



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP16/SCH

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-neuvième session

Rome, Italie, 27 juin -1^{er} juillet 2016

RAPPORT DE LA DEUXIÈME SESSION DU

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Goa, Inde

14 -18 septembre 2015

NOTE: La lettre circulaire CL 2015/27-SCH est incluse dans le présent document.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2015/27-SCH
Septembre 2015

- Au:** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- Du :** Secrétariat
Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO / OMS sur les normes
alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
- Objet :** **Distribution du rapport de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (REP16 / SCH)**

Le rapport de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires sera examiné par la 39^e session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 27 juin – 1^{er} juillet 2016).

PARTIE A - QUESTIONS POUR ADOPTION PAR LA 39^E SESSION DE LA COMMISSION

Avant-projet de normes à l'étape 5 de la procédure

1. Avant-projet de norme pour le cumin (Par. 25 et Annexe III)
2. Avant-projet de norme pour le thym (Par. 37 et Annexe IV)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les documents ci-dessus doivent le faire par écrit au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO / OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel : codex@fao.org) **avant le 31 mai 2016.**

PARTIE B - DEMANDE DE COMMENTAIRES ET D'INFORMATIONS

Propositions de nouveaux travaux sur les épices et les herbes culinaires (REP14 / SCH para. 34).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des propositions de nouveaux travaux au Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) devraient le faire par écrit au (i) Point de contact national du Codex pour l'Inde (PNCE), Autorité pour la sécurité et les normes alimentaires en Inde (Food Safety and Standards Authority of India), au Ministère de la Santé et de la Famille, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi -110 002, INDE, Tél: +91-11-23237439, Courriel : codex-india@nic.in; et au Dr Dinesh Singh Bisht, Agent de liaison, Secrétariat, Comité du Codex sur les épices et herbes culinaires, courriel : ccsch@indianspices.com avec copie au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO / OMS, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Courriel : [Codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **avant le 30 septembre 2016.**

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS	page IV
RAPPORT DE LA DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	page 12
	Paragraphe
Introduction	1
Ouverture de session	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour (Point 1)	6
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et les autres comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	7 - 15
Activités des organisations internationales pertinentes pour le travail du CCSCH (Point 3 de l'ordre du jour)	16
Avant-Projet de norme pour le poivre noir, blanc et vert (Point 4 de l'ordre du jour)	17 - 21
Avant-projet de norme pour le cumin (Point 5 de l'ordre du jour)	22 - 25
Avant-projet de norme pour l'origan (Point 6 de l'ordre du jour)	26 - 31
Avant-projet de norme pour le thym (Point 7 de l'ordre du jour)	32 - 37
Document de travail sur le regroupement d'épices et d'herbes culinaires (Point 8 de l'ordre du jour)	38 - 43
Propositions de nouveaux travaux (Réponse au CL 2014/04-SCH) (Point 9 de l'ordre du jour)	44 - 54
Autres activités et travaux futurs (Point 10 de l'ordre du jour)	55 - 56
Date et lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour)	57

LISTE DES ANNEXES

Annexe I :	Liste des participants	13
Annexe II :	Réponses du CCSCH2 à la mise en œuvre du Plan stratégique	23
Annexe III :	Avant-projet de norme pour le cumin (à l'étape 5)	28
Annexe IV :	Avant-projet de norme pour le thym séché (à l'étape 5)	32

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires est parvenue aux conclusions suivantes :

Questions pour adoption à la CAC39

Le Comité a convenu de transmettre les projets de normes suivantes pour adoption à l'étape 5 :

- Projet de norme pour cumin (para. 25 et Annexe III) ;
- Projet de norme pour thym (para. 37 et Annexe IV).

Questions pour examen à la CAC39

- Le Comité a fourni des réponses concernant l'état de mise en œuvre de certaines activités du Plan stratégique du Codex (2014 - 2019) pertinentes pour ses travaux (par. 12 et Annexe II).

Questions soumises à d'autres comités

Le Comité :

Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)

- a répondu à la demande du CCFA47 concernant l'utilisation des additifs alimentaires dans les herbes culinaires (para.15).

Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF)

- a demandé au CCCF de clarifier l'applicabilité des teneurs maximales en contaminants pour les légumes-feuilles, les épices et les herbes culinaires (para. 36).

Les comités pertinents (avenants)

- ont transmis les dispositions pour les additifs alimentaires, l'étiquetage et les méthodes d'analyse au CCFA, CCFL et CCMAS respectivement pour approbation (par. 24).

