



## PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET HERBES CULINAIRES

#### Troisième session

*Chennai, Inde, 6 - 10 février 2017*

#### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LE REGROUPEMENT DES ÉPICES ET DES HERBES CULINAIRES

*Préparé par le groupe de travail en ligne organisé par l'Inde et co-organisé par le Nigéria et la Turquie avec l'aide de : l'Argentine, le Brésil, le Cameroun, le Canada, le Chili, l'Égypte, l'Union européenne, la Grèce, l'Indonésie, le Japon, la Corée, la Pologne, la Malaisie, le Maroc, la Norvège, l'Espagne, la Suisse, la Thaïlande et Food Drink Europe*

#### A. INTRODUCTION ET GÉNÉRALITÉS

1. Pour un travail efficace du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), l'Inde a proposé le regroupement de produits dans les modalités de gestion des travaux (CX/SCH/14/01/4). Lors de la première session du CCSCH, le Comité a convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Inde et travaillant uniquement en anglais, pour préparer un document de travail pour sa deuxième session, comprenant les termes de référence suivants :
  - Clarifier l'intention et le but du regroupement des épices et des herbes culinaires, y compris la justification ;
  - Proposer le regroupement des épices et des herbes culinaires en tenant compte de l'information scientifique et technique, et du travail sur la classification et le regroupement utilisé par d'autres comités (par exemple le CCPR).
2. Le rapport du premier groupe de travail en ligne a été présenté à la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires. Les observations suivantes ont été reçues au cours de la session (REP16 / SCH) :
  - I. Le Président a noté que le groupe " Écorces séchées " semblait être un candidat indiqué pour une norme de groupe et que d'autres travaux sur la liste pourraient conduire à l'identification d'autres groupes / sous-groupes de produits pour lesquels ce type de normes pourrait être développée.
  - II. Les délégués ont fait les commentaires suivants :
    - a. Le contexte doit clairement définir le but et la raison d'être du groupe et se référer uniquement à l'utilisation d'épices et d'herbes culinaires dans le cadre du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (par exemple, l'utilisation d'épices et d'herbes culinaires comme médicament ne devrait pas être prise en compte) ;
    - b. Le groupe " Autre " devrait être mieux défini ;
    - c. Le regroupement doit tenir compte des similitudes botaniques des plantes ; Au lieu des " Codes HS " (qui sont destinés aux noms commerciaux et de pays) et ne doivent pas être utilisés ;
    - d. Une ou deux bases de données largement utilisées pour les produits agricoles, par exemple la base de données GREN, la base de données mondiale de Mansfeld sur l'agriculture et les cultures horticoles, pourraient servir de sources autorisées pour la nomenclature des noms botaniques.
    - e. La liste doit être utilisée uniquement à titre de référence et permettre l'inclusion d'autres produits.
    - f. Plusieurs délégations ont suggéré d'ajouter, de supprimer et de passer à d'autres groupes d'un certain nombre d'épices et d'herbes culinaires.

3. Le Comité a ensuite approuvé la proposition du Président de poursuivre les travaux sur le regroupement et de créer un groupe de travail en ligne dirigé par l'Inde et coprésidé par le Nigéria et la Turquie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant uniquement en anglais :

- a) Mettre à jour la liste ;
- b) Réviser la liste sur la base des commentaires soumis ;
- c) Essayer de créer un sous-groupe en vue de recommander des normes de groupe ; et
- d) Examiner la possibilité d'élaborer un format pour les normes de groupe pour les épices, en tenant compte des caractéristiques physiques et chimiques des projets de normes pour le cumin et le thym (Annexes III et IV) et le format des autres normes du groupe Codex, par exemple, les *Normes pour les jus de fruits et les nectars* (CODEX STAN 247-2005).

4. À la lumière de ces éléments, un document de travail contenant un modèle général de norme pour les épices et les herbes culinaires a été préparé et distribué aux membres du groupe de travail en ligne. Après deux séries de délibérations, le projet final du document de travail et le modèle général de norme sont préparés en tenant compte des commentaires et suggestions des membres.

