfeuil	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	
108.	Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
109.	Angélique officinale	<i>Angelica archangelica</i> L.	
110.	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	<i>Allium fistulosum</i> L.	
111.	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	
112.	Laurier des Antilles	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	

PARTIE 2 – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
11	Angostura (écorce de Cusparia)	Basilic doux Basilic de brousse	<i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L. <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Écorce
6	Ambrette		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruit
12	Anis (AniSeed)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruit
3	Piment de la Jamaïque (Feuille)		<i>Pimentadjoica</i> (L) Merr.	Feuille
9	Feuille d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Feuille
14	Basilic		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille
15	Feuilles de laurier		<i>Laurus nobilis</i> L.	Feuille
16	Bergamote		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Feuille/Tige
8	Racine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Racine
13	Asafétida		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Racines, Rhizomes, Bulbes
1	Ajowan/ Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Graine
2	Graine de luzerne		<i>Medicago sativa</i> L.	Graine
4	Piment de la Jamaïque (Piment)		<i>Pimentadjoica</i> (L) Merr.	Graine
5	Ambrette		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Graine
7	Roucou		<i>Bixa orellana</i>	Graine
10	Graine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Graine
17	Carvi noir		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Graine
18	Cumin noir	Carvi russe Carvi noir Cumin noir de Damas	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Graine
19	Feuille de bourrache		<i>Borago officinalis</i>	Feuille
20	Calendula, Souci officinal		<i>Calendula officinalis</i> L.	Fleur
21	Camboge		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruit
22	Camomille, anglaise ou romaine		<i>Anthemis nobilis</i> L.	Fleur
23	Camomille, allemande ou hongroise		<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Fleur
24	Canelo poivré		<i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Écorce

PARTIE 2 – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
25	Câpre		<i>Capparis spinosa</i> L.	Parties florales
26	Carvi		<i>Carum carvi</i> L.	Graine
27	Cardamome		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Fruit/baie
		Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
		Cardamome cambodgienne	<i>Amomum krervanh</i> Pierre ex Gagnep.	
		Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K. Schum.	
		Cardamome (grande) / Cardamome noire	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	
		Cardamome (petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
		Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Cardamome Korarima	<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	
		Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.	
		Cardamome ronde / cardamome de Chester / cardamome siamois / cardamome indonésienne	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
		Cardamome sri-lankaise	<i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites	
		Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
28	Feuilles de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Feuille
29	Graine de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Graine
30	Cerfeuil		<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	Feuille
31	Piment (égale ou supérieure à 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
32	Piment Paprika (moins de 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
33	Ciboulette		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Feuille
34	Cannelle		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Écorce
		Cassia / Cannelle Indonésienne, Padang, Batavia	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T. Nees) Blume	
		Cassia / Cannelle chinoise	<i>Cinnamomum cassia</i> Blume.	

PARTIE 2 – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
		Cassia / Cannelle vietnamienne, Saïgon	<i>Cinnamomumloureirii</i> Nees	
		Ceylong Cannelle	<i>Cinnamomumzeylanicum</i> Blume	
35	Clou de girofle		<i>Syzygiumaromaticum</i> (L) Merr.& Perry	Bourgeon floral
36	Trèfle		<i>Trifolium</i> spp.	Feuille
37	Feuille de coriandre		<i>Coriandrum</i> <i>sativum</i> L.	Feuille
38	Graine de coriandre		<i>Coriandrum</i> <i>sativum</i> L.	Graines
39	Cumin, Brun (Jerra, cumin)		<i>Cuminum</i> <i>cuminum</i> L.	Graine
40	Feuille de curry		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Feuille/Tige
	Graines d'aneth	Aneth Aneth indienne	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Graines
	Aneth, feuille	Aneth Aneth indienne	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Feuille
	Fleurs anciennes	Sarriette de montagne  Sarriette annuelle	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Saturejamontana</i> L. <i>SaturejaThymbra</i> L. <i>SaturejaSpinosa</i> L. <i>Saturejahortensis</i> L.	Feuille/Tige
44	Graine de fenouil		<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Graines
45	Feuille de fenouil		<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Feuille
46	Fenugrec		<i>Trigonellafoenum-graecum</i> L.	Graines
47	Galanga	Grand Galanga	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Alpinialgalanga</i> Willd.	Racines, Rhizomes, Bulbes
		Galanga	<i>Alpiniaofficinarum</i> Hance	
		Galanga Petit galanga	<i>Kaempferialgalanga</i> L. <i>Alpiniaofficinarum</i> Hance	
48	Céleri de Jardin		<i>Apiumgraveolens</i> L.	Graines
49	Ail		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
50	Géranium		<i>Pelargonium</i> spp.	Feuille
51	Gingembre		<i>Zingiberofficinale</i> Roscoe	Racines, Rhizomes, Bulbes
52	Marrube blanc		<i>Marrubiumvulgare</i> L.	Feuille