Autres questions soumises pour information

Le Comité :

- a retourné le projet de norme pour le poivre noir, blanc et vert et le projet de norme pour l'origan à l'étape 2/3 pour reformulation par les groupes de travail électronique (eWGs) (para 21 et 31) ;
- a convenu d'utiliser la liste de priorités pour l'envoi de propositions de nouveaux travaux à la Commission pour sa prochaine session (par 54);
- a convenu d'examiner à sa prochaine session : (i) les plans d'échantillonnage pour l'inclusion dans les normes pour le thym et le cumin ; et (ii) le document de discussion sur le développement d'un glossaire des termes et sur la signification de traitement ultérieur et comment cela s'applique à la portée du CCSC (par 36 et 56).

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) a tenu sa deuxième session à Goa, en Inde, du 14 au 18 septembre 2015, à l'aimable invitation du gouvernement indien. La session a été présidée par le Dr M. R Sudharshan, ancien directeur de la recherche au Conseil des épices (Ministère du commerce et de l'industrie, Gouvernement indien). La session a été suivie par 38 pays membres et une organisation membre, ainsi que trois observateurs. La liste des participants, y compris des secrétariats, est donnée en Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Le Dr A. Jayathilak IAS, Président du Conseil des épices (Ministère du commerce et de l'industrie, Gouvernement indien), a accueilli les délégués. Il a fait remarquer que les évolutions positives récentes dans la production, le traitement et le commerce des épices, étaient dues au système rigoureux de contrôle qualité en Inde. Il a mentionné que l'Autorité indienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments et des normes (FSSAI), mais également le Point de contact national avec le Codex en Inde, représentait la principale entité du pays en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments et les normes alimentaires. Le Dr Jayathilak a conclu son discours en souhaitant aux délégués des échanges fructueux et un agréable séjour à Goa.
3. M. Ashish Bahuguna IAS, Président de la FSSAI, a ouvert la session en allumant la lampe traditionnelle. Dans son discours d'ouverture, le Président de la FSSAI a souligné l'importance du travail du Comité sur le développement de normes pour les épices et herbes culinaires.
4. Le Dr M. Sudharshan, Président du Comité, et le Dr PS Sreekantan Thampi, Secrétaire d'organisation du Comité, ont également salué les délégués.

Répartition des compétences¹

5. Le Comité a noté la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

6. Le Comité a :
 - a) Adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.
 - b) Convenu d'établir un groupe de travail (GT) en cours de session, présidé par les États-Unis, pour :
 - Examiné les propositions de nouveaux travaux soumises en réponse à la [CL 2014/04-SCH](#) (Point 9) ; et
 - Évalué les propositions selon les Critères régissant l'établissement des priorités de travail, énoncés dans le Manuel de procédures.
 - c) Convenu d'examiner les points de l'ordre du jour dans l'ordre suivant : 2, 3, 7, 5, 6, 4, 8, 9, 10, et 11.

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

7. Le Comité a noté que les questions soumises par la 37e et la 38e session de la CAC et les autres comités étaient principalement présentées à titre d'information, alors que d'autres seraient examinées selon les points pertinents de l'ordre du jour.

Suivi du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019

8. Le Comité a préparé une réponse, en fonction des propositions de l'Inde ([CRD3](#)) et de l'Union européenne ([CRD4](#)).
9. Le Comité a par ailleurs clarifié les réponses liées aux activités suivantes :

¹ [CRD 1](#) (Ordre du jour annoté - Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres).

² [CX/SCH 15/2/1](#).

³ [CX/SCH 15/2/2](#); [CRD3](#) (Observations de l'Inde) ; [CRD4](#) (Observations de l'Union européenne) ; [CRD12](#) (Observations du Chili).

Activité 1.2.1

10. Le Comité a convenu d'indiquer que, si le CCSCCH développe une approche de traitement des nouvelles questions, il convient de la développer selon les dispositions prévues dans le Manuel de procédures (Critères régissant l'établissement des priorités de travail - Critères applicables aux produits).

Activité 4.1.4

11. Le Comité a convenu que tous les membres sont chargés d'assurer que tous les documents de travail étaient communiqués en temps opportun.

Conclusion

12. Le Comité a convenu de transmettre les réponses au CCEXEC71 et à la 39e session de la CAC pour examen (Annexe II).

Gestion du travail du Comité

13. Le Comité a décidé de demander au groupe de travail en cours de session sur les priorités (voir le Point 1 de l'ordre du jour) de préparer un plan de classement des propositions de nouveaux travaux.

Additifs alimentaires

14. Le Comité a examiné la demande du Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) et a pris note des différents points de vue, y compris celui se référant à la norme générale pour les additifs alimentaires, selon laquelle : aucun additif ne doit être autorisé sans justification technologique ; il était prématuré pour le Comité d'envisager l'utilisation d'additifs alimentaires dans les épices et herbes culinaires à ce stade.