## **B. INTENTION ET OBJECTIF DU REGROUPEMENT :**

5. Selon le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (Annexe sur les épices et les herbes aromatiques séchées) (CAC / RCP 75-2015), les épices et les herbes aromatiques séchées sont définies comme suit : plantes séchées ou parties de plantes (racines, rhizomes, bulbes, feuilles, écorce, fleurs, fruits et graines) utilisées dans les aliments pour les aromatiser, les colorer et leur conférer un arôme. Ce terme s'applique également aux formes entières, brisées, écrasées et mélangées "
6. En général, les herbes culinaires sont toutes les plantes utilisées pour ajouter l'arôme ou la saveur aux aliments. L'usage culinaire renvoie généralement à l'utilisation des parties vertes feuillues d'une plante (fraîches ou sèches). Toutefois, aux fins du présent document, seules les formes séchées sont prises en compte.
7. Les spécifications de qualité des épices ou des herbes culinaires portent sur une description des caractéristiques de qualité d'un produit particulier. C'est l'exigence explicite sur laquelle le commerce d'une épice ou d'une herbe culinaire est fondée. Ces spécifications assurent que la qualité de la marchandise est adaptée à son utilisation prévue et encourage des pratiques équitables dans le commerce.
8. Il y a 109 produits classés en tant qu'épices, dans la liste de la norme ISO (ISO 676:1995). La majorité des épices et des herbes culinaires ont des caractéristiques communes, et leur profil de qualité peut être plus ou moins le même. Il serait difficile d'élaborer des normes de qualité individuelles pour chacune des épices et des herbes culinaires, d'où la nécessité d'un regroupement. Ainsi, un regroupement facilitera l'élaboration des spécifications de qualité, tout en évitant un double travail, en prenant en compte la similitude du profil de qualité d'un groupe particulier.
9. Le regroupement est étroitement lié au développement d'un modèle pour les normes sur les épices et les herbes culinaires. Le développement de modèles pour les normes sur les épices et les herbes culinaires permettrait l'élaboration de normes spécifiques, ce qui simplifierait la conformité et faciliterait le travail des autorités compétentes et des organismes de réglementation. En outre, la présentation de normes aiderait le Comité dans la conduite efficace de son travail.
10. Le regroupement des épices et des herbes culinaires, dans une perspective commerciale, faciliterait la formulation du modèle et par la suite, l'élaboration de normes de qualité. La perspective commerciale signifie que certaines épices et herbes culinaires seront classées en fonction de leur catégorie commerciale, ne reposant pas strictement sur leur définition botanique. Par exemple, le cumin, la coriandre, l'anis, etc. sont commercialisés comme des "graines" sur les marchés internationaux, alors que leur définition botanique correcte est "fruits". Dans de tels cas, le point de vue commercial serait préférable.

### C. PROPOSITION DE REGROUPEMENT D'ÉPICES ET D'HERBES CULINAIRES

11. Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) a divisé le groupe d'épices 028 en sept (07) sous-groupes, soit les graines, les fruits ou les baies, les écorces, les racines ou les rhizomes, les bourgeons, les fleurs ou les stigmates et arilles. Cependant, compte tenu du fait que certains fruits et baies n'assument le statut d'épices / herbes que lors du séchage, une stratégie plus générale de regroupement est proposée. Par exemple, les piments sont utilisés comme épices sous leur forme séchée, mais sous forme fraîche, ils sont utilisés comme légume et les spécifications varient, aspect abordé par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV). Par conséquent, le mot " séché " est ajouté à tous les groupes d'épices. Par exemple, les produits à prendre en compte dans le groupe " fruits secs et baies " peuvent inclure : la cardamome, le poivre (noir, blanc et vert), les piments, etc. Il en est de même pour les herbes, c'est-à-dire que leur forme fraîche relève du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tandis que seule leur forme séchée est prise en compte par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires.
12. Pour certaines épices comme le cumin, bien que le terme "graines" est actuellement utilisé dans le commerce, le terme "fruits" est le terme botanique correct (Ref. ISO 6465:2009). Par conséquent, il est proposé de réaliser un regroupement pour le terme "graines", en tenant compte du commerce pour les épices, dans la catégorie des épices en graines. Ce genre de catégorisation soutiendra le regroupement basé sur la perspective du commerce.

