



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

Troisième session

Chennai, Inde, 6 - 10 février 2017

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE NOIR, BLANC, VERT (POIVRE NBV)

Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par l'Inde et co-présidé par l'Indonésie et le Cameroun

(À l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés sont invités à présenter leurs observations sur **l'avant-projet de norme pour le poivre NBV** à l'étape 3 (**annexe I**), et les commentaires doivent être présentés par écrit conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et des textes apparentés. (Voir le *Manuel de procédures de la Commission du Codex Alimentarius*) à Inde, Secrétariat du CCSCCH, courriel: ccsch@indianspices.com avec copie au Point de contact du Codex de l'Inde (Autorité de la sécurité alimentaire et des normes de l'Inde), courriel : codex-india@nic.in et le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO / OMS sur les normes alimentaires, courriel : codex@fao.org avant le **9 décembre 2016**.

Présentation des observations soumises : Pour faciliter la compilation des observations et préparer un document d'observations plus utile, les membres et les observateurs qui ne s'y conforment pas encore sont priés de présenter leurs observations selon le plan indiqué dans **l'appendice II** du présent document.

Introduction

1. La deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH2) tenue à Goa (Inde) du 14 au 18 septembre 2015 a donné lieu à l'examen de la proposition relative au projet de norme pour le poivre noir, blanc et vert (Poivre NBVs) soumise lors la session. En raison de contraintes de temps, la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a accepté de recueillir des commentaires supplémentaires sur chaque section de l'avant-projet de norme et que tous les commentaires recueillis (y compris les observations écrites soumises à CCSCH2) soient examinés lors de la reformulation du document.

2. Le Comité est convenu de rétablir le groupe de travail en ligne dirigé par l'Inde et co-présidé par l'Indonésie et le Cameroun, travaillant en anglais uniquement pour réviser l'avant-projet de norme (en tenant compte des discussions de CCSCH2, des observations écrites présentées à CCSCH2 et des décisions pertinentes concernant le format des autres normes dans le cadre des discussions du CCSCCH), pour dissémination aux fins d'observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.¹

Résumé du processus

3. Un total de 33 membres, constitués de 19 pays membres et de trois (3) organisations observatrices, ont été enregistrés pour participer au groupe de travail. La liste des membres du groupe de travail en ligne est jointe à **l'appendice III** du présent rapport.

4. Le premier projet de norme sur le poivre NBV a été distribué à tous les participants le 27 février 2016 avec la date limite du 30 avril 2016 et neuf (9) membres participants ont fourni des commentaires.

5. En se fondant sur des commentaires concernant le premier projet, le deuxième projet a été préparé et soumis à tous les participants le 27 mai 2016.

6. Des commentaires ont été reçus de cinq (5) pays membres et d'une (1) organisation d'observateurs, et sur la base de ces commentaires, le rapport final de ce groupe de travail en ligne a été préparé.

Analyse des réponses

7. La plupart des membres ont participé activement au processus de formulation des normes en faisant des commentaires sur les projets en circulation.

8. Cinq pays membres et un observateur ont fait des commentaires très actifs sur le deuxième projet.

9. Certains des membres ont donné des valeurs différentes sur certains paramètres physiques et chimiques pour le poivre noir, blanc et vert. Ces valeurs sont alors présentées en [] et soumises au comité pour approbation finale.

10. Le rapport soumis contient le champ d'application et les principaux aspects permettant de fixer les exigences minimales de qualité des trois formes de poivres séchés en trois catégories / calibres destinée à la production alimentaire et à la consommation humaine directe. En outre, une disposition relative aux poivres non classifiés / non calibrés est donnée pour les poivres destinés à la transformation ultérieure.