Conclusion

15. Le Comité a convenu d'informer au CCFA que le CCSCCH procédait à l'élaboration de deux normes sur les herbes culinaires (sur le thym et l'origan). Les deux avant-projets de normes proposés ne comprenaient pas de dispositions relatives aux antioxydants, alors que l'avant-projet de norme pour le thym incluait une proposition pour l'utilisation de cellulose microcristalline (INS 460(i)) cellulose en poudre (INS 460(ii)) et de dioxyde de silicium amorphe (INS 551), en tant qu'agent anti-agglomérant dans le thym en poudre ou moulu.

ACTIVITÉS DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES CONNEXES AUX TRAVAUX DU CCSCCH (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

16. Le Comité s'est félicité des activités de la FAO et de l'OMS, de l'IOSTA, du CIP et de l'ISO connexes à ses travaux.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE BLANC, NOIR ET VERT (POIVRES NBV) (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

17. La délégation de l'Inde, en tant que Président du groupe de travail électronique sur la norme pour le poivre noir, blanc et vert (poivres NBV), a présenté ce point et résumé les résultats du GTE. La délégation a également expliqué que le GTE avait considéré la demande du CAC37, envisageant d'élargir le champ d'application de la norme, pour inclure d'autres types de baies de poivre (grain de poivre), tels que le poivre rouge⁶, mais a constaté que cette option n'était pas réalisable.

Discussion

18. En raison de contraintes de temps, le Comité a décidé de recueillir des observations supplémentaires sur chaque section de l'avant-projet de norme, afin que ces observations, ainsi que les commentaires écrits soumis à la présente session, puissent être considérés lors de la nouvelle rédaction du document.
19. Les délégations ont fait les commentaires suivants :

a. Titre

- inclure le mot « séché », pour le différencier de la forme frais et cohérent avec les autres projets de normes.

⁴ [CX/SCH 15/2/3](#); [CX/SCH 15/2/3 Add.1](#).

⁵ [CX/SCH 15/2/4](#); [CX/SCH 15/2/4 Add.1](#) (Observations de l'Argentine, Chili, Côte d'Ivoire, Djibouti, Égypte, Éthiopie, Gabon, Guinée, Indonésie, Kenya, Mali, Mauritanie, Mexique, Sénégal et Sri Lanka) ; [CX/SCH 15/2/4 Add.2](#) (Observations du Cameroun, Costa Rica, Japon, Nigéria, Soudan et Thaïlande) ; [CRD7](#) (Observations du Ghana) ; [CRD8](#) (Observations de l'Union européenne) ; [CRD9](#) (Observations des Philippines) ; [CRD10](#) (Observations de la Malaisie).

⁶ [REP14/CAC](#) par. 98

b. *Section 1 : Champ d'application*

- supprimer « à des fins de restauration » ;
- supprimer « trois formes commerciales » pour être cohérent avec le champ d'application ;
- inclure le poivre déshydraté et séché.

c. *Section 2.1 : Définition du produit*

- utiliser des définitions claires qui aideront à différencier les poivres noirs, blancs et verts ;
- les critères de maturité utilisés devraient être clairement définis ou des définitions quantitatives doivent être utilisées ;
- les définitions suivantes ont été proposées : « Poivre noir - baies séchées ayant un péricarpe entier » « Poivre blanc - baies séchées avec péricarpe externe retiré », « Poivre vert - provenant de baies vertes, suite à l'élimination de l'humidité dans des conditions contrôlées ».

d. *Section 2.2 : Formes*

- harmoniser les formes avec celles utilisées dans les autres normes en cours d'élaboration;
- supprimer les tailles de tamis.

e. *Section 2.4 : Classes ou catégories commerciales*

- faire la distinction entre le poivre destiné à la consommation humaine directe et le poivre destiné à un traitement ultérieur, et élaborer des dispositions distinctes (dans les tableaux 1,2,3 et 4).

f. *Section 2.5.1 Corps étrangers*

- aligner la définition avec celle des autres normes en cours d'élaboration;
- transférer la définition dans une note de bas de page, sous le tableau 2, par souci de commodité.

g. *Section 2.5.2 Baies légères*

- exclure les baies de poivre vert déshydratées de la définition, puisque celles-ci sont récoltées en étant immatures.

