



**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 D'ORGANISATIONS INTERNATIONALES PORTANT SUR LE TRAVAIL DU CCSC

1. Association européenne des épices (ESA)¹

1.1 Présentation de l'Association européenne des épices (ESA)

L'Association européenne des épices (ESA) est l'organisation fédératrice de l'Industrie européenne des épices. Les membres de l'ESA sont les associations nationales représentatives de l'Industrie des épices dans les pays membres de l'Union européenne, la Suisse et la Turquie. Des associations, nationales ou internationales, ou des organisations représentatives des exportateurs/négociants dans les pays producteurs, transformateurs, conditionneurs/négociants ou des associations de pays européens non membres de l'Union européenne peuvent acquérir le statut de membres associés.

Les Sociétés au sein de l'Union européenne, de l'Association Européenne de Libre-Échange (AELE) et de la Turquie, ayant une activité majeure dans la fabrication, le conditionnement et / ou la distribution d'épices et des herbes aromatiques peuvent adhérer directement à l'ESA.

Objectifs de l'Association :

- Représenter les intérêts de ses membres vis-à-vis des instances représentatives et des services de l'Union européenne, comme des institutions et organisations internationales ;
- Défendre les intérêts des membres selon les produits concernés et protéger l'image des produits et du secteur ;
- Promouvoir l'intérêt des consommateurs et clients ;
- Étudier toute question intéressant la Profession, dans les domaines scientifique, réglementaire, technique et économique.

L'ESA est membre de l'Organisation internationale des associations du commerce des épices (International Organisation of Spice Trade Associations, IOSTA) et en soutient les objectifs.

Pour plus d'informations sur les spécifications minimales de qualité de l'Association européenne des épices, vous pouvez contacter l'ESA :

European Spice Association
Reuterstraße 151
D-53113 Bonn
Germany
Tel: 00 49 228 216 162
Fax: 00 49 228 229 460
E-Mail: esa@verbaendebuero.de
<http://esa-spices.org>

1.2 Champ d'application des Spécifications minimales de qualité de l'ESA

Ce document définit les critères minimaux de qualité pour les plantes aromatiques déshydratées et les épices qui devraient être demandés par les acheteurs quand ces produits sont destinés à être utilisés dans l'Union européenne.

¹ Ce rapport a été préparé sous la responsabilité de l'ESA.

Ce document est destiné aux échanges « business to business ». Il ne s'applique pas aux produits destinés à la vente directe auprès du consommateur.

Tout produit ayant déjà subi une transformation (telle qu'un broyage ou une réduction microbiologique) est exclu du champ d'application de ce document, sauf mention contraire.

1.3 Objectif des Spécifications minimales de qualité de l'ESA

Ce document vise à s'assurer que les plantes aromatiques et les épices, en tant que marchandises agricoles, ont été cultivées, récoltées, puis traitées, de façon à ce que les produits importés respectent ces exigences minimales de qualité.

Pour atteindre ces objectifs, l'ESA soutient les principes de bonnes pratiques agricoles et de fabrication. Ces principes bénéficient à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement, en privilégiant la prévention et le contrôle, plutôt qu'un reconditionnement qui n'est pas toujours techniquement possible.

Les conditions de récolte et d'après-récolte doivent garantir que les matières premières sont stockées et manipulées de façon à empêcher les adultérations, les contaminations et le développement de micro-organismes.

1.4 Définitions

1.4.1 Matière étrangère

Toute partie issue de la plante, autre que la partie requise.

1.4.2 Corps étranger

Toute matière étrangère à la plante. Un corps étranger peut être dangereux ou non. Les matières dangereuses incluent aussi bien les matières végétales issues d'autres plantes avec des propriétés allergéniques ou toxiques, que des pierres, du verre, du métal, etc.

1.4.3 Traces

De faibles niveaux de substances volatiles (généralement < 0,5%) pour lesquels la quantification analytique par la méthode ISO 6571 n'est ni précise ni fiable. Les propriétés organoleptiques devraient être validées entre acheteur et vendeur.

1.4.4 Bonnes pratiques agricoles (BPA) pour l'utilisation de pesticides (définition du Codex alimentarius)

Les BPA comprennent les modalités d'emploi des pesticides autorisés au niveau national, considérées comme étant sans danger tout en assurant une maîtrise effective et fiable des nuisibles. Elles incluent une gamme de niveaux d'application des pesticides, jusqu'à la quantité maximale d'utilisation autorisée, appliquées de manière à ne laisser que les plus faibles résidus possibles.

