

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 3.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 19/4/3 Add.1

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

Quatrième session

Thiruvananthapuram, Inde, 21-25 janvier 2019

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ Observations à l'étape 3 (Réponses à la CL 2018/54-SCH)

Observations de la Colombie, de l'Union européenne, de l'Inde, du Japon, du Kenya, du Mexique, des Philippines, des États-Unis d'Amérique et de la Zambie

Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système d'observations en ligne (OCS) du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2018/54 / OCS-CCSCH publiées en juillet 2018. Le système permet de compiler les observations dans l'ordre suivant : observations générales listées en premier, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives relative à l'annexe

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

ANNEXE I

Avant-projet de norme pour l'origan séché, observations à l'étape 3 (Réponses à la lettre circulaire " CL 2018/54 / OCS-CCSCH)

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRES / OBSERVATEURS
<p>Les États membres de l'Union européenne estiment que l'avant-projet de norme pour l'origan séché pourrait constituer une bonne base de discussion pour la 4e session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires. Les trois cycles de consultation ont permis de discuter des points de vue divergents et de trouver un compromis sur une norme autonome pour l'origan.</p> <p>Les États membres de l'Union européenne sont favorables à une norme autonome pour l'origan. Ils estiment qu'une norme autonome pour l'origan présente l'avantage d'être plus détaillée, alors qu'une norme de groupe ne prévoirait que des exigences minimales pour toutes les variétés d'origan, laissant les exigences de qualité sujettes à différentes interprétations.</p>	<p>Union Européenne</p>
<p>Les États-Unis d'Amérique souhaitent rappeler au comité que le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires et tous ses groupes de travail devraient utiliser davantage la méthode de regroupement pour l'élaboration de leurs normes, approuvées lors de la 3^{ème} session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires en février 2017 à Chennai, en Inde. Le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires doit entreprendre l'élaboration de normes en temps opportun compte tenu de l'intérêt de ses parties prenantes. Le processus d'élaboration de normes n'est pas uniquement un exercice académique, ces normes ont un effet sur les moyens de subsistance des populations du monde entier. L'élaboration des normes CCSCS avec l'approche actuelle n'est aucunement efficace, ni adaptée aux besoins des gouvernements, du commerce et des consommateurs.</p> <p>À cet égard, le Comité doit être plus efficace dans l'élaboration de ses normes, se servir des données économiques des pays membres et être plus sensible aux besoins de ses parties prenantes dans ses opérations, en gardant à l'esprit que : (i) Les membres du Comité ont recensé cent treize (113) épices et plantes culinaires nommées génériques à normaliser. (ii) Avec une charge de travail de quatre (4) normes par session, l'achèvement d'une norme pour chaque épice et herbe culinaire donnée nécessiterait au Comité au moins 20 sessions sur une période de 36 à 40 ans; ce qui met en cause la pertinence des normes CCSCS pour les parties prenantes.</p> <p>Le format de regroupement convenu est presque identique à celui de la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005). Cette norme concerne quatre-vingt-quatorze jus de fruits et nectars différents, élaborés en moins de dix ans; l'une des entreprises de normalisation les plus réussies du Codex Alimentarius. Par conséquent, le comité est encouragé à être plus efficace en cette ère de ressources limitées et à agir de manière à démontrer sa pertinence pour les parties prenantes. Le Comité doit décider soit d'adopter le format de normalisation de regroupement convenu, soit de trouver une autre méthode plus efficace pour présenter les normes aux pays membres en temps opportun. Il doit gérer l'élaboration de ses normes pour répondre aux besoins de ses parties prenantes en priorité plutôt qu'en exercice académique.</p>	<p>États-Unis</p>
<p>La Zambie ne dispose pas de norme pour l'origan. Cependant, en tant que pays, elle adopte de toute évidence les normes du Codex et les intègre aux normes nationales de sécurité sanitaire des aliments. Le pays est en train de réviser les lois sur la sécurité sanitaire des aliments, qui comprendront des réglementations établissant des normes pour différents aliments. Il est nécessaire d'élargir les aliments et les additifs à inclure dans les réglementations. Par conséquent, cette norme pour l'origan est acceptable tant que les paramètres chimiques, pesticides, métaux lourds et de microbiologie sont pris en compte dans la norme.</p>	<p>Zambie</p>

