



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

Première session

Kochi (Cochin), Inde, 11- 14 février 2014

**ACTIVITÉS DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES INTÉRESSANT LES TRAVAUX
DU CCSCH**

**A. COMMUNICATION DU SECRÉTARIAT DE L'ISO/TC 34/SC 7
(Rapport sur les activités intéressant le CCSCH)¹**

1. Le secrétariat de l'ISO/TC 34/SC 7, Épices, herbes aromatiques et condiments, de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), a préparé le présent document d'information. Ce document dresse un récapitulatif des travaux actuels de l'ISO susceptibles d'intéresser le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) et a pour objet d'appuyer et de promouvoir le dialogue et la coordination entre l'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCH.

Normalisation internationale et rôle de l'Organisation internationale de normalisation (ISO)

2. Le but premier de la normalisation internationale est de faciliter l'échange de biens et de services en éliminant les obstacles techniques au commerce. Trois organismes s'occupent de planifier, élaborer et faire adopter des normes internationales: l'ISO (Organisation internationale de normalisation) qui couvre tous les secteurs à l'exclusion de l'électrotechnique, qui est du ressort de la CEI (Commission électrotechnique internationale), et de la plupart des technologies des télécommunications, qui relèvent en grande partie de l'UIT (Union internationale des télécommunications).

3. L'ISO est une organisation internationale non gouvernementale, dont les membres sont les organismes nationaux de normalisation (ONN) de quelque 160 pays (organisations représentant les intérêts sociétaux et économiques au niveau international), appuyés par un Secrétariat central basé à Genève, en Suisse.

4. L'ISO produit essentiellement des Normes internationales, qui sont élaborées dans le respect des principes de transparence, d'ouverture, d'impartialité et de consensus stipulés par le Comité des obstacles techniques au commerce de l'Organisation mondiale du commerce (OMC/OTC). Ces normes sont établies au sein de comités techniques ISO (ISO/TC), dans lesquels toutes les parties intéressées sont représentées, et elles font l'objet d'une phase de consultation publique (l'enquête technique ISO).

5. Pour toute information d'ordre général concernant l'Organisation internationale de normalisation (ISO) consultez le site de l'ISO à l'adresse: <http://www.iso.org/iso/fr/>.

ISO/TC 34 - Produits alimentaires

6. Dans chaque société, il est nécessaire de veiller à l'innocuité, à la qualité et à l'approvisionnement en quantités suffisantes des produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Dans certains cas, il sera possible d'exporter, dans d'autres, il sera nécessaire d'importer. Dans ce contexte, dès la création de l'ISO en 1947, les produits alimentaires ont fait partie des premiers secteurs ciblés par la normalisation internationale, dont l'objectif fondamental est de promouvoir le développement de l'industrie et du commerce.

7. Pour traiter la question dans son ensemble, le domaine d'activité de l'ISO/TC 34 et de ses sous-comités couvre pratiquement tous les produits de l'agriculture destinés directement ou après

¹ Cette partie A du rapport a été préparée par l'ISO sous sa propre responsabilité.

transformation à la consommation humaine et à l'alimentation animale, à savoir: les graines, les fruits oléagineux, les farines de graines oléagineuses, les céréales et les légumineuses, les fruits frais, les fruits et légumes en l'état et déshydratés, les légumes et produits dérivés, le lait et les produits laitiers, les viandes, volailles, poissons, œufs et leurs produits dérivés, les matières grasses d'origines animale et végétale, les huiles, le thé et le café, ainsi que les produits qui augmentent la valeur hédonique des aliments, tels que les épices, les herbes aromatiques et les condiments.

8. Afin de traiter tous ces sujets, l'ISO/TC 34 est subdivisé en différents sous-comités.

9. Des informations plus complètes sur le domaine des travaux, la structure, les coordonnées ainsi que des liens vers le programme de travail et le plan d'action de [l'ISO/TC 34](http://www.iso.org/iso/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees.htm) (http://www.iso.org/iso/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees.htm) sont disponibles sur le site Web de l'ISO.

ISO/TC 34/SC 7 - Épices, herbes aromatiques et condiments

10. L'ISO/TC 34/SC 7, Épices, herbes aromatiques et condiments, a été créé en 1961. Ce sous-comité est chargé de la formulation de Normes internationales dans le domaine des épices, herbes aromatiques et condiments. Depuis sa création, le secrétariat et la présidence de ce sous-comité, sont assurés par le Bureau of Indian Standards, qui est l'organisme national de normalisation, membre de l'ISO pour l'Inde. Le sous-comité a tenu jusqu'ici 27 réunions, la dernière ayant eu lieu à Cochin, en Inde, du 3 au 5 décembre 2012. La prochaine réunion de l'ISO/TC 34/SC 7 est prévue au second semestre 2014 à Madrid, en Espagne. En règle générale, les réunions de ce sous-comité ont lieu tous les dix-huit mois.

Catégorie de membre de l'ISO/TC 34/SC 7

11. Une liste des comités membres de l'ISO/TC 34/SC 7 est jointe à l'annexe 1. L'ISO/TC 34/SC 7 compte actuellement 19 membres participants (P) et 26 membres observateurs (O). Les membres (P) participent activement aux travaux, ce qui entraîne l'obligation de voter sur toute question soumise à un vote formel au sein du comité technique ou sous-comité, sur les projets pour enquête et projets finals de Normes internationales et de prendre part aux réunions. Les membres (O) suivent l'avancée des travaux en qualité d'observateurs, ils reçoivent les documents de comité et ont le droit de soumettre des observations et d'assister aux réunions. Des efforts constants sont déployés pour augmenter le nombre de membres de l'ISO/TC 34/SC 7.