h. *Section 3.2 Facteurs de qualité*

- insérer une nouvelle section sous 3.2 pour répondre à l'odeur, la saveur et la couleur et à la taille et la forme générale, afin d'assurer la cohérence avec les dispositions présentes dans les autres avant-projets de normes ;
- dans le tableau 1 « Paramètres basiques des poivres NBV », supprimer les numéros de section, n'étant plus appropriés ; et supprimer également les mots « forme sphérique » dans le paramètre de taille et forme générale pour le poivre blanc ;
- dans le tableau 3 « Caractéristiques chimiques des poivres NBV entiers », transférer le terme de dioxyde de soufre dans la section 4 « Additifs alimentaires » et supprimer la teneur en sel, évoquant un produit mariné.

i. *Section 4 : Additifs alimentaires*

- Insérer le dioxyde de soufre, transféré du Tableau 3, et modifier la section en conséquence.

j. *Section 6 Hygiène alimentaire*

- examiner la pertinence de la Section 6.3 et sa relation avec la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

k. *Section 9 : Conditionnement et stockage*

- supprimer cette section en tant que Conditionnement et stockage, puisqu'elle couvre les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995), référencés dans la Section 6.

Conclusion

20. Le Comité a convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Inde et co-présidé par l'Indonésie et le Cameroun, ouvert à l'ensemble des membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, afin de réviser l'avant-projet de norme, en tenant compte des discussions ci-dessus et des observations écrites soumises à la présente session, ainsi que des décisions pertinentes concernant le format des autres normes en cours d'élaboration.

Statut de l'avant-projet de Norme pour les Poivres Noirs, Blancs et Verts

21. Le Comité a convenu de renvoyer l'avant-projet de norme aux étapes 2/3 pour une nouvelle rédaction par le GTE mentionné ci-dessus, ainsi qu'une révision, une diffusion pour observations et un examen lors de la prochaine session du CCSC.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CUMIN (Point 5 de l'ordre du jour)⁷

22. La délégation de l'Union européenne, en tant que Président du groupe de travail électronique, a présenté ce point et a expliqué que les principes et les approches utilisés dans la définition de la mise en page, des dispositions de qualité et des autres exigences pour le cumin, étaient similaires à celles du thym. La délégation a souligné certaines questions que le GTE n'a pas réussi à résoudre, notamment en ce qui concerne le classement et certaines exigences physico-chimiques.

Discussion

23. Le Comité a examiné section par section l'avant-projet de norme, annoté des observations et pris les décisions suivantes :
- Section 1 : Champ d'application* - mettre entre crochets la dernière phrase « il ne concerne pas des produits » lorsque celui-ci est destiné à subir un examen plus approfondi de sa besoin ou interprétation (se référer au Point 10 de l'ordre du jour).
 - Section 2.2 : Formes* - ajouter les définitions de « concassé » ou « écrasé », (se référer au Point 7 de l'ordre du jour)..
 - Section 2.3 : Types de variétés* - supprimer le texte, le cumin étant une culture annuelle et aucune variété sauvage ou hybride n'ayant été utilisée.
 - Section 3.2.1 : Odeur, saveur et couleur* - supprimer « aldéhyde de cumin », la composition de l'arôme de cumin ayant été attribuée à un certain nombre de substances ; élargir la gamme de couleurs, à savoir du gris clair au brun foncé ; et apporter d'autres modifications rédactionnelles.
 - Section 3.2.3 : Classification* - ajouter un texte pour indiquer que les exigences de la Classe III/Catégorie III s'appliquent comme des exigences minimales aux produits non classés puisque tous les pays n'utilise pas la classification.
 - Section 3.2.4 : Caractéristiques physiques* - supprimer la colonne relative aux exigences en matière de « fruits avec tiges » dans le tableau 1 ; modifier la définition de la matière endommagée par les insectes dans la note de bas de page n°4, par souci de cohérence avec les autres normes. Le Comité est arrivé à un accord sur les autres exigences physiques. La délégation des États-Unis a exprimé des préoccupations sur les exigences physiques dans le tableau 1, celles-ci ne reflétant pas à leurs yeux les pratiques réelles relatives au commerce international.

⁷ [CX/SCH 15/2/5](#); [CX/SCH 15/2/5 Add.1](#) (Observations de l'Argentine, Chili, Côte d'Ivoire, Djibouti, Éthiopie, Gabon, Guinée, Inde, Kenya, Mali, Mauritanie, Sénégal et États-Unis) ; [CX/SCH 15/2/5 Add.2](#) (Observations du Cameroun, Costa Rica, Japon, Nigéria, Soudan et Thaïlande) ; [CRD7](#) (Observations du Ghana) ; [CRD8](#) (Observations de l'Union européenne)

