



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

Cinquième session

En ligne

20, 21, 22, 26, 27 et 29 avril 2021

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

PARTIE 2 - Réponse à la lettre circulaire 2019/100-SCH

1. Ce document, Partie 2 des propositions de nouveaux travaux, présente une proposition reçue en réponse à la lettre circulaire 2019/100-SCH d'octobre 2019.
2. Un document de travail accompagné d'un document de projet pour une proposition d'un nouveau travail sur une norme Codex pour les épices sous forme de « fruits secs et baies », tel que soumis par les États-Unis d'Amérique, est joint en annexe.
3. Le CCSC5 est invité **à examiner** la nouvelle proposition de travail ci-jointe (Annexe I) pour les travaux futurs du Comité.

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES ÉPICES SOUS FORME DE FRUITS SÉCHÉS ET BAIES (DOCUMENT DE TRAVAIL)

(Soumise par les États-Unis)

Lors de la discussion sur les modalités de gestion des travaux à la première session du Comité du Codex pour les épices et les herbes culinaires (CCSCH1)¹, le Comité est convenu qu'un maximum de quatre (4) normes par session serait élaboré, cependant, au cours de ses quatre (4) sessions seulement trois (3) normes ont été élaborées. Si les modalités de gestion du travail de quatre (4) normes par session sont appliquées, le processus de normalisation prendrait un minimum de 23 sessions ou 46 ans pour être mené à terme étant donné qu'il existe 109 épices et herbes culinaires nommées. Même si le comité réussit à élaborer quatre normes à chaque session, ce qui est peu probable comme le montre l'expérience, il s'agit d'un processus très long et ardu.

La troisième session du Comité du Codex sur les épices et herbes culinaires (CCSCH3)² a décidé de recommander à la Commission du Codex Alimentarius (CAC) d'approuver la stratégie proposée pour l'élaboration de normes de groupe horizontal qui permettrait au Comité d'augmenter ses résultats et d'achever son travail dans un temps défini. Le CCSCH a en outre convenu d'informer la CAC que pour faciliter ses travaux, un modèle de norme générale avait été élaboré et serait utilisé pour les nouvelles normes.

Le Comité est convenu d'adopter la stratégie de regroupement basée sur le fait que les parties de la plante dont l'épice et l'herbe culinaire (SCH) sont dérivées, c'est-à-dire des fleurs, des fruits et des baies ; graines ; feuilles ; écorce ; rhizomes, racines et bulbes. Il est également convenu que la stratégie de regroupement impliquerait l'élaboration des exigences générales pour un groupe particulier d'épices appartenant à la même catégorie de parties végétales, tandis que les caractéristiques / exigences chimiques et physiques spécifiques pour chaque épice ou herbe au sein dudit groupe seraient inscrites dans une annexe.

La 73^e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC73)³, a recommandé que le CCSCH envisage à sa prochaine session (CCSCH4) d'adopter une approche par étapes dans l'élaboration de normes de groupe, par exemple, en donnant la priorité aux travaux sur les normes pour les produits individuels appartenant au même groupe avant d'élaborer une norme de groupe. Elle a également recommandé la création d'un groupe de travail physique (par exemple, un groupe de travail en session) ou d'autres mécanismes pour examiner les observations écrites et faciliter la discussion sur les projets de synthèse.

Le CCSCH3 a accepté la proposition des États-Unis d'Amérique de préparer un document de travail sur l'élaboration de normes de groupe dérivées de l'un des six grands groupes d'épices et d'herbes culinaires (SCH). Le document de travail a été préparé à l'aide du groupe d'épices dérivées des fruits secs et des baies (Annexe II) et a été présenté et discuté à lors du CCSCH4 (2019), dans le cadre des travaux du groupe de travail en session sur les priorités et les normes de groupe. Le Comité a noté avec satisfaction l'accord des États-Unis d'Amérique de continuer à mettre à jour le modèle de présentation du groupe, compte tenu des discussions engagées au CCSCH4, et d'inclure l'approche de groupe pour discussion au CCSCH5.

