



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

Première session

Kochi (Inde), 11-14 février 2014

**PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITÉS POUR LE COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET  
LES HERBES CULINAIRES**

Réponses à la lettre circulaire CL 2013/22-SCH: Argentine, Égypte, Inde, Soudan, Thaïlande et  
États-Unis d'Amérique

**ARGENTINE**

L'Argentine est reconnaissante de l'invitation qui lui est faite de proposer de nouvelles activités pour le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) qui vient d'être créé.

**OBSERVATIONS GÉNÉRALES**

L'Argentine a examiné la lettre circulaire CL 2013/22-SCH concernant le mandat du CCSCH, approuvé par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session. L'Argentine estime que ce Comité sera d'une grande utilité pour ce secteur de production et en particulier pour l'agriculture familiale, car l'harmonisation qui en résultera contribuera à améliorer la qualité, la sécurité et la salubrité de ces produits au sein des économies régionales.

Toutefois, plusieurs observations doivent être formulées au sujet de la portée des travaux de ce Comité. En ce qui concerne le point a) du document précité, l'Argentine estime que le fait d'axer les travaux sur les herbes culinaires limitera fâcheusement le domaine d'application des normes. À cet égard, nous les États Membres, y compris l'Inde, qui participons à la rédaction et à la mise à jour du document portant la cote CX/FH 13/45/6, AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ÉPICES ET LES PLANTES AROMATIQUES SÉCHÉES, estimons que les compétences de ce nouveau Comité devraient être beaucoup plus larges que suggérées (voir point 2.1, section II du document).

Bien que ce Comité doive se concentrer sur l'élaboration de normes mondiales pour les épices et les herbes, le Comité du Codex sur l'hygiène des aliments a décidé que le point 5.2.3 Critères microbiologiques et autres spécifications, devait être révisé par le CCSCH, estimant que cette question relevait davantage d'une norme que d'un code d'usages. Étant donné que la portée actuelle de ses travaux se limite aux herbes culinaires ou aux herbes ayant un rapport avec la cuisine ou l'art culinaire, il ne serait pas compétent pour réglementer les aspects mentionnés (microorganismes pathogènes, mycotoxines, contamination par les rongeurs ou les oiseaux, résidus de substances chimiques) pour toutes les herbes aromatiques faisant l'objet d'un commerce entre les pays.

L'Argentine estime donc que la portée des travaux proposée par l'Inde devrait être élargie afin d'inclure les épices et les herbes aromatiques séchées.

Compte tenu de ce qui précède, l'Argentine suggère d'inclure dans le mandat du Comité l'élaboration de codes d'usages, tout au moins ceux s'appliquant spécifiquement aux produits qui sont en cours de normalisation, qui seraient ensuite soumis au Comité sur l'hygiène des aliments pour approbation.

Quant au point b) de la lettre circulaire précitée, l'Argentine propose d'éliminer ou de limiter la seconde partie du mandat, spécifiquement en ce qui concerne le chevauchement d'activités avec celles d'autres organisations internationales. Le fait que des organisations internationales traitent d'un produit particulier ne devrait pas empêcher le Codex d'établir ses propres normes. Nous suggérons donc d'éliminer ce point, ou de le remplacer par une phrase indiquant que les normes établies ou proposées par d'autres organisations internationales peuvent être prises en considération. Il n'est d'ailleurs pas fait référence aux autres organisations internationales dans le mandat des autres comités de produits. Les statuts de la Commission du Codex Alimentarius prennent en compte cette problématique quoique de manière moins restrictive.

## **Demande de propositions**

L'Argentine souhaite aussi présenter deux propositions de nouvelles activités concernant le paprika et l'origan, pour lesquelles elle joint les documents de projet et les avant-projets de normes pertinents (voir Annexe 1).

## **ÉGYPTE**

### **Critères d'établissement des priorités**

Faisant référence à votre courriel concernant « Demande de propositions de nouvelles activités pour le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (pour examen à la première session du CCSCS », nous vous transmettons les critères d'établissement des priorités de l'Égypte.

L'Égypte propose les critères de priorité suivants:

- 1- Élaboration de normes internationales pour les épices et les herbes culinaires qui sont largement commercialisées dans le monde, soit: **cumin - poivre noir - fenugrec - curcuma - cannelle - gingembre- piments - cardamome - laurier - thym- clous de girofle - mélanges d'épices**
- 2- Élaboration de normes internationales pour les produits qui posent problème dans le commerce international (priorité aux produits qui font l'objet de rejets tous les ans).
- 3- Élaboration de normes internationales pour les produits pour lesquels il n'existe pas de telles normes (Codex ou ISO).
- 4- Examen des bonnes pratiques agricoles, d'hygiène et de fabrication (BPA, BPH et BPF) pour les différents produits à base d'herbes et pour les épices.
- 5- L'Égypte propose d'établir des groupes de travail électronique conformément aux mécanismes de la Commission du Codex.

## **INDE**

L'Inde souhaite présenter quatre propositions de nouvelles activités: thym, cumin, romarin et poivre, pour lesquelles sont joints les documents de projet correspondants (voir Annexe 1).

## **SOUDAN**

### **1. Introduction:**

Nous sommes conscients de la nécessité d'établir des normes de qualité pour les épices et les herbes culinaires et nous apportons en conséquence un soutien vigoureux à la création d'un comité à cet effet. Nous sommes convaincus que le Comité pour les épices et les herbes culinaires établira des normes de qualité qui permettront de résoudre les problèmes que les exportateurs, les importateurs et les consommateurs rencontrent du fait de la grande diversité des normes existantes, ce à quoi ce Comité permettra de remédier.

### **2. Le Comité:**

Nous proposons la création, dans chaque pays, de sous-comités pour les épices et les herbes culinaires dans le cadre du Comité national du Codex.

### **3. La portée des travaux du Comité:**

L'objet du Comité est de prendre en compte les questions concernant la formulation et l'établissement de normes de qualité acceptées au plan international. En raison de l'absence d'un Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, des normes différentes ont été mises en place et créé des obstacles au commerce de ces produits.

Les travaux devraient porter notamment sur les points suivants:

- 3.1. Identification du matériel végétal en ce qui concerne les herbes et les épices par des procédures analytiques et taxonomiques et des méthodes d'essais valables (noms botaniques et courants, constituants chimiques)
- 3.2. Spécification des formes, c'est-à-dire épices seules ou en mélange.
- 3.3. Détermination des méthodes d'échantillonnage
- 3.4. Établissement des procédures d'inspection et de certification concernant les points suivants:

- contaminants
- adultération
- étiquetage erroné

3.5. Définition des paramètres physiques concernant les épices et les herbes culinaires (taille, couleur, odeur et saveur, humidité et teneur en cendres, fragments ou brisures, matières étrangères, teneur en huile volatile, etc.)

3.6. Fixation d'exigences de sécurité sanitaire (traitement par irradiation, fumigation le cas échéant, etc.)

3.7. Conditions d'emballage et d'entreposage

#### 4. Priorités et stratégies:

Nous proposons que la liste suivante d'épices et d'herbes culinaires proposée par le Soudan soit considérée comme prioritaire compte tenu du volume de production et d'échanges de ces produits.

##### Liste d'épices et d'herbes culinaires à examiner en priorité

- 1- Piment fort - *Capsicum annum* L., *Capsicum frutescence* L.
- 2- Cumin - *Cuminum cyminum* L.
- 3- Ail - *Allium sativum* L.
- 4- Coriandre - *Coriandrum sativum* L.
- 5- Fenugrec - *Trigoella foenum-graeum* L.
- 6- Aneth - *Anethum graveolens* L.
- 7- Fenouil - *Foeniculum vulgare* Mill.
- 8- Anis vert - *Pimpinella anisum* L.
- 9- Basilic - *Ocimum basilicum* L.
- 10- Moutarde noire - *Brassica nigrum* L.
- 11- Citronnelle - *Cymbopogon citrates* Stapf.
- 12- Fruit de lime sec - *Citrus aurantifolia* Swingle.
- 13- Cumin noir - *Nigella sativa* L.
- 14- Gingembre - *Zingiber officinale* Rose.
- 15- Galanga - *Alpinia officinarum* L.

Le Soudan propose les nouvelles activités relatives à l'élaboration d'une norme Codex.

- 1- **Piment fort** - *Capsicum annum* L., *Capsicum frutescence* L.
- 2- **Cumin** - *Cuminum cyminum* L.

Des propositions seront soumises sur demande

#### 5. Mandat:

Élaborer des normes de qualité harmonisées à l'échelle mondiale, compte tenu des:

- Directives de l'OMS 1998
- Recommandations ISO
- Lignes directrices du Codex
- Différentes normes et spécifications nationales et régionales.

#### THAÏLANDE

La Thaïlande souhaite exprimer ses remerciements au Gouvernement indien d'accueillir ce nouveau Comité et d'élaborer la proposition de nouvelles activités.

Nous souhaitons formuler les observations suivantes:

1. L'examen de la proposition de nouvelles activités pour les épices et les herbes culinaires devrait démarrer par la clarification du champ d'application de ce groupe de produits et de la priorité à accorder en fonction de l'importance économique dans le commerce international.
2. Nous souhaitons proposer la liste des épices et des herbes culinaires qui sont importantes pour la Thaïlande ainsi que les données y relatives concernant notre pays;

| Produits                        | Exportation             |  | Importation             |  |
|---------------------------------|-------------------------|--|-------------------------|--|
|                                 | Quantité<br>(en tonnes) | Valeur<br>(exprimée en<br>1000 Baht Int) | Quantité<br>(en tonnes) | Valeur<br>(exprimée en<br>1000 Baht Int) |
| 1. Piments, séchés              | 1 982                   | 160 847                                  | 50 654                  | 1 117 976                                |
| 2. Poivre blanc et noir         | 238                     | 70 455                                   | 1 447                   | 407 190                                  |
| 3. Gingembre, frais et séché    | 27 655                  | 676 124                                  | 6 833                   | 103 478                                  |
| 4. Racine et rhizome de curcuma | 103                     | 7 372                                    | 326                     | 17 818                                   |

### **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Les États-Unis d'Amérique se félicitent de l'occasion qui leur est donnée de travailler dans le cadre du Codex Alimentarius dans le but d'élaborer des normes Codex pour les épices et les herbes culinaires séchées et déshydratées. À l'occasion de cette première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, nous pensons qu'il serait avisé que le Comité décide de la manière dont il procédera. À cet égard, les États-Unis, en réponse à la lettre circulaire CL 2013/22-SCH, formulent les observations suivantes pour examen sur la voie à suivre:

1. Le Comité devrait reconnaître et promouvoir la structure standard des normes de produit du Codex afin de garantir que son travail sera axé sur les aspects de composition essentielle et non sur ceux de sécurité sanitaire des aliments. À cet égard, nous suggérons que le CCSCCH prenne en considération dans le processus d'élaboration de ses normes, le modèle de présentation élaboré et utilisé par le Comité du Codex sur les fruits et les légumes traités, qui nous semble particulièrement utile. L'utilisation d'un modèle préexistant et pré-approuvé permettrait au CCSCCH de faire des économies de temps et de ressources et d'avancer dans ses travaux d'élaboration de normes à un rythme satisfaisant.
2. Les États-Unis encouragent vivement le CCSCCH à élaborer ses normes sur la base de groupes ou de catégories clairement définis en fonction de la partie de la plante utilisée. Comme point de départ de la discussion, nous suggérons de classer ou de regrouper les épices et les herbes culinaires de la manière suivante:

- Écorce
- Fleurs/Boutons/Stigmates
- Feuilles
- Racines/Rhizomes/Tubercules/Bulbes
- Graines/Fruit/Gousses

Les États-Unis estiment que, plutôt d'élaborer des normes distinctes pour chacune des épices et herbes culinaires, il serait plus efficace pour le CCSCCH d'élaborer une norme générale pour chaque grand groupe comportant une section sur les dispositions générales et, selon les besoins, des annexes distinctes pour les différentes épices. La section sur les dispositions générales comprendrait les exigences s'appliquant à toutes les épices d'un groupe ou d'une catégorie, tandis que les annexes comporteraient les exigences spécifiques concernant chaque épice en fonction de ses caractéristiques intrinsèques et des exigences commerciales. Ce modèle de présentation est déjà utilisé par le Comité sur les fruits et légumes traités, par exemple, la Norme du Codex pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009). L'utilisation de cette méthode permettrait d'accélérer le processus de normalisation et d'établir des normes pour un plus grand nombre d'épices et d'herbes culinaires.

3. Le CCSCCH devrait envisager d'établir des groupes de travail différents pour chaque groupe/catégorie de produit. Chaque groupe de travail devrait s'assurer que la norme de groupe ou catégorie (et les annexes) qu'il élabore est techniquement correcte avant de l'avancer en session plénière.

Nonobstant la proposition susmentionnée visant à ce que le CCSCH entreprenne ses travaux en fonction de grandes catégories ou groupes d'épices, nous notons que la lettre circulaire CL 2013/22-SCH sollicite des propositions de nouvelles activités pour le Comité. À cet égard, et notant que la proposition de l'Inde visant à établir le CCSCH (CX/CAC 13/36/10-Add.2) contenait en Appendice II une proposition de nouvelle activité pour le poivre, les États-Unis soumettent une proposition révisée de nouvelle activité pour l'élaboration d'une Norme Codex pour le poivre noir, blanc et vert (voir annexe 1). Si le Comité décidait de faire sienne notre proposition visant à entreprendre des travaux sur des groupes ou catégories d'épices plutôt que sur des épices individuelles, cette proposition devrait faire partie de la grande catégorie « graines, fruit » d'épices.

Les États-Unis remercient le CCSCH de prendre en considération les présentes observations et se réjouissent de collaborer avec le Comité au moment où il entreprend cette tâche importante.

**Annexe 1**

La présente annexe regroupe les propositions (soit, les documents de projets et les avant-projets de norme) de nouvelles activités soumises par les pays suivants:

- Argentine: origan et paprika (documents de projet et avant-projets de norme)
- Inde: cumin, poivre, romarin et thym (documents de projet)
- États-Unis d'Amérique: poivre noir, blanc et vert (document de projet)

**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À UNE NORME CODEX POUR L'ORIGAN  
[*Origanum vulgare* L.]****(Proposition présentée par l'Argentine)****CADRE GÉNÉRAL****Importance**

L'origan est l'une des principales herbes aromatiques cultivée dans les milieux tempérés en raison de son importance économique au niveau mondial. La production mondiale est estimée à 70 000 tonnes par an<sup>-1</sup> pour une superficie de 37 000 ha. Ce chiffre ne comprend que les feuilles séchées et exclut le produit frais utilisé pour les produits congelés et pour l'extraction des huiles et des oléorésines.

**Nomenclature**

Plus de 50 espèces sont désignées et commercialisées sous le nom commun d'origan. Elles appartiennent à des familles et des genres différents, qu'elles soient cultivées ou ramassées comme flore sauvage. Les plus importantes sur le plan commercial appartiennent au genre *Origanum* L. (famille des *Lamiaceae*), comme par exemple l'origan grec (*O. vulgare* L. ssp. *hirtum* (Link) leetswaart et ssp. *viride* (Boiss.) Hayek), l'origan turc (*O. onites* L.), la marjolaine (*Origanum majorana* L.) et l'origan espagnol (*Coridothymus capitatus* (L.) Hoffmanns y Link). Ces espèces sont principalement utilisées à des fins culinaires et pour la fabrication de produits cosmétiques et pharmaceutiques en raison des composés actifs qu'elles contiennent, comme les terpénoïdes et les flavonoïdes.

On mentionnera aussi l'origan connu sous le nom d'« origan mexicain » [*Lippia graveolens* H.B.K. (Verbenaceae)] qui appartient à un genre botanique différent. Le présent document de projet propose de traiter uniquement les espèces du genre *Origanum*, en raison de l'importance de ses taxons dans le marché international des herbes aromatiques.

**Taxonomie du genre *Origanum* L.**

Le genre *Origanum* L. est intéressant en raison de la grande variabilité morphologique et chimique des espèces qu'il comprend.

La diversité morphologique a conduit à la division des 49 taxons (espèces, sous-espèces et variétés) du genre *Origanum* L en 10 sections:

1. *Amaracus* (Gleditsch) Bentham
2. *Anatolicon* Bentham
3. *Brevifilamentum* leetswaart
4. *Longitubus* leetswaart
5. *Chilocalyx* (Briquet) leetswaart
6. *Majorana* (Millar) Bentham
7. *Campanulicalyx* leetswaart
8. *Elongatispica* leetswaart
9. *Origanum*
10. *Prolaticorolla* leetswaart

Des espèces appartenant à trois sections ont à ce jour été identifiées en Argentine:

- a. *O. dictamnus* L de la section *Amaracus*, espèce endémique de Crète (Grèce);
- b. *O. majorana* L. de la section *Majorana*, originaire du sud de la Turquie et introduite dans de nombreuses régions dans le monde;
- c. *O. vulgare* ssp. *viridulum* (Martrin-Donos) Nyman et
- d. *O. vulgare* L: ssp. *vulgare* de la section *Origanum*, tous deux indigènes en Italie (D'Antuono *et al.*, 2000) et dans d'autres parties de l'Europe.