- g) *Section 3.2.5 : Caractéristiques chimiques* - supprimer les paramètres concernant « l'extrait éthéré non volatile » et la « teneur en aldéhyde du cumin », n'étant pas forcément utiles pour le contrôle qualité. Le Comité est arrivé à un accord sur les autres exigences chimiques.
- h) *Section 5.2 : Contaminants* - supprimer la référence concernant les résidus de médicaments vétérinaires, non pertinente concernant les matières végétales couvertes par le projet de norme ;
- i) *Section 8.2 : Nom du Produit* - supprimer l'année de production (8.2.3), ce paramètre étant impossible à vérifier lors de l'inspection régulière normale.
- j) *Section 9 : Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* - aligner le tableau des méthodes d'analyse à celui des autres normes en cours d'élaboration; supprimer le plan d'échantillonnage, les herbes aromatiques et les épices devant faire l'objet d'évaluations complémentaires ; et s'accorder sur l'élaboration d'un plan d'échantillonnage approprié (se référer au Point 7 de l'ordre du jour).

Conclusion

24. Le Comité a noté que :

- a) Des progrès importants sur la norme ont été accomplis, bien que quelques questions restent à examiner, à savoir, la définition de la transformation et du plan d'échantillonnage et, par conséquent, a donc convenu de faire avancer le document dans la procédure par étapes ;
- b) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse seront soumises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), respectivement pour approbation.

Statut de l'avant-projet de norme pour le cumin (N05-2014)

25. Le Comité a convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 (Annexe III).

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN (Point 6 de l'ordre du jour)⁸

26. La délégation de l'Union européenne a présenté ce point et a résumé les résultats du groupe de travail électronique, dirigé par l'Argentine et co-présidé par la Grèce. La délégation a noté que le format de l'avant-projet de norme avait été aligné sur celui des trois autres avant-projets de normes, et a souligné un certain nombre de questions qui restaient à résoudre, concernant le champ d'application, les formes, la saveur et la couleur, plusieurs exigences chimiques et physiques, mais également concernant la méthode relative à la détermination d'huiles volatiles et au plan d'échantillonnage.

Discussion

27. Le Comité a examiné section par section l'avant-projet de norme, annoté des observations et pris les décisions suivantes :

- a) *Format* - aligner le format de la norme avec celle des autres normes en cours d'élaboration.
- b) *Titre* : inclure le mot « séché » à fin de le différencier de la forme fraîche et être cohérent avec des autres normes en cours d'élaboration.
- c) *Section 1 : Champ d'application*
 - exclure *Origan majorana* du champ d'application de la norme et aligner la section avec celle des autres normes en cours d'élaboration ;
 - noter les différentes opinions concernant la dernière phrase de la section « Champ d'application », excluant les produits destinés à la transformation : l'exclusion réduit considérablement le champ d'application de la norme par rapport à celui proposé dans le document de projet approuvé par le CAC36⁹ ; une grande partie de l'origan et d'autres épices dans le commerce international sont destinés à une transformation ; les exigences commerciales réglementent déjà les produits destinés à la transformation ;

⁸ [CX/SCH 15/2/6](#); [CX/SCH 15/2/6 Add.1](#) (Observations de l'Argentine, Chili, Égypte, Kenya et Turquie) ; [CX/SCH 15/2/6 Add.2](#) (Observations du Cameroun, Costa Rica, Japon, Soudan et Thaïlande) ; [CRD7](#) (Observations du Ghana) ; [CRD8](#) (Observations de l'Union européenne) ; [CRD9](#) (Observations des Philippines)