Conclusion et recommandations

11. Le Comité est invité à examiner le projet tel qu'il figure à l'**appendice I**, en vue de le faire progresser dans la procédure par étapes du Codex.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE NOIR, BLANC, VERT (POIVRE NBV)**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux poivres séchés ou déshydratés (noirs, blancs et verts - abrégés en NBV) issus de baies de *Piper nigrum* L. appartenant à la famille des *Piperaceae*, destinés à la production alimentaire industrielle et destinés à la consommation directe ou au remballage si nécessaire. Elle exclut le poivre NBV pour la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

- (i) Les poivres NBV sont les baies de *Piper nigrum* L. ayant atteint un degré approprié de développement et / ou de maturité pour le produit visé.
 - a) Poivre noir - obtenu à partir de baies séchées ayant un péricarpe non brisé.
 - b) Poivre blanc - obtenu à partir de baies séchées après avoir enlevé le péricarpe.
 - c) Poivre vert - obtenu à partir de baies vertes par élimination de l'humidité dans des conditions contrôlées.

Les baies sont traitées de manière appropriée pour obtenir les produits ci-dessus, en subissant des opérations telles que le battage, le tamisage et le criblage, le trempage, le lavage, le blanchissement, le séchage ou la déshydratation, le décorticage, le calibrage, le broyage et l'écrasement avant l'emballage final et le stockage.

2.2 Présentations

Le poivre noir, blanc et vert peut être offert dans l'une des présentations suivantes :

- (a) entier / intact
- (b) Broyé / concassé - brisé en deux ou plusieurs morceaux.
- (c) Écrasé - Transformé en poudre.

2.3 Types de variétés

Toute variété (cultivar) commercialement cultivée de *Piper nigrum* L. adaptée au traitement.

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

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 Facteurs de qualité

Les facteurs de qualité pour les poivres noirs, blancs et verts entiers sont établis sur la base des caractéristiques physiques et chimiques ci-dessous.

3.2.1 Caractéristiques Physiques

Les paramètres de base pour des poivres entiers NBV sont donnés dans la table 1 ci-dessous.

Tableau 1. Paramètres de base pour le poivre noir, blanc et vert *

Paramètre de base	Poivre noir	Poivre blanc	Poivre vert
Taille générale pour les poivres entiers NBV	Diamètre 2,5 à 7,0 mm (environ)	Diamètre 2,0 à 6,0 mm (env.)	Diamètre 2,0 à 6,0 mm (approx.)
Forme des poivres entiers NBV	Entier avec forme globulaire et péricarpe ridé.	Entier de forme globulaire avec une surface lisse, légèrement aplatie à un pôle, avec une petite protubérance à l'autre.	Entier avec forme globulaire avec ou sans péricarpe ridé.
Couleur pour toutes les formes	Couleur brunâtre à brunâtre foncé, noirâtre. Sans coloration supplémentaire.	Gris mat à brunâtre ou pâle blanc ivoire. Sans coloration supplémentaire.	Vert caractéristique, verdâtre ou vert foncé Sans coloration supplémentaire.
Propriété sensorielle pour toutes les formes	La saveur doit avoir une odeur pénétrante et des caractéristiques chaudes et mordantes piquantes du poivre noir, sans odeur de moisi et sans saveur rance. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et exempt de toute autre substance nocive.	L'odeur et la saveur doivent être caractéristiques du poivre blanc, légèrement tranchant et très aromatique, sans odeur de moisi et sans saveur rance. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et exempt de toute autre substance nocive.	Odeur piquante et saveur caractéristique du poivre vert, sans être rance, moisi, de goût amer et de saveur étrangère. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et exempt de toute autre substance nocive.

* Pour toutes les catégories et calibres, y compris les catégories non classifiées / non calibrées

3.2.2 Infestation

Les poivres NBV classifiés / calibrés doivent être exempts d'insectes vivants et pratiquement exempts d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination des rongeurs visibles à l'œil nu (corrigé, si nécessaire, pour une vision anormale)

3.2.3 Classification

Les poivres NBV peuvent être commercialisés sous trois catégories / calibres (destinés à la consommation directe / production alimentaire industrielle) selon les exigences physiques et chimiques spécifiées aux tableaux 2, 3 et 4.