En plus de ces taxons, 17 hybrides de ce genre ont été identifiés dans le monde, résultant du croisement naturel de taxons. On peut citer les exemples suivants:

- I. *Origanum x intercedens* Rechinger = *O. onites* x *O. vulgare* ssp. *Hirtum*; et
- II. *Origanum x majoricum* Cambess = *O. vulgare* L. x *O. majorana* L.

### Composition chimique du genre *Origanum* L.

En ce qui concerne la composition chimique du genre *Origanum*, de nombreux métabolites secondaires ont été identifiés, comme par exemple des flavonoïdes tels que *apigenina* et *luteolina*, des aglycones, des alcools aliphatiques, des dérivés de phénylpropane et des terpènes. La teneur et la composition de ces composés varient entre les taxons et au sein des taxons et entre les hybrides.

À titre d'exemple, les teneurs en huile essentielle atteignent fréquemment de 0,5 à 2% (ml 100 g<sup>-1</sup> poids sec), et même pour certains génotypes plus de 8% (ml 100 g<sup>-1</sup> poids sec) d'essence.

Toutes ces caractéristiques de l'origan devront être prises en compte dans le projet de norme Codex.

### 1. Objectif et champ d'application de la norme

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme mondiale pour l'origan déshydraté ou séché, broyé ou en poudre [*Origanum spp.* L.] de la famille des *Lamiaceae*, qui doit être fourni aux consommateurs après une préparation appropriée.

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité de l'origan dans le cadre du commerce international.

### 2. Pertinence et actualité

Compte tenu de la croissance de la production et du commerce mondial de l'origan, il convient d'établir des normes qui régiront l'identité et la qualité de ces espèces sous tous les aspects, notamment la valeur nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la salubrité, l'hygiène, les composants, la teneur en humidité, la granulométrie, la couleur extractible, les cendres et les matières étrangères, établissant ainsi un cadre de référence convenu par consensus mondial entre les pays qui produisent, commercialisent et consomment ce produit. De plus, l'élaboration d'une norme du Codex pour l'origan permettra de mieux protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce, conformément aux divers accords internationaux en vigueur.

Le genre *Origanum* est originaire d'Europe et d'Asie. Dans sa zone de répartition, c'est dans la région orientale de la Méditerranée que la diversité taxonomique est la plus riche avec 75 pour cent des espèces du genre, alors qu'il n'y a que quelques taxons dans la région occidentale de la Méditerranée.

Environ 70 pour cent des espèces sont endémiques, et existent dans des zones clairement définies de l'aire de répartition, comme c'est le cas de *O. amanum* Post. En revanche, la répartition géographique de *O. vulgare* L. et de ses sous-espèces est plus vaste dans l'aire d'origine du genre, et s'étend des Açores à Taïwan.

En raison de son importance économique, l'origan est l'une des principales herbes aromatiques cultivées dans les milieux tempérés (Olivier, 1997). La production mondiale est estimée à 60 000 tonnes par an<sup>1</sup>, calculée sur une superficie de 34 000 hectares (SAGPYA, 2005). Ce chiffre ne concerne que les feuilles séchées et exclut le produit frais utilisé pour les produits congelés et pour l'extraction des huiles et des oléorésines.

Les principaux pays producteurs sont les États-Unis, le Mexique, la Turquie, la Grèce, Israël et le Maroc. Le potentiel d'exportation pour l'origan frais et congelé est considérable étant donné que l'Australie, les États-Unis et les pays européens en sont de grands consommateurs. La production mondiale d'huiles essentielles d'origan est concentrée dans les pays du bassin méditerranéen, les États-Unis étant le principal destinataire des exportations.

La production d'origan en Argentine est estimée à 600 tonnes par an<sup>-1</sup>, sur une superficie de 500 ha. La principale zone de production est la province de Mendoza qui représente 85 pour cent de la production et de la transformation, suivie par les provinces de Córdoba et de San Juan (environ 10 pour cent). Le reste se répartit entre les provinces de Salta, Santa Fé, Chubut et Entre Ríos. Suite à la recherche effectuée par des instituts comme l'INTA et les universités, le cultivar d'*Origanum vulgare sp. vulgare* dénommé « Don Bastías » a été inscrit au registre national des cultivars de l'Argentine. Cela démontre l'importance de cette espèce aromatique pour l'Argentine, qui motive la recherche dans toute une gamme de domaines allant de la technologie de la production aux aspects ayant trait à la qualité.

### 3. Les principales questions à traiter

La norme couvrira les caractéristiques d'identité et de qualité sous tous les aspects, la valeur nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la salubrité, l'hygiène, les composants, la teneur en humidité, la granulométrie, la couleur extractible, le piquant, les cendres, les matières étrangères et l'étiquetage afin d'obtenir un produit qui présente les caractéristiques voulues et de protéger la santé des consommateurs. Cette norme devra donc:

(Note du traducteur: prière de vérifier si « piquant » est correct. La liste ci-dessus est la même que pour le document de projet pour le paprika et il est possible que paprika ait été repris par erreur)

- Établir les exigences minimales s'appliquant à l'origan déshydraté ou séché, broyé ou en poudre, y compris les paramètres de qualité et autres exigences, indépendamment de la catégorie.
- Définir les catégories permettant de classer l'origan en fonction de ses caractéristiques.
- Fixer des tolérances concernant la qualité.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.
- Inclure des dispositions sur les contaminants faisant référence à la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*.
- Inclure des dispositions faisant référence au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène des denrées alimentaires*.

### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

#### Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses. Qualité que le produit doit présenter pour être conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration d'une norme pour l'origan sera très utile aux pays en développement car ils sont de grands producteurs, exportateurs et aussi consommateurs du produit.

#### Critères applicables aux produits

##### a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Il semble que l'origan déshydraté ou séché, broyé ou en poudre (*Origanum L.*) se classe au premier rang dans le monde pour ce qui concerne la production et le commerce des herbes aromatiques à usage culinaire. Il n'existe pas encore de chiffres exacts, mais ils deviendront disponibles à mesure que le projet avancera.

Les données statistiques disponibles indiquent aussi que la tendance du commerce mondial de l'origan est à la hausse étant donné l'intérêt que portent les consommateurs aux aliments naturels, fonctionnels et sains. Les tableaux suivants indiquent les principaux pays concernés par le commerce mondial de ce produit:



**Tableau 1:** Principaux pays importateurs d'origan - 2012 (Source: <http://www.siicex.gob.pe> citant COMTRADE)

|    | Pays importateur        | En millions d'USD | En pourcentage |
|----|-------------------------|-------------------|----------------|
| 1  | États-Unis d'Amérique   | 272,48            | 16             |
| 2  | Japon                   | 198,51            | 10             |
| 3  | Allemagne               | 224,55            | 10             |
| 4  | Singapour               | 113,57            | 5              |
| 5  | Chine, RAS de Hong-Kong | 100,03            | 5              |
|    | Chine                   | 62,91             | 4              |
| 7  | France                  | 81,80             | 4              |
| 8  | République de Corée     | 78,09             | 4              |
| 9  | Malaisie                | 66,92             | 4              |
| 10 | Canada                  | 71,38             | 4              |
| -  | Autres pays             | 743,47            | 34             |

**Tableau 2:** Principaux pays exportateurs d'origan - 2012 (Source: <http://www.siicex.gob.pe> citant COMTRADE)

|    | Pays exportateur        | En millions d'USD | En pourcentage |
|----|-------------------------|-------------------|----------------|
| 1  | Chine                   | 652,81            | 36             |
| 2  | Inde                    | 165,03            | 10             |
| 3  | Allemagne               | 143,26            | 7              |
| 4  | Égypte                  | 123,55            | 4              |
| 5  | États-Unis d'Amérique   | 87,79             | 4              |
| 6  | Chine, RAS de Hong-Kong | 59,83             | 3              |
| 7  | Pologne                 | 59,37             | 3              |
| 8  | Singapour               | 61,74             | 3              |
| 9  | France                  | 51,69             | 3              |
| 10 | Mexique                 | 42,85             | 3              |
| -  | Autres pays             | 546,16            | 25             |

En Argentine, l'origan est produit sur presque tout le territoire, mais la principale zone de production se trouve dans la province de Mendoza qui fournit environ 85 pour cent de la production totale et la plupart des exportations.

Entre 1 300 et 1 600 hectares sont consacrés à cette herbe aromatique dans les vallées de la province de Mendoza, dont 90 pour cent dans les districts de Pareditas, Chilecito et San Carlos. Le reste se trouve dans le sud de la province, où quelque 260 producteurs travaillent des petites superficies de moins de 10 ha.

Selon les données disponibles actuellement, l'origan se plaçait en 2009 au troisième rang des produits aromatiques exportés, derrière la camomille et la coriandre. Les marchés sont généralement le Brésil, l'Espagne, la France et l'Uruguay.

**b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.**

Il n'y a pas pour le moment d'obstacle connu au commerce de l'origan dans le monde, bien que l'on constate une augmentation des exigences concernant les paramètres de qualité et de sécurité sanitaire pour tous les produits alimentaires. La présente activité permettra d'établir des règles spécifiques reconnues qui aideront à stimuler le commerce international de ce produit.

L'intérêt que les pays ont montré au cours de séminaires et autres manifestations pour l'achat de produits authentiques de bonne qualité, sur le plan de l'odeur, du goût et d'autres caractéristiques, et les avantages qui pourraient en découler pour la nutrition et la santé laissent présager une forte augmentation de la consommation et du commerce de ces produits.

Les exigences des pays importateurs comportent aussi l'application des bonnes pratiques agricoles et de fabrication pour tous les produits d'origine végétale qui sont fournis par des pays tiers. Par ailleurs, les pays producteurs et les pays importateurs d'herbes aromatiques et d'épices appliquent diverses règles obligatoires ou privées sur l'identité et la qualité qui ont des caractéristiques communes. Nous pensons qu'une norme Codex pourra intégrer ces critères dans une norme unique acceptée sur le plan international.

Elle permettrait de réduire les obstacles éventuels au commerce et fournirait un cadre juridique exhaustif fixant les exigences minimales acceptables sur le plan international pour l'origan.

#### c) Potentiel commercial au plan international ou régional

La demande internationale a augmenté tant pour le secteur agroalimentaire que pour les autres secteurs. Bien qu'il n'y ait pas de données sur le volume et la valeur, la demande d'oléorésines d'origan est également croissante dans le secteur agroalimentaire en raison des avantages qu'elle présente sur le plan du transport, du dosage, du stockage et de la durée de vie.

#### d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de l'origan, depuis sa culture jusqu'à la récolte, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. La norme définira le produit, notamment en fonction des paramètres suivants: catégories, odeur, goût, humidité, cendre, extrait à l'éther, fibre, granulométrie, matière étrangère, contaminants, conditionnement et présentation.

#### e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas de norme générale de produits couvrant l'origan. La nouvelle activité renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce en établissant une norme de qualité convenue au plan international.

#### f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.

Une norme unique pour l'origan du genre *Origanum* L. couvrira toutes les variétés commercialisées dans le monde. Les dérivés de l'origan comme les oléorésines ou d'autres produits à valeur ajoutée seront traités.

#### g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Il existe des normes nationales avec des critères semblables dans l'Union européenne, comme par exemple la norme française NFV 3- 170/85 qui établit des exigences pour l'origan séché, entier, broyé ou en poudre, ou la norme britannique BS 7087-16 qui régleme l'origan séché, entier, en bouquet ou broyé à usage alimentaire. Des documents normatifs ont aussi été produits par d'autres organisations comme par exemple la norme internationale ISO 7925 qui définit l'identité et la qualité de l'origan séché (*Origanum vulgare* L.): feuilles entières ou en poudre - spécifications.

### **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

L'élaboration d'une norme Codex pour l'origan est conforme à l'objectif visant à promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex au sein de la législation nationale des différents pays concernés et de faciliter le commerce international. Cette proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à la définition d'exigences qualitatives minimales pour l'origan (*Origanum* L.) destiné à la consommation humaine, avec pour objectif de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Cette proposition relève de l'Activité 1.2 (Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires) du Plan stratégique pour 2008 - 2013.

### **6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales. En fait, aucun organisme dans le monde n'a élaboré de norme comparable pour l'origan.

### **7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques**

Les informations publiées par le Groupe de travail de recherche national chargé de la caractérisation de l'origan ont été utilisées comme référence. Si d'autres données s'avéraient nécessaires lors de l'élaboration de la présente norme, ce groupe ou d'autres groupes d'experts pourront être consultés.

### **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées.**

L'on ne prévoit pas qu'une contribution technique d'un organe externe sera nécessaire.

## 9. Calendrier proposé

| DATE                                    | PROGRÈS ET PROCÉDURES   |
|---|---|
| Juillet 2013 – mars 2104                | Établir un projet de calendrier ainsi que des propositions de nouvelles activités. Ces propositions seront élaborées en consultation avec les membres par voie électronique afin que les travaux puissent démarrer. |
| Juin/juillet 2014                       | Examen critique des propositions de nouvelles activités par le Comité exécutif. Approbation des propositions de nouvelles activités par la Commission.  |
| Premier semestre 2015                   | Le Comité tient sa première session et examine les nouveaux travaux inscrits à l'ordre du jour à l'étape 3. Le Comité examine aussi l'ordre de priorité de ses travaux.   |
| Second semestre 2016                    | Examen du projet de norme à l'étape 5, avec la possibilité de recommander son adoption à l'étape 8.   |
| Commission du Codex Alimentarius (2017) | Adoption de la norme à l'étape 8.   |

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR L'ORIGAN ENTIER ET BROyé [*Origanum vulgare* L.]

(Proposition présentée par l'Argentine)

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés et/ou aux types commerciaux d'origan (feuilles entières ou broyées), *Origanum vulgare* L. de la famille des *Lamiaceae* et hybrides, qui doit être fourni au consommateur sous forme séchée ou déshydratée après préparation et conditionnement.

On entend par origan séché ou déshydraté, les feuilles et les sommités fleuries qui ont été sélectionnées, séchées ou déshydratées, qui sont entières, broyées, saines et propres, qui sont de variétés, cultivars et hybrides différents d'*Origanum vulgare* L., qui ont été soumises à des procédés naturels ou artificiels visant à éliminer partiellement leur teneur en eau. Leur couleur va d'un vert gris pâle à un vert olive, selon le cultivar concerné.

#### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

##### 2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, l'origan doit être:

- naturel et
- d'aspect et de couleur homogènes.

Il doit aussi être:

- en bon état; le produit atteint de pourriture, de moisissure ou d'altération est impropre à la consommation humaine et doit être exclu.
- propre, pratiquement exempt de matières étrangères visibles;
- exempt ou pratiquement exempt de parasites affectant l'aspect général du produit;
- exempt ou pratiquement exempt d'attaques de parasites ou de dommages d'autre origine;
- exempt d'additifs ou de substances étrangères;
- exempt de teneurs en humidité anormales;
- exempt de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères.
- d'odeur et de saveur caractéristiques et d'humidité homogène dans chaque emballage afin d'empêcher l'agglutination;
- préparé/conditionné de manière à éviter les pertes de qualités organoleptiques.

De plus, il ne doit pas présenter de dommages dus à l'humidité, au gel ou à l'échaudage.

2.1.1 L'origan doit avoir atteint un degré de développement satisfaisant compte tenu des caractéristiques de l'espèce, de la variété et de la région de production.

L'état de l'origan doit être tel qu'il lui permet:

- de supporter un transport et une manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## 2.2. Classification

L'origan est classé en trois catégories, comme suit:

### 2.2.1 Catégorie «Extra»

L'origan de cette catégorie doit être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il doit être exempt de défauts, à l'exception de très légers défauts qui n'altèrent pas l'aspect général, la qualité, la durée de conservation et la présentation dans l'emballage du produit.

### 2.2.2. Catégorie I

L'origan de cette catégorie doit être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. De légers défauts peuvent toutefois être admis à condition que ceux-ci n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la salubrité ou la sécurité sanitaire du produit.

### 2.2.3. Catégorie II

Cette catégorie comprend l'origan qui ne peut être classé dans les catégories supérieures, mais correspond aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Il peut toutefois présenter quelques défauts à condition de garder ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la salubrité ou la sécurité sanitaire du produit.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LES CATÉGORIES DE QUALITÉ

### CLASSIFICATION DES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE QUALITÉ D'ORIGAN

#### 3.1 Feuilles, sommités fleuries et origan broyé

On entend par origan broyé les fragments de feuilles et de sommités fleuries d'origan retenues par un tamis de maillage 40.