#### Approche et justification

13. Dans un premier temps, une stratégie de regroupement a été envisagée dans laquelle les épices et herbes culinaires ont été regroupées en fonction de la partie de la plante qui trouve une utilisation majeure dans les applications culinaires et le commerce, avec d'autres sous-groupes de produits similaires sous chaque groupe.
14. Cette stratégie comportait sept groupes, à savoir : (i) fruits et baies, (ii) racines, rhizomes et bulbes, (iii) graines, (iv) parties florales, (v) écorce, (vi) feuilles et (vii) herbes. Les quelques épices et herbes culinaires qui ne pouvaient pas être regroupées à travers cette stratégie ont été conservées dans un groupe distinct appelé " non groupé ". Chacun des sept groupes a été ventilé en sous-groupes de produits similaires lorsque cela était possible.
15. Cependant, on a observé que cette stratégie, tout en étant commode pour l'organisation des produits d'épices et herbes culinaires, n'était pas très souple pour préparer un modèle général de norme pour ces épices et herbes culinaires. C'est pourquoi une autre stratégie est proposée.
16. Cette stratégie implique le regroupement des épices et herbes culinaires par le nom générique du produit. Sous chaque nom de produit générique, des produits similaires sont regroupés. Par exemple, sous le groupe générique de poivre, il peut y avoir les produits suivants : Poivre du Brésil, Poivre chinois, Frêne épineux de Chine / Poivre de Sechuang, Cubèbes, Grain de paradis (Graines de Guinée, Poivre de Melegueta, Poivre d'alligator), Poivre négro / gousses de poivres guinéens, Poivre (noir, blanc, vert), Poivre Long, Poivre rose, Poivre de Sichuan / poivre japonais, poivre Négro / gousses de poivre guinéen, poivre d'Afrique de l'Ouest / Bénin (article 76, section 2, annexe I).
17. Pour chaque groupe générique, la partie principale de la plante utilisée est indiquée, ainsi que les noms scientifiques des produits. La raison d'être de cette stratégie de regroupement est qu'elle facilite l'ajout de nouvelles variétés d'épices et herbes culinaires dans le cadre des produits génériques et facilite grandement l'élaboration d'un modèle général de norme en définissant les exigences communes à chaque groupe de produits génériques. L'utilisation d'un regroupement basé sur des noms génériques a également l'avantage d'être favorable à la commercialisation. La liste actualisée des épices et herbes culinaires selon cette stratégie de regroupement figure à la section 2, annexe I.

#### Modèle général de norme pour les épices et herbes culinaires

18. Un modèle général de norme pour les épices et les herbes culinaires est proposé à l'annexe pour couvrir la plupart des épices et herbes culinaires dans le commerce et les applications culinaires. Le modèle proposé comprend quatre parties :
  - a. Un document général de norme décrivant le champ d'application, la description, la composition essentielle et les facteurs de qualité et autres exigences en ce qui concerne les additifs alimentaires, les

- contaminants et l'hygiène alimentaire, les poids et mesures, l'étiquetage et l'emballage ainsi que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.
- b. L'annexe I avec la liste des groupes de produits génériques regroupés par nom de produit générique (96 n °), d'autres formes de produits sous chaque produit générique et indiquant les noms scientifiques / les parties de plantes utilisées. Le projet de norme générale renvoie à la présente annexe pour la liste des produits couverts.
  - c. Annexe II, propriétés chimiques des différents produits génériques. Les valeurs des différents paramètres seront fixées dans le cadre de l'élaboration des normes.
  - d. Annexe III, Propriétés physiques des différents produits génériques. Les valeurs des différents paramètres seront fixées dans le cadre de l'élaboration des normes.