Les modalités d'emploi considérées comme sûres sont définies au niveau national et comprennent les usages enregistrés ou recommandés prenant en compte les aspects relatifs à la santé publique, à la sécurité au travail et à la sécurité environnementale. Les conditions réelles couvrent tous les stades de la production, du stockage, du transport, de la distribution et de la transformation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux

Le terme "pesticides" est utilisé pour résumer un groupe de substances actives, utilisées pour le contrôle des mauvaises herbes, des nuisibles, des maladies des végétaux, des infections parasitaires et pour la protection des stocks. Les résidus doivent être les plus faibles possibles et les limites maximales autorisées ne doivent pas être dépassées.

1.4.5 Traçabilité

La traçabilité des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier tout fournisseur leur ayant fourni une denrée alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires.

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent disposer de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. (selon l'article 18 du Règlement (CE) n°178/2002 (se référer à la page 4 de ce document))

Cela signifie :

- que tout fabricant doit être capable de garantir la traçabilité en amont de toute denrée entrant sur un de ses sites, c'est-à-dire, l'identification du fournisseur immédiat,
- que tout fabricant doit être capable d'assurer la traçabilité en aval de toute denrée quittant son contrôle immédiat, c'est-à-dire jusqu'au client immédiat.

1.5 Classification des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale (CAC/MISC)

La définition des herbes et épices est disponible au lien suivant :

(<http://www.codexalimentarius.org/normes-officielles/liste-des-normes/fr/>)

1.6 Documents de référence de l'ESA

Les documents suivants sont disponibles sur le site de l'ESA (www.esa-spices.org) :

- ESA definition of culinary herbs and spices
- ESA list of culinary herbs and spices
- ESA Adulteration Awareness Paper

1.7 Spécifications minimales de qualité de l'Association européenne des épices pour les plantes aromatiques et les épices

OBJET	
Échantillonnage	ISO 948 Pour les mycotoxines : consulter le Règlement de la Commission européenne approprié sur le site : www.esa-spices.org
ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES	
Cendres	Pour les valeurs : voir Annexe I Pour la méthode d'analyse : voir Annexe II
Cendres insolubles dans l'acide	Pour les valeurs : voir Annexe I Pour la méthode d'analyse : voir Annexe II
Détermination de l'humidité	Pour les valeurs : voir Annexe I Pour la méthode d'analyse : voir Annexe II
Huiles essentielles	Pour les valeurs : voir Annexe I Pour la méthode d'analyse : voir Annexe II
Activité de l'eau	L'activité de l'eau est un paramètre clé du développement microbien. C'est pourquoi, l'ESA recommande une valeur cible de 0.65.
Densité apparente	Du fait des variations méthodologiques, méthodes et valeurs doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le fournisseur.
Microbiologie	Le produit doit être exempt de microorganismes à des niveaux susceptibles de présenter un danger pour la santé. Si, avant d'être importé dans le pays de destination, le produit a subi un traitement pour réduire la charge microbienne, le traitement sera de nature à rendre / assurer la sécurité microbiologique des consommateurs. Les exigences spécifiques doivent être convenues entre l'acheteur et le vendeur.
CONTAMINANTS/ RÉSIDUS	
Pesticides	Doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques agricoles. Modalités d'emploi et limites en résidus doivent être conformes à la réglementation communautaire et / ou nationale en vigueur.
Métaux lourds	Doivent être conformes à la réglementation communautaire et / ou nationale en vigueur (exemple: cadmium, plomb).