12. De plus, l'ISO/TC 34/SC 7 bénéficie d'un vaste réseau de liaisons avec des organisations gouvernementales et non gouvernementales. Neuf organisations sont en liaison avec l'ISO/TC 34/SC 7: l'AOAC International (Association scientifique garante de l'excellence des méthodes analytiques), l'Association of Analytical Communities, la Commission du Codex Alimentarius (CAC), la Commission européenne (CE), l'Association européenne des épices (ESA), la Fédération internationale du commerce des plantes médicinales et des arômes (IFEAT), l'Alliance internationale des produits génériques (IGPA), la Communauté internationale du poivre (IPC), la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE-ONU) et l'Organisation mondiale des douanes (OMD).

Programme de travail de l'ISO/TC 34/SC 7

13. Une liste des normes ISO publiées sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34/SC 7 est jointe à l'annexe 2. L'ISO/TC 34/SC 7 a publié 68 Normes internationales. Il s'agit essentiellement de spécifications de produits (43) mais il y a aussi des normes traitant de nomenclature (2), d'échantillonnage (1) et de méthodes d'essai (22).

14. Le programme de travail actuel de l'ISO/TC 34/SC 7 comprend la révision des Normes internationales suivantes:

- ISO 676 *Épices — Nomenclature botanique*
- ISO 1208 *Épices — Détermination des impuretés*
- ISO 3493 *Vanille — Vocabulaire*
- ISO 6539 *Cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar (Cinnamomum zeylanicum Blume) — Spécifications*

15. Par ailleurs, les nouveaux sujets suivants ont été retenus pour faire l'objet de travaux de normalisation:

- Épices – Détermination des colorants de type Soudan I, II, III et IV — Méthode utilisant la chromatographie liquide à haute performance CLHP/ CLHP-SM/SM
- Ase févide

- Aneth séché
- Persil séché
- Citronnelle
- Feuilles de Curry
- Lignes directrices pour la cueillette, l'emballage et l'entreposage du safran.

L'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCCH — Perspectives

16. A l'heure actuelle, la plus importante organisation en liaison avec l'ISO/TC 34/SC 7 est la Commission du Codex Alimentarius (CAC). La CAC bénéficie d'une liaison de catégorie B (organisations ayant émis le souhait d'être tenues informées des travaux du comité technique ou sous-comité) avec l'ISO/TC 34/SC 7.

17. Pour l'OMC, les normes établies par le Codex sont les documents de référence de base pour le commerce international des produits alimentaires. Précisions toutefois qu'en l'absence de normes du Codex dans le domaine des épices, des plantes aromatiques et des condiments, les Normes internationales établies par l'ISO/TC 34/SC 7 constituent la base de référence pour le commerce international.

18. En dépit de leur principale différence – le Codex est une organisation gouvernementale et l'ISO une organisation non-gouvernementale – leur champ d'activité étant le même, il est important d'éviter, autant que possible, les chevauchements et de favoriser la coopération.

19. Dans cette optique et pour aller de l'avant, il est suggéré de faire appel aux vastes ressources de l'ISO/TC 34/SC 7 et de les utiliser comme référence pour les normes du Codex. De fait, les normes ISO peuvent servir de cadre de départ pour les normes du Codex sur les épices, herbes aromatiques et condiments. Le CCSCCH peut faire référence aux méthodes d'essai et d'analyse élaborées par l'ISO/TC 34/SC 7 et les entériner.

20. De plus, la coopération entre l'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCCH peut être mise en place par un mécanisme de liaison réciproque pour communiquer les informations sur les activités entreprises et émettre des observations sur les documents en préparation (dans un souci d'intégration, et de manière à éviter les doublons et les contradictions dans les travaux).

21. Les suggestions émises ci-dessus cadrent bien avec le mandat du CCSCCH libellé comme suit:

- a) Élaborer des normes mondiales pour les épices et les herbes culinaires séchées et déshydratées, sous leur forme entière, en poudre, brisée ou concassée.
- b) Se concerter, au besoin, avec d'autres organismes internationaux durant le processus d'élaboration des normes afin d'éviter tout chevauchement d'activités.

22. La collaboration et la coordination entre l'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCCH est plus facile puisque les secrétariats de ces comités sont tous deux détenus par l'Inde.

Membres de l'ISO/TC 34/SC 7, *Épices, herbes aromatiques et condiments***Secrétariat:**

Inde (BIS)

Membres participants:

1. Allemagne (DIN)
2. Argentine (IRAM)
3. Cameroun (ANOR)
4. Chili (INN)
5. Chine (SAC)
6. Égypte (EOS)
7. Espagne (AENOR)
8. Fédération de Russie (GOST R)
9. Grèce (ELOT)
10. Hongrie (MSZT)
11. Inde (BIS)
12. Indonésie (BSN)
13. Iran, République islamique de (ISIRI)
14. Irlande (NSAI)
15. Maurice (MSB)
16. Nigéria (SON)
17. Portugal (IPQ)
18. Roumanie (ASRO)
19. Sri Lanka (SLSI)

Membres observateurs:

1. Bangladesh (BSTI)
2. Chypre (CYS)
3. Corée, République de (KATS)
4. Croatie (HZN)
5. Cuba (NC)
6. Estonie (EVS)
7. Éthiopie (ESA)
8. France (AFNOR)
9. Hong Kong (ITCHKSAR) (Membre correspondant)
10. Italie (UNI)
11. Japon (JISC)
12. Kenya (KEBS)
13. Maroc (IMANOR)
14. Mexique (DGN)
15. Pays-Bas (NEN)
16. Pologne (PKN)
17. Qatar (QS)
18. République tchèque (UNMZ)
19. Royaume-Uni (BSI)
20. Serbie (ISS)
21. Singapour (SPRING SG)
22. Slovaquie (UTN)
23. Tanzanie, République unie de (TBS)
24. Thaïlande (TISI)
25. Trinité-et-Tobago (TTBS)
26. Turquie (TSE)