Les feuilles, les sommités fleuries et l'origan broyé sont classés dans TROIS (3) catégories de qualité en fonction des paramètres suivants:

| PARAMÈTRES  | CATÉGORIES |             |              |
|---|------------|-------------|--------------|
|   | EXTRA      | CATÉGORIE I | CATÉGORIE II |
| Teneur en humidité maximale (m/m, sur la base du poids sec)               | 11         | 12          | 12           |
| Cendres totales maximales (m/m, sur la base du poids sec)                 | 9          | 10          | 10           |
| Cendres insolubles dans l'acide maximales (m/m, sur la base du poids sec) | 1,2        | 2           | 2            |
| Huile essentielle minimale (ml/100 g, sur la base du poids sec)           | 1,5        | 1,2         | 1,0          |
| Feuilles tachées/noires (maximum en pourcentage)                          | 20         | 30          | 40           |
| Parties étrangères (tiges de la même plante)                              | 3          | 3           | 3            |
| Parties étrangères d'autres plantes non toxiques                          | 2          | 2           | 2            |
| Parties étrangères non végétales  | 0,1        | 0,1         | 0,1          |
| Pourcentage de poudre d'origan (maximum)                                  | 1          | 2           | 4            |

### 3.2 Poudre d'origan

On entend par poudre d'origan les fragments de feuilles et de sommités fleuries d'origan qui ne sont pas retenus par un tamis de maillage 40.

| PARAMÈTRES  | CATÉGORIES |             |              |
|---|------------|-------------|--------------|
|   | EXTRA      | CATÉGORIE I | CATÉGORIE II |
| Teneur en humidité maximale (m/m, sur la base du poids sec)               | 11         | 12          | 12           |
| Cendres totales maximales (m/m, sur la base du poids sec)                 | 9          | 10          | 10           |
| Cendres insolubles dans l'acide maximales (m/m, sur la base du poids sec) | 1,2        | 2           | 2            |
| Huile essentielle minimale (ml/100 g, sur la base du poids sec)           | 1,2        | 1,1         | 1            |
| Matières étrangères (pourcentage maximal)                                 | 2          | 2           | 2            |

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

### 4.1. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, la dimension des fragments du produit conditionné doit être homogène, avec un niveau de tolérance de 5 pour cent de fragments plus gros ou plus petits.

Pour toutes les catégories, un niveau de tolérance d'un pour cent (1%) est admis pour les tiges de plus de sept millimètres (7 mm) de long et trois millimètres (3 mm) de large, à déterminer par gravimétrie.

### 4.2. Tolérances de qualité

#### 4.2.1. Catégorie «Extra»

Trois pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, d'origan ne correspondant pas aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les niveaux de tolérance de cette catégorie.

#### 4.2.2. Catégorie I

Cinq pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, d'origan ne correspondant pas aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les niveaux de tolérance de cette catégorie.

#### 4.2.3. Catégorie II

Cinq pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, d'origan ne correspondant ni aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène, y compris la dimension des fragments, et ne contenir que de l'origan de la même espèce, variété, cultivar et/ou type commercial, et qualité. La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2. Conditionnement

L'origan doit être conditionné de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes.

#### 5.2.1. Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation de l'origan. Les emballages doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1. Emballages destinés au consommateur

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### 6.1.1. Nature du produit

Chaque emballage doit indiquer le nom du produit et, le cas échéant, celui de l'espèce, de la variété ou du cultivar.

#### 6.2. Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements doivent également figurer dans les documents d'accompagnement.

##### 6.2.1. Identification

Nom et adresse de l'exportateur et/ou de l'expéditeur.

Code d'identification (facultatif).

##### 6.2.2. Nature du produit

Nom du produit et nom de l'espèce, de la variété ou du cultivar (ces deux derniers étant facultatifs).

##### 6.2.3. Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, lieu, district ou région de production.

##### 6.2.4. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Poids net.

##### 6.2.5. Marque officielle d'inspection

Facultative.

## 7. CONTAMINANTS

7.1. Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

7.2. Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. HYGIÈNE

8.1. Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matières d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995, en cours de rév.) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages et les Codes d'usages en matière d'hygiène.

8.2. Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

### DOCUMENT DE PROJET

#### **PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À UNE NORME POUR LE PAPRIKA** **[*Capsicum annuum* L.].**

**(Proposition présentée par l'Argentine)**

### 1. Objectif et champ d'application de la norme

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme mondiale pour le paprika [*Origanum spp.* L.] de la famille des *Solanaceae*, qui doit être fourni aux consommateurs sous forme de poudre de paprika après une préparation appropriée.

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité du paprika, à consommer sous forme de poudre de paprika, dans le cadre du commerce international.

## 2. Pertinence et actualité

Compte tenu de l'augmentation de la production et du commerce mondial du paprika, il convient d'établir des normes régissant son identité et sa qualité sous tous ses aspects, notamment la valeur nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la salubrité, l'hygiène, les composants, la teneur en humidité, la dimension des particules, la couleur extractible, le piquant, la cendre et les matières étrangères, établissant ainsi un cadre de référence convenu par consensus mondial entre les pays qui produisent, commercialisent et consomment ce produit. De plus, l'élaboration d'une norme du Codex pour le paprika permettra de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce, conformément aux divers accords internationaux en vigueur.

*Capsicum annuum* L. est originaire du continent américain, plus spécifiquement du Mexique, de la Bolivie et du Pérou, mais il est aujourd'hui cultivé sur les cinq continents, bien que les principaux producteurs soient l'Inde et la Chine qui comptent pour environ 50 pour cent de la production mondiale.

Les pays demandeurs de paprika se trouvent principalement sur les continents américains et européens, qui représentent 66 pour cent des importations mondiales, avec à leur tête les États-Unis, l'Allemagne, la Malaisie, l'Espagne, le Japon, le Mexique et le Sri Lanka. En tant que bloc, l'UE se place au premier rang en termes de demande.

Pour ce qui est du commerce international des épices, le poivre est au premier rang, suivi par la moutarde et au troisième rang par le groupe des *Capsicum* qui comprend le paprika et les piments, avec un taux de croissance annuel de 4 pour cent. (Échanges mondiaux de – 090420 – Piments du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés en 2008: 860 millions de dollars par an et une croissance annuelle des importations de 4 pour cent. Source <http://www.smartexport.com>).

En Argentine, les piments destinés à la production de paprika sont pour l'essentiel cultivés et transformés depuis plus de 70 ans dans la région des Valles Calchaquíes, dans le nord-est du pays. Ces vallées traversent du nord au sud les provinces de Salta, Tucumán et Catamarca. Ces vallées spectaculaires s'étendent au nord presque jusqu'à la frontière entre Salta et Jujuy, où elles rejoignent le Quebrada de Humahuaca par la Valle de Lerma. Cette culture est très importante pour les économies régionales ainsi que pour l'économie des petits agriculteurs.

## 3. Les principales questions à traiter

La norme couvrira les caractéristiques d'identité et de qualité sous tous ses aspects, notamment la valeur nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la salubrité, l'hygiène, les composants, la teneur en humidité, la dimension des particules, la couleur extractible, le piquant, les cendres, les matières étrangères et l'étiquetage afin de fournir un produit qui présente les caractéristiques voulues et de protéger la santé des consommateurs. Cette norme devra donc:

- Établir les exigences minimales s'appliquant au paprika, y compris les paramètres de qualité et autres exigences, indépendamment de la catégorie.
- Définir les catégories permettant de classer le paprika en fonction de ses caractéristiques.
- Fixer des tolérances concernant la qualité.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.
- Inclure des dispositions sur les contaminants faisant référence à la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*.
- Inclure des dispositions faisant référence au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène des denrées alimentaires*.

## 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

### Critère général

La protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses. La qualité que le produit doit présenter pour être conforme aux besoins des consommateurs et

aux exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration d'une norme pour le paprika sera très utile aux pays en développement car ils en sont les principaux producteurs, exportateurs et aussi consommateurs.

#### Critères applicables aux produits

##### a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que structure des échanges entre pays

Il n'existe pas de chiffres exacts concernant les volumes de production et de consommation dans les différents pays, mais tout semble indiquer que le groupe *Capsicum* (paprika et piments) occupe la troisième place mondiale au niveau de la production et du commerce des épices aromatiques, derrière le poivre et la moutarde. Il est évident que des données sur ces points deviendront disponibles à mesure que le projet avancera.

Les informations disponibles indiquent aussi que la tendance du commerce mondial du paprika est à la hausse compte tenu de l'intérêt croissant des consommateurs pour les aliments naturels, fonctionnels et sains. Les tableaux suivants sont à cet égard très révélateurs:

**Tableau 1:** Principaux pays importateurs de piments du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés. (Source <http://www.smartexport.com>)

|   | <b>Pays importateur</b> | <b>En millions d'USD</b> | <b>Variation en pourcentage</b> |
|---|-------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 1 | États-Unis d'Amérique   | 217                      | + 17,6                          |
| 2 | Mexique                 | 97                       | + 67,2                          |
| 3 | Malaisie                | 81                       | - 30,1                          |
| 4 | Allemagne               | 69                       | + 12,9                          |
| 5 | Japon                   | 48                       | - 10,3                          |

**Tableau 2:** Principaux pays exportateurs de piments du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés. (Source <http://www.smartexport.com>)

|   | <b>Pays exportateur</b> | <b>En millions d'USD</b> | <b>Changement en pourcentage</b> |
|---|-------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| 1 | Chine                   | 232                      | + 13,5                           |
| 2 | Inde                    | 194                      | + 11,1                           |
| 3 | Pérou                   | 93                       | - 2,6                            |

**Tableau 3:** Évolution des exportations de piments du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés. (Source <http://www.smartexport.com>)

|   | <b>Pays exportateur</b> | <b>Poids en pourcentage des exportations</b> | <b>Variation des exportations en pourcentage</b> |
|---|-------------------------|--|--|
| 1 | Chine                   | 2,3  | + 13,5   |
| 2 | Espagne                 | 1,9  | + 28,4   |
| 3 | Inde                    | 1,4  | + 11,1   |

En Argentine, la culture et la transformation ont lieu principalement dans la région propice de Valles Calchaquíes, au nord-est du pays. Les vallées traversent du nord au sud les provinces de Salta, Tucumán et Catamarca. Elles s'étendent au nord presque jusqu'à la frontière entre Salta et Jujuy, où elles rejoignent le Quebrada de Humahuaca par le Valle de Lerma.

Dans ces vallées, la culture et la production de paprika sont localisées à peu près exclusivement dans les départements de Cachi, Molinos et San Carlos dans le Salta; Santa María et Belén dans le Catamarca; et Amaigris del Valle dans le Tucumán. Il n'y a pas d'exploitations de paprika dans d'autres provinces. Le pays compte quelque 1 500 producteurs qui cultivent pour la plupart de petites superficies.

La zone de culture offre d'excellentes conditions agro-écologiques pour la production de paprika, notamment: différences de température appropriées entre le jour et la nuit permettant d'éviter la chute des fleurs, luminosité et humidité relative ambiante propices au séchage naturel, odeur et saveur sucrée caractéristiques et couleur visuelle et extractible rouge intense, périodes prolongées exemptes de gel, amplitude thermique journalière élevée, parasites peu nombreux ce qui permet d'obtenir des produits sains

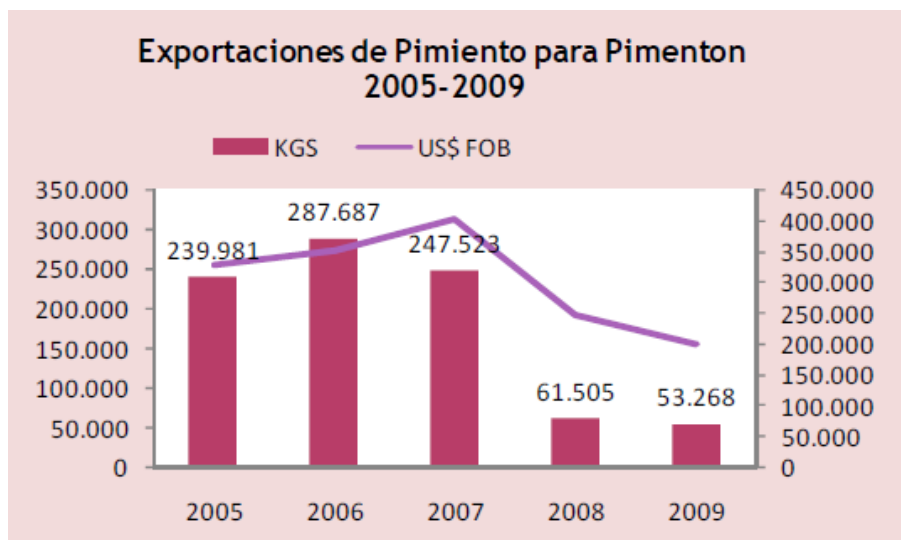


et salubres, zones clairement différenciées avec les caractéristiques pédologiques et les sols meubles qui conviennent. L'eau pour l'irrigation provient de rivières et cours d'eau alimentés par des eaux de fonte, du sous-sol ou de talus et de retenues. Le paprika originaire des vallées est une culture ancestrale avec des siècles d'expérience transmise de génération en génération.

Les exportations de piments pour paprika et de paprika correspondent au sous-titre 09.04.2 « Piments du genre Capsicum, séchés ou broyés ou pulvérisés » de la Nomenclature commune du Mercosur.

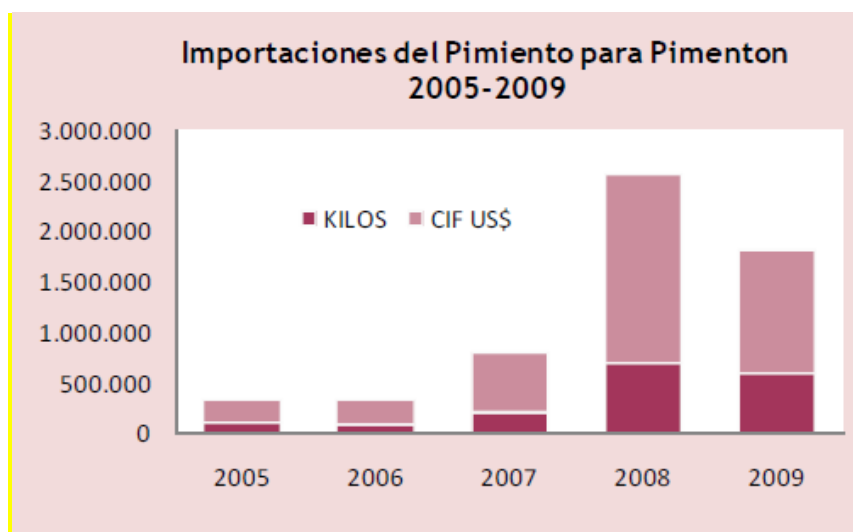
Les données relatives aux exportations de piments pour paprika et de paprika en 2009, indiquent un volume de 53,3 tonnes pour une valeur fob de 198 026 USD.

L'Argentine exporte essentiellement vers les pays du MERCOSUR: l'Uruguay compte pour 69 pour cent du volume exporté, suivi par le Brésil avec 14 pour cent. L'Argentine exporte aussi son paprika vers 16 autres pays, y compris l'Espagne, les États-Unis, Cuba, la France et le Mexique.



Les importations de la période 2005-2009 se sont élevées à 1 089 tonnes avec une valeur caf de 2,9 millions d'USD.

Les principales sources de piments pour paprika et de paprika sont le Chili (48 pour cent), la Chine (20 pour cent) et l'Espagne (10 pour cent).



**b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

Il n'y a pas pour le moment d'obstacles connus au commerce du paprika, bien que les exigences concernant les paramètres de qualité et de sécurité sanitaire pour tous les produits alimentaires soient de plus en plus nombreuses. La présente activité permettra d'établir des règles spécifiques qui aideront à stimuler le commerce international de ce produit originaire d'Amérique du Sud.

L'intérêt que les pays ont montré au cours de séminaires et autres manifestations pour se procurer des produits authentiques de bonne qualité, sur le plan de l'odeur, du goût et d'autres caractéristiques, et les avantages qui pourraient en découler pour la nutrition et la santé laissent présager une forte augmentation de la consommation et du commerce de ces produits.

Les exigences des pays importateurs comportent aussi l'application des bonnes pratiques agricoles et de fabrication pour tous les produits d'origine végétale qui leur sont fournis par des pays tiers.

Étant donné qu'il existe une norme internationale pour les piments forts et que des travaux ont été entrepris par d'autres organisations [International Standard ISO/FDIS 7540 Ground paprika (*Capsicum annuum* L.)], il est jugé nécessaire et opportun d'établir une norme Codex qui intégrera les critères dans une norme unique acceptée sur le plan international.