Mycotoxines	<p>Plantes aromatiques et épices doivent être cultivées, récoltées et manipulées de façon à empêcher le développement de mycotoxines.</p> <p>Si la présence de mycotoxines est avérée, les niveaux de contamination doivent être conformes aux limites maximales existantes, définies au niveau national et / ou communautaire.</p>
Traitements	<p>Seuls les traitements autorisés par la réglementation peuvent être utilisés pour améliorer la qualité ou la sécurité d'un produit.</p> <p>Les fumigants autorisés au niveau communautaire peuvent être utilisés conformément aux instructions des fabricants mais ceci doit être indiqué sur les documents d'accompagnement. La réglementation communautaire a interdit l'utilisation d'oxyde d'éthylène comme fumigant. Cette interdiction est valable aussi bien pour les matières premières traitées à l'oxyde d'éthylène au sein de l'Union européenne qu'à l'extérieur (c'est-à-dire l'utilisation de matières premières traitées à l'oxyde d'éthylène avant importation est aussi interdite).</p> <p>L'ionisation n'ayant pas, actuellement, la faveur des consommateurs, le traitement doit faire l'objet d'un accord entre acheteur et fournisseur. Si c'est le cas, le traitement par ionisation ne peut être appliqué que sur les végétaux faisant partie de la liste positive des denrées et ingrédients alimentaires pouvant être traités par ionisation adoptée par l'Union européenne. De plus, la réglementation communautaire exige la déclaration du traitement d'ionisation sur l'étiquetage des denrées concernées, à tous les stades de la chaîne alimentaire.</p> <p>Les membres de l'ESA recommandent l'utilisation de fumigants respectueux de l'environnement (Protocole de Montréal) et de traitements non toxiques (exemple : traitement par haute pression, stérilisation à la vapeur).</p> <p>Les produits soumis à une transformation (telle qu'un broyage ou un traitement de réduction microbiologique par exemple) ne rentrent pas dans le champ d'application de ce document, sauf indication contraire.</p>
PURETÉ	
Variétés	Accord acheteur / fournisseur
Adultération	Absence d'adultération
Infestation	Absence d'insectes morts et/ou vivants, de fragments d'insectes, de contaminations par des rongeurs visibles à l'œil nu (corrigée si nécessaire en cas de déficience optique).
Matières étrangères	Plantes aromatiques : au maximum 2% Epices : au maximum 1%
Corps étrangers	L'opérateur alimentaire européen doit évaluer la conformité des produits avec les exigences de sécurité avant de les distribuer au consommateur final. Le cas échéant, une opération supplémentaire est nécessaire.
PROPRIÉTÉS SENSORIELLES	Absence d'odeur et de goût étrangers.
EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT	L'emballage ne doit pas être une source de contamination, doit être autorisé pour le contact alimentaire et préserver les qualités du produit pendant le transport et le stockage.

ANNEXE I: Paramètres physico-chimiques, calculés sur la matière sèche pour les cendres, les cendres insoluble et V/O

PRODUIT ⁽¹⁾	Cendres % W/W MAX*	Cendres insolubles dans l'acide % W/W MAX*	H ₂ O % W/W MAX*	V/O ml/100g MIN*	NOTES
ANIS	9	2,5	12	1	
BASILIC	16	2.0	12	0,5	
CARVI	8	1,5	13	2,5	
CARDAMOME	9	2,5	12	4,0	
GRAINES DE CÉLERI	12	3	11	1,5	
FEUILLES DE CÉLERI	20	1	8	Traces**	
CERFEUIL	17	2	8	Traces**	
PIMENT	10	1,6	11	-	
CIBOULETTE	13	2	8	Traces**	
CANNELLE (CEYLAN) (CASSIA)	7	2	14	0,7 – 1 (ISO 6539 ISO 6538) en fonction de l'espèce botanique	L'utilisation de SO ₂ est autorisée uniquement pour la cannelle de Ceylan, Annexe II du règlement (CE) n°1333/2008. L'apparition de notes de styrène peuvent être évitées en contrôlant l'humidité tout au long de la chaîne d'approvisionnement.
CLOU DE GIROFLE	7	0,5	12	14	
GRAINES DE CORIANDRE Microcarpum Macrocarpum	7	1,5	12	0,6 Traces**	
FEUILLES DE CORIANDRE	15	1	8	Traces**	
CUMIN	14	3	13	1,5	
GRAINES D'ANETH	10	2,5	12	1	
ANETH SOMMITÉS	15	2	8	Traces**	
FENOUIL	10	2	12	1,5	
FENUGREC	7	1,5	11	Traces**	
GALANGAL (moulu)	9	4	10	Traces**	

PRODUIT ⁽¹⁾	Cendres % W/W MAX*	Cendres insolubles dans l'acide % W/W MAX*	H ₂ O % W/W MAX*	V/O ml/100g MIN*	NOTES
AIL SÉCHÉ / DÉSHYDRATÉ	6	0,5	6,5	-	En raison de la nature hygroscopique de ces produits, une humidité inférieure peut être demandée.
GINGEMBRE	8	2	12	1,5	
BAIES DE GENIÈVRE	5	1	16	1,4	
FEUILLES DE LAURIER	7	2	8	1	
CITRONNELLE	8	2,5	10	Traces**	
MACIS	4	0,5	10	5	
MARJOLAINE	10	2	12	0,7	
GRAINES DE MOUTARDE	6,5	1	10	-	
NOIX DE MUSCADE	3	0,5	10	5 – 6,5 selon le calibre	
OIGNON Allium cepa	5	0,5	6 – 8 (selon l'origine)	-	En raison de la nature hygroscopique de ces produits, une humidité inférieure peut être demandée.
ORIGAN	10	2	12	1,5	
PAPRIKA MOULU	10	2	11	-	
PERSIL	14	1,5	7,5	Traces**	L'origine anglaise n'est pas concernée.
POIVRE NOIR	7	1,5	12	2	
POIVRE BLANC	3,5	0,3	12	1,5	
POIVRE VERT (déshydraté)	3	0,3	13*	1	* si lyophilisé : 8%
PIMENT Jamaïque	4,5	0,4	12	3	
Autres origines	5	1	12	2	
POIVRE ROSE (Schinus)	7	1,8	14*	2	* si lyophilisé : 8%
GRAINES DE PAVOT	8	1	8	n.a.	
ROMARIN	8	1	10	1	