En novembre 2013

Annexe 2

Normes ISO publiées sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34/SC 7 *Épices, herbes aromatiques et condiments*

GÉNÉRALITÉS (Nomenclature — Vocabulaire)

No.	Norme	Résumé
1	ISO 676:1995 ISO 676:1995/Cor 1:1997	Épices — Nomenclature botanique Liste non exhaustive des noms botaniques et des noms communs des plantes ou parties de plantes utilisées en tant qu'épices ou aromates, en anglais et en français. Remplace la première édition, dont elle constitue une révision technique.
2	ISO 3493:1999	Vanille — Vocabulaire Termes le plus couramment utilisés concernant la vanille. S'applique aux espèces suivantes de vanilliers: a) <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews, connue commercialement sous diverses appellations, associées à leur origine géographique, telles que Bourbon, Indonésie et Mexique; b) <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore; et c) certaines formes issues de graines, éventuellement hybrides, de <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames. Ne s'applique pas à <i>Vanilla pompona</i> Schiede (Vanillon des Antilles).

SPÉCIFICATIONS (y compris entreposage et transport)

SI No.	Norme	Résumé
1	ISO 882-1:1993 ISO 882-1:1993/Cor 1:1996	Cardamome (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscule</i> Burkill) — Spécifications — Partie 1: Capsules entières Spécifications relatives aux caractéristiques suivantes: odeur et flaveur, absence d'insectes, de moisissures, etc., matières étrangères, capsules vides et mal conformées, capsules immatures et ridées, spécifications chimiques, classification, échantillonnage, méthodes d'essai, emballage et marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.
2	ISO 882-2:1993 ISO 882-2:1993/Cor 1:1996	Cardamome (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscule</i> Burkill) — Spécifications — Partie 2: Graines Spécifications relatives aux caractéristiques suivantes: odeur et flaveur, absence d'insectes, de moisissures, etc., matières étrangères, graines légères, spécifications chimiques, classification, échantillonnage, méthodes d'essai, emballage et marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.
3	ISO 959-1:1998	Poivre (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre — Spécifications — Partie 1: Poivre noir Spécifications relatives au poivre noir (<i>Piper nigrum</i> L.) (voir ISO 676), entier ou en poudre, aux stades de commercialisation suivants: a) poivre vendu par le pays producteur sans nettoyage, ou après nettoyage partiel, sans préparation ou classification, appelé dans cette partie d'ISO 959 «poivre non traité (NT) ou semi-traité (ST)»; b) poivre vendu par le pays producteur après nettoyage, préparation et/ou classification, appelé «poivre traité (T)», et pouvant dans certains cas être revendu directement aux consommateurs. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe C. Des informations concernant la structure microscopique du fruit de poivrier sont données à l'annexe D. Cette partie d'ISO 959 ne s'applique pas aux catégories de poivre noir dites «légères».

SI No.	Norme		Résumé
4	ISO 959-2:1998	Poivre (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre — Spécifications — Partie 2: Poivre blanc	Spécifications relatives au poivre blanc (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre, aux stades suivants de sa commercialisation: a) poivre semi-traité (ST); b) poivre traité (T). Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe B. Cette partie d'ISO 959 ne s'applique pas aux catégories de poivre blanc dites «légères».
5	ISO 972:1997	Piments dits « Piments enragés » et piments forts, entiers ou en poudre — Spécifications	Spécifications relatives aux piments enragés et aux piments forts entiers ou en poudre. Deux genres principaux de piments forts sont considérés: <i>Capsicum annum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L. et leurs croisements, <i>Capsicum chinense</i> , <i>Capsicum pubescens</i> et <i>Capsicum pendulum</i> . Cette Norme internationale ne s'applique pas au «chili powder» (voir la note en 4.2), ni au paprika (voir ISO 7540). Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe B.
6	ISO 973:1999	Piment type Jamaïque [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou en poudre — Spécifications	Spécifications relatives au piment type Jamaïque [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou en poudre. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont données à l'annexe A.
7	ISO 1003:2008	Épices — Gingembre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) — Spécifications	Spécifications relatives au gingembre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe). L'annexe A spécifie une méthode de dosage du calcium. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe B.
8	ISO 1237:1981	Graines de moutarde — Spécifications	Spécifications relatives aux graines de moutarde et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. L'annexe A couvre la détermination de la perte de masse à 103°C, l'annexe B le dosage de l'allylsénevol (isothiocyanate d'allyle), l'annexe C le dosage de l'isothiocyanate de p-hydroxybenzyle (méthode colorimétrique), l'annexe D le dosage de l'isothiocyanate de p-hydroxybenzyle (méthode argentimétrique) et l'annexe E donne des recommandations relatives à l'entreposage et au transport des graines de moutarde.
9	ISO 2253:1999	Poudre de curry — Spécifications	Spécifications relatives à la poudre de curry commercialisée dans le monde et utilisée comme produit d'assaisonnement dans la préparation des aliments. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A.
10	ISO 2254:2004	Clous de girofle entiers et clous de girofle en poudre — Spécifications	Spécifications relatives aux clous de girofle [<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et L.M. Perry] entiers et aux clous de girofle en poudre. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à titre d'information.
11	ISO 2255:1996	Coriandre (<i>Coriandrum sativum</i> L.) entière et coriandre en poudre — Spécifications	Spécifications relatives à la coriandre (<i>Coriandrum sativum</i> L.), entière et à la coriandre en poudre. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A.
12	ISO 2256:1984	Menthe verte ou menthe douce (<i>Mentha spicata</i> Linnaeus syn. <i>Mentha viridis</i> Linnaeus) séchée — Spécifications	Spécifications relatives aux feuilles de menthe verte ou menthe douce séchée sous forme de feuilles entières brisées ou frottées. Le terme «menthe séchée» comprend la menthe déshydratée, c'est-à-dire la menthe séchée artificiellement. Ne s'applique pas à la menthe poivrée séchée, dont les spécifications sont données dans ISO 5563. Décrit les méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.

