



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

Troisième session

Chennai (Inde), 6-10 février 2017

**QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET
SES ORGANES SUBSIDIAIRES**

A. TRENTE-NEUVIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission¹

1. La Commission, à sa trente-neuvième session, a adopté les projets de normes suivants à l'étape 5:
 - projet de norme sur le cumin, en notant que les propriétés physiques et chimiques requises pour le cumin concassé et moulu (c'est-à-dire l'arôme, la classification, les matières étrangères, etc.) devraient figurer dans la norme, et que la référence à la méthode d'essai ISO 939 devrait être modifiée comme suit: ISO 938;
 - projet de norme sur le thym, en notant les observations relatives au nom du produit et aux méthodes d'analyse.
2. Ces questions seront **examinées** au titre des points 4 et 5 de l'ordre du jour.

Amendements relatifs au Manuel de procédure²

3. La Commission, à sa trente-neuvième session, est convenue d'adopter l'amendement proposé par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et approuvé par le Comité du Codex sur les principes généraux à la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans le Plan de présentation des normes Codex de produits (Section II: Élaboration des normes Codex et textes apparentés). La section concernée des normes de produits devra donc être libellée comme suit: «*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 (CODEX STAN 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme*».
4. L'amendement n'impliquera pas la suppression automatique des méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues actuellement dans les normes du Codex. La suppression des méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes de produits sera effectuée au fur et à mesure que la révision et la mise à jour de la norme CODEX STAN 234-1999 avancera, et que les incohérences et autres questions en suspens seront résolues.
5. Le Comité **est invité à prendre note** des décisions susmentionnées.

¹ REP16/CAC par. 80 à 85 et annexe IV.

² REP16/CAC, annexe II, et REP16/MAS, annexe III.

B. AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

TRENTE-SEPTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE³

Méthodes d'analyse des dispositions relatives aux projets de normes sur le cumin et sur le thym

6. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, à sa trente-septième session, a approuvé toutes les méthodes d'analyse de Type I des cendres totales, des cendres insolubles dans l'acide, des huiles volatiles et des matières étrangères, endogènes et exogènes, ainsi que les méthodes d'analyse de Type IV des dommages causés par des insectes (pour le cumin et pour le thym) et des dommages causés par des moisissures (pour le thym). Le typage de la méthode d'analyse de l'humidité reste à déterminer (voir l'annexe I).

7. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a aussi formulé un certain nombre de recommandations (voir l'annexe II).

DIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS⁴

8. Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, à sa dixième session, a examiné la demande formulée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires visant à savoir si les limites maximales de contaminants disponibles pour les légumes feuillus étaient applicables aux épices et herbes culinaires ou s'il était nécessaire d'élaborer des limites maximales spécifiques.

9. Il est convenu d'informer le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires que, à son avis, les limites maximales ou les teneurs indicatives établies dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale pour les légumes feuillus ne sont pas applicables aux épices et aux herbes culinaires. Les pays qui souhaitent établir des limites maximales pour les contaminants présents dans les épices et les herbes culinaires peuvent soumettre leurs propositions au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, pour examen (voir la Partie B de l'annexe II).

QUARANTE-TROISIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES⁵

10. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à sa quarante-troisième session, a confirmé les dispositions d'étiquetage dans les projets de normes pour le cumin et pour le thym séché.

11. Il a proposé de supprimer le mot «séché» de la section 8.2.1 dans la norme pour le thym séché à des fins de cohérence avec la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), qui prévoit d'accompagner le nom du produit des mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment.

12. Le Comité **est invité à prendre note des décisions susmentionnées et à y apporter des réponses, le cas échéant.**

QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

QUARANTE-SEPTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE⁶

13. Durant l'examen du projet d'annexe proposé sur les épices et les plantes aromatiques séchées au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à sa quarante-septième session, a demandé au Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires de spécifier si les herbes aromatiques séchées comprenaient les herbes culinaires séchées, en soulignant que les sections portant sur l'hygiène contenues dans les normes élaborées par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires feraient, pour les herbes culinaires, référence au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CAC/RCP 75-2015), et en particulier à l'annexe sur les épices et les plantes aromatiques séchées.

14. Le Comité **est invité à examiner** cette demande.

³ REP16/MAS, paragraphes 26 à 28 et section A de la partie 2 de l'annexe II.

⁴ REP 16/CF, paragraphe 10.

⁵ REP16/FL, paragraphe 15.

⁶ REP16/FH, paragraphe 38, alinéa c.

QUARANTE-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES⁷

15. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, à sa quarante-huitième session, a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour le thym telles que proposées par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires.
16. Il est convenu de demander au Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires de préciser la raison pour laquelle:
- il n'inclut pas une référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires dans la section sur les additifs alimentaires dans la norme (à savoir pour tous les agents antiagglomérants répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires) tel que requis par le Manuel de procédure (Modèle pour les normes de produits Codex); et
 - il limite l'emploi des additifs alimentaires à uniquement trois (3) agents antiagglomérants.
17. Le Comité **est invité à examiner** cette recommandation.

⁷ REP16/FA, par. 34 et 35.

ANNEXE**NORME POUR LE CUMIN – MÉTHODE D'ANALYSE**

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type
Cumin	Humidité	ISO 760:1978 AOAC 2001.12	Titrage	À déterminer
Cumin	Cendres totales	ISO 928:1997	Gravimétrie	I
Cumin	Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Cumin	Huiles volatiles	ISO 6571:2008	Distillation / méthode volumétrique	I
Cumin	Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel / gravimétrie	I
Cumin	Matière étrangère exogène	ISO 927:2009	Examen visuel / gravimétrie	I
Cumin	Dommages causés par des insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique n°5 de l'administration des États-Unis d'Amérique chargée des produits alimentaires et pharmaceutiques)	Examen visuel	IV

NORME POUR LE THYM – MÉTHODES D'ANALYSE

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type
Thym	Humidité	ISO 760:1978 AOAC 2001.12	Titration	À déterminer
Thym	Cendres totales	ISO 928:1997	Gravimétrie	I
Thym	Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Thym	Huiles volatiles	ISO 6571:2008	Distillation / méthode volumétrique	I
Thym	Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel / gravimétrie	I
Thym	Matière étrangère exogène	ISO 927:2009	Examen visuel / gravimétrie	I
Thym	Dommages causés par des insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique n°5 de l'administration des États-Unis d'Amérique chargée des produits alimentaires et pharmaceutiques)	Examen visuel	IV
Thym	Dommages causés par des moisissures	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique n°5 de l'administration des États-Unis d'Amérique chargée des produits alimentaires et pharmaceutiques)	Examen visuel	IV