PRODUIT⁽¹⁾	Cendres % W/W MAX*	Cendres insolubles dans l'acide % W/W MAX*	H₂O % W/W MAX*	V/O ml/100g MIN*	NOTES
SAFRAN ENTIER	8	1	12	-	
SAFRAN MOULU	8	1,5	10	-	
FEUILLES DE SAUGE	12	2	12	1,5	
SARRIETTE	12	1	12	0,5	
MENTHE	12	2,5	13	0,5	
ANIS ÉTOILÉ	3	0,5	8	7	
ESTRAGON	12	1,5	8	0,5	
THYM	12	3,5	12	1	
CURCUMA					
Entier	8	2	12	2,5	
Moulu	9	2,5	10	1,5	

(1) Les paramètres listés s'appliquent à la plante entière sauf indication contraire.

* Voir Annexe II

** Voir page 4

ANNEXE II: Méthodes d'analyses recommandées

Sauf accords particuliers entre l'acheteur et le fournisseur, l'ESA recommande les méthodes suivantes:

1. Épices et condiments – Echantillonnage ISO 948 - 2009
2. Épices et condiments – Préparation d'un échantillon moulu pour analyse ISO 2825 - 1981
3. Épices et condiments – Détermination du taux de matières étrangères ISO 927 - 2009 (*voir définition chapitre 5*)
4. Épices et condiments – Détermination des cendres totales ISO 928 – 1997
5. Épices et condiments – Détermination des cendres insolubles dans l'acide ISO 930 – 1997
6. Épices et condiments – Détermination de l'humidité - Méthode par distillation au toluène ISO 939 - 1980
7. Épices et condiments – Détermination de la teneur en huiles essentielles ISO 6571 - 2009
8. Analyse des épices et des condiments – Détermination de la perte en masse des espèces capsicum et allium et des végétaux séchés par étuve sous vide – DIN 10236 (Norme allemande)

Ces méthodes sont disponibles auprès des instituts nationaux de normalisation ou sur le site Internet de l'ISO : www.iso.org .

ANNEXE III: Autres documents de référence pour information

Les documents suivants peuvent aider les fournisseurs à satisfaire aux spécifications de l'ESA :

1. [Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées](#) CAC/RCP 42 – 1995, Commission du Codex Alimentarius
2. [Manual on the Packaging of dried herbs and spices](#) – Centre du Commerce International, ITC, Geneva 1999, ISBN 92-9137-114-9
3. En ce qui concerne le nettoyage et le reconditionnement, l'ESA recommande les principes définis à la section 8 “Cleaning and Reconditioning” du [Clean Spices Booklet](#) réalisé par l'ASTA (octobre 2000)
4. [Lignes directrices pour l'application des principes HACCP \(Système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise\)](#) – Alinorm 93/13, Annexe II - Codex alimentarius

ANNEXE IV: Exigences réglementaires pour les plantes aromatiques et les épices dans l'Union européenne

Il y a en Europe des réglementations communautaires ou nationales applicables aux plantes aromatiques et aux épices. Par exemple, les dispositions suivantes établies par la Commission européenne s'appliquent (cf. <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/>) :

Réglementation générale:

- Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les **prescriptions générales de la législation alimentaire**, instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Journal Officiel n° L 030 du 31/01/2002).

Ce règlement couvre, notamment, l'analyse des risques (art. 6), le principe de précaution (art. 7), les prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires (art. 14), la traçabilité (art. 18).

Étiquetage:

- Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'**étiquetage** et la **présentation des denrées alimentaires** ainsi que la **publicité faite à leur égard** (JO n° L 109 du 06/05/2000) et amendements.

Cette directive permet au consommateur d'effectuer un choix informé, en fonction de ses besoins et de ses intolérances alimentaires.