SI No.		Norme	Résumé
13	ISO 3632-1:2011	Épices — Safran (<i>Crocus sativus</i> L.) — Partie 1: Spécifications	Spécifications relatives au safran obtenu à partir des fleurs de <i>Crocus sativus</i> L. Applicable au safran présenté sous l'une des formes suivantes: a) en filaments entiers et coupés; b) en poudre.
14	ISO 5559:1995	Oignon déshydraté (<i>Allium cepa</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifications relatives à l'oignon déshydraté (<i>Allium cepa</i> L.) et recommandations concernant les exigences microbiologiques y compris les conditions d'entreposage et de transport. Annule et remplace la deuxième édition dont elle constitue une révision technique.
15	ISO 5560:1997	Ail déshydraté (<i>Allium sativum</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives à l'ail déshydraté (<i>Allium sativum</i> L.). Les principales formes commerciales sont données à l'annexe B, uniquement à titre d'information. Des recommandations relatives aux exigences microbiologiques sont données à l'annexe C, sans préjudice de la législation nationale en vigueur dans différents pays. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe D.
16	ISO 5561:1990	Carvi noir et carvi blond entiers (<i>Carum carvi</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifications relatives à ce produit et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Ne s'applique pas au <i>Carum bulbocastanum</i> . Les spécifications chimiques sont données dans un tableau.
17	ISO 5562:1983	Curcuma, entier ou en poudre — Spécifications	Spécifications relatives à cette épice et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données dans une annexe.
18	ISO 5563:1984	Menthe poivrée (<i>Mentha piperita</i> Linnaeus) séchée — Spécifications	Spécifications relatives aux feuilles séchées ou aux feuilles séchées frottées ou brisées de la menthe poivrée. Description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. L'annexe A spécifie la méthode recommandée pour l'identification des feuilles de <i>Mentha rubra</i> Hudson, une méthode pour la détection de la carvone est indiquée à l'annexe B et des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe C.
19	ISO 5565-1:1999	Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] – Partie 1: Spécifications	Spécifications relatives à la vanille appartenant aux espèces <i>Vanilla fragrans</i> Salisbury et <i>Vanilla fragrans</i> Ames aussi appelées <i>Vanilla planifolia</i> Andrews, en gousses, en vrac, coupée et en poudre. Classification qualitative de la vanille en gousses; Caractéristiques chimiques, méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. La norme n'est pas applicable aux extraits de vanille.
20	ISO 6465:2009	Épices — Cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.) – Spécifications	Spécifications relatives aux fruits du cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.). Des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport sont également données.
21	ISO 6538:1997	Cannelle type Chine, type Indonésie et type Viet Nam [<i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume et <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees] — Spécifications	Spécifications relatives à la cannelle type Chine, type Indonésie et type Viet Nam, en tuyaux, entière ou en poudre, constituée par l'écorce de l'arbre <i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume et <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A. Les spécifications de la cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar sont données dans ISO 6539.

SI No.	Norme		Résumé
22	ISO 6539:1997	Cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume) — Spécifications	Spécifications relatives à la cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar, entière ou en poudre, constituée par l'écorce de l'arbre ou de l'arbuste <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A. Les spécifications de la cannelle type Chine, type Indonésie et type Viet Nam sont données dans ISO 6538.
23	ISO 6574:1986	Graines de céleri (<i>Apium graveolens</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifications relatives aux graines de céleri entières utilisées en tant qu'épice. Ne s'applique pas aux graines «semences» utilisées en agriculture. Description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.
24	ISO 6575:1982	Fenugrec, entier ou en poudre — Spécifications	Spécifications relatives au fenugrec et méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.
25	ISO 6576:2004	Laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.) — Feuilles entières et broyées — Spécifications	Spécifications relatives aux feuilles de laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.) entières et broyées, commercialisées en gros et demi-gros. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données pour information.
26	ISO 6577:2002	Muscade entière ou brisée et macis entier ou en morceaux (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) — Spécifications	Spécifications relatives à la muscade entière ou brisée et au macis entier ou en morceau provenant du muscadier (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) commercialisée en gros et demi-gros. NOTE: La muscade et le macis provenant de la même plante, il a été jugé préférable de rassembler les spécifications de ces deux épices dans une seule Norme internationale. Cette norme ne s'applique pas à la muscade et au macis type Papua (<i>Myristica argentea</i> Warburg). Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A.
27	ISO 6754:1996	Thym séché (<i>Thymus vulgaris</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives au thym séché (<i>Thymus vulgaris</i> L.) en feuilles mondées. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A.
28	ISO 7377:1984	Baies de genièvre (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifications relatives aux baies de genièvre entières (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) et méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. L'annexe A donne la liste des zones de production. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe B.
29	ISO 7386:1984	Anis vert (<i>Pimpinella anisum</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifications relatives aux fruits d'anis vert entiers et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. L'annexe A donne la liste des zones de production. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe B.
30	ISO 7540:2006	Paprika (<i>Capsicum annum</i> L.) en poudre — Spécifications	Spécifications relatives au paprika en poudre. Une méthode permettant la détermination de la teneur en eau du paprika en poudre est donnée à l'annexe A. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe B. Une liste de termes employés dans différents pays pour le paprika (<i>Capsicum annum</i> L.) est donnée à l'annexe C. Cette Norme internationale ne s'applique ni aux piments forts ni aux piments «enragés» en poudre.