## RECOMMANDATION

19. Une stratégie de caractérisation des épices et des herbes culinaires en groupes de produits génériques, en tenant compte de la principale utilité et de la terminologie utilisée dans le commerce mondial, est présentée dans ce document de travail. Le regroupement proposé sera dynamique et ouvert pour l'inclusion éventuelle d'autres épices et herbes culinaires à l'avenir. L'élaboration et l'adoption de modèles généraux de norme pour les groupes de produits ayant des caractéristiques physiques et chimiques similaires rendront le processus de développement des normes plus facile et plus efficace. Il est donc recommandé que le comité approuve le projet de modèle général de norme pour l'élaboration future des normes.

**PROJET DE MODÈLE GÉNÉRAL DE NORMES POUR LES ÉPICES ET HERBES CULINAIRES SÈCHES****PROJET DE MODÈLE****NORME POUR [ ]****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux plantes couramment commercialisées sous forme sèche ou déshydratée sous forme d'épices ou d'herbes culinaires, définies à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation humaine directe, transformation commerciale de denrées alimentaires et emballage si nécessaire. L'espèce et la forme exactes achetées / vendues peuvent être définies en fonction des spécifications contractuelles. La présente norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à la transformation industrielle.

**2 DESCRIPTION****2.1 DEFINITION DU PRODUIT**

Le produit peut être un produit générique ou une autre forme de produit de [ ] tel que décrit à l'annexe I, numéro de série [ ]

**2.2 Présentations**

Les épices et les herbes culinaires peuvent être :

Entiers,

Broyés / cassés, ou

Écrasés / en poudre

D'autres présentations distinctement différents de ces trois sont autorisées, à condition qu'elles soient étiquetées en conséquence

La taille / dimensions physiques de chaque forme est déterminée par l'accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

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

Le produit fait partie de la liste des produits de l'annexe I, numéro de série. [ ] et sera conforme aux normes fixées aux annexes II et III.

**3.1.1 Ingrédients de base**

Épices / herbes culinaires séchées comme décrit à la Section 2. Description de produit et doit consister en au moins 90 % (m / m) de l'espèce, de la variété ou du cultivar définie.

**3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ****3.2.1 Infestation**

Les épices et les herbes culinaires séchées doivent être exemptes d'insectes vivants et pratiquement exemptes d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination des rongeurs visibles à l'œil nu (corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale).

**3.2.2 Odeur, saveur et couleur :**

Le produit doit avoir un arôme et une saveur caractéristiques qui peuvent varier selon les facteurs / conditions géo-climatiques et doivent être exemptes de toute odeur ou saveur étrangère.

**3.2.3 Classification**

Les qualités spécifiques d'épices sont fixées par convention contractuelle entre l'acheteur et le vendeur.

Les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la conservation de sa qualité et sa présentation dans l'emballage.

### 3.2.4 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit doit être exempt d'objets durs ou pointus de plus de 7 mm de long et de 2 mm de large. Le produit, générique ou autre, doit satisfaire aux exigences physiques spécifiées à l'annexe II (Caractéristiques chimiques) et à l'annexe III (Caractéristiques physiques).

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme, à l'exception des indications figurant aux annexes II ou III.

## 5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

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

## 6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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

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

## 7. POIDS ET MESURES

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

## 8. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

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

### 8.2 Nom du produit

8.2.1. Le nom du produit doit être tel que décrit à la section 2.1

8.2.2. Le nom du produit peut inclure une indication de la présentation telle que décrite à la section 2.2.

8.2.3 L'espèce, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

### 8.3 Étiquetage des contenants en gros

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

### 8.4 Emballage

L'emballage ne doit pas être une source de contamination ou de migration, elle doit être de qualité alimentaire et doit protéger la qualité du produit pendant le transport et le stockage. Il doit être exempt d'odeur.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE<sup>1</sup>

Pour vérifier le respect de la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (NORME CODEX 234-1999) applicables aux dispositions de la présente norme doivent être utilisées.

### 9.1 Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode	Principe
Humidité	ISO 938:1980 AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Distillation
Total des cendres	ISO 928:1997 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997 ASTA 4.0	Gravimétrie
Huiles volatiles	ISO 6571:2008 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation
Matière végétale étrangère	ISO 927:2009 ASTA 14.1	Examen visuel
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel
Dommages d'insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA)	Examen physique
Insectes / Excréments / Fragments d'insectes	Méthode appropriée pour les épices particulières issue de l'AOAC Chapitre 16, sous-chapitre 14	Examen physique

### 9.2 Échantillonnage

<sup>1</sup> La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera supprimée lorsque la norme sera adoptée par la Commission du Codex.