L'ESA recommande qu'une attention particulière soit portée aux risques de contaminations croisées tout au long de la chaîne alimentaire. Cela concerne des denrées comme les céréales contenant du gluten, les arachides, les noix, le céleri, la moutarde, les graines de sésame et les produits qui en sont issus. Ces denrées sont listées dans l'Annexe IIIa de la Directive, parmi d'autres allergènes potentiels qui peuvent concerner notre Industrie. Par ailleurs, compte tenu des réactions de certains consommateurs, l'ajout de SO₂ doit également être mentionné si la quantité dépasse les 10 ppm.

Toute denrée alimentaire ionisée doit porter la mention «traité par rayonnements ionisants» ou «traité par ionisation».

- Règlement (CE) n° 41/2009 de la Commission du 20 janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (JO n° L 16 du 21/01/2009).
- Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant **les enzymes alimentaires** et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 258/97 (JO n° L 354 du 31/12/2008)
- Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des **produits biologiques** et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91 (JO n° L 189 du 20/06/2007)
- Règlement (CE) n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la **production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles** (JO n° L 250 du 18/09/2008)
- Règlement (CE) n° 967/2008 du Conseil du 29 septembre 2008 modifiant le règlement (CE) n° 834/2007 relatif à la **production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques** (JO n° L 264 du 03/10/2008)
- Règlement (UE) n° 271/2010 de la Commission du 24 mars 2010 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le **logo de production biologique** de l'Union européenne (JO n° L 84 du 24/03/2010)
- Règlement (UE) n° 471/2010 de la Commission du 31 mai 2010 modifiant le règlement (CE) n° 1235/2008 en ce qui concerne la **liste des pays tiers dont certains produits agricoles obtenus selon le mode de production biologique doivent être originaires pour pouvoir être commercialisés dans l'Union**.

Contaminants:

- Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour **certains contaminants** dans les denrées alimentaires (JO n° L 364 du 20/12/2006)

Ce règlement couvre, entre autres, les mycotoxines et les métaux lourds tels que le cadmium, le plomb et le mercure.

Concernant les **aflatoxines**, la réglementation européenne couvre uniquement les épices appartenant aux catégories :

- *Capsicum spp* (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika),
- *Piper spp* (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir),
- *Myristica fragrans* (noix de muscade),
- *Zingiber officinale* (gingembre),
- *Curcuma longa* (safran des Indes).

Les teneurs maximales, encadrées par l'Union européenne, pour les épices mentionnées précédemment sont les suivantes :

- Aflatoxine B₁ : 5 ppb
- Aflatoxines B₁ + B₂ + G₁ + G₂ : 10 ppb

- Règlement (UE) n° 165/2010 de la Commission du 26 février 2010 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, en ce qui concerne les **aflatoxines** (JO n° L 50 du 27/02/2010).

Ce règlement étend le champ d'application du règlement aux mélanges d'épices contenant une ou plusieurs des épices susmentionnées.

De plus, il fixe des teneurs maximales en aflatoxines pour les graines oléagineuses telles que les graines de moutarde, de sésame et de pavot.

- Règlement (UE) n° 105/2010 de la Commission du 5 février 2010 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires en ce qui concerne l'**ochratoxine A** (JO n° L 35 du 06/02/2010)

Ce règlement fixe des teneurs maximales en ochratoxine A pour les mêmes épices que celles déjà listées pour les aflatoxines.

- Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des **modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires** (JO n° L 70 du 09/03/2006)

Ce règlement précise les modes de prélèvement d'échantillons, ainsi que les critères de performance des méthodes d'analyse à utiliser pour le contrôle officiel.

- Règlement (UE) n° 178/2010 de la Commission du 2 mars 2010 modifiant le règlement (CE) n° 401/2006 en ce qui concerne les arachides, les autres graines oléagineuses, les fruits à coque, les noyaux d'abricot, la réglisse et l'huile végétale (JO n° L 52 du 03/03/2010)

Ce règlement précise le mode de prélèvement à utiliser pour le contrôle officiel des teneurs maximales en ochratoxine A.

- **Document d'orientation pour les autorités compétentes pour le contrôle de la conformité avec la réglementation européenne sur les aflatoxines**

Ce guide détaille principalement les contrôles officiels des teneurs en aflatoxines dans les denrées alimentaires.

http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/legisl_en.htm

Additifs:

- Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les **additifs alimentaires**

Ce règlement remplace les trois directives européennes relatives aux additifs alimentaires (colorants, édulcorants et autres additifs). Les annexes des Directives seront regroupées dans une annexe.

- Directive 94/36/CE du 30 juin 1994 concernant les **colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires** (J.O. L 23, 10.09.1994)

Les épices sont incluses dans le tableau 2 de la partie A de l'Annexe II de ce règlement qui liste les denrées alimentaires dans lesquelles les colorants ne sont pas autorisés.