SI No.	Norme		Résumé
31	ISO 7925:1999	Origan séché (<i>Origanum vulgare</i> L.) — Feuilles entières ou en poudre — Spécifications	Spécifications relatives à l'origan du genre <i>Origanum</i> (à l'exclusion de l' <i>Origanum majorana</i>) ainsi qu'aux espèces et sous-espèces voisines, présenté sous forme de feuilles séchées entières, traitées ou semi-traitées, ou en poudre. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A, à titre d'information.
32	ISO 7926:1991	Estragon déshydraté (<i>Artemisia dracunculus</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifications relatives à l'estragon déshydraté (type méthylchavicol – dit «estragon français»), se présentant en feuilles entières ou coupées, ou en poudre. Ne s'applique pas à l'estragon, type élémicinesabinène (dit «estragon russe»). L'annexe A fait partie intégrante de cette norme.
33	ISO 7927-1:1987	Graines de fenouil, entières ou en poudre — Partie 1: Graines de fenouil amer (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) — Spécifications	Spécifications relatives aux graines de fenouil et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage et, en annexe, recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport. La classification du fenouil entier et les spécifications chimiques pour le fenouil entier et le fenouil en poudre sont données dans trois tableaux.
34	ISO 7928-1:1991	Sarriette — Spécifications — Partie 1: Sarriette des montagnes (<i>Satureja montana</i> Linnaeus)	Spécifications relatives à la sarriette des montagnes sous forme de rameaux feuillés ou de feuilles entières ou brisées. Ne s'applique pas à la sarriette des jardins. Les annexes A (recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport) et B sont données à titre indicatif.
35	ISO 7928-2:1991	Sarriette — Spécifications — Partie 2: Sarriette des jardins (<i>Satureja hortensis</i> Linnaeus)	Spécifications relatives à la sarriette des jardins sous forme de rameaux feuillés ou de feuilles entières ou brisées. Ne s'applique pas à la sarriette des montagnes. Les annexes A (recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport) et B sont données à titre indicatif.
36	ISO 10620:1995	Marjolaine séchée (<i>Origanum majorana</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives à la marjolaine séchée (<i>Origanum majorana</i> L.), mondée et en bouquets. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A.
37	ISO 10621:1997	Poivre vert déshydraté (<i>Piper nigrum</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives au poivre vert (<i>Piper nigrum</i> L.) déshydraté. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A.
38	ISO 10622:1997	Grande cardamome (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.), en capsules et en graines — Spécifications	Spécifications relatives à la grande cardamome (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.) en capsules et en graines. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A.
39	ISO 11162:2001	Poivre vert (<i>Piper nigrum</i> L.) en saumure — Spécifications et méthodes d'essai	Spécifications relatives au poivre vert frais (<i>Piper nigrum</i> L.) conservé en saumure. Exigences applicables aux caractéristiques suivantes: couleur et dimensions, odeur et flaveur, matières étrangères, absence de moisissures, insectes, conservateurs, matières colorantes et agents d'aromatisation, teneur en pipérine des baies de poivre vert en saumure, caractéristiques de la saumure et conditions de préparation et masse nette égouttée. Spécifie également en annexes les méthodes pour la détermination de la teneur en pipérine, de l'acidité totale, de la teneur en chlorures, et de la masse nette et de la masse nette égouttée.
40	ISO 11163:1995	Basilic doux séché (<i>Ocimum basilicum</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives au basilic doux séché (<i>Ocimum basilicum</i> L.) en feuilles coupées (frottées).
41	ISO 11164:1995	Romarin séché (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives au romarin séché (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) en feuilles coupées.

SI No.	Norme		Résumé
42	ISO 11165:1995	Sauge officinale séchée (<i>Salvia officinalis</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives à la sauge officinale séchée (<i>Salvia officinalis</i> L.) en feuilles entières ou coupées.
43	ISO 11178:1995	Badiane (Anis étoilé) (<i>Illicium verum</i> Hook. f.) — Spécifications	Spécifications relatives aux fruits séchés du badianier (anis étoilé) (<i>Illicium verum</i> Hook. f.). Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe B.

MÉTHODES D'ANALYSE

SI No.	Norme		Résumé
1	ISO 927:2009 ISO 927:2009/Cor 1:2012	Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères	Spécifications relatives au mode opératoire général pour l'examen à l'œil nu, ou sous un grossissement de 10 fois au maximum, des épices entières afin de déterminer les matières étrangères macroscopiques. Cette Norme internationale s'applique aux herbes aromatiques déshydratées et aux épices.
2	ISO 928:1997	Épices — Détermination des cendres totales	Méthode pour la détermination des cendres totales dans les épices fondée sur la destruction des matières organiques par chauffage de l'échantillon à une température de 550°C jusqu'à obtention d'une masse constante. Spécifie le principe, les réactifs, l'appareillage, le mode opératoire, l'expression des résultats et du rapport d'essai.
3	ISO 930:1997	Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide	Méthode pour la détermination des cendres d'épices insolubles dans l'acide fondée sur le traitement des cendres totales obtenues selon ISO 928 avec de l'acide chlorhydrique, filtration, incinération et pesée du résidu.
4	ISO 939:1980	Épices — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement	Méthode pour déterminer la quantité d'eau entraînée par distillation azéotropique, en utilisant un liquide organique non miscible à l'eau, et recueillie dans un tube gradué. Liste des appareillages à utiliser et méthode d'échantillonnage, mode opératoire, expression des résultats et mentions qui doivent figurer dans le procès-verbal d'essai. Un exemple d'appareil de distillation par entraînement est donné en annexe.
5	ISO 941:1980	Épices — Détermination de l'extrait soluble dans l'eau froide	Méthode fondée sur l'extraction d'une prise d'essai avec de l'eau froide, filtration, séchage de l'extrait obtenu et pesée. Liste des appareillages à utiliser et méthode d'échantillonnage, mode opératoire, expression des résultats et mentions qui doivent figurer dans le procès-verbal d'essai.
6	ISO 1108:1992	Épices — Détermination de l'extrait éthéré non volatil	Principe, réactif, appareillage, mode opératoire, expression des résultats et rapport d'essai.
7	ISO 1208:1982	Épices — Détermination des impuretés	Méthode de détermination quantitative des impuretés dans les épices reposant sur le principe suivant: lavage du produit avec du chloroforme et examen du liquide de lavage pour la recherche du sable et des impuretés lourdes. Lavage du produit à l'eau et agitation avec de l'éther de pétrole, les impuretés légères se rassemblant à l'interface entre les liquides après séparation. Transfert des impuretés légères sur un papier filtre et examen microscopique pour la recherche des contaminants.
8	ISO 2825:1981	Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse	Méthode de préparation en vue de l'analyse à partir d'un échantillon pour laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans ISO 948. Principe de l'opération: broyage de l'échantillon pour laboratoire, préalablement mélangé, jusqu'à obtention de la dimension de particule spécifiée dans la Norme internationale relative à l'épice concernée ou, si une telle dimension n'est pas spécifiée, jusqu'à obtention d'une dimension de particule d'environ 1 mm.