PARTIE 2 – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
53	Raifort		<i>Armoracia lapathifolia</i> Gilib.	Racines, Rhizomes, Bulbes
54	Racine de raifort		<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Racines, Rhizomes, Bulbes
55	Hysope		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Feuille/Tige
56	Menthe / menthe japonaise de champ		<i>Mentha arvensis</i> L.	Feuille/Tige
57	Baies de genévrier		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruits / baies
58	Citron kaffir		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruit
59	Kokam		<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	Fruits / baies
60	Lavande		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Feuille / Fleur
61	Poireau	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Allium fistulosum</i> L.	Plante entière
		Poireau / Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L.	
		Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Mélisse		<i>Melissa officinalis</i> L.	Feuille
63	Citronnelle		<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Feuille
64	Fleurs de Tilleul		<i>Tilia</i> spp.	Fleur
65	Racine de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Rhizome
66	Feuille de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Feuille/Tige
67	Macis		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Arille
68	Mangue séchée		<i>Mangifera indica</i>	Noyaux
69	Marjolaine		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille/Tige
		Marjolaine	<i>Majorana hortensis</i> , <i>Origanum majorana</i> Syn.	
		Marjolaine, sucrée	<i>Majorana hortensis</i> Moench.	
		Marjolaine de Pot	<i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	
70	Moutarde		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graine
		Moutarde blanche ou jaune	<i>Brassica hirta</i> Moench.	

PARTIE 2 – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires					
Organisée par noms génériques					
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée	
		Moutarde, brune	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.		
		Moutarde noire ou brune	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.		
			<i>Sinapis alba</i> L.		
			<i>Sinapisnigra</i> L.		
71	Noix de muscade		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graine	
		Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristicafragrans</i> Houtt. <i>Myristicaargentea</i> Warb.		
72	Oignon	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes	
			<i>Allium cepa</i> Aggregatum Group		
73	Origan		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille/Tige	
		Origan mexicain	<i>Lippiaberlandieri</i> Schauer		
		Origan mexicain	<i>Lippiagraveolens</i> H.B.K.		
			<i>Lippiamicromera</i> Schauer		
	Origan	Oregano Oreganum, Origan mexicain, Sauge mexicain, Origan)		<i>Lippia</i> spp.	
			Origan Mt Pima	<i>Monardacitriodora</i> Cerv. ex Lag.	
			Origan de la sierra	<i>Monardafistulosa</i> L.	
		Origan italien	<i>Origanum ×majoricum</i> Cambess.		
		Origan turc Origan crétois Origan Oikea Origan syrien Origan Origan grec Origan du Turkestan		<i>Origanumonites</i> L. <i>Origanumonites</i> L. <i>Origanumonites</i> L. <i>Origanumsyriacum</i> L. <i>Origanumvulgare</i> L. <i>Origanumvulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanumvulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanumvulgare</i> subsp. <i>Vulgare</i>	
			Origan cubain	<i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliominthabustamenta</i> B. L. Turner	
Origan espagnol	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link				

**PARTIE 2 – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires**  
**Organisée par noms génériques**

N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
74	Pandanwangi		<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Feuille/Tige
75	Persil		<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.	Feuille
76	Poivre		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graine
		Poivre noir, blanc, vert	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Poivre du Brésil	<i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi	
		Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
	Poivre	Poivre chinois / Poivre de Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.	
		Cubèbes	<i>Piper cubeba</i> L.	
	Poivre	Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
76		Poivre négro / poivres guinéens	<i>Xylopii aethiopica</i> A. Rich.	
		Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Poivre long	<i>Piper longum</i> L.	
76	Poivre	Poivre rose Poivre du Sichuan / poivre japonais Poivre négro / poivres guinéens Canelo poivré Poivre d'Afrique de l'Ouest / du Bénin	<i>Schinus molle</i> L.  <i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopii aethiopica</i> A. Rich.  <i>Drimys winteri</i>  <i>Piper guineense</i> Schumacher & Thonn.	
77	Menthe poivrée		<i>Mentha piperita</i> L.	Feuille/Tige
78	Graine de grenade		<i>Punica granatum</i> L.	Graines
79	Graine de pavot		<i>Papaver somniferum</i> L.	Graine
80	Romarin		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Feuille
81	Safran		<i>Crocus sativus</i> L.	Parties florales
82	Sauge	Sauge	<i>Salvia officinalis</i> L.	Feuille
		Clary (sauge Clary)	<i>Salvia sclarea</i> L.	Feuille
		Sauge grec	<i>Salvia triloba</i> L.	
83	Sésame / Gingelly		<i>Sesamum indicum</i> L.	Graines
84	Échalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
85	Menthe verte		<i>Mentha spicata</i> L.	Feuille/Tige
86	Citronnelle sri lankaise		<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Feuille/Tige

PARTIE 2 – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
87	Anis étoilé		<i>Illiciumverum</i> Hook. f.	Graine
88	Sumac / Sumach		<i>Rhuscoriaria</i> L.	Fruit
89	Acore odorant		<i>Acoruscalamus</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
90	Estragon		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Feuille/Tige
91	Tejpat (Laurier indien)		<i>Cinnamomumtamala</i> (Buch. – Ham.) C. H. Nees&Eberm.	Feuille
92	Thym	Thym rampant / Thym sauvage / Serpolet	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturejoides</i> Coss.	Feuille
93	Curcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
94	Vanille		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	
		Vanille pompon Vanille Tahitienne	<i>Vanilla pompona</i> Schiede <i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	Fèves
95	Laurier des Antilles		<i>Pimentaracemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	Feuille
96	Zédoaire		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Racines, Rhizomes, Bulbes