N. de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
1	Ajowan / Ajwain		<i>Trachyspermumammi</i> Sprague	Graine
2	Graine de luzerne		<i>Medicago sativa</i> L.	Graine
3	Piment de la Jamaïque (Feuille)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Feuille
4	Piment de la Jamaïque (Piment)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Graine
5	Ambrette		<i>Abelmoschusmoschatus</i> Medik.	Graine
6	Ambrette		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruit
7	Roucou		<i>Bixaorellana</i>	Graine
8	Racine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Racine
9	Feuille d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Feuille
10	Graine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Graine
11	Angostura (écorce de Cusparia)		<i>Galipeaofficinalis</i> Hancock.	Écorce
12	Anis (AniSeed)		<i>Pimpinellaanimum</i> L.	Fruit
13	Asafétida		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Racines, rhizomes, bulbes
			<i>Ferula narthex</i> Boiss	
			<i>Ferula assa-foetida</i> L.	
			<i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel	
14	Basilic	Basilic doux Basilic de brousse	<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille
			<i>Ocimumbasilicum</i> L.	
			<i>Ocimum minimum</i> L.	
15	Feuilles de laurier		<i>Laurusnobilis</i> L.	Feuille
16	bergamote		<i>Menthacitrata</i> Ehrh.	Feuille / Tige
17	Carvi noir		<i>Buniumpersicum</i> B.Fedtsch.	Graine
18	Cumin noir	Carvi russe Carvi noir Cumin noir de Damas	<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graine
			<i>Nigella sativa</i> L.	
			<i>Nigella damascena</i> L.	
19	Feuille de bourrache		<i>Boragoofficinalis</i>	Feuille
20	Calendula, Souci officinal		<i>Calendula officinalis</i> L.	Fleur
21	Camboge		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruit
22	Camomille, anglaise ou romaine		<i>Anthemisnobilis</i> L.	Fleur
23	Camomille, allemande ou hongroise		<i>Matricariachamomilla</i> L.	Fleur
24	Canelo poivré		<i>Drimyswinteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Écorce



N. de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
25	Câpre		<i>Capparis spinosa</i> L.	Parties florales
26	Carvi		<i>Carum carvi</i> L.	Graine
27	Cardamome		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Fruits / baies
		Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
		Cardamome cambodgienne	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
		Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K. Schum.	
		Cardamome (grande) / Cardamome noire	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	
		Cardamome (petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
		Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Cardamome Korarima	<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	
		Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.	
		Cardamome ronde / cardamome de Chester / cardamome siamois / cardamome indonésienne	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
		Cardamome sri-lankaise	<i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites	
		Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
28	Feuilles de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Feuille
29	Graine de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Graine
30	Cerfeuil		<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	Feuille
31	Piment (égale ou supérieure à 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
32	Piment Paprika (moins de 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
33	Ciboulette		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Feuille

N. de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
34	Cannelle	Cassia / Cannelle Indonésienne, Padang, Batavia	<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Écorce
			<i>Cinnamomumburmanii</i> (Nees& T. Nees) Blume	
			<i>Cinnamomumcassia</i> Blume.	
			<i>Cinnamomumloureirii</i> Nees	
		Ceylong Cannelle	<i>Cinnamomumzeylanicum</i> Blume	
35	Clou de girofle		<i>Syzygiumaromaticum</i> (L) Merr.& Perry	Bourgeon floral
36	Trèfle		<i>Trifolium</i> spp.	Feuille
37	Feuille de coriandre		<i>Coriandrumsativum</i> L.	Feuille
38	Graine de coriandre		<i>Coriandrumsativum</i> L.	Graines
39	Cumin, Brun (Jerra, cumin)		<i>Cuminumcyminum</i> L.	Graine
40	Feuille de curry		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Feuille / Tige
	Graines d'aneth	Aneth Aneth indienne	<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	
			<i>Anethumgraveolens</i> L.	Graines
			<i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	
	Aneth, feuille	Aneth Aneth indienne	<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille
			<i>Anethumgraveolens</i> L.	
			<i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	
	Fleurs anciennes	Sarriette de montagne Sarriette annuelle	<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille / Tige
			<i>Saturejamontana</i> L. <i>SaturejaThymbra</i> L. <i>SaturejaSpinosa</i> L.	
			<i>Saturejahortensis</i> L.	
44	Graine de fenouil		<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Graines
45	Feuille de fenouil		<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Feuille
46	Fenugrec		<i>Trigonellafoenum-graecum</i> L.	Graines
47	Galanga		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Racines, rhizomes, bulbes