L'approche de groupe en matière d'élaboration de normes permet au CCSCH de devenir plus efficace et plus réactif aux besoins de ses parties prenantes des secteurs public et privé en fournissant des normes en temps opportun. Les ressources des sessions plénières du CCSCH et de ses groupes de travail qui sont utilisées pour discuter du texte normalisé / modelé redondant pour une seule norme CSH, peuvent maintenant être consacrées aux parties les plus importantes de la norme, c'est-à-dire l'annexe présentant les caractéristiques chimiques et physiques de chaque produit au sein du groupe .

Compte tenu de la recommandation du CCEXEC73 précédemment notée, du travail déjà entrepris dans le document de travail, et du CCSCH qui a déjà finalisé deux normes au sein du groupe des fruits secs et baies : poivre noir blanc et vert (BWG) (CXS 326) ; et cumin (CX 327) ; ainsi que d'un projet de norme dans le processus par étapes (c.-à-d. piments et paprika séchés et déshydratés) ; Il est opportun de démarrer le développement de la norme de groupe en utilisant ce groupe SCH.

La brève description suivante des différentes fonctions et sections de la mise en page standard comme dans le format standard du groupe :

- (i) La norme de groupe comprendra une section *Exigence générale* qui comprend un texte commun à toutes les normes CCSCH. Cependant, la norme faciliterait toute exigence spécifique pour une norme CSH qui diffère de celles des *Exigences générales*.

¹ REP14/SCH

² REP17/SCH

³ REP17/EXEC

- (ii) Une annexe contenant deux tableaux, l'un sur les caractéristiques chimiques (goût / saveur) et l'autre sur les caractéristiques physiques, c'est-à-dire les tolérances pour les défauts admis (sécurité et qualité). Chaque tableau a des colonnes avec des en-têtes des différentes caractéristiques communes qui sont appliquées à toutes les épices du groupe. Les caractéristiques de chaque produit seront placées horizontalement sous les en-têtes de colonne.
- (iii) Un tableau sur les méthodes d'analyse sera inclus dans la norme de groupe. Il comprend la méthode d'analyse pour chaque paramètre de la caractéristique chimique et physique répertoriée dans les deux tableaux respectifs. Conclusion :

Le Comité est invité à examiner le projet de document de projet sur la proposition de nouveaux travaux sur la norme Codex pour les épices sous forme de fruits secs et de baies (Annexe I)

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME CODEX POUR LES ÉPICES SOUS FORME DE FRUITS SÉCHÉS ET BAIES

1. Objectifs et champ d'application de la norme

Le but de ce nouveau travail est de développer une norme de groupe pour les épices dérivées des fruits secs et des baies. Cette nouvelle approche de l'élaboration de normes démontrera le développement rapide de l'élaboration de normes sur lesquelles le CCSCCH peut s'appuyer pour une application plus large dans le cadre du mandat du comité.

2. Pertinence et actualité :

Les épices et les herbes culinaires ne sont pas utilisées pour le contenu calorique, mais comme condiments ou ingrédients pour donner un goût / une saveur aux aliments et aux boissons. Elles sont utilisées dans le monde entier et constituent historiquement une partie importante du commerce international. Dans de nombreux pays, les épices et herbes culinaires sont l'une des rares cultures restantes largement produites par les petits agriculteurs en tant que principale source de revenus. Par conséquent, l'élaboration d'une norme de groupe accélère le processus d'élaboration de normes pour répondre aux besoins des commerçants et des consommateurs, mais aide également à créer des marchés aux producteurs. Pour accélérer le développement de cette norme de groupe, les épices du groupe sans données commerciales, caractéristiques chimiques et physiques significatives sont exclues de cette proposition. Cependant, lorsque ces informations deviennent disponibles, elles peuvent être ajoutées à la demande d'un membre.