⁹ [REP14/SCH](#) Annexe IV

- convenir de la poursuite de la discussion sur les « produits destinés à la transformation » (se référer au Point 10 de l'ordre du jour).
 - d) *Section 2.1 : Définition du produit* - Supprimer la référence liée au niveau approprié de développement, difficile à définir pour ce produit.
 - e) *Section 2,2 : Formes* - Remplacer les valeurs numériques de la taille de tamis par les formes « broyées / écrasées » et « en poudre / moulues », avec les définitions utilisées dans l'avant-projet des autres normes en cours d'élaboration, en notant que cela simplifierait la norme et faciliterait sa mise en œuvre .
 - f) *Section 2.3 : Types de variétés* - Ajout de texte sur l'exclusion de l'*Oregano majorana*.
 - g) *Section 3.2.2 : Odeur, saveur et couleur* - aligner la section avec celle concernant les autres normes en cours d'élaboration; élargir la gamme de couleurs, (du vert jaunâtre au vert olive) pour tenir compte de la couleur de l'espèce, comme par exemple, pour l'Origan turque (*Oreganum onites* L.) couvert par la norme.
 - h) *Section 3.2.3 : Classification* - ajouter un texte pour indiquer que les exigences de la Classe II/Catégorie II s'appliquent comme des exigences minimales aux produits non classés.
 - i) *Section 3.2.4 : Caractéristiques physiques*
 - supprimer toutes les exigences pour les formes en poudre/moulues ;
 - aligner la note de bas de page au paramètre « matières végétales étrangères » avec celle de la norme pour le thym ;
 - combiner les deux paramètres liés à des parties étrangères en un seul, à savoir « corps étrangers », qui comprenait à la fois des matières végétales et non végétales, en note de bas, la détermination des deux paramètres individuels n'étant pas possible ;
 - réviser le paramètre « poudre d'origan » pour lire « teneur en fines » ; et inclure des exigences différentes pour « feuilles entières / sommités florales » et formes « broyées / écrasées » ; la taille du maillage a été revue pour être « inférieure à 40/420 µm ».
 - mentionner qu'un glossaire des termes permettrait de définir les termes utilisés dans les normes pour les épices et les herbes culinaires (voir point 10 de l'ordre du jour).
 - j) *Section 3.2.5 : Caractéristiques chimiques*
 - les catégorie ont été retirées pour les formes « broyées / écrasées » et seulement un ensemble d'exigences a été retenu ; il a également été mentionné la nécessité d'examiner si le classement s'appliquerait également aux formes « broyées / écrasées » ;
 - impossible de parvenir à un accord sur le fait de conserver ou non le paramètre sur l'huile volatile et les exigences connexes.
28. Compte tenu des contraintes de temps et du nombre de questions non résolues, le Comité n'a pas examiné les parties restantes du document en détail.

Conclusion

29. Le Comité a noté que plusieurs dispositions nécessitaient encore une révision considérable et que par conséquence, la norme n'était pas prête pour avancer dans le processus d'étape.
30. Le Comité a convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Argentine et co-présidé par la Turquie, ouvert à l'ensemble des membres et observateurs et travaillant en anglais et en espagnol, afin de reformuler l'avant-projet de norme, en tenant compte des discussions ci-dessus et des observations écrites soumises à la présente session, ainsi que des décisions pertinentes concernant le format des autres normes en cours d'élaboration.

Statut de l'avant-projet de norme pour l'origan (N06-2014)

31. Le Comité a convenu de renvoyer l'avant-projet de norme aux étapes 2/3 pour une nouvelle rédaction par le GTE mentionné ci-dessus, ainsi qu'une diffusion pour observations et un examen lors de la prochaine session.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THYM (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

32. La délégation de l'Union européenne, en tant que Président du groupe de travail électronique sur la norme pour le thym, a présenté ce point et résumé les résultats du groupe de travail électronique. La délégation a noté que la structure de l'avant-projet de norme était basée sur la « *Présentation des normes de produits du Codex* » dans le Manuel de procédures et les normes Codex établies pour les fruits et légumes traités, ainsi que les dispositions de qualité, étaient basées sur la norme ISO correspondante. La délégation a souligné que les additifs alimentaires n'étaient pas autorisés, sauf pour certains agents anti-agglomérant utilisés uniquement dans les produits en poudre ou moulus, et qu'un certain nombre de dispositions où le groupe de travail électronique n'a pas pu parvenir à un consensus ont été laissées entre crochets, pour un examen plus approfondi.

Discussion

33. Le Président du CCSCCH a indiqué que les observations écrites présentées suggéraient que dans l'ensemble, les participants appuyaient les efforts déployés.
34. Le Comité a examiné section par section le projet de norme, annoté des observations et pris les décisions suivantes :
- a) *Titre* : insérer le mot « séché » dans le titre de la norme, pour le différencier et le rendre cohérent avec des autres normes en cours d'élaboration.
 - b) *Section 1 : Champ d'application* - transférer la formulation liée aux types de variétés dans une nouvelle section 2.3 « Types de variétés », par souci de cohérence avec le format des autres avant-projets de normes pour les épices et les herbes culinaires, supprimer « à des fins de restauration », pour plus de clarté et mettre entre crochets la dernière phrase « Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure », pour un examen plus approfondi de sa besoin ou interprétation (se référer au Point 10 de l'ordre du jour).
 - c) *Section 2.1 : Définition du produit* - Supprimer la référence liée au niveau approprié de développement, difficile à définir pour ce produit.
 - d) *Section 2.2 : Formes* - Ajout des définitions « broyées / écrasées » et des formes « en poudre / moulu », pour faire la distinction entre ces deux formes.
 - e) *Section 3.2.3 : Caractéristiques chimiques et physiques* - séparer la section en deux comme suit : 3.2.3 « Caractéristiques physiques » et 3.2.4 « Caractéristiques chimiques », par souci de cohérence avec le format des autres avant-projets de normes pour les épices et les herbes culinaires. Un accord a été convenu sur les exigences laissées entre crochets. Les paramètres spécifiques ont été modifiés comme suit :
 - les exigences ont été exprimées en valeurs absolues (maximum ou minimum) ;
 - la longueur des tiges (telle que définie dans la note de bas de page n°1) a été réduite à 7 mm, les données indiquant que des tiges mesurant plus de 7 mm augmentaient le risque de blessures chez les humains ;
 - le terme « moisissures » a été modifié par « moisissures visibles » pour préciser que le paramètre se réfère au produit affecté par la moisissure ;
 - une nouvelle exigence concernant les « feuilles / fleurs endommagées par les insectes » a été ajoutée à la section 3.2.3.