N. de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
		Grand Galanga	<i>Alpinagalanga</i> Willd.	
		Galanga	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
47	Galanga	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	
		Petit galanga	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
48	Céleri de Jardin		<i>Apium graveolens</i> L.	Graines
49	Ail		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Racines, rhizomes, bulbes
50	Géranium		<i>Pelargonium</i> spp.	Feuille
51	Gingembre		<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Racines, rhizomes, bulbes
52	Marrube blanc		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Feuille
53	Raifort		<i>Armoracia lappathfolia</i> Gilib.	Racines, rhizomes, bulbes
54	Racine de raifort		<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Racines, rhizomes, bulbes
55	Hysope		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Feuille / Tige
56	Menthe / menthe japonaise de champ		<i>Mentha arvensis</i> L.	Feuille / Tige
57	Baies de genévrier		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruits / baies
58	Citron kaffir		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruit
59	Kokam		<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	Fruits / baies
60	Lavande		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Feuille / Fleur
61	Poireau		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Plante entière
		Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	<i>Allium fistulosum</i> L.	
		Poireau / Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L.	
		Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Mélicse		<i>Melissa officinalis</i> L.	Feuille
63	Citronnelle		<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Feuille
64	Fleurs de Tilleul		<i>Tilia</i> spp.	Fleur
65	Racine de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	rhizome
66	Feuille de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Feuille / Tige
67	Macis		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Arille
68	Mangue séchée		<i>Mangifera indica</i>	Noyaux
69	Marjolaine		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille / Tige
		Marjolaine	<i>Majorana hortensis</i> , Syn. <i>Origanum majorana</i>	
		Marjolaine, sucrée	<i>Majorana hortensis</i> Moench.	

N. de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
		Marjolaine de Pot	<i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	
70	Moutarde	Moutarde blanche ou jaune	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Brassica hirta</i> Moench.	Graine
		Moutarde, brune	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	
		Moutarde noire ou brune	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch. <i>Sinapis alba</i> L. <i>Sinapis nigra</i> L.	
71	Noix de muscade	Noix de muscade de Papouasie	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Myristica fragrans</i> Houtt. <i>Myristica argentea</i> Warb.	Graine
72	Oignon	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L. <i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	Racines, rhizomes, bulbes
73	Origan		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille / tige
		Origan mexicain	<i>Lippia berlandieri</i> Schauer	
		Origan mexicain	<i>Lippia graveolens</i> H.B.K. <i>Lippia micromera</i> Schauer	
		Oregano Oreganum, Origan mexicain, Sauge mexicain, Origan) Origan Mt Pima	<i>Lippia</i> spp. <i>Monarda citriodora</i> Cerv. ex Lag.	
		Origan de la sierra origan italien	<i>Monarda fistulosa</i> L. <i>Origanum x majoricum</i> Cambess.	
		origan turc	<i>Origanum onites</i> L.	
		origan crétois	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan Oikea	<i>Origanum onites</i> L.	
		origan syrien	<i>Origanum syriacum</i> L.	
		Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
		Origan grec	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Origan du Turkestan	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Vulgare</i>	
		Origan cubain	<i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliominthabustamenta</i> B. L. Turner	