SI No.		Norme	Résumé
9	ISO 3513:1995	Piments enragés (dits «de Cayenne») — Détermination de l'indice Scoville	Méthode de détermination de l'indice Scoville applicable aux piments enragés entiers ou moulus et non dénaturés par l'adjonction d'autres épices ou produits.
10	ISO 3588:1977	Épices — Détermination du degré de finesse des moutures — Méthode par tamisage manuel (Méthode de référence)	Méthode de référence permettant d'obtenir la distribution des particules dans l'échantillon en fonction de leurs dimensions. Appareillage, mode opératoire et présentation des résultats. Les propriétés des épices moulues en relation avec le tamisage sont indiquées en annexe.
11	ISO 3632-2:2010	Épices – Safran (<i>Crocus sativus</i> L.) — Partie 2: Méthodes d'essai	Méthodes d'essai pour le safran obtenu à partir des fleurs de <i>Crocus sativus</i> L. Applicable au safran présenté sous l'une des formes suivantes: a) en filaments entiers et coupés; b) en poudre.
12	ISO 5564:1982	Poivre noir et poivre blanc, entier ou en poudre — Détermination de la teneur en pipérine — Méthode spectrophotométrique	Méthode basée sur un grand nombre d'études effectuées en commun sur le plan international et s'étendant sur une longue période. La méthode cherche nécessairement à cerner dans les meilleures conditions un certain nombre de variables en vue de définir des techniques et de fournir ainsi une mesure commune du degré piquant du poivre. Elle repose sur le principe suivant: extraction à l'éthanol des composés piquants et mesurage spectrophotométrique à 343 nm.
13	ISO 5565-2:1999	Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Partie 2: Méthodes d'essai	Méthodes d'essai pour l'analyse de la vanille appartenant aux espèces <i>Vanilla fragrans</i> Salisbury et <i>Vanilla fragrans</i> Ames aussi appelées <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. Cette partie d'ISO 5565 est applicable à la vanille en gousses, à la vanille en vrac, à la vanille coupée et à la vanille en poudre. Elle n'est pas applicable aux extraits de vanille. Trois méthodes d'essai sont décrites: a) détermination de la teneur en eau de la vanille en gousses et en poudre; b) dosage de la vanilline, de l'acide vanillique, de l'aldéhyde 4-hydroxybenzoïque et de l'acide 4-hydroxybenzoïque par chromatographie liquide à haute performance; c) détermination de la teneur en vanilline par spectrométrie dans l'ultraviolet.
14	ISO 5566:1982	Curcuma — Détermination du pouvoir colorant — Méthode spectrophotométrique	Méthode basée sur l'extraction des pigments du curcuma par l'éthanol chaud, dilution de l'extrait et mesure spectrophotométrique de l'absorbance à la longueur d'onde du maximum d'absorption. Le pourcentage de curcuminoïdes présents dans l'épice, et exprimé en curcumine en pourcentage en masse.
15	ISO 5567:1982	Ail déshydraté — Détermination des composés sulfurés organiques volatils	Méthode reposant sur le principe suivant: après macération d'une prise d'essai en milieu aqueux et addition d'éthanol, distillation des composés sulfurés organiques volatils, et titrage du distillat par argentimétrie en milieu nitrique. L'appareil à distiller le sulfure d'allyle est illustré par un croquis.
16	ISO 6571:2008	Épices, aromates et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles (méthode par hydrodistillation)	Méthode par hydrodistillation permettant de déterminer la teneur en huiles essentielles des épices, des aromates et des herbes.
17	ISO 7541:1989	Paprika en poudre — Détermination de la teneur en matières colorantes naturelles	Méthode reposant sur le principe suivant: extraction des matières colorantes naturelles du paprika en poudre par l'acétone. Mesure de l'absorbance de la solution obtenue par spectrométrie à une longueur d'onde de 460 nm.
18	ISO 7542:1984	Paprika (<i>Capsicum annum</i> Linnaeus) en poudre — Examen au microscope	Structure morphologique et anatomique du paprika et méthode d'examen au microscope du paprika en poudre reposant sur le principe suivant: clarification d'une pincée de poudre de paprika sur une lame pour microscope et examen des particules au grossissement approprié.

SI No.		Norme	Résumé
19	ISO 7543-1:1994	Piments et leurs oléorésines — Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux — Partie 1: Méthode par spectrométrie	Méthode permettant de déterminer, par spectrométrie, la teneur en capsaïcinoïdes totaux des piments entiers ou en poudre et de leurs extraits (oléorésines). Cette méthode d'analyse nécessite une décoloration par le noir de carbone.
20	ISO 7543-2:1993	Piments et leurs oléorésines — Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux — Partie 2: Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance	Méthode permettant de déterminer, par chromatographie en phase liquide à haute performance, la teneur en capsaïcinoïdes totaux des piments entiers ou en poudre (en général <i>Capsicum frutescens</i> L.) et de leurs extraits (oléorésines). Cette teneur est calculée en additionnant la capsaïcine, la nordihydrocapsaïcine et la dihydrocapsaïcine, exprimée en nonyl acide vanilylamide, choisi comme substance de référence. La méthode permet la séparation de la capsaïcine du nonyl acide vanilylamide.
21	ISO 11027:1993	Poivres, oléorésines de poivres — Détermination de la teneur en pipérine — Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance	Méthode permettant de déterminer, par chromatographie en phase liquide à haute performance, la teneur en pipérine des poivres entiers ou en poudre, ainsi que de leurs extraits (oléorésines). La méthode permet la séparation et, éventuellement, la détermination des autres alcaloïdes du poivre (isochavicine, isopipérine et pipérithine).
22	ISO 13685:1997	Gingembre et oléorésines de gingembre — Dosage des principaux composés piquants (gingérols et shogaols) — Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance	Méthode de détermination des gingérols [6]-G, [8]-G et [10]-G et des shogaols correspondants [6]-S, [8]-S et [10]-S dans le gingembre séché ou dans les oléorésines de gingembre, par chromatographie liquide à haute performance en phase inverse. La structure chimique des gingérols et shogaols est donnée à l'annexe A.

ÉCHANTILLONNAGE

SI No.		Norme	Résumé
1	ISO 948:1980	Épices — Échantillonnage	Informations sur l'appareillage nécessaire, la constitution des lots, la méthode pour effectuer les prélèvements élémentaires, l'échantillon global, l'échantillon pour laboratoire, l'emballage et le marquage des échantillons, la conservation et l'expédition des échantillons, et les indications qui doivent figurer dans le procès-verbal d'échantillonnage.

B. Centre du commerce international²

Le CCI a pour mission d'encourager le développement économique durable et de contribuer à la réalisation des Objectifs du Millénaire pour le développement dans les pays en développement et les pays à économie en transition moyennant la croissance du commerce et des entreprises internationales.

Couverture géographique:

Au cours des cinq dernières années, nos travaux sur les épices ont couvert les pays suivants, l'accent étant mis sur l'ensemble du secteur ou sur des produits spécifiques:

Pays, secteurs et produits

Bangladesh:	Produits naturels, herbes aromatiques et épices, y compris les herbes médicinales
Comores:	Vanille, ylang- ylang, clous de girofle
Éthiopie:	Curcuma, gingembre, piments forts
Fidji:	Piments forts, curcuma
Grenade:	Noix de muscade et macis
Haïti:	Plantes aromatiques et aromatisants
Jamaïque:	Épices et herbes aromatiques;
Libéria:	Piments birdseye
Madagascar:	Vanille
Ouganda:	Secteur des épices
Sierra Leone:	Gingembre
Sri Lanka:	Secteur des épices
Tanzanie:	Poivre, clous de girofle du Zanzibar
Vanuatu:	Huiles essentielles, citronnelle et bois de santal

CCI

Avantages obtenus

Les travaux du CCI aident le secteur des épices à améliorer la qualité et la quantité des produits exportés en:

- renforçant la compétitivité internationale des petites et moyennes entreprises exportatrices;
- ouvrant des débouchés commerciaux aux entreprises;
- renforçant les chaînes de valeurs; et
- assistant les organisations intermédiaires compétentes qui s'efforcent d'améliorer les résultats du secteur.

Nous adoptons une approche réaliste axée sur le marché afin de renforcer la viabilité des secteurs. Nous travaillons en partenariat avec les associations sectorielles pertinentes, les institutions d'appui au commerce et d'autres parties prenantes, y compris des organismes internationaux, en vue d'améliorer la durabilité et les bénéfices pour les petits exploitants.

Dans le secteur des épices, nos partenaires dans divers projets comprennent l'Institut international d'agriculture tropicale (IITA), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Fonds international de développement agricole (FIDA), l'Institut international de recherche sur les politiques alimentaires (IFPRI), le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), le Centre australien de recherche agronomique internationale (ACIAR), la Société allemande pour la coopération internationale (GIZ) et le Centre néerlandais pour la promotion des importations en provenance des pays en voie de développement (CBI).

Modalités techniques de livraison

Les modalités techniques de livraison dans le secteur des épices s'appuient sur:

- Information et sensibilisation: publications, prix des marchés, annuaires des acheteurs et associations sectorielles, règlements techniques;
- Renseignements sur les marchés: recherche sur les marchés et analyse d'opportunités, identification des marchés potentiels et des marchés de niche;

² Cette partie B du rapport a été préparée par le Centre du commerce international (CCI) sous sa propre responsabilité.

- Conception et mise en œuvre de stratégies sectorielles, consultations avec les parties prenantes et conseils stratégiques; et
- Renforcement des capacités, y compris formation pour les entreprises et formation des formateurs, avec conseils techniques sur la gestion de la qualité, l'emballage, la chaîne d'approvisionnement, la commercialisation et le marquage.

L'assistance fournie aide les PME du secteur des épices à identifier les marchés potentiels et les marchés de niches, à répondre aux besoins du marché (techniques: normes, réglementations techniques, mesures SPS et procédures d'évaluation de la conformité et exigences des acheteurs); elle contribue également à améliorer les chaînes de valeur et facilite la création de liens entre vendeurs et acheteurs.

Contact ITC:

M. Khemraj Ramful

Senior Adviser, Standards and Quality
Enterprise Competitiveness, ITC
Courrier électronique: ramful@intracen.org
Téléphone: +41 22 7300487

M. Ian Sayers

Head, Product and Sector Development
Sector Competitiveness, ITC
Courrier électronique: sayers@intracen.org
Téléphone: +41 22 7300260

B. COMMUNAUTÉ INTERNATIONALE DU POIVRE³**1. Spécifications de l'IPC relatives à la qualité du poivre (*Piper nigrum* L.) - Variétés de poivre entier noir et blanc**

Critères de qualité	Poivre noir (entier)		Poivre blanc (entier)	
	IPC BP-1	IPC BP-2	IPC WP-1	IPC WP-2
<u>Macro</u>				
1. Densité en vrac: (g/l minimum)	550	500	600	600
2. ISO 6731:1989 (% vol/du poids, maximum)	12	14	13	15
3. Baies/grains légers (% du poids, maximum)	2	10	1	2
4. Matières étrangères (% du poids, maximum)	1	2	1	2
5. Baies/grains poivre noir (% du poids, maximum)	Non applicable	Non applicable	1	2
6. Baies/grains portant des moisissures (% du poids, maximum)	1	3	1	3
7. Baies/grains souillés par des insectes (% du poids, maximum)	1	2	1	2
8. Insectes morts entiers (par unité, maximum)	Pas plus de 2 unités dans chaque sous-échantillon et pas plus de 5 unités dans les sous-échantillons totaux.		Pas plus de 2 unités dans chaque sous-échantillon et pas plus de 5 unités dans les sous-échantillons totaux.	
Excréments de mammifères ou/et autres (par unité, maximum)	Doit être exempt de tout excrément visible de mammifères ou/et autres.		Doit être exempt de tout excrément visible de mammifères ou/et autres.	
<u>Microbiologique</u>				
1. Salmonella (détection / 25g)	Négatif	Négatif	Négatif	Négatif

NOTES:

a) IPC BP-2 et IPC WP-2 sont des variétés de poivre, qui ont été partiellement transformées (soumises à plusieurs procédés de nettoyage simples comme le tamisage et le vannage).

b) IPC BP-1 et IPC WP-1 sont des variétés de poivre qui ont subi un traitement ultérieur (soumises à d'autres procédés de nettoyage, y compris tamisage, cyclonage, épierrage, lavage et séchage mécanique).

³ Cette partie C du rapport a été préparée par la Communauté internationale du poivre sous sa propre responsabilité.

2. Spécifications de l'IPC relatives à la qualité du poivre (*Piper nigrum* L.) - Variétés de poivre entier traité, noir et blanc

Critères de qualité	Poivre entier		Poivre blanc	
	IPC BPT-1	IPC BPT-2	IPC WPT-1	IPC WPT-2
Macro				
1. Densité en vrac (g/l, minimum)	550	500	600	600
2. ISO 6731:1989 (% vol/du poids, maximum)	12	12	12	12
3. Baies/grains légers (% du poids, maximum)	2	10	1	2
4. Matières étrangères (% du poids, maximum)	1	2	1	2
5. Baies/grains poivre noir (% du poids, maximum)	Non applicable	Non applicable	1	2
6. Baies/grains portant des moisissures (% du poids, maximum)	Néant	Néant	Néant	Néant
7. Baies/grains souillés par des insectes (% du poids, maximum)	1	2	1	2
8. Insectes morts entiers (par unité, maximum)	Pas plus de 2 unités dans chaque sous-échantillon et pas plus de 5 unités dans les sous-échantillons totaux.		Pas plus de 2 unités dans chaque sous-échantillon et pas plus de 5 unités dans les sous-échantillons totaux.	
9. Excréments de mammifères ou/et autres (par unité, maximum)	Doit être exempt de tout excrément visible de mammifères ou/et autres.		Doit être exempt de tout excrément visible de mammifères ou/et autres.	
Microbiologique				
1. Dénombrement sur plaques des aérobies (cfu/g, maximum)	5×10^4	5×10^4	5×10^4	5×10^4
2. Moisissures et levures (cfu/g, maximum)	1×10^3	1×10^3	1×10^3	1×10^3
3. Escherichia coli (NPP/g)	< 3	< 3	< 3	< 3
4. Salmonella (détection / 25g)	Négatif	Négatif	Négatif	Négatif

- a) IPC BPT-1 et IPC WPT-1 sont des variétés de poivre qui ont été transformées, c'est-à-dire que le poivre a été soumis à d'autres procédés de nettoyage, y compris tamisage, cyclonage, épierrage, lavage et séchage mécanique, et a subi ensuite un traitement accepté au niveau international pour réduire sa contamination microbiologique.
- b) IPC BP-2 et IPC WP-2 sont des variétés de poivre qui ont été partiellement transformées (c'est-à-dire que le poivre a été soumis à plusieurs procédés de nettoyage simples comme le tamisage et le vannage) et a subi ensuite un traitement accepté au niveau international pour réduire sa contamination microbiologique).
- c) Le traitement doit être effectué par un personnel qualifié/formé, en conformité avec les procédures opérationnelles communes et réglementations acceptées au niveau international concernant le processus.

- d) Le poivre traité doit être conditionné dans des matériaux d'emballage adaptés, propres et stériles, porté une étiquette indiquant clairement notamment le traitement auquel il a été soumis, en conformité avec les réglementations communes, manipulé de façon adéquate et entreposé dans un magasin propre et bien ventilé afin de protéger et de maintenir l'intégrité du produit pendant toute la durée de conservation prévue.
- e) Cfu = Unité formatrice de colonie.
- f) NPP = Nombre le plus probable.