La délégation du Brésil a estimé que l'examen des exigences physiques et chimiques devrait être reportée, jusqu'à ce que la question relative à la transformation ne soit résolue.
 - f) *Section 3.3 : Classification des « défectueux »* - changer le mot « contenant » par « échantillon de lot », reconnu comme étant plus approprié.
 - g) *Section 4 : Additifs alimentaires* - changer la disposition pour les celluloses (INS 460) en tant qu'additifs alimentaires mentionnés : la cellulose microcristalline (SIN 460 (i)) et la cellulose en poudre (INS 460 (ii)), et le dioxyde de silicium amorphe ajouté (INS 551).

¹⁰ [CX/SCH 15/2/7](#); [CX/SCH 15/2/7 Add.1](#) (Observations de l'Argentine, Chili, Côte d'Ivoire, Djibouti, Éthiopie, Gabon, Gambie, Kenya, Mali, Mauritanie, Mexique, Niger et Sénégal) ; [CX/SCH 15/2/7 Add.2](#) (Observations du Cameroun, Costa Rica, Japon, Nigéria, Soudan et Thaïlande) ; [CRD7](#) (Observations du Ghana) ; [CRD8](#) (Observations de l'Union européenne).

- h) *Section 5 : Contaminants* - supprimer la référence concernant les résidus de médicaments vétérinaires, non pertinente concernant les matières végétales. Le Comité s'interroge si les teneurs maximales actuelles de contaminants pour les légumes à feuilles sont également applicables aux épices et herbes aromatiques, en raison de la différence de niveau de consommation.
- i) *Section 8 : Étiquetage* - supprimer l'année de production (8.2.3), ce paramètre étant impossible à vérifier lors de l'inspection régulière normale.
- j) *Section 9 : Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* - Inclure les méthodes d'évaluation des dommages causés par les insectes et la moisissures, ainsi que les diverses méthodes ASTA reconnues comme des méthodes alternatives ; et supprimer le plan d'échantillonnage, les herbes aromatiques et les épices devant faire l'objet d'évaluations complémentaires, et convenir à un plan d'échantillonnage approprié devant être élaboré.

Conclusion

35. Le Comité a noté que :
- a) Des progrès importants sur la norme ont été accomplis, mais quelques questions restent à examiner, à savoir, la définition de la transformation et du plan d'échantillonnage et, par conséquent, a donc convenu de faire avancer le document dans la procédure par étapes ;
 - b) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse seront soumises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), respectivement pour approbation.
36. Le Comité a convenu de :
- a) Mettre en place un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais uniquement, pour préparer les plans d'échantillonnage pour leur inclusion dans les normes relatives au thym et au cumin, en tenant compte des recommandations du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)¹¹, pour examen lors de sa prochaine session ;
 - b) Demander au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) d'examiner si les teneurs en contaminants maximales existantes pour les légumes à feuilles peuvent s'appliquer aux épices et aux herbes culinaires, ou si des niveaux maximaux spécifiques doivent être rédigés.

Statut de l'avant-projet de norme pour le thym (N07-2014)

37. Le Comité a convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 (Annexe IV).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE REGROUPEMENT DES ÉPICES ET DES HERBES CULINAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)¹²

38. La délégation de l'Inde, en tant que Président du groupe de travail électronique sur le regroupement des épices et des herbes culinaires, a présenté ce point et résumé les résultats du GTE. La délégation a expliqué que le GTE avait préparé une proposition de regroupement des épices en sept (7) groupes et des herbes culinaires en un (1) groupe.