- Directive 95/2/CE du 20 février 1995 concernant les **additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants** (JO no L 61 du 18. 3. 1995, p. 1)

Des quantités maximales de sulfites, exprimées en SO₂, sont précisées pour le gingembre séché et la cannelle de Ceylan (150 pm), ainsi que pour la pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote (300 ppm).

- Directive 2010/69/UE du 22 octobre 2010 modifiant les annexes de la directive 95/5/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

Cette Directive autorise le SO₂ dans la cannelle et dans l'extrait de romarin comme additif.

- Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les **enzymes alimentaires** et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 258/97

Ce règlement exige que les enzymes alimentaires soient enregistrées et autorisées officiellement pour un usage spécifique dans les denrées alimentaires. Considérées comme des ingrédients alimentaires, elles doivent être déclarées sur l'étiquette.

- Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux **arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes** qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE

- Ce règlement fixe, en annexe III, des teneurs maximales en principes actifs pour certaines denrées composées. Ces principes actifs peuvent être provenir de certaines herbes et épices ou des arômes ou des ingrédients à propriétés aromatisantes utilisés.

- Règlement (CE) n° 669/2009 de la Commission du 24 juillet 2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les **contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale** (JO n° L 194 du 25/07/2009)

Ce règlement établit les règles concernant les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale, listés à l'annexe I, conformément à l'article 15(5) du règlement (CE) n° 882/2004, à effectuer au point d'entrée de l'Union européenne,.

Traitement par ionisation:

Informations disponibles sur le site de la Commission européenne:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/comm_legisl_en.htm

- Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les **denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation** (JO n° L 66 du 13/03/1999)

Conditions d'autorisation de l'irradiation des denrées alimentaires :

1. L'irradiation des denrées alimentaires n'est autorisée que si :

- elle est justifiée et nécessaire d'un point de vue technologique,
- elle ne présente pas de risque pour la santé et est pratiquée conformément aux conditions proposées,
- elle est bénéfique pour le consommateur,
- elle n'est pas utilisée pour remplacer des mesures d'hygiène et de santé ou de bonnes pratiques de fabrication ou de culture.

2. L'irradiation des denrées alimentaires ne peut viser que les objectifs suivants:

- réduire les risques de maladies dues aux denrées alimentaires en détruisant les organismes pathogènes,
- réduire l'altération des denrées alimentaires en retardant ou en arrêtant les processus de décomposition et en détruisant les organismes responsables de ces processus,
- réduire la perte de denrées alimentaires due à un processus prématuré de maturation, de germination ou de croissance,
- éliminer, dans les denrées alimentaires, les organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux.

- Directive 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 établissant une **liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation** (JO n° L 66 du 13/03/1999)

Catégorie de denrées alimentaires	Dose globale moyenne de radiation absorbée (kGy)
Herbes aromatiques séchées, épices et condiments	10

- Communication de la Commission sur les **denrées et les ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation** dans la Communauté (JO n° C 241 du 29/08/2001)
- Décision de la Commission du 23 octobre 2002 portant adoption de la liste des **unités agréées dans les pays tiers pour l'irradiation** des denrées alimentaires (JO n° L 287 du 25/10/2002) amendé par la Décision du 7 octobre 2004 (JO n° L 314 du 13/10/2004) et la Décision du 4 décembre 2007 (JO n° L 323 du 08/12/2007)
- **Liste des autorisations des États membres relatives aux denrées** et ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation (JO n° C 56 du 11/03/2003)
- Liste des unités agréées pour le traitement par ionisation des denrées et des ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation (conformément à l'article 7(4) de la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation) (1) (Ce texte annule et remplace le texte publié au JO de l'Union européenne n° C 187 du 7 août 2003, p 13) (JO n° C 336 du 17/11/2011)
- Décision de la Commission du 7 octobre 2004 **modifiant** la décision du 23 octobre 2002 portant adoption de la **liste des unités agréées dans les pays tiers pour l'irradiation des denrées alimentaires** (JO n° L 314 du 13/10/2004) et amendements
- Décision de la Commission du 22 mars 2010 modifiant la décision 2002/840/EC **concernant la liste des unités agréées, dans les pays Tiers, pour le traitement par ionisation des denrées alimentaires** (JO n° L 75 du 23/03/2010)

Pesticides:

- Règlement (CE) N° 396/2005 concernant **les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale** et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO n° L 70 du 16/03/2005)

Ce règlement harmonise la réglementation relative aux résidus de pesticides au sein de l'Union européenne.