En raison de la concurrence sur les marchés, les producteurs et les commerçants ne sont plus disposés à attendre quatre à six ans pour l'élaboration d'une norme. Par conséquent, pour être pertinent pour le secteur des épices et herbes culinaires, le CCSCCH doit fournir ses normes scientifiquement correctes et dans les plus brefs délais. Le groupement proposé permet au CCSCCH d'élaborer des normes pour six épices au sein du groupe des fruits secs et des baies à la fois. Ce format se concentrant principalement sur les caractéristiques chimiques (authenticité - goût / saveur) et physiques (sécurité et qualité), cette méthode plus rapide de développement des normes CCSCCH ne compromettra pas la qualité et la sécurité des épices et herbes culinaires car ces deux sections caractéristiques seront les principales sections focales de la norme.

3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects à couvrir dans l'avant-projet de norme de groupe comprendront :

1. **Champ d'application**

La présente norme s'applique aux épices dérivées de fruits secs et de baies offertes pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement le cas échéant. Elle exclut les épices destinées à la transformation industrielle.

2. **Définition du produit :**

- a) Les noms spécifiques des produits normalisés seront indiqués, les six (6) produits communément nommés étant énumérés dans un tableau avec leurs noms généraux, scientifiques et de sous-groupes.
- b) **Modes de présentation :** Cette section sera élaborée d'une manière large qui s'appliquera à tous les produits du groupe dans les présentations commerciales prédominantes (entière, coupée / broyée et écrasée / en poudre). Cette section peut être modifiée pour refléter les caractéristiques de présentation d'un produit spécifique différent des trois indiqués.

3. **Classification :**

Les catégories de qualité (Extra, Catégorie I et Catégorie II) sont omises car (i) elles ne sont pas acceptées au niveau international, (ii) le principe selon lequel les normes Codex devraient établir les « exigences minimales absolues » pour le commerce international et la sécurité des consommateurs et (iii) la croyance croissante que la classification devrait être laissée aux arrangements contractuels entre les commerçants

Sections 3 à 9 : Ces sections comprennent principalement des textes basés sur des modèles (format standard) qui changent rarement. Cependant, des modifications peuvent être apportées si nécessaire pour mieux refléter les caractéristiques du produit, les pratiques commerciales ou pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments.

Annexe sur les caractéristiques chimiques et physiques : Cette annexe comprend deux tableaux, un pour les caractéristiques chimiques et un pour les caractéristiques physiques. Chaque

tableau a le nom de produit commun répertorié dans la même séquence que dans la section 2.1 Définition du produit ainsi que le nom des caractéristiques chimiques et physiques individuelles qui doivent être vérifiées comme en-tête des colonnes. Dans la même ligne avec l'épice nommée et les différentes présentations, sous chaque en-tête de colonne, la valeur caractéristique minimale ou maximale sera inscrite. Une dernière colonne intitulée « Autres facteurs / observations » sera utilisée pour faciliter l'inclusion des caractéristiques propres à une épice individuelle qui ne rentrent pas dans les en-têtes de colonne communes.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Le développement du format de norme de groupe a été discuté à chaque session du CCSCCH. Au cours des trois dernières sessions, il a été débattu par le « Groupe de travail en session sur les priorités » qui sélectionne les propositions de projet soumises pour l'élaboration de normes. La plupart du texte des normes CCSCCH est cohérent pour toutes les épices et herbes (par exemple, les sections sur les contaminants, l'hygiène alimentaire, le poids et mesure, les additifs alimentaires et l'étiquetage). La norme de groupe permettra au CCSCCH de se focaliser sur les variables parmi les épices pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs et des pratiques équitables dans le commerce alimentaire.

Au sein du groupe Fruits et baies séchées, le CCSCCH a terminé deux normes pour les poivrons noirs, blancs et verts (CXS 326-2017) et le cumin (CXS 327-2017). Le comité travaille actuellement à l'élaboration d'une norme pour le piment et le paprika à l'étape 3. Une proposition de développement d'une norme pour la cardamome a été placée sur la liste des priorités pour la normalisation au CCSCCH4.

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

Comparé au volume des autres produits agricoles faisant l'objet d'un commerce international, le volume d'épices et herbes culinaires séchées est minuscule, cependant, ces épices et herbes culinaires ont une valeur monétaire plus élevée par kg ou livre ou tonne. Sur la base de la disponibilité des données commerciales, les épices suivantes du groupe des fruits et baies sont classées par ordre de priorité pour le moment (tableau 1). Certaines autres épices de ce groupe, notamment l'ambrette, le cambodge, les grains de paradis, le kokam, la mangue séchée et le tamarin séché, n'ont pas été incluses dans le tableau car elles n'étaient pas commercialisées de manière significative à l'échelle mondiale. Les données sur le commerce, la production et la valeur de certaines épices de ce groupe ne sont pas facilement disponibles en raison de la pratique consistant à placer les données individuelles sur la production et le commerce dites « d'épices mineures » sous la rubrique générale « épices », y compris par FAOSTAT et le système tarifaire harmonisé (HTS).

	Nom commun	Principaux producteurs et structure des échanges entre les pays	Volume des échanges
1 Étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail	Piment de la Jamaïque	1,94 milliard \$ au total (2018) <u>Principaux exportateurs (2018)</u> Inde : 690 millions \$; Chine : 531 millions \$; Espagne : 170 millions \$; Pérou : 80,5 \$; Mexique : 74,6 millions \$ <u>Principaux importateurs (2018)</u> États-Unis : 298 millions \$; Viet Nam : 208 millions \$; Thaïlande : 153 millions \$; Chine : 145 millions \$; Espagne :	591,5 tonnes métriques (2019)

2	Cumin, noir (carvi noir)	103 millions \$ 483 136 000 \$ exportés au total (2019) 157 778 000 \$ importés au total (2019)	213,9 tonnes métriques (2019)
		<u>Principaux exportateurs (2019)</u> Chine : 106 324 000 \$; Bangladesh : 57 797 000 \$; États- Unis : 29 190 000 \$; Afghanistan : 26 318 000 \$; Viet Nam : 22 295 000 \$	
		<u>Principaux importateurs (2019)</u> Inde : 97 858 000 \$; Syrie : 26 392 000 \$; Turquie : 9 229 000 \$; Iran : 8 260 000 \$; Afghanistan : 3 584 000 \$	
3	Baie de genièvre	16 996 000 \$ exportés au total (2019) 54 000 \$ importés au total (2018)	
		<u>Principaux exportateurs (2019)</u> Suisse : 1 870 000 \$; États-Unis : 1 740 000 \$; Brésil : 1 634 000 \$; Autriche : 1 548 \$; Royaume- Uni : 1 350 000 \$	
		<u>Principaux importateurs (2018)</u> Inde : 23 000 \$; États- Unis : 21 000 \$; Tunisie : 5 000 \$; Égypte : 3 000 \$; Pays-Bas : 1 000 \$	
4	Moutarde	257 millions \$ au total (2018)	571,88 tonnes (2015)
		<u>Principaux exportateurs (2018) :</u> Canada : 92,1 millions \$; Russie : 36,2 millions \$; Allemagne : 27,5 millions \$; Ukraine : 15,5 millions \$; Inde : 14,4 millions \$	
		<u>Principaux importateurs</u>	

			(2018)	
			États-Unis :	
			47,2 millions \$;	
			Allemagne :	
			41,9 millions \$;	
			France :	
			33,2 millions \$;	
			Belgique-Luxembourg :	
			16,7 millions \$;	
			Pologne :	
			10,8 millions \$	
5	Anis étoilé		281 millions \$ au total (2018)	
			<u>Principaux exportateurs (2018)</u>	
			Chine : 51,2 millions \$;	
			Égypte :	
			38,1 millions \$; Inde :	
			36,8 millions \$.	
			Viet Nam :	
			29 millions \$;	
			Afghanistan :	
			18,3 millions \$	
			<u>Principaux importateurs</u>	
			Inde : 44,9 millions \$;	
			Viet nam :	
			42,2 millions \$;	
			Allemagne :	
			27,5 millions \$; États-Unis :	
			24,3 millions \$;	
			Royaume-Uni :	
			9,03 millions \$	
6	Vanille		1,02 milliard \$ au total (2019)	7575 tonnes (2018)
			<u>Principaux exportateurs</u>	
			Madagascar :	
			584 millions \$;	
			France : 99 millions \$;	
			Allemagne :	
			69 millions \$;	
			Indonésie :	
			69 millions \$; Canada :	
			65 millions \$	
			<u>Principaux importateurs</u>	
			ÉTATS-UNIS :	
			525 millions \$;	
			France :	
			209 millions \$;	
			Allemagne :	
			125 millions \$;	
			Canada : 65 millions \$;	
			Japon : 27 millions \$;	
			Pays-Bas :	
			24 millions \$	

Tableau 1. Données commerciales pour divers types d'épices de fruits et de baies. [Les épices énumérées dans ce tableau ne comprennent pas toutes les épices du groupe des fruits secs et des baies.]

b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international :

À l'échelle mondiale, il existe diverses exigences réglementaires et pratiques commerciales de l'industrie issues des normes et réglementations nationales et internationales en place, notamment les suivantes :

- Agmark Inde
 - Association européenne des épices (ESA) - Document sur les minima de qualité Rev.5
 - Organisation internationale de normalisation (ISO)
 - Spécifications de propreté de l'America Spice Trade Association (ASTA)
 - Niveaux d'action concernant les défauts de la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis
 - Bureau des normes de la Jamaïque
 - Département de l'agriculture des États-Unis (USDA)
 - Bureau des normes indiennes
- Normes indiennes de sécurité alimentaire 2.9.36 Pimento ou piment de la Jamaïque
Règlement de 2011 sur la sécurité et les normes alimentaires indiennes - Cardamome

c) Potentiel de marché international ou régional :

Le tableau 1 répertorie certaines épices qui font l'objet d'un commerce international important en termes de potentiel de marché, de valeurs commerciales et de modèles. Celles-ci sont donc justifiées pour être incluses pour l'élaboration de normes dans le cadre du système de groupement « fruits et baies ». Ce sont le piment de la Jamaïque, le cumin noir, les baies de genièvre, la moutarde, l'anis étoilé et la vanille.

d) Aptitude du (des) produit (s) à la normalisation

Il existe des informations sur les caractéristiques physiques et chimiques de ces épices, et des discussions avec les principaux pays exportateurs et importateurs de ces produits aideront à harmoniser les valeurs de certains des paramètres et fourniront des données sur certains paramètres manquants. Certaines des épices répertoriées ont des normes nationales de sécurité alimentaire et certaines ont des normes ISO en vigueur.

e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par des normes générales existantes ou proposées

La nouvelle proposition de travail comprend des épices largement commercialisées et la protection des consommateurs est attendue. Produits prioritaires à inclure dans le groupe comme indiqué dans le tableau 1.

f) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et / ou suggérés par l'organe international intergouvernemental compétent (dies)

Certains des travaux déjà entrepris comprennent :

ISO 11178 : 1995 Anis étoilé (*Illicium verum* Hook.

g) Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette approche de regroupement est conforme aux objectifs stratégiques du Codex 2020-2025. Comme mentionné ci-dessus, l'élaboration de normes de groupe permettra de résoudre les problèmes critiques en temps opportun. L'élaboration de ces normes reposera sur des principes scientifiques et d'analyse des risques. La catégorisation des épices en fonction de la partie végétale utilisée rendra non seulement la norme fonctionnelle, efficace et conviviale, mais l'organisation de ces différentes épices en un seul point augmentera l'impact et rendra les normes Codex plus reconnaissables à travers le monde.

5. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex existants ainsi que d'autres travaux en cours

Cette norme serait basée à la fois sur les normes Codex déjà adoptées, à savoir le poivre noir / blanc / vert (BWG) (CXS 326) ; et cumin (CX 327) ; ainsi que les travaux en cours sur le piment séché et le paprika. La nouvelle proposition sur la cardamome sera également examinée.

6. Identification des exigences relatives à la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'expertise requise lors de l'élaboration de cette norme sera renvoyée aux comités compétents, notamment le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le Comité du Codex sur les méthodes

d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et les programmes conjoints FAO / OMS (JECFA, JEMRA, etc.).

7. Identification du besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes

Aucun besoin technique de la part d'organismes externes n'est prévu pour le moment.

Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux

DATE	ACTIVITÉ	RÉSULTAT
2021	5 ^e session du CCSCCH	Projet soumis
2022	7 ^e session du CCSCCH	Étape 3
2024	7 ^e session du CCSCCH	Adopté Étape 5/8

ANNEXE II

PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ÉPICES SOUS FORME DE FRUITS SÉCHÉS ET BAIES

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique à toutes les plantes couramment vendues dans le commerce telles que définies dans la section 2.1 ci-dessous, et proposées pour la consommation humaine directe, la transformation commerciale des aliments et pour le reconditionnement le cas échéant. Les espèces exactes achetées / vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.1 Fruits secs et baies appartenant aux variétés énumérées dans le tableau 1 :

Tableau 1 : fruits secs et baies couverts par cette norme

	Nom commun	Appellations commerciales	Nom scientifique
1	Piment de la Jamaïque	Piment de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.
2	Cumin, noir (carvi noir)	Cumin, noir (carvi noir)	<i>Nigella sativa</i> L.
3	Baie de genièvre	Baie de genièvre	<i>Juniperus communis</i> L.
4	Moutarde	Moutarde, blanche ou jaune	<i>Sinapis alba</i> L.
5	Anis étoilé	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook. f.
6	Vanille	Vanille pompon	<i>Vanilla pompona</i> Schiede
		Vanille / Vanille mexicaine	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews
		Vanille de Tahiti	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore

Une liste plus complète d'épices sous forme de fruits secs et de baies est répertoriée à l'annexe 2

2.2. Modes de présentation

Les fruits secs et les baies peuvent être :

- Entiers
- En morceaux
- Moulus / en poudre ; taille des particules à déterminer par accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.
- D'autres modes de présentation distinctement différentes pour ces trois sont autorisées, à condition que l'étiquette en fasse mention

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Fruits secs et baies tels que décrits dans la section 2. Description du produit

3.1.2 Composition pour l'utilisation des noms généraux et spécifiques

Le nom commun peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces répertoriées sous les noms commerciaux / noms scientifiques pour ce nom commun. Lorsqu'un nom commercial est utilisé pour un produit, le produit doit contenir au moins 80 % des espèces répertoriées pour le nom commercial.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Les fruits secs et les baies doivent être exempts de toute odeur ou saveur étrangère, en particulier de moisi. Ils doivent avoir l'odeur et la saveur caractéristiques de l'épice compte tenu des facteurs / conditions / variétés géoclimatiques et de la souche chimique des principaux composants de l'huile volatile indiqués dans l'annexe.

3.2.2. Classification (facultatif)

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques de la section 3.2.4, le cas échéant, les fruits secs et les baies entiers, en morceaux ou moulus / en poudre peuvent être classés dans les catégories suivantes :

- Extra
- Catégorie I
- Catégorie II

Lorsque les fruits secs et les baies sont commercialisés à la fois comme classés et non classés défini, les exigences chimiques et physiques minimales pour la catégorie II s'appliquent en tant qu'exigences minimales pour les non classés.

3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

Les fruits secs et les baies doivent être conformes aux propriétés chimiques et physiques de l'annexe 1 - Caractéristiques chimiques et de l'annexe 2 - Caractéristiques physiques. Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES (facultatif)

Les agents anti-agglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre des produits conformément au tableau 3 des Normes générales pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995).

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux teneurs maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).

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

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente 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 plantes aromatiques séchées* (CAC / RCP 42-1995) et autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC / GL 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8 ÉTIQUETAGE et EMBALLAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

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

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

8.2.3 Une variété ou un cultivar peut figurer sur l'étiquette mais n'est pas obligatoire.

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage, doit apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque

d'identification, à condition qu'une telle 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, doit être de qualité alimentaire et doit protéger la qualité du produit pendant le transport et le stockage. Il doit être exempt de mauvaises odeurs.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode	Principe
Humidité	AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Distillation
Cendres totales	AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 9301997 Alternative : ASTA 4.0	Gravimétrie
Huile volatile	AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation
Matière externe	ISO 9272009 Alternative : ASTA 14.1	Examen visuel
Corps étrangers	ISO 9272009	Examen visuel
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure microanalytique, Bulletin technique de la FDA numéro 5)	Examen visuel
Insectes / excréments / fragments d'insectes	Méthode appropriée pour une épice particulière du chapitre 16 de l'AOAC, sous-chapitre 14	Examen visuel

Tableau 1 : Caractéristiques chimiques des fruits secs et des baies

Nom	Forme / Mode de présentation	Teneur en humidité % p / p (max)	Masse volumique en vrac	Cendres totales % p / p (max)	Cendres insolubles dans l'acide % p / p max	Huiles volatiles ml / 100g (min.)	Marqueurs Huile volatile	Extrait d'éther non volatil % p / p	Fibres brutes % en masse
Piment de la Jamaïque	Entier	12		5	0,4	3			
	En morceaux								
	Moulu / en poudre	12		4,5	0,4	1		8,5	27,5
Cumin, noir (carvi)	Entier	13		9	2	1,5			
	En morceaux								
	Moulu								
Baies de genièvre	Entier	16		4,0 [5,0]	1,0	[0,5] [0,6] [0,8] [1,2] 1,4 [1,5]			
	En morceaux								
	Moulu								
Graine de moutarde	Entier	10		6,5	1,0			28	
	En morceaux								
	Moulu								
Anis étoilé	Entier	10	130 / 100g	4	0,5	7			
	En morceaux								
	Moulu								
Vanille	Entier	38					1,6 -2,4% de vanilline		
	En morceaux	30					1,6 -2,4% de vanilline		
	poudre	25					1,6 -2,4% de vanilline		

TABLEAU 2 : Tableau des caractéristiques physiques des fruits secs et des baies

Nom	Forme / Mode de présentation	Nombre d'insectes entiers morts / 100 g max.	Excréments de mammifères Mg / Kg Max	Dégâts de moisissure % p / p (max)	Souillures / infestation d'Insectes % p / p (max)	Matières externes % p / p (max)	Corps étrangers % p / p (max)	Insecte vivant	Brisé immature ratatiné	Autres excréments Mg / Kg Max	Fragments d'insectes ou autres observations
Piment de la Jamaïque	Entier	2	11	2	1	0,50		Exempt		5,0	Baies noires Baies blanches Baies cassées avec tige - chacune @ 0,05% max
	En morceaux										
	Moulu / en poudre							Exempt			Fragments d'insectes : 30 / 10g Poils de rongeurs : 1 / 10g
Cumin, noir (Carvi)	Entiers	4	6,6	1	1	[0,50]			5	22	
	En morceaux										
	Moulu										
Baies de genièvre	Entiers					2					
	En morceaux										
	Moulu										
	Entiers					1,0			2		

Nom	Forme / Mode de présentation	Nombre d'insectes entiers morts / 100 g max.	Excréments de mammifères Mg / Kg Max	Dégâts de moisissure % p / p (max)	Souillures / infestation d'Insectes % p / p (max)	Matières externes % p / p (max)	Corps étrangers % p / p (max)	Insecte vivant	Brisé immature ratatiné	Autres excréments Mg / Kg Max	Fragments d'insectes ou autres observations
Graine de moutarde	En morceaux										
	Moulu										
Anis étoilé	Entiers					2		0	25% maximum		Tiges 3%
	En morceaux										
	Moulu										
Vanille	Entiers										
	Pièces (coupées et en vrac)										
	Poudre										

Remarques :

1 : Densité apparente - Dans les cas où aucune densité apparente, la valeur, la méthode et la méthodologie peuvent être convenues par les commerçants,

2 : Excréments de mammifères - Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué par kg et / ou lb.

3 : Insectes morts entiers - Si le nombre total d'insectes morts entiers trouvés dans le nombre total de sous-échantillons dépasse la valeur spécifiée indiquée dans le tableau

ANNEXE II

Liste des épices du groupe des fruits secs et des baies

	Nom commun	Appellations commerciales	Nom scientifique
1	Piment de la Jamaïque	Piment de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.
2	Ambrette	Ambrette	<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.
3	Cambodge / Gamboge	Cambodge / Cambodge	<i>Garcinia cambogia</i> Desr.
4	Cardamome	Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.
		Cardamome cambodgienne	<i>Amomum krervanh</i> Pierre ex Gagnep.
		Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.
		Cardamome (Large) / Cardamome noire	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.
		Cardamome (petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton
		Cardamome Korarima	<i>Aframomum koranima</i>
		Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.
		Cardamome ronde / Cardamome Chester / Cardamome Siamois / Cardamome Indonésienne	
	Cardamome du Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites	
	Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
5	Chili	Chili	<i>Capsicum annuum</i> L.
		Paprika	<i>Capsicum frutescens</i> L.
6	Cumin, noir (carvi)	Cumin, noir (carvi)	<i>Nigella sativa</i> L.
7	Cumin	Cumin*	<i>Cuminum cyminum</i>
8	Graines de paradis	Graines de paradis	<i>Aframomum melegueta</i> K. Schum.
9	Baie de genièvre	Baie de genièvre	<i>Juniperus communis</i> L.
10	Kokam / kokum	Kokam / Kokum	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy
11	Mangue (séchée)	Mangue séchée	<i>Mangifera indica</i>
12	Moutarde	Moutarde, blanche ou jaune	<i>Sinapis alba</i> L.
13	Poivre	Poivre brésilien	<i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi
		Poivre de Canelo	<i>Drimys winteri</i>
		Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.
		Poivre de Barbarie de Chine / Poivre de Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i>
		Cubebes	<i>Cubebe Piper</i>
		Grain de paradis (grains de Guinée, piment Melegueta, piment d'Alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.
		Poivre noir / gousses de poivre guinéen	<i>Xylopi aethiopica</i> A.Rich.
		Poivre (poivre noir, blanc et vert) *	<i>Piper nigrum</i> L.
	Poivre Long	<i>Piper longum</i> L.	
	Poivre rose	<i>Schinus molle</i>	
	Poivre de Sichuan / poivre japonais	<i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC.	
	Poivre d'Afrique de l'Ouest / Bénin	<i>Piper guineense</i> Schumach. & Thonn.	
14	Anis étoilé	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook. f.
15	Tamarin	Fruit de tamarin	<i>Tamarindus indica</i> L.
16	Vanille	Vanille pompon	<i>Vanilla pompona</i> Schiede
		Vanille / Vanille mexicaine	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews
		Vanille de Tahiti	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore

* Déjà normalisé par le CCSCH