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRES / OBSERVATEURS ET JUSTIFICATION
1 CHAMP D'APPLICATION	
<p>Cette norme s'applique aux hojas secas/flores d'origan, définies à la section 2.1 ci-dessous, qui sont offertes pour consommation directe, en tant qu'ingrédient dans le traitement des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant ou pour reconditionnement le cas échéant. L'origan sec est exclu destiné à un traitement industriel autre que celui indiqué est exclu.</p>	<p>Colombie</p> <p>La Colombie estime qu'il convient de corriger la traduction en espagnol " feuilles / fleurs séchées ", avec les termes plus appropriés "hojas/flores secas".</p> <p>Le changement vise à clarifier et à délimiter le champ d'application, car en indiquant seulement qu'il s'agit d'une " consommation directe ", on pourrait comprendre que l'aliment peut être emballé ou non. Ainsi, il est considéré que l'expression " ou pour reconditionnement, le cas échéant ", n'établit pas de critère spécifique pour déterminer la situation spécifique dans laquelle se trouve le produit. De même, il est jugé pertinent de modifier le libellé du dernier paragraphe afin de clarifier la détermination de la situation spécifique dans laquelle la règle n'est pas applicable.</p>
<p>La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de l'origan définies à la section 2.1 ci-dessous, approvisionnées pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant. La norme exclut l'origan séché destiné à la transformation industrielle.</p>	<p>Philippines</p> <p>Nous voudrions demander des éclaircissements sur la définition du traitement industriel utilisée dans la phrase de l'avant-projet.</p>
2 DESCRIPTION	
<p>2.1 Définition du produit</p>	<p>Union Européenne</p> <p>Section 2 - Description</p> <p>Dans le tableau 1, la première colonne intitulée " Nom spécifique " doit être renommée " Nom spécifique couramment utilisé " afin d'indiquer clairement qu'elle correspond à des noms couramment utilisés dans le commerce.</p> <p>Le tableau 1 joue un rôle essentiel dans la norme pour l'origan. Par conséquent, toutes les entrées doivent être soigneusement vérifiées. Les États membres de l'Union européenne s'inquiètent de quelques noms communs, qui ne semblent pas suffisamment étayés. Des éclaircissements sont donc demandés sur les points suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> Oikea origan : ce nom apparaît dans la base de données de Mansfeld comme nom commun pour <i>Origanum onites</i> L. Cependant, aucune autre source scientifique ne peut corroborer ce nom commun. <i>Origanum x majoricum</i> Cambess est un hybride d'<i>O. majorana</i> L. x <i>O. vulgare</i> L. ssp <i>virens</i>, qui est lié à " l'origan italien " dans la base de données de Mansfeld. Il semble que la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires ait décidé d'exclure l'origan majoran du projet de norme pour l'origan. Nous nous demandons si l'origan majoran devrait être inclus dans le tableau 1. Selon la base de données sur les plantes Euro + Med1), <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>virens</i> se développe sur la péninsule ibérique et au Maroc 2). Nous nous demandons donc si un nom usuel différent devrait être utilisé à cet effet. <p>De plus, les pays membres de l'Union Européenne considèrent que le tableau 1 devrait porter les indications suivantes :</p> <p>Origan turc (?) <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Virens</i> Origan grec <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Hirtum</i></p>