N. de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
		Origan espagnol	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link	
74	Pandanwangi		<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Feuille / Tige
75	Persil		<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.	Feuille
76	Poivre	Poivre noir, blanc, vert	<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graine
			<i>Piper nigrum</i> L.	
			<i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi	
			<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
		Poivre du Brésil		
		Poivre chinois		
		Poivre chinois / Poivre de Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.	
		Cubèbes	<i>Piper cubeba</i> L.	
		Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Poivre négro / poivres guinéens	<i>Xylopiiaethiopica</i> A. Rich.	
		Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Poivre long	<i>Piper longum</i> L.	
		Poivre rose	<i>Schinus molle</i> L.	
		Poivre du Sichuan / poivre japonais	<i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC.	
		Poivre négro / poivres guinéens	<i>Xylopiiaethiopica</i> A. Rich.	
		Canelo poivré	<i>Drimys winteri</i>	
		Poivre d'Afrique de l'Ouest / du Bénin	<i>Piper guineense</i> Schumacher & Thonn.	
77	Menthe poivrée		<i>Mentha piperita</i> L.	Feuille / Tige
78	Graine de grenade		<i>Punica granatum</i> L.	Graines
79	Graine de pavot		<i>Papaver somniferum</i> L.	Graine
80	Romarin		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Feuille
81	Safran		<i>Crocus sativus</i> L.	Parties florales
82	Sauge	Sauge	<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille
			<i>Salvia officinalis</i> L.	Feuille
			<i>Salvia sclarea</i> L.	
			<i>Salvia triloba</i> L.	
		Clary (sauge Clary)		
		Sauge grec		
83	Sésame / Gingelly		<i>Sesamum indicum</i> L.	Graines
84	Échalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Racines, rhizomes, bulbes

N. de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
85	Menthe verte		<i>Menthaspicata</i> L.	Feuille / Tige
86	Citronnelle sri lankaise		<i>Cymbopogonnardus</i> (L.) Rendle	Feuille / Tige
87	Anis étoilé		<i>Illiciumverum</i> Hook. f.	Graine
88	Sumac / Sumach		<i>Rhuscoriaria</i> L.	Fruit
89	Acore odorant		<i>Acoruscalamus</i> L.	Racines, rhizomes, bulbes
90	Estragon		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Feuille / Tige
91	Tejpat (Baie indienne)		<i>Cinnamomumtamala</i> (Buch. –Ham.) C. H. Nees&Eberm.	Feuille
92	Thym	Thym rampant / Thym sauvage / Serpolet	<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille
			<i>Thymus vulgaris</i> L.	
			<i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L.	
			<i>Thymus zygis</i> L.	
			<i>Thymus saturojoides</i> Coss.	
93	Curcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Racines, rhizomes, bulbes
94	Vanille		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	
		Vanille pompon	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	Fèves
		Vanille Tahitienne	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore	
95	Baie d'Inde occidentale		<i>Pimentaracemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	Feuille
96	Zédoaire		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Racines, rhizomes, bulbes

#### ANNEXE II: Propriétés chimiques des épices et herbes culinaires séchés

Nom du produit	% de cendres par rapport au poids total (max)	% de cendres insolubles à l'acide par rapport au poids total (max)	% de teneur en eau par rapport au poids total (max)	Huiles volatiles mL / 100g (min)	Marqueurs d'huile volatile	Densité en vrac	Notes

(Les noms des produits doivent être choisis dans l'annexe 1. Les valeurs des paramètres chimiques doivent être fixées lors de l'élaboration des normes au cours des sessions du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires)

<b>ANNEXE III : Propriétés physiques des épices et des herbes culinaires séchés</b>							
Nom du produit	Insectes entiers, nombre morts / 100 mg (max)	Excréments de mammifères en mg / kg (max)	Autres excréments en mg / Kg (max)	% endommagé par les moisissures par rapport au poids total (max)	% souillé par les insectes par rapport au poids total (max)	% de matières externes / corps étrangers par rapport au poids total (max)	Remarques

(Les noms des produits doivent être choisis dans l'annexe 1. Les valeurs des paramètres chimiques doivent être fixées lors de l'élaboration des normes au cours des sessions du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires)