



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

### 3<sup>e</sup> Session

Chennai (Inde), 6-10 février 2017

## DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE « TRAITEMENT ULTÉRIEUR » DANS LE CADRE DES NORMES DU CCSCH

(Préparé par les États-Unis d'Amérique)

### 1. Introduction et généralités

1.1. Au cours des discussions plénières à la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les Herbes culinaires (CCSCH), aucun consensus n'a émergé concernant ce que l'on entend par « traitement ultérieur » dans la section Champ d'application pour ses quatre premiers projets de normes (projet de norme sur les organes séchés ; projet de norme pour les poivre noir, blanc et vert ; projet de norme sur le thym séché et projet de norme sur le cumin). Différentes vues ont émergé au sein du CCSCH 2 concernant l'application de ce terme car il s'applique aux épices et herbes culinaires (SCH). Le CCSCH a accepté la proposition des États-Unis de préparer un document de travail sur le « traitement ultérieur » en ce qui concerne les épices et herbes culinaires pour examen à la troisième session du CCSCH.

1.2. Lors de sa première session, « Le Comité a en outre convenu d'utiliser le " Format des normes de produits » (voir point 6) et d'examiner lors sa prochaine session, la nécessité d'élaborer une présentation standard spécifique pour ses travaux », (REP14/SCH page 5, paragraphe 40). Cette discussion n'a pas eu lieu lors la deuxième session du CCSCH avant la session plénière d'élaboration de normes du CCSCH. En rétrospective, une discussion sur le format du Codex pour les normes de produits aurait permis au CCSCH de faire des ajustements nécessaires au libellé standard qui auraient permis aux projets de normes de refléter les pratiques commerciales des épices et herbes culinaires.

1.3. Au cours des discussions plénières à l'occasion de la deuxième réunion du CCSCH, le champ d'application proposé par les deux comités du Codex sur les produits agricoles : le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) et le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) a été indiqué au même titre que les précédents, excluant les produits pour « traitement ultérieur ». Il y avait des divergences de vues au sein du CCSCH sur l'interprétation de « traitement ultérieur » ; Pour certaines délégations ce terme faisait allusion aux fonctions qui permettent de préparer le produit pour la vente au consommateur, y compris le nettoyage, le tri, le broyage et les traitements pour la réduction microbienne ; tandis que d'autres le considéraient comme la transformation physique du produit en une forme différente.

1.4. Un arrière-plan principal de ce document est la compréhension que les normes du Codex sont élaborées pour l'application au point de contrôle d'expédition / d'exportation. En tant que tel ledit produit doit être soumis à toutes les fonctions préparatoires nécessaires à la préparation à l'exportation. Par conséquent, ce document de travail vise à définir « traitement ultérieur » en faisant appel à la nature des épices et herbes culinaires et à leur méthode de consommation, à leur étendue dans les normes existantes du Codex, aux pratiques commerciales, à la terminologie de l'industrie et aux données utilisées dans les documents de projet soumis pour élaborer les normes du CCSCH.

### 2. Débat

2.1. Nature et consommation / utilisation des épices et herbes culinaires séchées : Les épices et herbes culinaires séchées ne sont pas consommées seules ou collectivement en volumes pouvant constituer à eux seuls des repas car elles ont une teneur calorique négligeable. Elles sont principalement utilisées / consommées comme ingrédients / condiments dans d'autres aliments pour leur arôme et leurs caractéristiques aromatisantes (améliorant d'aliments), par exemple le thym séché et les flocons de persil dans les salades ou sur des pâtes.

Les consommateurs individuels et l'industrie de transformation ne se servent pas des épices et herbes culinaires séchées pour les mêmes fins (arôme et saveur). Par conséquent, la notion de « traitement ultérieur » ne devrait pas s'appliquer aux épices et herbes culinaires séchées vendues comme ingrédients / condiments dans leur forme végétale séchée.

Dans le commerce, les épices et herbes culinaires séchées sont vendues au détail (directement au consommateur), pour utilisation dans les services alimentaires, comme ingrédients dans la production alimentaire commerciale, ou en tant que matières premières industrielles pour les huiles essentielles et les oléorésines. La définition de « traitement ultérieur » s'applique aux trois premiers groupes d'utilisateurs et ne concerne pas les matériaux destinés à la transformation en huiles ou oléorésines. Dans de nombreux cas, les différentes épices ou herbes culinaires sont importées puis mélangées dans leur état tels quels pour former de nouveaux produits destinés à la consommation directe. Bien que ce mélange de différentes épices ou herbes culinaires séchées ne soit pas considéré comme un traitement, la norme s'applique uniquement à un produit individuel avant le mélange et non au mélange.

2.2. Champ d'application de la norme : Le champ d'application des deux normes du Codex existantes pour les produits séchés : la norme Codex pour les abricots secs (CODEX STAN 130-1981) et la norme Codex pour les raisins secs (CODEX STAN 67-1981) indique que les normes s'appliquent aux produits proposés à la « consommation directe » et « produits qui sont emballés dans des contenants en vrac et qui sont destinés au reconditionnement dans des contenants de taille à la consommation ou à la vente directe aux consommateurs ». Par conséquent, le CCSCH peut envisager de s'inspirer de ces parties pertinentes des champs d'application établis comme un précédent et de les appliquer dans ses normes.

2.3. Pratiques commerciales réelles : La majorité des épices et herbes culinaires séchées sont négociées en vrac en tenant compte des économies d'échelle, de la nature physique du produit, des problèmes de sécurité alimentaire et de leur utilisation finale. Les fonctions intermédiaires qui peuvent inclure le nettoyage, le tri / calibrage, broyage et traitements de réduction microbiennes ; sont effectuées avant l'exportation et dans de nombreux cas, elles sont répétées à destination avant l'emballage ou ré-emballage en unités de consommation, distribution ou offre du produit à la vente. Par conséquent, le champ d'application des normes sur les épices et herbes culinaires séchées devrait également inclure des produits négociés en vrac destinés à remballer dans des contenants de taille pour consommateurs. Et ainsi, toute exclusion des emballages en vrac des normes du CCSCH exclut la majorité des épices et herbes culinaires séchées du commerce international.

2.4. Données contenues dans les propositions de projet du CCSCH: En raison de l'absence de spécification de données commerciales, les documents de projet du CCSCH soumis au CCSCH et à la Commission du Codex pour justifier l'élaboration des normes n'ont pas fait de différence entre les épices et herbes culinaires séchées vendues pour la consommation directe, celles qui sont vendues en vrac pour être remballées dans des contenants de taille à la consommation pour la vente directe aux consommateurs et celles destinées à la production alimentaire commerciale ou à la transformation industrielle.

Il est très important que le CCSCH discute de la norme de présentation que propose le Codex pour les produits pour évaluer la pertinence de certains textes / termes préexistants dans les normes du Codex.

### 3. En perspective / Recommandations

Pour aborder cette préoccupation, la solution suivante est recommandée :

3.1. La troisième session du CCSCH devrait discuter de la « *norme de présentation que propose le Codex pour les produits* », avec un glossaire des termes avant de poursuivre l'élaboration des projets de normes existantes.

3.2. Le CCSCH devrait clarifier les fonctions / activités qui sont considérées comme un traitement ultérieur et celles qui constituent la transformation industrielle.

3.3. Le document de travail sur le Glossaire des termes comprend les définitions suivantes de « traitement ultérieur » et de « transformation industrielle ». Le CCSCH peut vouloir inclure ces définitions ou d'autres semblables et appropriées dans ses discussions ; et également dans ses discussions en séance plénière sur le Glossaire des termes.

- a) **Traitement ultérieur** : activités nécessaires pour transformer les épices et les herbes de produits agricoles bruts en produits finis, produit prêt-à-manger pour consommation directe par des personnes ou pour utilisation par les entreprises commerciales, notamment pour la restauration, ou pour les produits alimentaires formulés. Ces étapes de traitement peuvent inclure : le nettoyage, le triage, le tamisage, le broyage, le calibrage, l'emballage dans des emballages prêts à la consommation et / ou, des récipients pour vrac qui sont destinés à remballer dans des conteneurs de taille pour consommateurs.
- b) **Traitement industriel** : L'application des procédés physiques ou chimiques qui modifie ou transforme un produit de son état d'origine en d'autres produits tels que l'extraction d'huiles essentielles ou autre dérivés utilisables à partir de l'épice. Le mélange d'épices est exclu.