- (a) Catégorie I / Calibre I
- (b) Catégorie II / Calibre II
- (c) Catégorie III / Calibre III

Quand ils sont non classifiés / non calibrés (destinées à être traités ultérieurement), les dispositions relatives aux prescriptions de la catégorie III s'appliquent comme exigences minimales, sauf celles du tableau 3. À la place du tableau 3, le tableau 2 s'applique.

Tableau 2. Caractéristiques physiques des poivres NBV entiers (Non classifiés / Non calibrés)

Caractéristiques physiques	Exigences		
	Noir	Blanc	Vert
Densité apparente (g/l), min.	[400] [450]	[400] [550] [600]	NA
Baies légères ^{1*} , % (m/m) max.	10,0	[2,0] [3,0]	NA
Corps étrangers ^{2*} , % (m/m) max.	[1,0] [2,0]	[1,0] [2,0]	[1,0] [2,0]
Matières étrangères ^{3*} , % (en poids), max.	0,5	0,5	0,5
Baies/grains noirs et des autres couleurs, % (en poids), max.	[5 vert, 1 blanc] [Nul]	[5 noir, 2 vert] [Nul]	[10 noir, 5 blanc] [Nul]
Baies moisies/grains % (en poids), max.	[1,0] [3,0] [5,0]	[1,0] [3,0] [5,0]	[1,0] [3,0] [5,0]
Baies souillées par les insectes/grains % (en poids), max.	[2,0] [3,0]	[2,0] [3,0]	[2,0] [3,0]
Excréments de mammifères et/ou d'autres animaux (mg/kg), max.	[Nul] [2,0]	[Nul] [2,0]	[Nul] [2,0]
Têtes d'épingle ou baies cassées ^{4*} , % (m/m), max.	[2,0] [4,0]	[2,0] [4,0]	[1,0] [4,0]
Prédateurs et insectes vivants ou/et morts, % (en nombre), max.	[Nul] [2,0]	[Nul] [2,0]	[Nul] [2,0]

NA – Non applicable

¹ * Baies légères (uniquement pour les poivres noirs et blancs) - Baies généralement non mures sans grain ayant une densité apparente inférieure à 0,30 g / mL ou 300 g / L

²* Matière externe - Toutes matières végétales de la plante concernée en dehors de la partie requise.

Les baies légères, les têtes d'épingles ou les baies cassées ne sont pas considérées comme des matières étrangères.

³* Matière étrangère - Tout matériau ou matière visible et / ou apparente qui n'est pas habituellement associée au produit.

* 4 Les têtes d'épingles - Baies non fertilisées avec un diamètre de moins de 2 mm avec plus d'angularité que les baies normales, elles ont une texture molle (s'effondrent sous une forte pression) et ont moins d'odeur et de saveur que les baies de poivre.

Tableau 3. Caractéristiques physiques des poivres entiers NBV (classifiés / calibrés)

Caractéristiques physiques	Exigences								
	Noir			Blanc			Vert		
	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III
Densité apparente (g/l), min.	550	500	450	600	600	[550][600]	NA	NA	NA
¹ Baies légères, % (m/m) max.	2,0	5,0	10,0	1,0	2,0	2,0	NA	NA	NA
² Corps étrangers, % (m/m) max.	1,0	[1,0] [2,0]	[1,0] [2,0]	[1,0][0,8]	[1,0] [1,5]	[1,0] [2,0]	[0,5] [1,0]	1,0	[1,0][1,2]
³ Matières étrangères, % (en poids), max.	Nul	0,5	0,5	Nul	0,5	0,5	Nul	0,5	0,5
Baies noires/grains % (en poids), max	NA	NA	NA	5,0	7,5	10,0	Nul	Nul	5,0
Baies cassées, % (en poids), max.	NA	NA	NA	2,0	3,0	3,0	1,0	[3,0] [7,0]	[4,0][10,0]
Baies moisies/grains % (en poids), max.	[1,0] [Nul]	[1,0][2,0] [3,0]	[1,0] [2,0] [3,0]	[1,0] [Nul]	[1,0] [2,0] [3,0]	[1,0] [2,0] [3,0]	Nul	1,0	[1,0] [2,0]
Baies souillées par les insectes/grains % (en poids), max.	[1,0] [0,5]	[1,0] [2,0]	[1,0][1,5][2,0]	[1,0] [0,5]	[1,0] [2,0]	[1,0] [1,5][2,0]	[Nul] [0,5]	1,0	[1,0] [1,5] [2,0]
Excréments de mammifères et/ou d'autres animaux (mg/kg), max.	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul
⁴ Têtes d'épingle ou baies cassées, % (m/m), max pour poivre noir, % (m/m), max.	[Nul] [1,0]	2,0	[3,0] [4,0]	NA	NA	NA	NA	NA	NA