	<p>4. Le nom scientifique complet d'<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>hirtum</i> est <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>hirtum</i> (Lien) Letsw.</p> <p>1) https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail.aspx?id=430877</p> <p>2) § 24 Le comité n'a pas approuvé les plans d'échantillonnage, car les valeurs du tableau ne correspondaient pas à celles recommandées dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC / GL 50-2004). Il était difficile de savoir si le plan d'échantillonnage fourni était appliqué à des attributs ou à des caractéristiques variables. Le comité a demandé au Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires de réexaminer les valeurs conformément au GL50. Le comité a également convenu d'informer le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires qu'il fournirait aux comités de produits un modèle pour l'élaboration de plans d'échantillonnage au cas où il souhaiterait attendre que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) fournisse ledit modèle, pour développer des plans d'échantillonnage.</p>
<p>L'origan séché est le produit obtenu à partir des feuilles et des sommités fleuries fleurs des plantes énumérées au graphique (cuadro) tableau 1, et traitées de manière appropriée, soumises à des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement et le tamisage.</p> <p>Tableau 1. Plantes culinaires séchées couvertes par cette norme</p>	<p>Colombie</p> <p>La Colombie considère qu'il convient d'adapter la traduction en espagnol en remplaçant le texte "sumidades floridas" par "flores". Supprimer également le texte "Cuadro 2" pour le remplacer par "Tableau 2"; afin de donner une meilleure interprétation et clarté au document.</p>
<p>L'origan séché est le produit obtenu à partir des feuilles et des sommités fleuries fleurs des plantes énumérées dans le tableau 1 et traitées de manière appropriée, soumises à des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement et le tamisage.</p>	<p>Philippines</p> <p>Pour des raisons de cohérence, nous suggérons d'utiliser le terme fleurs au lieu de sommités fleuries.</p>
<p>Tableau 1. Plantes culinaires séchées couvertes par cette norme</p>	<p>Philippines</p> <p>Les Philippines proposent de supprimer l'origan italien - <i>Origanum x majoricum</i> Cambes. Origane crétois - <i>Origanum onites</i> L. Origane syrien - <i>Origanum syriacum</i> L. L'origan à épée turque - <i>Satureja Montana</i> L. et <i>Lippia</i> dans le tableau de la mouture de projet.</p> <p>Justification :</p> <p>Étant donné que la proposition concerne principalement l'origan (<i>Origanum vulgare</i>), il est recommandé de supprimer les autres espèces telles que l'origan italien, l'origane crétois, l'origane syrien, l'origan à épée turque et la <i>Lippia</i>.</p>
<p><u>Nom générique - Il est suggéré d'éliminer la première colonne du tableau 1</u></p>	<p>Mexique</p> <p>Il est suggéré d'éliminer la première colonne du tableau 1. Le nom général est origan et dans l'ensemble de la norme, il n'est fait référence qu'à l'origan (dans lequel <i>Lippia</i> est inclus)</p>
<p><i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>hirtum</i>.</p>	<p>Philippines</p> <p>Les Philippines soutiennent le nom scientifique de l'origan grec, <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>hirtum</i>. Cependant, le nom scientifique n'a pas d'auteur. Link était le premier à donner le nom scientifique d'origan grec et a été révisé par Letsw. Par conséquent, le nom scientifique complet devrait être <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>hirtum</i> (Lien) Letsw.</p> <p>Justification: <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>hirtum</i> (Lien) Letsw. était acceptable sur la base du site Web,</p>

	Plant List.
Origan mexicain <i>Origanum vulgare</i> L. <i>Origanum majorana</i> L.	Mexique
<i>Poliomintha longiflora</i>	États-Unis Supprimer <i>Poliomintha longiflora</i> du tableau car il ne fait pas partie de la famille Lippia. Le tableau est révisé sur la base de la nomenclature binomiale correcte (référence - base de données mondiale de Mansfield sur les cultures agricoles et horticoles).
<i>Poliomintha longiflora</i> <i>Poliomintha bustamanta</i> Turner <i>Poliomintha dendrítica</i> Turner <i>Hyptis suaveolens</i> (L.) <i>Brickelia veronicaefolia</i> H, BK <i>Calamiuta potosina</i> Schaff <i>Dalea greggi</i> Gray <i>Gardoquia micromerioide</i> Helmsl (Shaffner) <i>Hedeoma floribunda</i> Standl <i>Lantana involucrata</i> L. <i>Lantana Velutina</i> Mart <i>Monarda austromontana</i> Epl <i>Monarda citriodora</i> Cerv <i>Paliomintha longiflora</i> Gris	Mexique
<i>Poliomintha longiflora longiflora</i> Gray	Mexique
Entier Entier / Intact	Mexique Maintenir l'harmonie avec les normes émises par le comité.
Picado/frotado Picado/triturado: Broyé / frotté: traité à divers degrés allant d'un écrasement grossier à fin	Colombie La Colombie considère qu'il est pertinent de changer le terme " frotado " en " tirturado " afin de clarifier le texte.
Moulu / en poudre : transformé en poudres poudre. La taille des particules et la forme de présentation broyé / en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.	États-Unis
Moulu / en poudre : transformé en poudres poudre	Colombie Au point c), il convient d'éliminer la lettre " s " à la fin du mot " poudre ".
3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ	
3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ	Union Européenne Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité • En ce qui concerne la teneur en huile volatile de l'origan, les États de l'Union Européenne souhaitent

	exprimer leur préférence pour les valeurs suivantes, qui permettent une distinction claire entre les différentes classes de qualité: Classe / grade I : min 2,0 ml / 100 g (base sèche), Classe / Grade II : min 1,5 ml / 100 g (base sèche).
L'origan séché doit <u>peut</u> avoir une odeur et une saveur caractéristiques (odeur parfumée, chaleureuse, peu odorante et amère) variant en fonction de la souche chimique des composants principaux de l'huile volatile (carvacrol et / ou thymol), et pouvant varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques. L'origan séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et surtout de la moisissure. L'origan séché doit avoir une couleur caractéristique variant du vert-grisâtre pâle au vert foncé.	Mexique La rédaction a proposé d'harmoniser la norme avec d'autres normes telles que celle sur le thym séché. (CXS 328-2017)
L'origan entier, broyé / frotté est <u>peut être</u> classé en trois classes / qualités selon les exigences physiques et chimiques détaillées dans les tableaux 2 et 3, respectivement.	États-Unis La classification obligatoire de l'origan séché en trois classes n'est pas universellement pratiquée. Par conséquent, il est impératif que la norme intègre les différentes pratiques commerciales existantes.
- Classe / Grade II <u>Quand l'origan séché n'a pas de classe / grade défini, les dispositions relatives aux exigences de la classe / grade II s'appliquent en tant qu'exigences minimales.</u>	États-Unis
3.2.4 Caractéristiques physiques	États-Unis Certaines des tolérances relatives aux caractéristiques physiques du tableau sont incompatibles avec les pratiques commerciales et réglementaires.
L'origan entier, broyé / frotté picado/frotado <u>picado/triturado</u> et l'origan moulu doivent être conformes aux exigences physiques détaillées dans le tableau 2.	Colombie
Tableau 2. Exigences physiques pour l'origan-origan entier / broyé / frotté et moulu (Tolérance autorisée pour les défauts)	Inde Justification : Rendre le titre du tableau cohérent avec celui des normes approuvées par le Comité du Codex sur les épices et les plantes aromatiques (cumin, thym). (Paragraphe 15, REP CCSC3)
Cuadro <u>Tableau 2. Exigences physiques pour l'origan entier / broyé / frotté (entero/picado/frotado entero/picado/triturado) et l'origan moulu</u>	Colombie
Matières végétale externes (1) (% maximum de la fraction massique) Classe / Grade I : <u>1</u> Classe / Grade II : <u>2</u>	Inde
Matières végétale externes (1) (% maximum de la fraction massique) Classe extra : <u>1</u> Classe / Grade I : <u>1</u> Classe / Grade II : <u>5</u>	Kenya
Matières végétale externes (1) (% maximum de la fraction	Mexique

massique) Classe extra : 0,5 Classe / Grade I : 0,5 Classe / Grade II : 0,5	
Matières végétale externes (*) (% maximum de la fraction massique) Classe extra : 1 Classe / Grade I : 1 Classe / Grade II : 1	États-Unis
Poudre d'origan (particules inférieure à la maille 40 / 420 µm maximum)	États-Unis Il serait convenable d'ajouter au bas du tableau 2 * La taille des particules est évaluée uniquement sur demande, accompagnée des pièces justificatives : Les insectes morts entiers sont mesurés sur la base d'un nombre / unités pour 100 g et non en masse. Les fragments d'insectes sont mesurés en nombre de morceaux / fragments pour 10 g et non en masse
Poudre d'origan plus petite que la taille de particules indiquée. *(moins de 40 mailles / 420 µm maximum%)	États-Unis
Poudre d'origan (particules inférieure à la maille 40 / 420 µm maximum)	Colombie Préciser la granulométrie si le pourcentage de rétention correspond au numéro de la maille Les mêmes paramètres devraient être appliqués pour l'origan moulu et l'origan entier ou broyé. Clarifier en granulométrie si le % est pour la rétention
Poudre d'origan (particules inférieure à la maille 40 / 420 µm maximum) Classe extra : 20 Classe / Grade I : 20 Origan moulu: 80	États-Unis
Insectes morts, fragments d'insectes, % fraction massique maximum / 100 g	États-Unis Ajouter des lignes pour les fragments d'insectes (nombre / 10 g) 300 pour l'origan entier, broyé / frotté et 1250 pour l'origan en poudre. Poils de rongeur (nombre / 10 g) : 2 pour l'origan entier, broyé / frotté et 5 pour l'origan en poudre ; 5p / p pour les dommages causés par la moisissure ; 5 (total avec les unités endommagées par les insectes) pour l'origan entier, broyé / frotté et non disponible pour l'origan en poudre ; Autres excréments, mg / kg max 22 pour l'origan entier, broyé / frotté et non disponible pour l'origan en poudre
Insectes morts, fragments d'insectes, pourcentage massique maximal	Japon Par rapport à la limite proposée de 0,1 % pour les corps étrangers, nous considérons que la limite proposée pour les " Insectes morts, fragments d'insectes " est trop élevée. Du point de vue de l'hygiène, elle devrait être aussi stricte que 0,1 % ou moins.
Insectes morts, fragments d'insectes, pourcentage massique maximal	Colombie Aucun pourcentage de fragments d'insectes ne devrait être autorisé dans les espèces d'origan, quelle que soit leur origine.

Insectes morts, fragments d'insectes, pourcentage massique maximal Classe extra : Nulle ou 0 Classe / Grade I : Nulle ou 0 Classe / Grade II : Nulle ou 0	Colombie
Insectes morts, fragments d'insectes, pourcentage massique maximal Classe extra : 1 Classe / Grade I : 1 Classe / Grade II : 1	Inde Justification : Le pourcentage d'insectes morts, fragments d'insectes, ne doit pas dépasser 1 % dans toutes les classes. 1 % est également indiqué dans la norme approuvée pour le thym du Comité du Codex pour les épices et les plantes culinaires.
Insectes morts, fragments d'insectes, pourcentage massique maximal Classe extra : 1 Classe / Grade I : 1 Classe / Grade II : 1	Mexique
Insectes morts, fragments d'insectes, pourcentage massique maximal Classe extra : 3 Classe / Grade I : 3 Classe / Grade II : 3	États-Unis
Insectes vivants	Inde L'unité pour ce paramètre est manquante. Un numéro ou une note de bas de page peut être donnée d'autant que : " le produit doit être exempt d'insectes vivants ".
Maximum excréments de mammifères (mg / kg)	Colombie Aucun pourcentage d'excréments de mammifère ne doit être autorisé dans les espèces d'origan, quelle que soit leur origine.
Maximum excréments de mammifères (mg / kg)	Japon L'origan appartient à la même famille que le thym, et l'origan et le thym sont produits de manière similaire. Par conséquent, la limite d'excréments de mammifère devrait être, quelle que soit sa qualité, identique à celle du thym, soit 1,0 mg / kg p / p pour plus 'harmonie.
Maximum excréments de mammifères (mg / kg) Classe extra : Nul Classe / Grade I : Nul Classe / Grade II : Nul Origan moulu: Nul	Colombie
Maximum excréments de mammifères (mg / kg) Origan moulu: 1	Inde Justification : La limite maximale admissible ne doit pas dépasser 1 mg / kg. Cette valeur a été acceptée pour les normes approuvées pour le thym et le cumin.

Maximum excréments de mammifères (mg / kg) Classe extra : 1 Classe / Grade I : 1 Classe / Grade II : 1 Origan moulu: 1	Mexique
3.2.5 Caractéristiques chimiques	États-Unis Les valeurs relatives aux exigences pour les produits chimiques doivent être fondées sur des études scientifiques et des acceptations commerciales. Les États-Unis ont examiné les directives de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA), de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et de la réglementation américaine en matière d'alimentation et de médicaments (FDA) et ont présenté le tableau modifié suivant.
L'origan entier / broyé / frotté (entero/picado/frotado <u>entero/picado/triturado</u>) ainsi que l'origan moulu doivent être conformes aux exigences chimiques détaillées au tableau 3.	Colombie
Tableau 3. Cuadro 3. Exigences en produits chimiques pour l'origan entier / broyé / frotté (entero/picado/frotado <u>entero/picado/triturado</u>) ainsi que l'origan moulu	Colombie
Paramètre <u>Ajouter une autre ligne pour la teneur en eau .% fraction de masse, maximum. La valeur est de 12 pour l'origan entier / broyé / frotté et de 12 pour l'origan moulu.</u>	États-Unis Ajouter les valeurs provenant de 3.2.1 au tableau.
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), maximum Classe extra : 10 Classe / Grade II : 10 Origan moulu: 12	États-Unis
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), maximum Classe / Grade II : 10 Origan moulu: 10	Mexique Selon le tableau 3, il est demandé d'établir les valeurs en conformité avec l'Association européenne des épices. Association européenne des épices (2011), Documentos minimos de calidad, Rev. 4,p.p 4 Lien : http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCSCH/CCSCH1/sc01_03s.pdf
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), maximum Origan moulu: 12	Inde
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), maximum Origan moulu: 12	Kenya
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), maximum Origan moulu: 16	Colombie
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	Colombie

Origan moulu: 1,5	
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum Classe extra : 2 Origan moulu: 2	États-Unis
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum Origan moulu: 2	Inde Pour s'aligner sur la norme ISO
Huiles volatiles (*), ml / 100 g (base sèche), minimum Classe / Grade I : 1,7 Classe / Grade II : 1,5	Kenya
Huiles volatiles (*), ml / 100 g (base sèche), minimum Classe / Grade II : 1,5	Mexique 1.5 Selon le tableau 3, il est demandé d'établir les valeurs en conformité avec l'Association européenne des épices. Association européenne des épices (2011), Documentos minimos de calidad, Rev. 4,p.p 4 Lien : http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCSCH/CCSCH1/sc01_03s.pdf
Huiles volatiles (*), ml / 100 g (base sèche), minimum Classe extra : 1,8 Classe / Grade I : 1,8 Classe / Grade II : 1,8	États-Unis
3.4 Acceptation de lot	Colombie
Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux exigences de qualité applicables visées à la section 3.2 lorsque le nombre de « unités défectueuses », tel que défini à la section 3.2, ne dépasse pas le nombre du plan d'échantillonnage approprié qui accorde l'acceptation. Pour les facteurs évalués sur une moyenne d'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne est conforme à la tolérance détaillée et si aucun échantillon individuel n'est excessivement hors tolérance ne se trouve en dehors du +/- de l'écart-type.	Colombie L'on considère que pour l'acceptation des facteurs évalués dans l'échantillon moyen, l'expression " excessivement hors tolérance " est subjective et ne permet pas de clarifier l'acceptation des lots. Compte tenu de cette situation, la Colombie recommande qu'un écart-type hors tolérance soit fixé pour accepter le lot; et dans le cas contraire, que le terme " excessivement hors tolérance " soit défini.
4 ADDITIFS ALIMENTAIRES	
4 ADDITIFS ALIMENTAIRES	États-Unis Il n'y a pas d'exigence ou de pratique uniforme pour l'utilisation d'additifs alimentaires dans ce produit. Certains pays en interdisent l'utilisation, d'autres non. L'utilisation d'additifs alimentaires dépend en grande partie de son utilisation fonctionnelle et des préférences du marché. À cet égard, les États-Unis recommandent de rendre cette section facultative en utilisant une partie du texte de la même section de la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).
Aucun additif alimentaire, arôme ou auxiliaire technologique n'est autorisé. Les additifs autorisés dans les produits visés (abacado) par cette norme sont ceux indiqués pour cette	Colombie La Colombie considère que, conformément aux procédures établies par la Commission du Codex

<p>catégorie d'aliments dans la présente norme Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).</p>	<p>Alimentarius, l'utilisation d'additifs doit être conforme aux dispositions de la norme Codex, Codex Stan 192-1995 afin de ne pas créer d'incohérences entre les normes.</p> <p>Dans la Norme générale des additifs de la Commission du Codex Alimentarius (Codex Stan 192-1995), des additifs tels que : l'acésulfame de potassium (exhausteur de goût), le butylhydroxytoluène (antioxydant), les polysorbates (stabilisants), entre autres, qui sont autorisés pour la catégorie " 12.2. 1 plantes aromatiques et épices " sont autorisés.</p>
<p>Aucun additif alimentaire, arôme ou auxiliaire de traitement n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme. Seuls les additifs alimentaires énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 195-1995) peuvent être utilisés dans ce produit.</p>	<p>États-Unis</p>
<p>5</p>	
<p>5 CONTAMINANTS CONTAMINANTS</p> <p>Le contrôle de la contamination par les mycotoxines doit être envisagé. Il existe des réglementations internationales (européennes) dans lesquelles la préparation des échantillons et les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel du contenu en mycotoxines dans les produits alimentaires, y compris les épices, répondent aux critères suivants : Poids de l'échantillon, méthode d'échantillonnage en fonction du poids du lot et des critères d'acceptation.</p>	<p>Colombie</p>
<p>6 HYGIENE ALIMENTAIRE</p>	
<p>ajouter</p> <p>6.23 Les produits doivent être conformes à tout aux critères microbiologiques établis conformément au <i>Microorganisms in food 2 sampling for microbiological analysis : principles and specific applications</i> (ICMF, échantillonnage des microorganismes dans les aliments, 2 aux fins d'analyse microbiologique : principes et applications spécifiques)</p> <p>8- ÉTIQUETAGE</p> <p>Ajouter</p> <p>8.4 durée de conservation des produits finaux et date de production des produits non destinés à la vente au détail</p> <p><i>Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CXG 21-1997).</i></p>	<p>Irak</p>
<p>8 ÉTIQUETAGE</p>	
<p>8 ÉTIQUETAGE</p>	<p>Union Européenne</p> <p>Section 8 – étiquetage</p> <p>Les pays membres de l'Union Européenne sont favorables à l'indication obligatoire de l'espèce lors de l'étiquetage des produits (paragraphe 8.2.2). Étant donné que des plantes différentes du point de vue taxonomique pourraient être commercialisées en tant qu'" origan ", les pays membres de l'Union Européenne considèrent que cette disposition est appropriée car elle permet aux consommateurs de</p>

	faire des choix en connaissance de cause et les protège de toute erreur.
8.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent peuvent être étiquetés conformément à la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:	Mexique Maintenir l'harmonie avec les normes émises par le comité. (thym)
8.2.3 Pays de récolte / origine 8.4 <u>Identification commerciale</u> <u>-Class (grade)</u>	Inde Justification : Aligner sur la norme Codex pour le poivre noir, blanc et vert.
8.2.38.3 Pays de récolte / origine	Inde
8.2.48.5 Marque d'inspection (facultative)	Inde
8.36 <u>Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail</u>	Inde
8.3 <u>Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail</u>	Colombie Il existe des réglementations internationales dans lesquelles la sécurité et la qualité des récipients et des emballages pour cette classe de produits sont requises et doivent être harmonisées pour faciliter les échanges.
9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE	
9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE <u>Les États-Unis proposent l'ajout des informations suivantes au tableau 4</u> <u>Réaliser une analyse pour les insectes entiers, des fragments d'insectes, des poils de rongeur, selon la méthode AOAC 975.49 et dont le principe de base est " extraction et examen visuel "</u>	États-Unis Les États-Unis se rendent compte que tous les pays et tous les commerçants ne disposent, ni utilisent des technologies d'un même niveau pour la méthode d'analyse. Par conséquent, il est prudent de fournir autant de méthodes d'analyse reconnues que possible dans la norme.
9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE	Union Européenne Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage En ce qui concerne la section 0.2 Plan d'échantillonnage, la référence au plan d'échantillonnage pour le thym et le cumin ne semble pas appropriée car ce plan n'a pas encore été approuvé par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) (par. 2 of REP 17/MAS). La question de l'élaboration de plans d'échantillonnage spécifiques pour les épices et les plantes culinaires sera examinée plus en détail lors de la 4e session du Comité du Codex pour les épices et plantes culinaires. Ainsi, en attendant que toute décision soit prise sur cette question, une référence aux Directives générales sur l'échantillonnage de la CAC / GL 50-2004 pourrait être envisagée.
Materia extranjera <u>extraña</u> Corps étrangers <u>Matières externes</u>	Colombie Le paramètre est mieux connu sous le nom de " matière externe " et non de " corps étrangers ". Pour les matières externes, se servir de la méthode <u>AOAC 960.51</u> . Détermination des cendres Détermination du % d'humidité

<p>ISO 927:20092009 ISO 3632-2 ASTA 14 AOAC 960.51 AOAC 941.12 <u>Gravimétrie</u> AOAC 986.21 <u>Distillation</u></p>	<p>Colombie Le paramètre est mieux connu sous le nom de " matière externe " et non de " corps étrangers ". Pour les matières externes, se servir de la méthode <u>AOAC 960.51</u>. Détermination des cendres Détermination du % d'humidité</p>
<p>Insecte entier vivant / mort</p>	<p>Inde Justification : Les insectes vivants sont mentionnés en tant que paramètre au tableau 2; par conséquent, une méthode doit être indiquée dans ce tableau.</p>