- Règlement (CE) n° 299/2008 du Parlement européen et du Conseil du 11 mars 2008 modifiant le règlement (CE) n° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale, en ce qui concerne les compétences d'exécution conférées à la Commission (JO n° L 97 du 09/04/2008)
- Règlement (CE) n° 178/2006 de la Commission du 1er février 2006 modifiant le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil par l'établissement d'une annexe I énumérant les denrées alimentaires et aliments pour animaux dont la teneur en résidus de pesticides est soumise à des limites maximales (JO n° L 29 du 02/02/2006)

Les épices et les herbes aromatiques peuvent être trouvées dans les catégories LÉGUMES FRAIS ET CONGELÉS / Légumes-fruits / Solanacées (paprika) et Légumes feuilles et fines herbes et ÉPICES.

- Règlement (CE) n° 149/2008 de la Commission du 29 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil pour y ajouter les annexes II, III et IV fixant les limites maximales applicables aux résidus des produits figurant à son annexe I

Des facteurs de déshydratation peuvent être appliqués à certaines épices séchées et plantes aromatiques séchées ainsi qu'à toute substance active listée ou non dans les annexes du Règlement (CE) n° 396/2005.

Sur la base de ces dispositions, l'ESA a proposé des facteurs de déshydratation à appliquer lors de l'évaluation des résidus de pesticides dans les poivres séchés et dans les plantes aromatiques séchées. Ces coefficients ont été présentés à la Commission européenne pour examen et inclusion dans l'Annexe VI du Règlement (CE) n° 396/2005. Ils ont été publiés sur le site de l'ESA et dans le Journal de la protection des consommateurs et la sécurité des aliments, Bureau fédéral allemand pour la protection des consommateurs et la sécurité alimentaire (BVL), numéro 4, en novembre 2008).

- Règlement (CE) n° 256/2009 de la Commission du 23 mars 2009 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'azoxystrobine et de fludioxonil présents dans ou sur certains produits
- Règlement (CE) n° 839/2008 de la Commission du 31 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne ses annexes II, III et IV relatives aux limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur certains produits
- Règlement (CE) n° 260/2008 de la Commission du 18 mars 2008 modifiant le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil par l'établissement d'une annexe VII répertoriant les combinaisons substance active/produit couvertes par une dérogation applicable aux traitements par fumigation postérieurs à la récolte
- Règlement (CE) n° 1097/2009 de la Commission du 16 novembre 2009 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus du diméthoate, de l'éthéphon, du fénamiphos, du fénarimol, du méthamidophos, du méthomyl, de l'ométhoate, de l'oxydéméton-méthyl, de la procymidone, du thiodicarbe et de la vinchlozoline dans ou sur certains produits
- Règlement (CE) n° 1050/2009 de la Commission du 28 octobre 2009 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'azoxystrobine, d'acétamipride, de clomazone, de cyflufénamid, d'emamectine benzoate, de famoxadone, d'oxyde de fenbutatine, de flufénoxuron, de fluopicolide, d'indoxacarbe, d'ioxynil, de mépanipyrim, de prothioconazole, de pyridalyl, de thiaclopride et de trifloxystrobine présents dans ou sur certains produits
- Règlement (CE) n° 822/2009 de la Commission du 27 août 2009 modifiant les annexes II, III et IV du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'azoxystrobine, d'atrazine, de chlorméquat, de cyprodinil, de dithiocarbamates, de fludioxonil, de fluroxypyr, d'indoxacarbe,

de mandipropamide, de triiodure de potassium, de spirotétramate, de tétraconazole et de thirame présents dans ou sur certains produits

- Règlement (UE) n° 765/2010 de la Commission du 25 août 2010 **modifiant les annexes II et III** du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de chlorothalonil, clothianidine, difénoconazole, fenhexamide, flubendiamide, nicotine, spirotetramat, thiaclopride et thiaméthoxame présents dans ou sur certains produits.
- Règlement (UE) n° 750/2010 de la Commission du 7 juillet 2010 **modifiant les annexes II et III** du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de certains pesticides présents dans ou sur certains produits (JO n° L 220 du 21/08/2010)
- Règlement (UE) n° 459/2010 de la Commission du 27 mai 2010 **modifiant les annexes II, III et IV** du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'azoxystrobine, de cyperméthrine, d'indoxacarbe, d'isoxaflutole, d'éthéphon, de fenitrothion, de lambda- cyhalothrine, de méthomyl, de profenofos, de pyraclostrobine, de thiaclopride, de triadiméfone, de triadiménon et de trifloxystrobine présents dans ou sur certains produits (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
- Règlement (UE) n° 304/2010 de la Commission du 9 avril 2010 **modifiant l'annexe II** du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus du phényl-2 phénol présents dans ou sur certains produits
- Règlement (UE) n° 508/2011 de la Commission du 24 mai 2011 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'abamectine, d'acétamipride, de cyprodinil, de difénoconazole, de diméthomorphe, de fenhexamide, de proquinazid, de prothioconazole, de pyraclostrobine, de spirotetramat, thiaclopride, de thiaméthoxam et de trifloxystrobine présents dans ou sur certains produits (JO n° L 137 du 25/05/2011)