3.2.4 Caractéristiques chimiques**Tableau 4. Caractéristiques chimiques des poivres entiers NBV**

(Les exigences pour les poivres non classifiés / non calibrés sont les mêmes que pour la classe III et la catégorie II)

Caractéristiques chimiques	Exigences						
	Blanc			Blanc			Blanc
	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	
Teneur en humidité, % (m/m) max.	12,0	[12,0][12,5][13,0]	[12,0][13,0]	12,0	[12,0][13,0]	[12,0][13,0][14,0]	[9,0][12,0]
Total des cendres, % (m/m) max, sur une base sèche.	6,0	7,0	7,0	3,5	[3,5][4,0]	[3,5][4,0]	5,0
Extrait étheré non volatile, % (m/m) min, sur une base sèche.	7,0	7,0	[6,0] [7,0]	6,0	6,0	6,0	0,3
Huiles volatiles ¹ , % (ml/100 g) min, sur une base sèche.	2,0	[1,5][2,0]	[1,0][2,0]	1,5	1,5	1,0	1,0
Teneur en pipérine, % (m/m) min, sur une base sèche.	[3,5][4,0]	[3,0][3,5][4,0]	[2,0][3,0]	4,0	[3,5][4,0]	[3,0]	NA
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) max, sur une base sèche.	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	0,3

NA – Non applicable

Table 5. Caractéristiques chimiques des poivres NB en poudre

Caractéristiques chimiques	Exigences	
	*Poivre noir en poudre	*Poivre blanc en poudre
Teneur en humidité, % (m/m) max.	[12,0] [13,0]	[12,0] [13,0]
Total des cendres en masse, % (m/m), sur une base sèche, max.	[6,0]	[3,0] [3,5]
Extrait étheré non volatile, % (m/m), sur une base sèche, min.	6,0	6,0
Huiles volatiles ¹ , % (ml/100 g), sur une base sèche, min.	[0,7] [1,0]	[0,4] [0,7]
Fibres brutes, indice insoluble, % (m/m), sur une base sèche, max.	17,5	6,5
Pipérine, % (m/m), sur une base sèche, min.	[1,5][3,5] [4,0]	[2,0][4,0]
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m), sur une base sèche, max.	1,2	0,3
*Les poivres en poudre incluent l'ensemble de leurs formes, conformément à la section 2.2 (b).		

¹Le contenu d'huile volatile doit être déterminé aussitôt après le concassage

3.3 Classification des " poivres défectueux "

Un échantillon de conteneur qui ne satisfait pas à l'une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, comme indiqué à la section 3.2 (sauf celles fondées sur les moyennes de l'échantillon) doit être considéré comme " défectueux ".

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, tel que décrit dans la section 10.2. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Tableau 6 - Additifs alimentaires

Additif alimentaire	Poivres noirs	Poivre blanc	Poivres verts
Dioxyde de soufre, (Numéro d'utilisation de l'extrait chimique - numéro INS 220)	Non applicable	Non applicable	* 150 (mg / kg), max.
Justification technologique - en tant que " conservateur "			
* Selon la NORME CODEX 192- 1995 pour la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices), la teneur en sulfites, y compris le dioxyde de soufre (c.-à-d. INS 220-225-227- 228 et INS 539)			

4.1 Les arômes utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'utilisation des arômes (CAC / GL 66-2008).

4.2 Les aides au traitement utilisées dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Lignes directrices pour les substances utilisées comme aide au traitement* (CAC / GL 75-2010).

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par cette 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* (CODEX STAN 193-1995).

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

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995), et aux autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément selon les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les contenants doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être "Poivre Noir", "Poivre Blanc" ou "Poivre Vert", sous formes séchées ou déshydratées.

8.2.2 La nature du produit peut comporter une indication de la forme, tel que décrit dans la section 2.2.

8.2.3 Origine du produit : pays d'origine et éventuellement nom régional ou local du lieu de production ou de commercialisation.

8.2.4 Identification commerciale

- Classe / Catégorie / Non classifié ou non calibré
- Taille (facultatif)
- Variété (facultatif)
- Poids net

8.2.5 Marque d'inspection (facultative)

8.3 Étiquetage des contenants en gros

Les informations concernant les contenants en gros doivent figurer sur le contenant, ou alors dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyses

Tableau 7 Méthodes d'analyses

Mesure	Méthode	Principe	Type
Corps étrangers	ISO 927:2009	Examen visuel	IV
Baies légères	ISO 959-1:1989	Flottation	IV
Têtes d'épingles ou baies cassées	Séparation physique et pesage. ISO 959-1:1989	Examen visuel	IV
Densité apparente	ISO 959-1:1989 et 959-2:1998	Séparation par densité	IV
Baies cassées	Séparation physique et pesage. ISO959-2:1998	Examen visuel	IV
Baies noires	Séparation physique et pesage. ISO959-2:1998	Examen visuel	IV
Teneur en humidité	Méthodes officielles de l'AOAC - 986.21/ ISO 939:1980	Distillation	I
Total des cendres	Méthodes officielles de l'AOAC - 941.12/ ISO 928:1997	Gravimétrie	I
Huiles volatiles	Méthodes officielles de l'AOAC - 962.17/ ISO 6571:2008	Distillation	I
Extrait éthéré non volatile	ISO 1108 Méthodes officielles de l'AOAC - 940.29	Extraction Soxhlet	I
Teneur en pipérine	Méthodes officielles de l'AOAC - 987.07/ ISO 5564	Spectrophotométrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	Méthodes officielles de l'AOAC - 941.12/ ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Fibres brutes	Méthodes officielles de l'AOAC - 920.169/ISO 5498	Gravimétrie	I
Dioxyde de soufre	ISO 5522 / méthode de l'AOAC 1995 adopté par Codex (AOAC 990.31)	Titrimétrie / Méthode de chromatographie par exclusion ionique	I/III
Excréments de mammifères / ou des autres excréments	AOAC 993.27	Examen visuel	IV
Matières étrangères dans les épices (insectes et rongeurs)	ISO 1208 : 1982, AOAC 965.40	Flottation	IV
Matières étrangères légères dans le poivre noir et blanc	AOAC 972.40 et 977.24	Flottation	IV
Préparation de l'échantillon de test pour les laboratoires	AOAC 920.164 / ISO 2825-1981	NA	NA

9.2 Plans d'échantillonnage

Les plans d'échantillonnage sont développés en fonction du niveau de contrôle approprié

Des plans d'échantillonnage distincts pour différents niveaux d'inspection (1 et 2) sont donnés dans les tableaux 8 et 9

Plans d'échantillonnage	
Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :	
Niveau de contrôle I	- Échantillonnage Normal
Niveau de contrôle II	- Différents (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex), contrôle ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

Détaillés ci-dessous en Table 8 et Table 9

Tableau 8 Plan d'échantillonnage 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
4,800 ou moins	6	1
4,801 - 24,000	13	2
24,001 - 48,000	21	3
48,001 - 84,000	29	4
84,001 - 144,000	38	5
144,001 - 240,000	48	6
Plus de 240,000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
2,400 ou moins	6	1
2,401 - 15,000	13	2
15,001 - 24,000	21	3
24,001 - 42,000	29	4
42,001 - 72,000	38	5
72,001 - 120,000	48	6
Plus de 120,000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 - 2,000	13	2
2,001 - 7,200	21	3
7,201 - 15,000	29	4
15,001 - 24,000	38	5
24,001 - 42,000	48	6
Plus de 42,000	60	7

Tableau 9 Plan d'échantillonnage 2 (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
4,800 ou moins	13	2
4,801 - 24,000	21	3
24,001 - 48,000	29	4
48,001 - 84,000	38	5
84,001 - 144,000	48	6
144,001 - 240,000	60	7
Plus de 240,000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
2,400 ou moins	13	2
2,401 - 15,000	21	3
15,001 - 24,000	29	4
24,001 - 42,000	38	5
42,001 - 72,000	48	6
72,001 - 120,000	60	7
Plus de 120,000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 - 2,000	21	3
2,001 - 7,200	29	4
7,201 - 15,000	38	5
15,001 - 24,000	48	6
24,001 - 42,000	60	7
Plus de 42,000	72	8

APPENDICE II**ORIENTATION GÉNÉRALE POUR LA FORMULATION D'OBSERVATIONS**

Afin de faciliter la compilation et préparer un document d'observations plus utile, les membres et observateurs qui ne s'y conforment pas encore sont priés de présenter leurs observations sous les rubriques suivantes :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient inclure une référence à la section et/ou au paragraphe concerné dans le document auquel les observations renvoient.

Lorsque des modifications sont proposées pour des paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement accompagnée d'une justification correspondante. Les nouveaux textes devraient être présentés en caractères gras ou soulignés et les suppressions en ~~caractères barrés~~.

Afin de faciliter le travail des secrétariats dans la compilation des commentaires, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur, du fait que les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser le mode de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues lorsque les commentaires sont copiés ou collés dans un document consolidé.

Afin de réduire le travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et les observateurs sont priés de ne pas reproduire le document complet mais seulement les parties des textes pour lesquelles un changement et/ou des modifications sont proposés.

APPENDICE III**LISTE DES PARTICIPANTS AU GROUPE DE TRAVAIL EN LIGNE SUR LE POIVRE NOIR; BLANC ET VERT**

N. de Série	PAYS	NOM DU PARTICIPANT	ADRESSE	COURRIEL
1	Argentine	Ing. Agr. Maria Florencia Damarco	Argentina Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)	fdemarco@senasa.gov.ar codex@magyp.gob.ar
2	Brésil	Andre Luiz Bispo Oliveria	Agent de la Division des normes Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Alimentation, Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Sala 336b, Brasilia 70043-900, Brésil	andre.oliveira@agricultura.gov.br
3	Cameroun	Ebai Takang Stephen (coprésident)	Laboratoire national des produits et intrants agricoles.	stephen.ebai@yahoo.com
4	Canada	Kevin Smith	Directeur national, Normes d'identité, de composition et de calibrage, Agence canadienne d'inspection des aliments	Kevin.Smith@inspection.gc.ca
5	Chili	Constanza Miranda	Coordonnatrice, Comité national du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires	constanza.miranda@achipia.gob.cl
6	Union européenne	Bernadette Klink-Khachan	Point de contact du Codex pour l'Union européenne Commission européenne Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire Unité G6 : Relations internationales multilatérales	sante-codex@ec.europa.eu
7	Grèce	Papanastasiou Danai	Agent scientifique, Hellenic Food Authority - EFET, Direction de la politique et de la recherche en nutrition	dpapanastasiou@efet.gr codex@efet.gr
8	Inde	G Venugopal (Président)	Scientifique, Laboratoire d'évaluation de la qualité, Comité sur les épices, Kochi - 682025, Inde	venuspices@gmail.com , ccsch.venu@gmail.com
9	Indonésie	S. Joni Munarso (Coprésident)	Chercheur en chef Agence de recherche et de développement, ministère de l'Agriculture, République d'Indonésie.	joni_munarso@yahoo.co.id codex_indonesia@bsn.go.id jomunarso@gmail.com
10	Iran	Iman Nick Ayin	Maîtrise ès sciences agricole, normes sur les tendances horticoles, expert officiel Professeur adjoint à l'Université Alzahra et Secrétaire du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires en Iran Institut des normes et de recherche industrielle d'Iran	nikan9394@gmail.com
		Fakhrisadat Hosseini	Responsable technique de Novin Saffron Company et membre du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires en Iran	sadat77@gmail.com
		Hamideh Nikbin	Chef du département en charge de l'industrie agroalimentaire, ministère de l'Agriculture.	Sa.nikbin@yahoo.com
		Arasteh Alimardani	Chef en charge des fruits, légumes et épices, laboratoires de référence pour le contrôle des aliments et des médicaments, Organisation pour les aliments et les médicaments (FDO), ministère de la Santé	gc@novinsaffron.com
		Mohsen Bostani		m_bostani_f@yahoo.com
11	Japon	Keiji Momono	Directeur adjoint Division des affaires alimentaires Bureau des affaires de l'industrie alimentaire Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon	keiji_momono850@maff.go.jp
		Naomi Saito	Adjoint Division des affaires alimentaires Bureau des affaires de l'industrie alimentaire Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon	naomi_saito740@maff.go.jp codex_maff@maff.go.jp

12	Malaisie	Ruhana Abdul Latif	Directrice adjointe principale, Division de la salubrité et de la qualité des aliments, ministère de la Santé de Malaisie ; directrice adjointe de la Section des produits alimentaires et de l'étiquetage, Division de la sécurité alimentaire et de la qualité, ministère de la santé, Malaisie	ruhana_latif@moh.gov.my
		Nurul Syuhada	Directrice adjointe, Section des produits alimentaires et de l'étiquetage	syuhada.mbasri@moh.gov.my
		Mohamad Basri	Division de la sécurité alimentaire et de la qualité, ministère de la Santé, Malaisie	ccp_malaysia@moh.gov.my
13	Maroc	Layachi Najib	Expert de l'association marocaine des épices	playachi@gmail.com
14	Nigéria	Fyne Okita Uwemedimo	Cadre supérieur, Standards Organisation of Nigeria	fyne.okita@gmail.com fyne.okita@son.gov.ng codexsecretariat@son.gov.ng megesciett@yahoo.com
15	République de Corée	Point de contact coréen	Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments	codexkorea@korea.kr
		Eun-kyung Hong	Chercheur du Codex, Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments	hongek3@korea.kr
		Hyochin Kim	Agent scientifique Ministère de la sécurité des aliments et des médicaments	hckim77@korea.kr
16	Espagne	Sara López-Varela Celdrán	Technicienne supérieure. Chef de l'Unité des condiments et additifs de confiserie, Agence espagnole pour la consommation, la sécurité alimentaire et nutritionnelle.	sara.lopez@consumo-inc.es
17	Suisse	Franziska Franchini	Agent scientifique Office fédéral de la sécurité alimentaire et des vétérinaires (FSVO), Suisse	franziska.franchini@blv.admin.ch
18	Thaïlande	Kunsiri Viengvisas	Agent des normes, Bureau de développement des normes, Bureau national de normes pour les produits agricoles et alimentaires 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok - 10900, Thaïlande	codex@acfs.go.th , pupu_077@hotmail.com prateep_ming@hotmail.com
19	États-Unis d'Amérique	Dorian Lafond	Délégué américain au Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires Coordonnateur international des normes USDA / Service de marketing agricole	dorian.lafond@ams.usda.gov
		George Ziobro	Délégué américain au Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires Chimiste-chercheur FDA - Bureau de la sécurité sanitaire des aliments	George.Ziobro@fda.hhs.gov
		Marie Maratos	Déléguée américaine au Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires Analyste de questions internationales Bureau du Codex américain Département américain de l'agriculture	marie.maratos@fsis.usda.gov
20	Food Drink Europe	Patrick Fox	Directeur de la politique alimentaire, des sciences et de la recherche et développement	p.fox@fooddrinkeurope.eu
21	IOSTA	Cheryl Deem	Secrétariat	cdeem@astaspice.org
22	IPC	WDL. Gunaratne	ED, IPC	ed@ipcnet.org