Une telle norme permettrait de réduire les obstacles éventuels au commerce et fournirait un cadre juridique complet stipulant les exigences minimales acceptables sur le plan international pour le paprika.

#### c) Potentiel commercial au plan international ou régional

Les échanges ont nettement augmenté sur les marchés internationaux ces dernières années, comme le montre les tableaux 1, 2 et 3 ci-dessus.

La demande internationale pour le paprika de la part de l'industrie agroalimentaire et d'autres secteurs non alimentaires est en hausse. La demande d'oléorésines de paprika continuera de croître pour une vaste gamme de produits alimentaires et dans le secteur des aliments transformés, en raison des avantages qu'elles présentent sur le plan du transport, du dosage, du stockage et de la durée de vie.

#### d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques du paprika, de la culture à la récolte, les caractéristiques des piments pour paprika (la matière première), les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. La norme inclura une définition du produit, notamment des paramètres suivants: catégories, odeur, goût, couleur extractible, humidité, cendre, extrait à l'éther, fibre, dimension des particules, matière étrangère, contaminants, conditionnement et présentation.

#### e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas de norme générale portant spécifiquement sur le paprika. La nouvelle activité renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce du paprika en établissant une norme de qualité convenue et reconnue au plan international.

#### f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.

Une norme unique pour le paprika couvrira toutes les variétés commercialisées dans le monde. Les dérivés du paprika comme les oléorésines ou d'autres produits à valeur ajoutée seront examinés.

#### g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Il existe des normes nationales pour le paprika et une norme internationale ISO/FDIS 7540 Ground paprika (*Capsicum annuum* L.).

### **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

L'élaboration d'une norme Codex pour le paprika est conforme à l'objectif visant à promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex au sein de la législation nationale des différents pays concernés et de faciliter le commerce international. Cette proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à la définition d'exigences qualitatives minimales pour le paprika (*Capsicum annuum* L.) destiné à la consommation humaine, avec pour objectif de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Cette proposition relève de l'Activité 1.2 (Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires) du Plan stratégique pour 2008 - 2013.

### **6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales. En fait, aucun organisme dans le monde n'a élaboré de norme comparable pour le paprika.

## 7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques

Les informations publiées par le Groupe de travail de recherche national chargé de la caractérisation du paprika ont été utilisées comme référence pour l'élaboration du présent document de projet. Si d'autres données s'avèrent nécessaires pendant l'élaboration de la présente norme, ce groupe ou d'autres groupes d'experts pourront être consultés.

## 8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification

L'on ne prévoit pas qu'une contribution technique d'un organe externe sera nécessaire.

## 9. Calendrier proposé

| DATE                                    | PROGRÈS ET PROCÉDURES  |
|---|--|
| Juillet 2013 – mars 2104                | Établir un projet de calendrier ainsi que des propositions de nouvelles activités. Ces propositions seront élaborées en consultation avec les membres par voie électronique afin que les travaux puissent démarrer rapidement. |
| Juin/juillet 2014                       | Examen critique des propositions de nouvelles activités par le Comité exécutif. Approbation des propositions de nouvelles activités par la Commission.   |
| Premier semestre 2015                   | Le Comité tient sa première session et examine les nouveaux travaux inscrits à l'ordre du jour à l'étape 3. Le Comité examine aussi l'ordre de priorité de ses travaux.  |
| Second semestre 2016                    | Examen du projet de norme à l'étape 5, avec la possibilité de recommander son adoption à l'étape 8.  |
| Commission du Codex Alimentarius (2017) | Adoption de la norme à l'étape 8.  |

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE PAPRIKA (*Capsicum annuum* L) (Proposition soumise par l'Argentine)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique à la poudre obtenue à partir de différentes variétés et cultivars de piments de *Capsicum annuum* L. de la famille des *Solanaceae*, après transformation, préparation et conditionnement.

### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, le paprika doit être:

- authentique et avoir l'aspect, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture, moisissure ou altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre et pratiquement exempt de matières étrangères visibles;
- exempt ou pratiquement exempt de parasites affectant l'aspect général du produit;
- exempt d'additifs ou de substances étrangères;
- exempt de produits ajoutés ou dérivés issus du processus d'extraction de *Capsicum annuum* L.;
- exempt de teneurs en humidité anormales;
- exemptes de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères;
- préparé/conditionné de manière à éviter les pertes de qualités organoleptiques.

1.1.1. Les piments pour paprika, la matière première du paprika, utilisés pour la fabrication du paprika doivent avoir atteint le niveau de développement physiologique approprié compte tenu de caractéristiques de la variété et de la zone de production.

Le développement et l'état du paprika doivent être tels qu'ils lui permettent:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## 2.2. Classification

Le paprika est classé en trois catégories, comme suit:

### 2.2.1. Catégorie «Extra»

Le paprika de cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit être exempt de défauts, à l'exception de très légères altérations, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte aux caractéristiques générales du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2. Catégorie I

Le paprika de cette catégorie doit être de bonne qualité. De légers défauts peuvent être admis à condition qu'ils n'affectent pas les caractéristiques générales du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter l'authenticité ou la sécurité sanitaire du produit.

### 2.2.3. Catégorie II

Cette catégorie comprend le paprika qui ne peut être classé dans les catégories supérieures, mais correspond aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Des défauts peuvent toutefois être admis à condition que le paprika conserve ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter l'authenticité ou la sécurité sanitaire du produit.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LES CATÉGORIES DE QUALITÉ

### CLASSIFICATION DES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE QUALITÉ DU PAPRIKA

Le paprika est classé dans TROIS (3) catégories de qualité en fonction des paramètres suivants:

| PARAMÈTRES                     | CATÉGORIES |             |              | OBSERVATIONS                             |
|--------------------------------|------------|-------------|--------------|--|
|                                | EXTRA      | CATÉGORIE I | CATÉGORIE II |  |
| Humidité (% maximal)           | 12,0       | 12,0        | 12,0         | À 50 °C et sous vide                     |
| Cendres totales (% maximal)    | 8          | 8,5         | 9            | Cendres à 500-550 °C, dans matière sèche |
| Cendres insolubles (% maximal) | 1,0        | 1,0         | 1,0          | Dans HCl à 10%                           |
| Extrait à l'éther              | 15         | 18          | 20           | Dans la matière sèche                    |
| Fibre brutes (% maximal)       | 23         | 26          | 31           | Dans la matière sèche                    |
| Coloration ASTA (minimum)      | 120        | 90          | 70           | Échelle ASTA                             |
| Matière étrangère (% maximal)  | 1,0        | 1,0         | 1,0          | m/m                                      |
| Parties étrangères (% maximal) | 0,1        | 0,1         | 0,1          | m/m                                      |

## CLASSIFICATION DES DEGRÉS DE PIQUANT DU PAPRIKA

Degrés de piquant: Le paprika est classé selon QUATRE (4) degrés de piquant en fonction de sa teneur en capsaïcine ( $\mu\text{g}$  de capsaïcine/gramme de paprika, poids sec)

| PIQUANT(1): | CAPSAÏCINE ( $\mu\text{g/g}$ ) | Scoville          |
|-------------|--------------------------------|-------------------|
| Léger       | Moins de 20                    | Moins de 300      |
| Moyen       | Entre 20 et 40                 | Entre 300 et 600  |
| Fort        | Entre 40 et 67                 | Entre 600 et 1400 |
| Très fort   | Plus de 67                     | Plus de 1400      |

(1) Le piquant peut se mesurer en unités Scoville, où QUINZE(15) unités Scoville sont équivalentes à UN (1) microgramme de capsaïcine par gramme de paprika.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Pour toutes les catégories, la dimension des particules du produit conditionné doit être homogène, avec un niveau de tolérance de 5 pour cent de particules plus grosses ou plus petites.

### 4.1. Tolérances de qualité

#### 4.1.1. Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, de paprika ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.2. Catégorie I

Dix pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, de paprika non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.3. Catégorie II

Dix pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, de paprika ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que du paprika de la même catégorie de qualité et de piquant. La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2. Conditionnement

Le paprika doit être conditionné de manière à être convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

#### 5.2.1. Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation du paprika. Les emballages doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1. Emballages destinés au consommateur

Outre les dispositions de la *Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### 6.1.1. Nature du produit

Chaque emballage doit indiquer le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété ou du cultivar.

## **6.2. Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements doivent également figurer dans les documents d'accompagnement.

### 6.2.1. Identification

Nom et adresse de l'exportateur et/ou de l'expéditeur.

Code d'identification (facultatif).

### 6.2.2. Nature du produit

Nom du produit et nom de la variété ou du cultivar (ces deux derniers étant facultatifs).

### 6.2.3. Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, lieu, district ou région de production.

### 6.2.4. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Piquant
- Poids net

### 6.2.5. Marque officielle d'inspection

Facultative.

## **7. CONTAMINANTS**

7.1. Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

7.2. Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## **8. HYGIÈNE**

8.1. Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matières d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

8.2. Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

## **DOCUMENT DE PROJET**

### **PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LE CUMIN BLANC ET LE CUMIN NOIR** **(graines entières et moulues)**

**(Proposition présentée par l'Inde)**

### **Introduction**

Les graines de cumin sont l'une des épices les plus populaires au monde, particulièrement prisées en Asie, en Amérique du Sud et en Afrique du Nord. Originaire d'Égypte et d'Inde, le cumin est également cultivé en Chine, en Égypte, en Iran et en Syrie, ainsi que dans la région méditerranéenne. Il existe deux variétés de graines: le cumin de couleur brunâtre (*Cuminum cyminum*), dit aussi cumin blanc, qui appartient à la famille des apiacées, et le cumin noir (*Nigella sativa*) de la famille des renonculacées.

Le cumin blanc est cultivé dans les régions tropicales et on estime le volume de la production mondiale à quelque 300 000 tonnes. Les graines, qui sont l'une des plus anciennes épices mineures utilisées par l'homme, ont un arôme caractéristique agréable dû à leur teneur en huile volatile, dont le principal constituant est l'aldéhyde de cumin.

Le cumin noir est indigène dans les pays du sud de l'Europe, d'Asie de l'Ouest, d'Inde et d'Afrique du Nord. Les petites graines triangulaires sont d'un noir velouté. Il est très probablement originaire d'Asie de l'Ouest. Le cumin noir est utilisé en Orient, vraisemblablement, depuis plus de 3 000 ans. La graine entière de cumin noir se caractérise par sa teinte très foncée, sa forme fine et incurvée, sa saveur piquante et amère et son odeur forte. Le principal composé de l'huile volatile de cumin noir est le p-cymène.

Les graines sont contenues dans le fruit, un akène latéral fusiforme ou ovoïdal, mesurant de quatre à cinq mm et renfermant une seule graine de forme oblongue, à la surface striée longitudinalement et de couleur brun-jaune, comme les autres membres de la famille des ombellifères. Les graines contiennent de nombreuses substances phytochimiques connues pour leurs propriétés antioxydantes, carminatives et anti-ballonnements. Elles constituent une excellente source de fibres alimentaires et ont des propriétés antitumorales. Les principes actifs présents dans le cumin peuvent améliorer la motilité de l'appareil gastro-intestinal et faciliter la digestion en stimulant la sécrétion d'enzymes. Cette épice constitue une excellente source de minéraux tels que le fer, le cuivre, le calcium, le potassium, le manganèse, le sélénium, le zinc et le magnésium. Elle est également riche en vitamines du groupe B comme la thiamine, la pyridoxine, la niacine, et la riboflavine, et contient d'autres vitamines anti-oxydantes essentielles comme la vitamine E, la vitamine A et la vitamine C. Les graines sont composées d'humidité (6,2 pour cent), de protéines (17,7 pour cent), de matières grasses (23,8 pour cent), de fibres (9,1 pour cent), de glucides (35,5 pour cent) et des matières minérales (7,7 pour cent). Le principal composé de l'huile essentielle de cumin est le para-isopropyl-benzaldéhyde ou aldéhyde de cumin (> 30 pour cent), auquel s'ajoutent, en quantités plus réduites, d'autres composés ayant tous la même chaîne carbonée: p-mentha-1, 3-diène-7-al, p-menth-3-ène-7-al et gamma-terpinène.

### 1. Objectif et champ d'application de la norme

Les travaux envisagés ont pour finalité d'établir une norme mondiale pour le cumin blanc et le cumin noir obtenus, respectivement, à partir des variétés *Cuminum cyminum* de la famille des *apiacées* et *Nigella sativa* de la famille des *remonculacées*, et proposés au consommateur sous forme de graines entières ou moulues, après préparation et conditionnement. Les graines de cumin produites dans un certain nombre de pays, dont les principaux sont l'Égypte, l'Inde, l'Iran et le Moyen-Orient (région couvrant le Pakistan, la Syrie et la Turquie), font l'objet d'un commerce international.

L'établissement d'une norme mondiale a pour objectif de définir les caractéristiques qualitatives du produit, en particulier la couleur, la taille des graines, leur pureté, les principes actifs comme l'aldéhyde de cumin et tout autre facteur utile aux fins de la consommation des graines, entières ou moulues, de cumin blanc et de cumin noir.

### 2. Justification

Le cumin est produit et commercialisé dans le monde entier. Les principaux pays producteurs sont l'Égypte, l'Inde, l'Iran et le Moyen-Orient (région couvrant le Pakistan, la Syrie et la Turquie).

Le commerce mondial de cumin devrait se développer grâce à une prise de conscience grandissante des nombreux avantages, pour le bien-être et pour la santé, de la consommation de cette épice, quelle qu'en soit la variété. L'élargissement de la demande de cumin contribuera aussi probablement à accroître le potentiel commercial du produit.

La plupart des pays producteurs de cumin sont des pays en développement. Les plantes sont cultivées par de petits agriculteurs marginaux et la production n'est pas l'apanage d'une région en particulier. L'élaboration d'une norme pour le cumin est donc particulièrement pertinente, dans la mesure où il est grand temps qu'une norme définissant les caractéristiques qualitatives du produit, en particulier les principes actifs, la masse volumique apparente et les dimensions, dans le cas des graines entières, soit établie par consensus entre les pays producteurs et les pays importateurs, de manière à éviter toute divergence entre les pays.

### 3. Les principales questions à traiter

Au cours de l'élaboration de la norme pour le cumin, on veillera essentiellement à:

- i. Établir les exigences minimales s'appliquant au cumin, outre les paramètres de qualité tels que la propreté de la graine et la présence de matières étrangères, etc.
- ii. Définir les catégories qui permettront de classer le cumin en fonction des paramètres de qualité fondés sur les caractéristiques du produit, s'agissant des graines entières.

- iii. Inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- iv. Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- v. Fixer les limites de tolérance concernant la qualité et la taille du cumin blanc et du cumin noir conditionnés sous forme de graines entières et de graines moulues.
- vi. Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène, aux principes généraux d'hygiène alimentaire et aux normes pour les contaminants, les résidus de pesticides et les méthodes d'analyse.

#### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

##### Critère général

L'élaboration de la norme pour les différentes variétés du cumin sera utile de manière générale à de nombreux pays et plus particulièrement aux pays en développement, dans la mesure où ces derniers en sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs.

##### Critères applicables aux produits

Critères applicables aux produits

- a) **Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays:**

| Pays        | Production (en tonnes) |
|-------------|------------------------|
| Inde        | 250000                 |
| Syrie       | 10000                  |
| Turquie     | 8000                   |
| Iran        | 7000                   |
| Chine       | 5000                   |
| Afghanistan | 4000                   |

Sources: Base de données sur le commerce des produits de base/Division de statistique des Nations Unies et Congrès mondial des épices 2012

##### Structure des échanges internationaux

| Exportations | Monde (en tonnes) |
|--------------|-------------------|
| 2008-09      | 128 686           |
| 2009-10      | 99 492            |
| 2010-11      | 81 426            |
| 2011-12      | 97 261            |

Sources: ITC, Genève

| Importations | Monde (en tonnes) |
|--------------|-------------------|
| 2008-09      | 117 925           |
| 2009-10      | 103 186           |
| 2010-11      | 108 074           |
| 2011-12      | 101 087           |

Sources: ITC, Genève

Les données ci-dessus se rapportent aux pays suivants: Afghanistan, Arabie saoudite, Chine, Égypte, Espagne, Inde, Israël, Liban, Pakistan, Royaume-Uni, Singapour, Syrie, Turquie, etc.

La consommation mondiale de cumin est estimée à 187 000 tonnes. Les principaux pays importateurs sont l'Afrique du Sud, le Brésil, le Canada, la Colombie, l'Équateur, les États-Unis, le Japon, la Malaisie, le Mexique et l'Union européenne.