La base de données de l'Union européenne concernant les pesticides est accessible aux liens suivants:

http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/database_pesticide_en.htm

Hygiène:

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à **l'hygiène des denrées alimentaires** (JO n° L 139 du 30/04/2004)

Ce règlement stipule que les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent mettre en place les mesures nécessaires pour assurer des conditions d'hygiène lors de la production, du transport et du stockage des produits végétaux, ainsi que leur nettoyage. Les opérateurs doivent tenir et conserver les registres concernant les mesures mises en place pour contrôler les dangers de façon appropriée, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise. Les opérateurs doivent tenir ces enregistrements à disposition des autorités compétentes et de leurs clients, sur demande.

En ce qui concerne **l'hygiène des denrées alimentaires importées**, les exigences d'hygiène applicables sont les suivantes :

Les exploitants doivent :

- utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire, de façon à éviter toute contamination ;
- respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes ;
- nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires ;

- tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine ;
- prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.
- Document d'orientation de la Commission européenne relatif à la mise en place de certaines dispositions du Règlement (CE) n° 852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires :
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf
- Rectificatif au règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (JO n° L 191 du 30/04/2004)

Contrôles à l'importation:

- Règlement (CE) n° 669/2009 de la Commission du 24 juillet 2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les **contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale** et modifiant la décision 2006/504/CE (JO n° L 194 du 25/07/2009)
- Règlement (UE) n° 212/2010 de la Commission du 12 mars 2010 modifiant le règlement (CE) n° 669/2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale (JO n° L 65 du 13/03/2010)
- Règlement (UE) n° 878/2010 de la Commission du 6 octobre 2010 **modifiant l'annexe I** du règlement (CE) n° 669/2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale (JO n° L 264 du 07/10/2010)

Système d'alerte rapide:

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

Les documents pertinents de l'ESA sont disponibles sur le site www.esa-spices.org

2 La International Organisation of Spice Trade Associations (IOSTA)

2.1 Contexte

La *International Organisation of Spice Trade Associations* (IOSTA) a été créée en 2000 pour représenter les intérêts du commerce d'épices auprès des instances internationales. Les membres incluent *l'American Spice Trade Association*, *l'Association Canadienne des Épices*, *L'Association Européenne des Épices* (représentant ses membres composés de diverses associations du pays), *le All India Spice Exporters Forum*, et *L'Association Japonaise des Épices* pour ne citer que celles-ci. Des autres associations tel que *l'International Pepper Community*, et *The Vietnam Pepper Association*, ont aussi assisté aux réunions de l'IOSTA.

2.2 Domaines d'activité

L'IOSTA a été formé afin d'établir des valeurs maximales en résidus de pesticides dans les épices et l'IOSTA travaillé à travers le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) pour l'établissement de LMR sur les épices et piments. Le travail accompli depuis ce temps a porté principalement sur les domaines liés à la sécurité alimentaire. L'IOSTA a publié un guide des bonnes pratiques agricoles qui a été mis à jour en 2013. Des travaux sont en cours pour élaborer un Guide des Bonnes Pratiques de Fabrication.

L'IOSTA a participé en tant que membre du groupe de travail électronique du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) afin de passer en revue les projets de révision des codes de pratiques d'hygiène du Codex pour les épices et les herbes culinaires.

2.3 Normes existantes

L'IOSTA n'a pas abordé les normes de qualité, cependant, certaines associations membres ont élaboré des normes et des spécifications.

ASTA – a publié des spécifications de propreté en 1969 qui couvrent les matières étrangères et la saleté macroscopiques. Ces spécifications sont similaires aux niveaux de défauts naturels ou inévitables définis par la "US Food and Drug Administration (FDA)". Le commerce se réfère communément à "la qualité ASTA" qui est une référence aux spécifications de propreté ASTA.

L'ESA – a publié les spécifications minimales de qualité pour l'Association Européenne des Épices en 2011 qui couvre les paramètres chimiques et physiques des épices.