**b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

S'agissant d'un produit ayant une longue histoire, aussi bien dans les échanges internationaux et le commerce qu'au regard de ses différentes utilisations, le cumin joue un rôle important dans la vie quotidienne, partout dans le monde. La détermination de la qualité du produit en fonction de ses caractéristiques - pourcentage d'humidité, teneur en cendres, huile volatile, brisures, impuretés, etc. - est très inégale. Les pays producteurs appliquent depuis déjà longtemps leurs propres classes et spécifications. C'est le cas, entre autres, de l'Inde, de la Chine, de l'Égypte, de la Syrie et de la Turquie. Les teneurs en humidité, en impuretés, en huile volatile et autres diffèrent selon les normes en vigueur, ce qui engendre une distorsion apparente des échanges.

Le cumin est importé pour des applications diverses. Il peut être destiné à un usage culinaire direct sous forme de graines entières, à la mouture ou à l'extraction, selon les objectifs. Son commerce est donc structuré en fonction des applications et des exigences des consommateurs. Les échanges se font aux conditions fixées d'un commun accord par le pays producteur et le pays importateur pour ce qui est des classes et des spécifications. Il serait néanmoins souhaitable que ces échanges soient régis par des critères internationaux fixés par une norme Codex. La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale et de renforcer ainsi le commerce international.

Un certain nombre d'organismes internationaux, tels que l'American Spice Trade Association, l'Association européenne des épices et l'Organisation internationale de normalisation (ISO), se sont occupés de normes pour le cumin. De nombreuses conventions, y compris le Congrès mondial des épices, ont traité la question de l'harmonisation des classes et des spécifications relatives au cumin. Le cumin qui est produit dans des pays en développement et commercialisé dans le monde entier, non seulement par les exportateurs mais aussi par des importateurs qui le réexportent, est donc soumis à des législations nationales diverses. Afin de surmonter les obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler, il est essentiel de réunir toutes les normes existantes en une norme unique et exhaustive, susceptible d'être acceptée à tous les niveaux, partout dans le monde.

Le cumin est une épice d'importance universelle, aux nombreux bienfaits pour la santé des consommateurs. L'élimination de l'éventail variable (et parfois en conflit) des règles et règlements permettra de réduire les obstacles au commerce. Un cadre juridique complet sera ainsi mis en place pour l'établissement d'une norme minimale acceptable à l'échelle internationale.

**c) Potentiel commercial au plan international ou régional**

Le marché mondial des épices et herbes aromatiques importées se chiffre à plus de 2,8 milliards d'USD. Le cumin, qui compte parmi les principaux produits en termes de valeur, en représente 2,8 pour cent. Les principales régions importatrices sont l'Amérique du Nord, l'Asie de l'Est, les États-Unis, la Malaisie, le Népal et l'Union européenne. L'Inde à elle seule représente plus de 85 pour cent de la production mondiale de cumin, suivie par la Syrie (3,5 pour cent) et la Turquie (2,8 pour cent).

La demande mondiale de cumin devrait augmenter à l'avenir, en raison principalement de la multiplication des applications culinaires de cette épice qui transcende les frontières et de la prise de conscience accrue de ses bienfaits pour la santé.

**d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du cumin, de la culture à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Il s'agira notamment de définir les graines en fonction de leur masse volumique apparente, de la taille (pour les graines entières), de la teneur en huile volatile et des impuretés. Des normes sont en vigueur dans divers pays et l'aptitude à la normalisation moyennant l'harmonisation des normes existantes est indiquée par l'ISO.

**e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

Aucune norme générale de produits ne couvre le cumin. La nouvelle activité permettra d'établir une norme de qualité reconnue au niveau international qui favorisera le commerce de cette épice.

**f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

La norme proposée s'appliquera au cumin blanc et au cumin noir. Les différentes formes de cumin, comme le cumin entier, déshydraté et en poudre, seront prises en compte individuellement.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales:**

- i. Études portant sur les principes actifs présents dans le cumin et dans le cumin noir, menées par divers organismes de recherche.
- ii. American Spice Trade Association: *Cleanliness Specification for Spices, Seeds and Herbs* (spécifications relatives à la présence d'impuretés dans les épices, les graines et les herbes aromatiques).
- iii. ISO.

La nécessité d'élaborer une norme internationale pour le cumin a été examinée lors d'une réunion tenue au sein de l'Organisation internationale des associations de commerce d'épices (IOSTA), ainsi que dans le cadre de la Communauté internationale du poivre, du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices. À l'exception de l'ISO, aucun autre organisme international n'a entrepris de travaux en vue de l'établissement d'une norme internationale pour le cumin.

**5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex**

L'activité proposée est conforme à la vision stratégique définie dans le **Plan stratégique 2014 -2019**, en particulier aux **Objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1**. Elle vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le cumin destiné à la consommation humaine, afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires. Elle contribue aussi à assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce car elle permettra aux agriculteurs d'évaluer leur produit en fonction de normes de qualité et donc d'en optimiser la valeur monétaire.

**6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

**7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques.**

Il n'est pas prévu à ce stade de demander des avis scientifiques d'experts. Au cours du processus d'élaboration de la norme, il sera fait appel, si nécessaire, aux travaux de recherche publiés par des organismes internationaux.

**8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification**

Les contributions techniques de l'ISO, de l'American Spice Trade Association et de l'Association européenne des épices seront les bienvenues, compte tenu des travaux déjà effectués par ces organismes dans ce domaine. Les normes ISO peuvent aussi être prises en compte au cours de la procédure par étape pour définir la norme Codex pour le cumin.

**9. Calendrier proposé**

Le calendrier suivant est proposé, sous réserve des décisions que le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires prendra à sa première session:

| <b>DATE</b>    | <b>Progrès et procédures</b>  |
|----------------|---|
| Février 2014   | Examen de la nouvelle activité par le CCSCCH à sa 1ère session  |
| Juillet 2014   | Examen critique des propositions de nouvelles activités par le CCEXEC;<br>Approbation de la proposition de nouvelle activité par la Commission. |
| Septembre 2015 | Examen à l'étape 3 par le CCSCCH à sa 2ème session  |
| Juillet 2016   | Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius  |
| Février 2017   | Examen à l'étape 6 par le CCSCCH à sa 3ème session  |
| Juillet 2017   | Adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius  |

## DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION D'UNE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À UNE NORME CODEX POUR LE POIVRE

(Proposition présentée par l'Inde)

#### Introduction

Cultivé dans de nombreux pays de l'Asie et de l'Amérique latine, le poivre est acheté dans le monde entier en raison de ses applications multiples. Le poivre est parfumé, piquant et contient des huiles essentielles (jusqu'à 3,5 pour cent) et 5 à 10 pour cent d'amides d'acide piquant de la pipérine, ainsi que de la pipéryline, des pipéroléines et de la pipéramine, tandis que l'huile contient du sabinène, du pinène, du phellandrène, du linalol et du limonène. La pipérine possède de bonnes propriétés antimicrobiennes et anticonvulsives, ce qui fait qu'elle a de nombreuses propriétés médicinales et trouve des applications dans les industries alimentaires, non alimentaires et pharmaceutiques. Les grains de poivre blanc ont un goût piquant intense tandis que ceux du poivre noir et du poivre vert sont plus parfumés. Les grains de poivre vert ont un arôme frais d'herbe.

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

Le champ d'application de la norme est le poivre -*Piper nigrum* de la famille des Pipéracées. Le poivre est le fruit du poivrier qui est une liane grimpante à tiges ligneuses et feuilles oblongues en forme de cœur; il se présente sous la forme d'une grappe pendante formée de petites baies. Le poivre est cultivé en Asie et en Amérique latine, et trois types sont commercialisés: poivre vert (en saumure, congelé et déshydraté), poivre blanc (baies mûres débarrassées de leur péricarpe avant séchage) et poivre noir (baies mûres séchées). La norme s'applique aussi aux produits à valeur ajoutée sous forme moulue, concassée et en poudre. Les pays producteurs et importateurs de poivre ont avec le temps fixé leurs propres normes et catégories et, en raison de leur multiplicité, il convient désormais de les harmoniser dans le cadre d'une norme mondiale pour le poivre vert, noir et blanc.

L'objectif est d'élaborer une norme mondiale fondée sur les caractéristiques de qualité comme la couleur, le calibre des baies, les ingrédients actifs comme la pipérine et tout autre facteur qui doit être pris en compte pour mettre en place un système transparent d'harmonisation qui protège la santé des consommateurs et assure la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des aliments.

#### 2. Justification

Le poivre est l'un des plus vieux produits commercialisés dans le monde, et il s'échange dans une situation tendue en termes d'offre. Il est produit dans des pays comme le Brésil, le Cambodge, la République populaire de Chine, l'Équateur, l'Inde, l'Indonésie, Madagascar, la Malaisie, le Sri Lanka, la Thaïlande et le Viet Nam; en 2010 la superficie cultivée dans le monde était d'environ 476 500 hectares. Presque tous les pays producteurs sont des pays en développement et les producteurs sont de petits exploitants agricoles et des agriculteurs marginaux, d'où l'importance d'assurer des pratiques commerciales loyales. Le poivre est un produit universel consommé par des millions de personnes et utilisé dans de nombreux secteurs industriels, il importe donc que la production et les opérations après récolte fassent l'objet de normes de qualité et d'hygiène. Les propriétés intrinsèques du poivre ont des liens étroits avec la santé des consommateurs.

Compte tenu de l'importance du poivre, il est temps d'harmoniser dans le cadre d'une norme acceptée au plan international ses propriétés, notamment les ingrédients actifs, la densité apparente (masse volumique apparente), la taille, etc. Les problèmes de commercialisation dus aux divergences entre les normes pourront ainsi être évités non seulement pour les pays producteurs mais aussi les centres de ré-exportation. Ce processus d'harmonisation servira de référence adoptée par consensus entre les pays producteurs et les partenaires commerciaux, mais permettra aussi de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir la loyauté des pratiques commerciales conformément aux différents accords internationaux.

Le poivre est dénommé le roi des épices car ses utilisations sont plus variées que pour aucune autre épice dans le monde. Les baies de poivre noir séchées sont, en valeur monétaire, l'épice dont le commerce est le plus répandu dans le monde, avec près de 30 pour cent des importations mondiales. Le poivrier a besoin de chaleur et d'humidité pour se développer comme il convient.

La demande de poivre est forte et le marché mondial peut absorber toute augmentation de la production dans n'importe quelle région. Cela est vrai pour toutes les formes de poivre, qu'il s'agisse de poivre en grains, moulu, concassé, en poudre, déshydraté, mis en saumure ou sous forme d'huiles et d'oléorésines. Outre ses utilisations culinaires et industrielles, le poivre a de nombreuses propriétés médicinales. Ses applications en thérapie aromatique, dans les préparations de formule médicinales anciennes et modernes

etc., dénotent la richesse de l'ingrédient actif, la pipérine, qui joue un rôle important dans l'alimentation et la santé des personnes.

### 3. Les principales questions à traiter

La norme s'applique aux aspects de qualité des variétés de poivre obtenu à partir de *Piper nigrum* de la famille des Pipéracées, qui sont commercialisées sous différents types (vert, noir et blanc) et sous différentes formes (entier, en poudre, concassé, déshydraté, en saumure et congelé). Afin de fournir des produits de très bonne qualité et sûrs, la norme propose les objectifs suivants:

- Établir les exigences minimales de qualité, les spécifications de propreté et les niveaux de contrôle des défauts, selon les produits.
- Définir les catégories permettant de classer le poivre conformément aux caractéristiques physiques des baies, comme le calibre, la densité apparente, compte tenu de la forme sous laquelle elles sont commercialisées.
- Établir les paramètres de qualité intrinsèque, comme par exemple les teneurs en pipérine, huile essentielle e autres valeurs.
- Inclure les dispositions à respecter concernant les tolérances en matière de qualité et de calibres admis dans chaque emballage pour le poivre non conforme aux exigences de la classe.
- Inclure les dispositions à respecter concernant la présentation - homogénéité du produit conditionné au regard de l'origine, de la qualité, du calibre etc.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Inclure les dispositions concernant les limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans le poivre et les produits dérivés du poivre ainsi que les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène* et aux *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*.
- Inclure des méthodes d'analyse pour les différents paramètres du poivre et des produits dérivés du poivre

### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

#### Critère général

- Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses.
- Qualité du produit conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Il s'agit de parvenir à une normalisation des propriétés des différentes variétés qui permette de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.
- L'élaboration de la norme pour les différentes formes de poivre sera utile à de nombreux pays en général, et plus particulièrement aux pays en développement car ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de poivre.

#### Critères applicables aux produits

##### **a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

La production mondiale de poivre a été de 338 380 tonnes en 2010, dont 264 980 tonnes de poivre noir et 73 400 tonnes de poivre blanc; le poivre est produit dans des pays comme le Brésil, le Cambodge, la République populaire de Chine, l'Équateur, l'Inde, l'Indonésie, Madagascar, la Malaisie, le Sri Lanka, la Thaïlande et le Viet Nam. Les principaux producteurs font partie de la Communauté internationale du poivre (International Pepper Community -IPC) qui représente environ 85 pour cent du commerce mondial du poivre.

Les pays producteurs exportent le poivre mais ils en importent aussi des quantités non négligeables pour y ajouter de la valeur et le réexporter. On estime que 46 309 tonnes de poivre ont été importées par les pays producteurs en 2010. La tendance de ces importations par les pays producteurs est à la hausse; elles ne

représentaient que 18 421 tonnes en 2001. On estime que les exportations par les pays producteurs ont été de 265 254 tonnes en 2010, soit un volume en deçà des 273 677 tonnes de 2009 mais très largement supérieur aux 201 285 tonnes de 2001.

Le volume total des importations de poivre par les pays consommateurs dans presque tous les continents est estimé à 281 282 tonnes en 2010, soit plus que les années précédentes. Une des particularités du poivre est que de nombreux pays importateurs réexportent des volumes importants vers des zones amies ou d'autres marchés après ajout de valeur sous une forme ou une autre. Près de 100 pays réexportent ainsi le poivre après transformation et le volume estimé est de 75 274 tonnes en 2010.

Le poivre est commercialisé depuis fort longtemps et a eu un impact dans tous les pays exportateurs et importateurs. Les classes et les spécifications du poivre d'origines diverses présentent une grande complexité. Chaque pays producteur applique depuis déjà longtemps ses propres classes et spécifications. C'est le cas par exemple du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, de la Malaisie, du Viet Nam etc. Les teneurs en humidité, en matières étrangères, en pipérine, etc. diffèrent selon les normes en vigueur dans les pays. À ces normes s'ajoutent celles prescrites par l'American Spice Trade Association, l'Association européenne des épices et la Communauté internationale du poivre.

#### **b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

Le poivre est importé pour des applications diverses. Il s'agit notamment de broyage, concassage, mouture, ou extraction selon les objectifs. Le commerce du poivre est donc structuré en fonction des applications et des besoins des consommateurs. Cependant les échanges se font sur la base de conditions mutuellement convenues par le pays producteur et le pays importateur en matière de classe et de spécifications. Il serait néanmoins souhaitable qu'ils soient régis par des critères internationaux fixés par une norme Codex. La nouvelle activité doit donc permettre d'établir une norme spécifique reconnue à l'échelon international qui favorisera les échanges internationaux et répondra aux exigences des importateurs.

La consommation globale et le commerce du poivre devraient continuer d'augmenter. Compte tenu du potentiel du marché mondial, toute augmentation de la production sera absorbée sans difficulté.

Les organisations internationales comme l'American Spice Trade Association, l'Association européenne des épices et ISO se sont occupées de normes pour le poivre. De nombreuses conventions, notamment le Congrès mondial des épices, se sont penchées sur la question de l'harmonisation des classes et des spécifications concernant le poivre. Le poivre qui est produit dans des pays en développement et commercialisé dans le monde entier non seulement par les exportateurs mais aussi par les importateurs qui le réexportent, est donc soumis à des législations nationales diverses. Afin de surmonter les obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler il est essentiel d'intégrer toutes les normes existantes dans une norme unique, exhaustive et améliorée susceptible d'être acceptée par tous. L'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure est donc justifié.

Le poivre est une épice d'importance universelle et a de nombreuses implications pour la santé et la sécurité sanitaire des consommateurs. En éliminant les diverses séries de règles et règlements (parfois en conflit), les obstacles au commerce seront réduits et un cadre juridique complet sera mis en place pour des normes minimales concernant le poivre acceptables à l'échelle internationale.

#### **c) Potentiel commercial au plan international ou régional**

Le volume total des importations de poivre par les pays consommateurs est estimé à 281 282 tonnes en 2010, soit une croissance de plus de 30 pour cent au cours de la dernière décennie et qui devrait se poursuivre. Près de 100 pays réexportent ainsi le poivre après transformation et le volume estimé est de 75 274 tonnes en 2010.

La demande devrait se tendre sur les différents marchés. Outre les importations en vrac destinées aux secteurs alimentaires et non alimentaires, le poivre est acheté et vendu dans des magasins de détail à l'usage des ménages quel que soit le type de cuisine. Les huiles et les oléorésines extraites du poivre sont utilisées dans diverses industries de fabrication et de transformation alimentaires, compte tenu de l'intérêt qu'elles présentent sur le plan du transport, du stockage et de leur durée de conservation. La demande de poivre est forte dans les pays producteurs, sauf au Viet Nam.

#### **d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du poivre, depuis sa culture jusqu'à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et l'emballage possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Il faudra définir notamment les baies en fonction de la densité apparente, le calibre des baies entières, leur couleur, les matières étrangères et les autres formes apparentées du poivre et de ses produits dérivés, c'est-à-dire broyées, concassées, moulues, etc.

**e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

Il n'existe pas de norme générale de produits qui couvre le poivre. La nouvelle activité renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce du poivre en établissant une norme de qualité convenue au plan international.

**f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

La norme concerne le poivre. Les variétés de poivre comme le poivre vert, le poivre blanc et leurs produits seront prises en compte.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales**

- i. Communauté internationale du poivre: classes de poivre entier, blanc et noir (novembre - 2001)
- ii. American Spice Trade Association (ASTA): spécification concernant la propreté des épices, des graines et des herbes aromatiques - États-Unis d'Amérique (2007)
- iii. Association européenne des épices (ESA): spécifications minimales de qualité (Rev.4) - décembre 2011
- iv. Spécification ISO pour le poivre (ISO 959-1;959-2(1998))
- v. Normes nationales et régionales comme par exemple IS 1798:2010/Loi sur les normes alimentaires et la sécurité sanitaire des aliments, 2006 de FSSAI Inde, ISO 105 (norme du Sri Lanka pour le poivre, Bureau de Ceylan (SLS))

**Différentes normes de qualité pour le poivre noir entier**

| Paramètre          | ISO 959-1:1998 | IPC 2002 (Classe BP-I) | ASTA 2007 | ESA 2004 | Loi sur les normes alimentaires et la sécurité sanitaire des aliments, 2006 de FSSAI Inde | Sri Lanka (SLS) (ISO 105) Classe I |
|--------------------|----------------|------------------------|-----------|----------|---|------------------------------------|
| Humidité (%/poids) | 14             | 12                     | S/O       | 12       | 13  | 12                                 |

La nécessité d'une norme internationale pour le poivre a fait l'objet de débats au sein de l'Organisation internationale des associations de commerce des épices (IOSTA), de la Communauté internationale des épices, du Congrès international des épices et de l'Organisation mondiale des épices.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition est conforme à la Vision stratégique du **Plan stratégique 2014-2019**, notamment les **Objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1**. Elle vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le poivre destiné à la consommation humaine. Elle contribue aussi à assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce car elle permettra aux agriculteurs d'évaluer leur produit en fonction de normes de qualité et donc d'en optimiser la valeur monétaire.

**6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

**7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques**

Il n'est pas prévu à ce stade de demander des avis scientifiques. Il sera fait appel, si nécessaire, aux recherches publiées par les organisations internationales au cours de l'élaboration de la norme.

**8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification**

Les contributions techniques de l'ISO, de la Communauté internationale du poivre, de l'American Spice Trade Association et de l'Association européenne des épices ainsi que des pays producteurs de poivre

seront les bienvenues étant donné les travaux qu'ils ont déjà effectués dans ce domaine. Les normes ISO peuvent être utilisées au cours du processus pour élaborer la norme Codex pour le poivre.

## 9. Calendrier proposé

Le calendrier suivant est proposé, sous réserve des décisions que le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires prendra à sa première session:

| DATE           | PROGRÈS ET PROCÉDURES   |
|----------------|---|
| Février 2014   | Examen de la nouvelle activité par le CCSC à sa 1 <sup>ère</sup> session  |
| Juillet 2014   | Examen critique des propositions de nouvelles activités par le CCEXEC;<br>Approbation de la proposition de nouvelle activité par la Commission. |
| Septembre 2015 | Examen à l'étape 3 par le CCSC à sa 2 <sup>ème</sup> session  |
| Juillet 2016   | Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius  |
| Février 2017   | Examen à l'étape 6 par le CCSC à sa 3 <sup>ème</sup> session  |
| Juillet 2017   | Adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius  |

## DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ SUR UNE NORME CODEX POUR LE ROMARIN

(Proposition présentée par l'Inde)

#### Introduction

Le romarin est un arbrisseau aromatique à feuilles persistantes qui ressemblent à des aiguilles de pin. Très largement utilisé dans les industries alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques, le romarin est une herbe culinaire importante originaire de la région méditerranéenne. Il est cultivé principalement en Europe et en Afrique. Les feuilles fraîches et séchées de romarin, entières ou moulues, sont utilisées pour assaisonner les soupes, les ragoûts, les saucisses, la viande, le poisson et la volaille dans la cuisine méditerranéenne traditionnelle. Elles ont un goût amer, astringent et sont très parfumées, et complètent toute une gamme d'aliment. En brûlant, elles dégagent une odeur à la fois moutardée et semblable au bois en train de brûler, qui peut donner du goût aux aliments cuits au barbecue.

Le romarin a une teneur élevée en fer, en calcium et en vitamine B6, 317 mg, 6,65 mg et 0,336 mg par 100 g, respectivement. L'extrait de romarin a montré qu'il prolongeait la durée de conservation et augmentait la stabilité thermique des huiles riches en oméga 3, qui sont sujettes au rancissement. Le romarin possède des propriétés antioxydantes et antimicrobiennes. Il contient des antioxydants comme l'acide carnosique et l'acide rosmarinique et d'autres composés bioactifs, notamment le camphre, l'acide caféique, l'acide ursotique, l'acide bétulinique, le rosmaridiphénol et le rosmanol. L'ingrédient actif du romarin a des propriétés pharmaceutiques. Certains de ces composés se sont avérés utiles dans la prévention ou le traitement de cancers, d'accidents vasculaires cérébraux et de la maladie d'Alzheimer. Tous ces aspects font de cette herbe aromatique une plante de la plus haute importance pour la santé humaine.

L'huile de romarin lorsqu'elle est distillée à partir des sommités fleuries à une odeur claire, puissante et rafraîchissante d'herbe mentholée, avec des notes boisées et balsamiques. L'huile est incolore à jaune pâle, avec une viscosité aqueuse. La plupart des producteurs en Afrique du Sud coupent et distillent toute la plante. L'huile ainsi obtenue a une teneur en camphre plus élevée mais est de qualité inférieure. L'huile de romarin est utilisée dans les produits à base de viande et de poisson, les confiseries, les produits de boulangerie et les boissons.

L'huile de romarin a de nombreuses applications générales car elle se mélange facilement à d'autres extraits comme le basilic, la cannelle, le citron, la citronnelle, l'eucalyptus, le géranium, la lavande, le litsea cubeba, la mandarine, la marjolaine, la menthe poivrée, le niaouli, l'origan, le pamplemousse, le petitgrain, le pin, le poivre noir, le ravensara, la sauge, l'arbre à thé, le thym, etc.

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif est d'élaborer une norme mondiale portant sur les caractéristiques fondamentales du romarin. La nécessité d'une norme harmonisée vient de ce que le romarin est cultivé dans des pays en

développement sur des parcelles morcelées par des agriculteurs marginaux. Ces agriculteurs n'ont pas les moyens de s'organiser en collectivité pour gérer les facteurs qui ont une incidence sur leur produit et c'est donc toute la filière alimentaire qui est menacée si les risques que font peser ces facteurs ne sont pas reconnus ou atténués par un comité international placé sous l'égide du Codex.

Le champ d'application de la norme est le Romarin- *Rosmarinus officinalis* du genre *Rosmarinus*. La norme mondiale pour le romarin et les produits à base de romarin permettra de définir les spécifications auxquelles le produit doit répondre et les processus à suivre (sécurité sanitaire, facteurs essentiels de qualité, exigences en matière d'hygiène et d'étiquetage) afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires. La norme proposée s'applique au romarin séché et à ses produits dérivés.

## 2. Pertinence et actualité

Le romarin, en tant qu'herbe aromatique, a de nombreuses applications importantes pour la santé humaine. Il est cultivé à des fins commerciales en Tunisie, au Maroc, en France, en Italie, en Espagne, en Grèce, au Brésil, en Hongrie, en Turquie et en Yougoslavie. Il est également cultivé en Asie, aux États-Unis d'Amérique, au Mexique et en Afrique du Sud. Il n'existe pas de chiffres de production officiels et fiables. Bien que les herbes aromatiques comme le romarin n'entrent que pour une faible partie dans la composition des produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques, leur absence peut modifier l'identité du produit final. La non disponibilité de statistiques indispensables sur la production, les exportations, les importations et la valeur ajoutée est un obstacle qu'il faut lever.

La Norme internationale (ISO 11164:1995) énonce des exigences de qualité pour le romarin séché et la Norme internationale (ISO 1342:2000) pour l'huile de romarin. L'Association européenne des épices a défini des spécifications minimales de qualité pour le romarin et l'American Spice Trade Association a énoncé des spécifications concernant la propreté pour les feuilles de romarin. Selon la norme ISO, les feuilles de romarin entières doivent contenir un minimum d'un à deux pour cent d'huile volatile, et au maximum 10 pour cent de matières étrangères, deux pour cent de tiges ligneuses et sept pour cent de cendres. La teneur en huile essentielle du thym séché est un important facteur qui contribue à l'intensité de l'arôme. L'harmonisation des normes s'impose cependant étant donné que les acheteurs doivent prendre en compte différentes normes dans leurs activités, ce qui va à l'encontre des intérêts des agriculteurs marginaux et des pays en développement.

## 3. Les principales questions à traiter

La norme couvre les aspects liés aux propriétés du romarin sous forme déshydratée et en extrait, notamment les paramètres physiques, la présence de matière étrangère, la teneur en huile, la sécurité sanitaire et l'étiquetage qui permettront de définir les caractéristiques du produit et de protéger la santé des consommateurs. Au cours de l'élaboration de la norme pour le romarin, on veillera essentiellement à :

- Rassembler les chiffres concernant la production, l'exportation et l'importation du romarin et de ses produits dérivés qui sont nécessaires à la normalisation et à l'harmonisation.
- Fixer les exigences minimales du romarin sous forme déshydratée et d'extrait, y compris les paramètres de qualité comme l'apparence, l'homogénéité du produit, l'absence de ravageurs et d'autres matières étrangères, etc.
- Définir les catégories qui permettront de classer le romarin conformément à ses caractéristiques, par exemple, herbes coupées, huile essentielle, huiles fixées, extraits, etc.
- Suivre et renforcer les réglementations phytosanitaires transfrontalières de manière à éviter la propagation des ravageurs et des agents microbiens et la contamination croisée des écosystèmes fragiles où vivent les cultivateurs marginaux d'épices et d'herbes aromatiques.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Fixer des tolérances concernant la qualité et la taille du romarin conditionné.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène et aux Principes généraux en matière d'hygiène des aliments.
- Inclure les points et données de sécurité sanitaire à utiliser



## 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

### 4.1 Critère général

- Protection de la santé des consommateurs et loyauté des pratiques suivies dans le commerce des aliments.
- Qualité du produit conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Parvenir à la normalisation des propriétés des différentes variétés afin de répondre de manière exacte et crédible aux besoins du secteur d'activité et des consommateurs.
- L'élaboration de la norme pour les différentes formes de romarin sera utile à de nombreux pays en général et plus particulièrement aux pays en développement qui exportent car elle leur permettra d'améliorer leurs compétences.

### 4.2 Critères applicables aux produits

#### a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

La production totale de romarin dans le monde n'est pas officiellement disponible, car les chiffres du commerce sont inclus dans la catégorie générale des herbes aromatiques et des épices. Selon un guide sur les plantes médicinales en Afrique du Nord, « la superficie totale des nappes naturelles de romarin en Tunisie est estimée par la Commission des forêts à 346 000 ha. En 1990, seuls 59 516 ha ont été mis à la disposition des agriculteurs à des fins d'extraction d'huile essentielle. Ce chiffre atteint 90 657 ha en 2000, soit 40 pour cent seulement de la superficie disponible. Il convient de noter que la production se situe entre 0,3 et 0,8 tonne par ha de matière végétale, soit en moyenne 1,2 kg d'huile essentielle de romarin. Selon les statistiques Cepex (2000), les exportations d'huile essentielle de romarin s'élèvent environ à 70,45 tonnes pour un prix de 20 dinars tunisiens le kilo. Les pays concernés par ces exportations sont notamment la France, la Belgique, l'Allemagne, l'Italie et l'Espagne».

Toutefois, selon les chiffres communiqués par CBI Pays-Bas (Centre pour la promotion des importations) la superficie cultivée en romarin dans l'Union européenne est de 158 hectares dont 99 hectares en culture biologique. Ces chiffres concernent la culture du romarin dans les pays suivants: Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Danemark, Espagne, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Islande, Italie, Pays-Bas, Portugal, Roumanie, Royaume-Uni et Suède. Le romarin est aussi cultivé dans des pays comme l'Afrique du Sud, l'Inde, le Mexique, le Maroc, l'Inde, etc. pour lesquels on ne dispose pas de données précises.

Les chiffres concernant la consommation de romarin ne sont pas non plus disponibles parce qu'ils sont agrégés à ceux concernant les épices et les herbes aromatiques. Le marché le plus important est l'Europe (Allemagne 19 pour cent, Royaume-Uni 16 pour cent, Roumanie 14 pour cent, Hongrie 12 pour cent, suivis par l'Amérique du Nord et l'Asie, selon la Note d'information commerciale de la Communauté du développement de l'Afrique australe (2007). Le marché des herbes aromatiques et des épices dans l'Union européenne est passé de 265 000 tonnes en 2003 à 321 000 tonnes en 2007, soit une croissance annuelle de cinq pour cent. L'industrie pharmaceutique, la restauration et l'industrie alimentaire participent toutes à cette augmentation de la demande

Le romarin est une herbe importante, mais ne constitue pas en lui-même un produit. Il n'existe pas de norme en tant que telle sauf les indications de bases données par ISO. Les classes et les spécifications du romarin déshydraté et de ses huiles sont d'une grande complexité et les critères sont dictés par l'acheteur.

#### b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Le romarin est importé pour de nombreuses applications. Il peut être déshydraté ou distillé dans les pays producteurs. Le produit déshydraté est parfois importé par les entreprises de transformation. Les livraisons sont commercialisées en fonction des applications et des exigences des clients. Il serait cependant préférable que le commerce du romarin déshydraté et des extraits de romarin s'appuie sur des critères internationaux fixés par une norme Codex. La nouvelle activité doit donc permettre d'établir une norme spécifique reconnue à l'échelon international qui favorisera les échanges internationaux et répondra aux exigences des importateurs.

Selon les prévisions, la consommation générale et le commerce du romarin continueront d'augmenter en même temps que ses applications. Compte tenu de la demande continue des industries de transformation, le marché mondial absorbera sans difficulté toute augmentation de la production.

Des organisations internationales comme l'Association européenne des épices, l'American Spice Trade Association et ISO se sont occupées de normes pour le romarin. De nombreuses conventions, notamment le Congrès mondial des épices et l'Organisation mondiale sur les épices, se sont penchées sur le problème de l'harmonisation des classes et des spécifications des herbes aromatiques. Le romarin est une herbe aromatique produite dans les pays en développement et dans les pays développés. Les produits finis dans lesquels l'huile de romarin est un ingrédient actif ayant des applications en rapport avec la santé, les pratiques en matière d'hygiène ont une grande importance.

Étant donné qu'il n'existe pas de norme mondiale harmonisée pour l'huile de romarin et le romarin déshydraté et que des travaux ont déjà été réalisés en la matière par de nombreuses autres organisations internationales comme l'Union européenne, il convient d'intégrer ces aspects conformément au Manuel de procédure. Il faut donc établir une norme Codex qui permettra de réunir tous ces éléments disparates dans une seule norme exhaustive et améliorée, acceptée au plan international.

En éliminant les diverses séries de règles et règlements (parfois en conflit), les obstacles au commerce seront réduits et un cadre juridique complet sera mis en place pour des normes minimales concernant le romarin acceptables à l'échelle internationale.

### c) Potentiel commercial au plan international ou régional

Les chiffres concernant le commerce mondial du romarin ne sont pas disponibles et les volumes sont inclus dans les statistiques concernant les herbes aromatiques et les épices et les exportateurs de plantes aromatiques et médicinales des pays de l'Europe de l'est comme l'Albanie, le Bélarus, la Croatie, Chypre, etc.

La demande d'extraits de romarin est considérable sur les marchés internationaux. L'ajout de valeur est réalisé dans de nombreux pays producteurs comme l'Espagne, la France et l'Inde.

On ne dispose pas de données sur les importations et les exportations mondiales de romarin. Les seules informations disponibles proviennent des statistiques sur les importations des États-Unis. Les importations annuelles d'huile de romarin par les États-Unis sont indiquées ci-après.

| <b>IMPORTATION D'HUILE DE ROMARIN<br/>AUX ÉTATS-UNIS/Année</b> | <b>Importations<br/>en tonnes</b> |
|--|-----------------------------------|
| 2000   | 89,56                             |
| 2001   | 76,58                             |
| 2002   | 124,57                            |
| 2003   | 98,21                             |
| 2004   | 148,72                            |
| 2005   | 109,04                            |

**Sources:** Département du commerce des États-Unis, Division de l'horticulture et des produits tropicaux, FAS/USDA

Comme on peut le constater, les importations d'huile de romarin aux États-Unis ont dans l'ensemble augmenté. Pendant la période 2000 – 2005, les importations américaines d'huile de romarin se situent en moyenne à 107,78 milliers de tonnes, soit une croissance annuelle moyenne de 10 pour cent. Dans l'hypothèse où les États-Unis comptent pour un tiers de la demande mondiale, on peut estimer cette dernière à 323 000 tonnes par an.

Les principaux produits obtenus à partir de cette herbe aromatique sont les suivants:

- i. Extraits de romarin solubles dans l'huile: Poudre d'acide carnosique 5 à 90 pour cent, oléorésines de romarin - acide carnosique liquide 5 à 25 pour cent. Leur utilisation est très répandue dans l'huile comestible, l'huile de poisson, les aliments riches en huile, la viande, les aliments cuits au four et les aliments frits car ils ont des effets antioxydants naturels très élevés.
- ii. Extraits de romarin solubles dans l'eau: acide rosmarinique 2,5 à 20 pour cent Très utilisé dans les boissons, les aliments diététiques et les cosmétiques en tant antioxydant naturel soluble dans l'eau.
- iii. Huile essentielle de romarin 100 pour cent. Utilisée pour les soins de la peau et comme soin anti-âge.
- iv. Poudre de feuille de romarin.
- v. Romarin frais
- vi. Feuilles de romarin séchées

Selon une nouvelle étude de marché de l'ITC, les pays en développement pourraient accroître leurs ventes d'herbes aromatiques en Europe. Le volume total des importations d'herbes aromatiques séchées dans les quatre plus grands marchés européens se situe entre 12 et 13 000 tonnes par an. Bien que les fournisseurs traditionnels soient en position de force dans ce marché, les exportateurs pouvant offrir un produit de haute qualité qui se distingue par la saveur, la couleur et la teneur en huile essentielle devraient pouvoir s'implanter et même obtenir des prix supérieurs.

Le volume des importations d'herbes aromatiques séchées dans les quatre marchés (Allemagne, France, Pays-Bas et Royaume-Uni) est estimé à 12 600 tonnes par an, dont 37 pour cent en France; 30 pour cent en Allemagne, 21 pour cent au Royaume-Uni et 12 pour cent aux Pays-Bas. Plus de 77 pour cent des importations d'herbes aromatiques dans ces quatre marchés concernent le romarin, la sauge, l'origan, la marjolaine, la menthe et le thym. On estime que la demande d'herbes aromatiques en général dans ces marchés augmente de 1 à 2 pour cent par an en volume. Les taux de croissance varient selon les types de produit. Les ventes devraient augmenter beaucoup plus rapidement dans les secteurs industriels de l'alimentation et de la restauration que dans celui de la vente au détail.

#### **d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du romarin, depuis sa culture jusqu'à la récolte, les caractéristiques de la feuille, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et l'emballage possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Il faudra définir notamment le produit en fonction de la taille, de la couleur et des matières étrangères sous sa forme déshydratée et de la couleur et de la densité sous sa forme d'extrait.

#### **e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

Il n'existe pas de norme générale de produits qui couvre le romarin. La nouvelle activité renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce en établissant une norme de qualité convenue au plan international.

#### **f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.**

La norme porte sur un produit, le romarin qui inclut les feuilles de romarin séchées et ses extraits. Les produits à prendre en compte sont les suivants:

- i. Extraits de romarin solubles dans l'huile: Poudre d'acide carnosique 5 à 90 pour cent, oléorésines de romarin- acide carnosique liquide 5 à 25 pour cent.
- ii. Extraits de romarin solubles dans l'eau: Acide rosmarinique 2,5 à 20 pour cent
- iii. Huile essentielle de romarin 100 pour cent.
- iv. Poudre de feuille de romarin.
- v. Romarin frais
- vi. Feuilles de romarin séchées

#### **g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales**

- i. Directives de la Commission européenne
- ii. Titre 21 du Code des règlements fédéraux de l'Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (USFDA).

Le besoin d'établir une norme internationale pour le romarin a fait l'objet de débats au sein de l'Organisation internationale des associations de commerce des épices (IOSTA), du Congrès international des épices et de l'Organisation mondiale des épices. La nouvelle activité ne fait pas double emploi avec des travaux en cours ou proposés au sein d'institutions internationales.

### **5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du CODEX**

La proposition est conforme à la Vision stratégique du **Plan stratégique 2014-2019**, notamment les **Objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1**. Elle vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le romarin destiné à la consommation humaine. Elle contribue aussi à assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce car elle permettra aux agriculteurs d'évaluer leur produit en fonction de normes de qualité et donc d'en optimiser la valeur monétaire.

## 6. Informations sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

La norme proposée tiendra compte des documents directifs du Codex pertinents, comme le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène* [CAC/RCP 1-1969], la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés* [Codex Stan 1-1985], le *Code d'usage en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées* [CAC/RCP 42-1995 1], les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* [Codex Stan 234-1999]

## 7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques

Il n'est pas prévu à ce stade de demander des avis scientifiques d'experts. Au cours du processus d'élaboration de la norme, il sera fait appel, si nécessaire, aux travaux de recherche publiés par des organismes internationaux.

## 8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées.

Les contributions techniques de l'ISO, de l'Union européenne, de l'American Spice Trade Association, de l'Association européenne des épices et de l'Organisation mondiale des épices, ainsi que des pays producteurs de romarin seront les bienvenues étant donné les travaux qu'ils ont déjà effectués dans ce domaine. Les normes ISO peuvent aussi être utilisées au cours du processus pour élaborer les normes Codex pour le romarin.

## 9. Calendrier proposé

Le calendrier suivant est proposé, sous réserve des décisions que le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires prendra à sa première session:

| DATE           | PROGRÈS ET PROCÉDURES   |
|----------------|---|
| Février 2014   | Examen de la nouvelle activité par le CCSCCH à sa 1 <sup>ère</sup> session  |
| Juillet 2014   | Examen critique des propositions de nouvelles activités par le CCEXEC;<br>Approbation de la proposition de nouvelle activité par la Commission. |
| Septembre 2015 | Examen à l'étape 3 par le CCSCCH à sa 2 <sup>ème</sup> session  |
| Juillet 2016   | Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius  |
| Février 2017   | Examen à l'étape 6 par le CCSCCH à sa 3 <sup>ème</sup> session  |
| Juillet 2017   | Adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius  |

### DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ SUR UNE NORME CODEX POUR LE THYM

(Proposition présentée par l'Inde)

#### Introduction

Le thym, dont la dénomination botanique est *Thymus vulgaris*, tire son nom du mot grec «*thymon*» désignant une plante qui était utilisée comme encens ou en fumigation. Le thym est le nom commun des différentes variétés de l'espèce *Thymus* originaires d'Europe et d'Asie. On en recense plus d'une centaine. Le thym est indigène dans les régions occidentales du Bassin méditerranéen, jusqu'au sud-est de l'Italie. Cette plante, qui appartient à la famille de la menthe, est un arbuste vivace à feuilles persistantes, dont les tiges parfois ligneuses sont couvertes de petites feuilles de couleur verte ou gris-vert. De taille variable, il est parsemé de petites fleurs à deux pétales se déclinant dans une palette de couleurs allant du rose pâle au violet, et porte des fruits à quatre nucules. La plante entière est aromatique. Certaines présentent des feuilles panachées et peuvent atteindre environ 25 cm de hauteur. On en utilise aussi bien les feuilles que les inflorescences et l'huile essentielle.

Les principaux composants et huiles essentielles du thym sont le thymol, le terpène, le carvacrol, le méthylchavicol, le cinéol, le bornéol, le cymène, le camphène, le pinène, le myrcène, des tannins, des principes actifs amers, des saponines et des acides organiques. Une norme de qualité pour le thym est une nécessité au plan international.

Les parties aériennes de la plante sont utilisées pour la production d'huile essentielle, principalement par distillation à la vapeur. La matière végétale fraîche et sèche est utilisée à des fins culinaires. Le thym est souvent utilisé pour relever le goût des viandes, des soupes et des ragoûts. Il est utilisé dans la cuisine française, où il constitue un élément important du bouquet garni, ainsi que des Herbes de Provence. Il est aussi utilisé abondamment dans la cuisine antillaise. Dans certains pays du Moyen Orient, le thym est un élément essentiel du condiment za'atar. Le thym doit être ajouté en début de cuisson afin de lui laisser le temps d'exprimer ses huiles. Le thym est aussi utilisé pour ses propriétés médicinales, car il est notamment antispasmodique, carminatif, emménagogue, anthelminthique, spasmodique, laxatif, stomachique, tonique, vermifuge.

## 1. Objectif et champ d'application de la norme

Les travaux envisagés ont pour finalité d'établir une norme mondiale pour le thym - *Thymus vulgaris*. Le thym est le nom générique qui désigne la plupart des variétés de l'espèce *Thymus*, toutes originaires d'Europe et d'Asie.

L'objectif est d'élaborer une norme mondiale de qualité définissant les caractéristiques essentielles de la plante: humidité, teneur totale en cendres, cendres insolubles dans l'acide, teneur en huile volatile, matières étrangères etc. afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

## 2. Pertinence et actualité

La nécessité d'une norme internationale pour le thym vient du fait que cette plante est cultivée dans des pays en développement, sur des parcelles morcelées et par des agriculteurs marginaux. Les cultures intéressent de nombreuses régions du monde. Le thym fait l'objet d'un commerce mondial et n'est pas l'apanage d'une région en particulier. Il est donc important d'établir une norme qui définisse les caractéristiques qualitatives du thym.

## 3. Les principales questions à traiter

La norme porte sur les aspects relatifs aux propriétés du thym, notamment les paramètres de qualité. S'agissant de fournir des produits de qualité, on veillera essentiellement à:

- Établir les exigences minimales s'appliquant au thym sous forme déshydratée, y compris les paramètres de qualité tels que l'apparence, l'uniformité du produit, l'absence d'impuretés, etc.
- Définir les catégories qui permettront de classer le thym en fonction des caractéristiques de la plante.
- Inclure les dispositions à respecter en matière de calibrage et d'emballage du produit et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Fixer les limites de tolérance concernant la qualité et la taille du thym conditionné.
- Évaluer les aspects concernant la détérioration de la qualité et introduire des procédés de contrôle.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène, aux principes généraux d'hygiène alimentaire et aux normes pour les contaminants, les résidus de pesticides et les méthodes d'analyse.
- Inclure des données et des points de référence.

## 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

### 4.1 Critère général

L'élaboration d'une norme pour les différentes formes de thym sera utile de manière générale à de nombreux pays et plus particulièrement aux pays en développement qui deviennent producteurs et exportateurs, dans la mesure où ils pourront ainsi améliorer leurs compétences. Il s'agit de parvenir à une normalisation des propriétés des différentes variétés qui permette de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

### Critères applicables aux produits

#### a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Le thym est produit, à partir de plantes cultivées ou sauvages, dans la plupart des pays européens, dont la France, l'Espagne, l'Italie, l'Allemagne, le Royaume-Uni, la Bulgarie, le Portugal et la Grèce, ainsi qu'en Afrique du

Sud et en Afrique du Nord, au Canada et aux États-Unis. Il est aussi produit dans certains pays d'Asie comme l'Inde, la Thaïlande et Singapour. L'Australie est elle aussi un important pays producteur. S'agissant de l'huile essentielle, le rendement et la qualité du produit varient en fonction de la composition génétique du matériel végétal, de la maturité de la plante au moment de la récolte, du milieu environnant et de la méthode de distillation. Dans les pays du sud de l'Europe, les producteurs bénéficient d'une saison de végétation plus longue due à un climat plus favorable. En Europe, les principaux producteurs de thym sont donc la France, l'Espagne et le Portugal. Quatre-vingt pour cent de l'huile de thym commercialisée dans le monde vient d'Espagne.

D'après les données d'Eurostat (2009), plusieurs pays européens produisent des herbes et plantes aromatiques et des plantes pour assaisonnement. En 2008, la production, thym compris, a atteint un volume d'environ 130 000 tonnes.

La plus grande partie de la production de thym, aussi bien à l'état frais que sous forme déshydratée, est destinée au marché. Le rendement des cultures de *T. vulgaris* peut être de l'ordre de cinq à six tonnes à l'hectare en ce qui concerne les herbes fraîches, contre deux tonnes à l'hectare pour le thym déshydraté. En culture irriguée, la récolte de thym atteindra environ 15 tonnes de matière végétale par hectare et par an, pour un taux d'extraction de l'huile allant de 0,5 à un pour cent, soit 75 à 150 kg par hectare et par an. En milieu aride, les rendements varieront considérablement. En Afrique du Sud, un certain nombre de producteurs procèdent à la distillation du thym pour obtenir de l'huile essentielle.

Les cultures faisant l'objet d'un commerce international se concentrent principalement en Espagne, en France, en Italie et en Bulgarie. S'agissant du thym sauvage, le rendement escompté en huile essentielle pendant les mois d'été est de 1,0 pour cent (soit 10 ml d'huile par kg de thym frais). En hiver, il peut tomber à 0,10 pour cent. Les rendements obtenus à partir de plantes cultivées peuvent aller de 0,05 à 0,50 pour cent, selon les variétés. Toutefois, le thym cultivé ayant un rendement largement supérieur à celui des plantes sauvages, le volume d'huile essentielle obtenu par hectare de culture devrait être plus important. En Suisse, les cultivars sélectionnés permettent d'obtenir un rendement en plantes fraîches de plus de 15 tonnes à l'hectare et de trois pour cent en huile essentielle.

On ne dispose pas de chiffres précis concernant la production. L'Espagne, la Jamaïque et le Maroc sont les principaux fournisseurs de feuilles séchées sur le marché américain, tandis que l'Espagne et la France sont actives sur le marché de l'huile. Le Centre du commerce international (ITC) de Genève a cependant rassemblé les données d'exportation et d'importation pour le thym et les statistiques relatives aux feuilles de laurier, comme suit:

| Année | Exportations (en tonnes) | Importations (en tonnes) |
|-------|--------------------------|--------------------------|
| 2006  | 3717,708                 | 9328,591                 |
| 2007  | 1713,462                 | 975,564                  |
| 2008  | 389,489                  | -                        |

Sources: Base de données sur le commerce des produits de base/Division de statistique des Nations Unies

Les données ci-dessus se rapportent aux pays suivants: Albanie, Argentine, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Brésil, Bulgarie, Espagne, États-Unis, France, Grèce, Inde, Italie, Mexique, Portugal, Royaume-Uni, Singapour, Suisse, Thaïlande, etc.

#### **b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

Le thym est importé pour des applications diverses. Il peut être déshydraté ou distillé dans les pays producteurs. Le commerce des produits est fonction des utilisations et des exigences des consommateurs. Il serait néanmoins souhaitable que le commerce du thym soit régi par des critères internationaux fixés par une norme Codex. La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale qui renforcera le commerce international et répondra aux exigences des importateurs.

Selon les prévisions, la consommation globale et le commerce international du thym continueront de progresser parallèlement à la multiplication des applications. Compte tenu de la demande persistante des industries de transformation, le marché mondial absorbera sans difficulté toute augmentation de la production.

La norme ISO 6754:1996 fixe les spécifications qualitatives du thym séché. L'American Spice Trade Association [ASTA] a énoncé des spécifications concernant la propreté du thym. L'Association européenne des épices [ESA] a publié des spécifications minimales de qualité pour le thym. Une norme internationale s'avère néanmoins nécessaire sachant que, dans le cadre de leurs activités, les acheteurs prennent en compte et imposent des normes différentes, ce qui va à l'encontre des intérêts des agriculteurs marginaux et des pays en développement. La teneur en huile essentielle du thym séché est un important facteur qui contribue à l'intensité de l'arôme.

L'absence d'une norme internationale pour le thym a eu des répercussions négatives sur le commerce international. Les importateurs préfèrent acheter sur la base d'une norme acceptée à l'échelle internationale. La nouvelle activité proposée permettrait donc de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale et de renforcer ainsi le commerce international.

L'élimination de l'éventail variable (et parfois en conflit) des règles et règlements permettra donc de réduire les obstacles au commerce et les États membres pourront disposer d'un cadre juridique complet pour l'établissement d'une norme minimale acceptable à l'échelle internationale.

#### **c) Potentiel commercial au plan international ou régional**

Le thym est l'une des herbes culinaires les plus utilisées en Europe. Parce qu'elles sont coriaces et contiennent peu d'eau, les feuilles sèchent sans perdre excessivement de leur arôme et sont généralement utilisées sous cette forme. Le thym séché à l'air chaud et le thym lyophilisé sont en général commercialisés.

Le volume moyen des exportations mondiales de thym pour la période 2008-2012 s'élève à quelque 3 000 tonnes et les données d'importation pour 2009-2012 indiquent un volume d'environ 1 600 tonnes.

#### **d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du thym, de la culture à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Des normes sont en vigueur dans divers pays et l'aptitude à la normalisation moyennant l'harmonisation des normes existantes est indiquée par l'Organisation internationale de normalisation (ISO).

#### **e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

Aucune norme générale de produits ne couvre le thym. La nouvelle activité permettra d'établir une norme de qualité reconnue au niveau international qui favorisera le commerce du thym.

#### **f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

La norme ne s'appliquera qu'au thym.

#### **g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales**

Aucun autre organisme international n'a entrepris de travaux en vue de l'établissement d'une norme internationale pour le thym. Un certain nombre d'organismes internationaux, tels que l'Association européenne des épices, l'American Spice Trade Association et l'ISO, se sont occupés de normes pour le thym. De nombreuses conventions, en particulier celles du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices, ont traité la question de l'harmonisation des classes et des spécifications relatives aux herbes aromatiques. Le thym est une herbe aromatique qui est produite aussi bien dans les pays en développement que dans les pays développés. Par ailleurs, un certain nombre de questions importantes concernant la normalisation des paramètres de qualité ont été soulevées lors de réunions tenues au sein de l'Organisation internationale des associations de commerce d'épices (IOSTA), du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices.

### **5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex**

L'activité proposée est conforme à la vision stratégique définie dans le **Plan stratégique 2014-2019**, en particulier aux **Objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1**. Elle vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le thym destiné à la consommation humaine. Elle contribue aussi à assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce car elle permettra aux agriculteurs d'évaluer leur produit en fonction de normes de qualité et donc d'en optimiser la valeur monétaire. La référence aux normes du Codex relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) montre que le Codex joue un rôle de plus en plus important dans le règlement des différends commerciaux.

### **6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

### **7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques.**

Il n'est pas prévu de demander des avis scientifiques. Il sera fait appel, si nécessaire, aux recherches publiées par des organisations internationales au cours de l'élaboration de la norme.

## 8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification

Les contributions techniques de l'ISO, de l'Union européenne, de l'American Spice Trade Association, de l'Association européenne des épices et de l'Organisation mondiale des épices seront les bienvenues, compte tenu des travaux déjà effectués par ces organismes dans ce domaine. Les normes ISO peuvent aussi être prises en compte au cours de la procédure par étape pour définir la norme Codex pour le thym.

## 9. Calendrier proposé

Le calendrier suivant est proposé, sous réserve des décisions que le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires prendra à sa première session:

| DATE           | PROGRÈS ET PROCÉDURES   |
|----------------|---|
| Février 2014   | Examen de la nouvelle activité par le CCSCCH à sa 1 <sup>ère</sup> session  |
| Juillet 2014   | Examen critique des propositions de nouvelles activités par le CCEXEC;<br>Approbation de la proposition de nouvelle activité par la Commission. |
| Septembre 2015 | Examen à l'étape 3 par le CCSCCH à sa 2 <sup>ème</sup> session  |
| Juillet 2016   | Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius  |
| Février 2017   | Examen à l'étape 6 par le CCSCCH à sa 3 <sup>ème</sup> session  |
| Juillet 2017   | Adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius  |

### DOCUMENT DE PROJET

## PROPOSITION<sup>1</sup> RÉVISÉE D'UNE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À L'ÉLABORATION D'UNE NORME CODEX POUR LE POIVRE NOIR, BLANC ET VERT

(Soumise par les États-Unis d'Amérique)

### Introduction

Le poivre noir et le poivre blanc (*Piper nigrum* L. de la famille des Pipéracées) sont parmi les plus anciens produits commercialisés dans le monde, quelle que soit la région géographique. Récemment, ce commerce s'est élargi pour inclure les baies de poivre vert déshydratées de la même famille. Les baies de poivre noir, blanc et vert seront désignées dans la présente proposition par poivre NBV, nom commun du poivre de *Piper nigrum*, à ne pas confondre avec les piments de l'espèce *Capsicum annuum*. (Note du traducteur: pepper s'emploie en anglais indifféremment pour *Piper nigrum* et *Capsicum annuum*). Le poivre NBV se présente sous forme de baies entières ou en poudre et non de piments comme les espèces capsicum. Le poivre NBV est dénommé « roi des épices » car il est plus utilisé qu'aucune autre épice dans le monde. Les baies de poivre noir séchées sont, en valeur monétaire, l'épice dont le commerce est le plus répandu dans le monde, et représente près de 30 pour cent des importations mondiales. Les baies de poivre NBV sont commercialisées depuis fort longtemps et ont un impact sur l'économie et la gastronomie de tous les pays producteurs et importateurs.

En l'absence de norme internationale relative à la qualité des baies de poivre NBV, le commerce est régi par toute une gamme de normes nationales et privées fixées par les pays producteurs et/ou importateurs. Cette superposition de normes avec des définitions et des interprétations différentes des classes et spécifications peut compliquer les importations et les exportations. Par exemple, le Brésil, l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie et le Viet Nam ont chacun une norme nationale; de plus l'Association européenne des épices a établi des spécifications minimales de qualité, les membres de la Canadian Spice doivent se conformer aux normes gouvernementales stipulées à la Division 7 du Règlement sur les aliments et drogues, et la Communauté internationale du poivre a édicté ses propres normes. Les exigences de qualité les plus importantes comme par exemple les teneurs en humidité, en matières étrangères et en pipérine diffèrent selon les normes nationales et celles des groupes professionnels.

### 1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de la présente norme est d'élaborer des critères de qualité internationaux harmonisés pour les différents types de produits à base de poivre NBV obtenu à partir de *Piper nigrum* afin d'encourager le

<sup>1</sup> Révision de la proposition figurant à l'appendice II du document CX/CAC 13/36/10-Add.2



commerce international et la protection des consommateurs.

Le champ d'application de la norme est le poivre sec et/ou déshydraté - *Piper nigrum*, c'est-à-dire, les baies de poivre entières ou en poudre qui sont offertes à la production alimentaire industrielle et à la consommation directe, y compris à des fins de restauration ou de reconditionnement, selon les besoins. L'objectif est d'élaborer une norme du Codex Alimentarius fondée sur des caractéristiques mesurables et tout autre facteur afin d'accroître la transparence des échanges.

## 2. Pertinence et actualité

Le poivre NBV est l'un des plus vieux produits faisant l'objet d'échanges internationaux. Il est produit dans des pays comme le Brésil, le Cambodge, la Chine, l'Équateur, l'Inde, l'Indonésie, Madagascar, la Malaisie, le Sri Lanka, la Thaïlande et le Viet Nam. Les producteurs de poivre sont de petits exploitants agricoles et des agriculteurs marginaux dans les pays en développement, et il est important d'établir une norme afin de renforcer la transparence et d'assurer des pratiques commerciales loyales. En 2011, la production de poivre NBV dans les 20 plus importants pays producteurs était estimée à 460 865 tonnes pour une valeur de près de 960 millions d'USD, soit 2 084,28 dollars la tonne en moyenne; le volume des échanges internationaux des 20 plus importants pays qui en font le commerce s'élevait à 223 966 tonnes pour une valeur de 1,3 milliard d'USD, soit une valeur moyenne de 5 835,60 USD la tonne.

L'importance historique et actuelle du poivre NBV pour les producteurs, les négociants et les consommateurs justifie l'élaboration d'une norme Codex fondée sur ses caractéristiques organoleptiques. Elle permettra de supprimer les divergences qui existent entre les différentes normes nationales et celles fixées par des associations professionnelles et d'instaurer la transparence dans les activités commerciales des pays producteurs et des centres de réexportation. Comme toujours, la norme Codex sera élaborée en tenant compte des intérêts de toutes les parties concernées. La norme proposée sera fondée sur les principes de loyauté des échanges et de protection des consommateurs.

## 3. Les principales questions à traiter

Les principaux aspects qui seront traités par la norme sont les exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire afin de protéger la santé du consommateur et d'encourager les pratiques commerciales loyales:

- Définition du produit - Définir le produit comme étant « le poivre NBV séché ou déshydraté, y compris une référence au genre et aux espèces et/ou types variétaux si nécessaire ».
- Composition - Inclure des dispositions relatives aux ingrédients de base et autres ingrédients autorisés. Fixer les teneurs en humidité pour les grains de poivre entier et autres types de poivre, ainsi que les teneurs en pipérine, en huile essentielle et autres valeurs.
- Types - Énumérer ou décrire les différentes formes sous lesquelles se présente le poivre, y compris le calibre des grains entiers, des fragments et/ou de la poudre et les tolérances admises.
- Catégories/ critères de qualité - notamment des dispositions concernant la couleur, l'odeur, la saveur et la texture. Classification des «unités défectueuses» au regard de «l'acceptation des lots en fonction des défauts tolérés».
- Tolérances de qualité.
- Dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Dispositions à respecter en matière d'hygiène, d'étiquetage et de conditionnement avec référence aux documents du Codex existant déjà.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

## 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

(Manuel de procédure du Codex (21<sup>ème</sup> édition) Section II: Élaboration des textes Codex, p. 40-44)

### Critère général

**Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.**

La nouvelle norme proposée satisfera à ce critère car elle permet:

- de promouvoir la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- d'offrir une meilleure assurance que la qualité du produit est conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- de parvenir à une normalisation des propriétés des différentes variétés permettant de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

En outre, l'élaboration de la norme sera utile de manière générale à de nombreux pays et plus particulièrement aux pays en développement car ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de poivre.

### **Critères applicables aux produits**

#### **a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

La production mondiale de poivre NBV a été de 338 380 tonnes en 2010, dont 264 980 tonnes de poivre noir et 73 400 tonnes de poivre blanc. Il est produit dans des pays comme le Brésil, le Cambodge, la Chine, l'Équateur, l'Inde, l'Indonésie, Madagascar, la Malaisie, le Sri Lanka, la Thaïlande et le Viet Nam. Les principaux pays producteurs, qui représentent environ 85 pour cent du commerce mondial du poivre, font partie de la Communauté internationale du poivre (International Pepper Community – IPC), une organisation intergouvernementale régionale. L'IPC a été créée en 1972 sous les auspices de la Commission économique et sociale pour l'Asie et le Pacifique (CESAP).

Certains pays producteurs et exportateurs de poivre NBV en importent aussi pour y ajouter de la valeur et le réexporter. On estime que 46 309 tonnes de poivre ont été importées par les principaux pays producteurs en 2010, contre 18 421 tonnes en 2001, et près de 100 pays ont réexporté 75 274 tonnes de poivre NBV en 2010. Les exportations de poivre NBV par les pays producteurs varient d'une année sur l'autre, mais le volume reste élevé, 265 254 tonnes en 2010 et 273 677 tonnes en 2009. On estime que les pays consommateurs nets ont importé 281 282 tonnes de poivre NBV en 2010, volume en hausse par rapport aux années précédentes.

#### **b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

Le commerce du poivre NBV continue de croître malgré l'absence d'une norme internationale harmonisée, mais il n'en reste pas moins qu'une telle norme est nécessaire pour améliorer l'efficacité des marchés. Les échanges de poivre NBV sont régis par des normes nationales ou professionnelles différentes. Ces normes correspondent soit i) aux caractéristiques du produit local résultant des conditions géo-climatiques, de la variété cultivée, des pratiques de production ou de commerce, ou ii) aux souhaits du secteur professionnel sur la base de son interprétation de la demande des consommateurs. Les autres normes pour le poivre NBV reposent pour l'essentiel sur le type de produit fini, c'est-à-dire entier, ou destiné au broyage, au concassage ou à la mouture.

En l'absence d'un langage commercial commun, les producteurs et les négociants trouvent fastidieux et/ou difficile de communiquer avec de nouveaux clients. Le commerce du poivre NBV est parfois déséquilibré, et repose sur les exigences de l'acheteur ou du vendeur. De ce fait, la résolution à l'amiable des litiges relatifs à la qualité est quasi impossible et se termine souvent par l'insatisfaction de l'une des parties. Il serait donc utile que le commerce international du poivre NBV soit régi par une seule norme Codex harmonisée. L'élaboration d'une norme Codex permettra aux différentes parties prenantes d'harmoniser leurs différentes exigences afin de faciliter le commerce international.

#### **c) Potentiel commercial au plan international ou régional**

Le volume total des importations de poivre par les pays consommateurs est estimé à 281 282 tonnes en 2010, soit une croissance de plus de 30 pour cent en dix ans. Au cours de la même année, près de 100 pays ont réexporté environ 75 274 tonnes. La demande de poivre NBV sous toutes ses formes et sur tous les marchés est en hausse.

#### **d) Aptitude du produit à la normalisation:**

Les caractéristiques du poivre NBV commercialisé, sous forme de grains entiers, déshydratés ou en poudre, les exigences de couleur, les teneurs en huile volatile, en cendre et en humidité maximale ainsi que les défauts admis constituent des paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Par ailleurs, l'existence de normes privées et publiques avec les mêmes paramètres et la même nomenclature augmente les chances d'élaborer avec succès une norme Codex pour ce produit.

**e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce:**

Il n'existe pas actuellement de norme internationale pour le poivre NBV émanant du secteur public au niveau mondial. Le secteur public établit les règles, crée un environnement propice au commerce et est responsable de la protection des consommateurs. La nouvelle norme proposée renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce du poivre en établissant une norme de qualité convenue au plan international.

**f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

La norme s'applique au poivre noir, blanc et vert (NBV) séché et déshydraté, sous ses formes entières, desséchées et en poudre.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.**

i) Communauté internationale du poivre: classes de poivre entier, blanc et noir.

ii) Association européenne des épices: spécifications minimales de qualité

L'Organisation internationale des associations de commerce des épices (IOSTA), la Communauté internationale des épices, le Congrès international des épices et l'Organisation mondiale des épices ont déjà débattu de la nécessité d'une norme internationale pour le poivre NBV.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition est conforme au Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius pour 2014-2019, en particulier l'Objectif stratégique n° 1 (Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et naissants relatifs aux aliments) et vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le poivre NBV destiné à la consommation humaine. Elle est aussi conforme à l'Article 1 a) des statuts de la Commission du Codex Alimentarius «*protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire*».

**6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Cette proposition tend à établir une nouvelle norme Codex et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex. La norme fera toutefois référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

**7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques.**

La Commission du Codex Alimentarius n'a pas à fournir d'avis scientifiques à ce stade et il n'est pas prévu que des avis de ce type seront requis pendant l'élaboration de la norme. Les recherches publiées par les organisations internationales, les organisations professionnelles et les milieux universitaires seront utilisées et/ou contribueront directement à l'élaboration de la norme.

**8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification**

Les contributions techniques d'organes externes comme l'Organisation internationale de normalisation (ISO), la Communauté internationale du poivre (IPC), l'American Spice Trade Association (ASTA), l'Association européenne des épices (ESA) et des pays producteurs de poivre seront demandées et utilisées au cours de l'élaboration de la norme.

**9. Calendrier proposé**

L'élaboration de la norme devrait se dérouler selon le calendrier qui est proposé ci-après.

| DATE                                    | PROGRÈS ET PROCÉDURES   |
|---|---|
| Février 2014                            | Établir le document de projet et le soumettre au CCSCHE.  |
| Juin/juillet 2014                       | Étape 1. Examen critique de la proposition par le CCEXEC;<br>Approbation des propositions de nouvelles activités par la Commission. |
| Premier semestre 2015                   | Étape 2. Avant-projet de norme diffusé pour la 2ème session du CCSCHE.<br>Approbation à l'étape 3                                   |
| Second semestre 2016                    | Examen du projet de norme à l'étape 5, avec la possibilité de recommander son adoption à l'étape 8.                                 |
| Commission du Codex Alimentarius (2017) | Adoption de la norme à l'étape 8.   |