Discussion générale

39. Le Président a rappelé que l'objectif du GTE sur le regroupement était d'explorer la possibilité d'élaborer des normes de regroupement. Il a noté que le document préparé par le groupe de travail électronique était une bonne tentative de regroupement, listant l'ensemble des herbes et épices utilisées dans le monde, soit 113 épices et herbes culinaires, représentant ainsi un bon point de départ pour les travaux du Comité.
40. Le Président a noté que le groupe « écorce séchée » semblait être un bon candidat pour une norme de regroupement et que la poursuite des travaux sur la liste pourrait conduire à l'identification d'autres groupes / sous-groupes de produits, pour lesquels ce type de normes pourrait être développé. Le Président a par ailleurs noté que l'ensemble des observations écrites étaient en faveur du regroupement proposé et a donc invité le Comité à examiner la façon dont la proposition pourrait aider à faire avancer le travail du Comité.

¹¹ [REP14/MAS](#) para 83, Point 2

¹² [CX/SCH 15/2/8: CRD5](#) (Commentaires sur les observations de l'Argentine, Cameroun, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Djibouti, Éthiopie, Gabon, Gambie, Guinée, Indonésie, Kenya, Mali, Mauritanie, Niger, Nigéria, Sénégal, Soudan et Thaïlande) ; [CRD12](#) (Observations du Chili).

41. Les délégations ont formulé les observations suivantes :
- La section « Généralités » devrait définir clairement l'objectif et la justification du regroupement, et se référer seulement à l'utilisation d'épices et d'herbes culinaires sous mandat du CCSC (par exemple, l'utilisation des épices et des herbes culinaires dans le cadre de la médecine ne doit pas être considéré) ;
 - Le groupe « Autres » devrait être mieux défini ;
 - Le regroupement devrait prendre en compte les similitudes botaniques des plantes ; les codes SH ne doivent pas être utilisés (étant des noms commerciaux, et spécifiques par pays) ;
 - Il serait intéressant de se référer à une ou deux bases de données largement utilisées pour les produits de l'agriculture, comme par exemple, La base de données GREN et la base de données mondiale de l'agriculture et des cultures horticoles de Mansfeld et les cités comme les sources autorisées pour la nomenclature des noms botaniques.
 - La liste doit être uniquement utilisée comme référence et permettre l'inclusion d'autres produits.
42. Plusieurs délégations ont suggéré l'ajout, la suppression et le déplacement vers d'autres groupes d'un certain nombre d'épices et d'herbes culinaires.

Conclusion

43. Le Comité a accepté la proposition du Président de poursuivre les travaux sur le regroupement et d'établir un GTE dirigé par l'Inde et co-présidé par le Nigéria et la Turquie, ouvert à l'ensemble des membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, visant à :
- Mettre à jour la liste ;
 - Réviser la liste sur la base des observations présentées ;
 - Tenter quelques sous-regroupements, en vue de recommander des normes de regroupement ; et
 - Explorer la possibilité de développer un format pour les normes de regroupement des épices, en tenant compte des caractéristiques physiques et chimiques des avant-projets de norme pour le cumin et le thym (Annexes III et IV) et du format d'autres normes Codex de regroupement, par exemple, la *Norme pour les jus et nectars de fruits* ([CODEX STAN 247-2005](#)).

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX (Réponses à la [CL 2014/04-SCH](#)) (Point 9 de l'ordre du jour)¹³

44. La délégation des États-Unis, en tant que Président, a présenté le rapport (CRD 2) du Groupe de travail en cours de session sur la priorisation des propositions de nouveaux travaux et a informé le Comité que le Groupe de travail avait examiné dix propositions : (i) le paprika (Argentine) ; (ii) le basilic (Égypte) ; (iii) la coriandre (Égypte) ; (iv) les piments déshydratés (Inde) ; (v) l'ail séché et déshydraté (Inde) ; (vi) le gingembre séché et déshydraté (Inde) ; (vii) la noix de muscade (Indonésie) ; (viii) le safran (Iran) ; (ix) le clou de girofle (Nigéria) ; et (x) et le gingembre séché entier et en poudre (Nigéria).
45. Il a noté que le travail a été guidé par les termes de référence donnés par la Commission (Point 1 de l'ordre du jour), et a pris en compte la charge de travail existante du CCSC.

Discussion

46. Le Comité a noté les conclusions du Groupe de travail en cours de session, sous chaque terme de référence, comme suit :

Examiner les propositions de nouveaux travaux

47. Le Comité a noté que les propositions soumises en réponse à la CL 2014/4-SCH avaient été examinées ; Quatre (4) propositions étant soit similaires ou ayant une relation étroite entres-elles, avaient été fusionnées dans les nouvelles propositions, à savoir, le gingembre séché et déshydraté, fusionné avec le gingembre séché entier et en poudre (CRD 11) ; et les piments déshydratés, avec le paprika (CRD 13).

¹³ [CL 2014/04-SCH](#); [CX/SCH 15/2/9](#); [CX/SCH 15/2/9 Add,1](#); [CRD 6](#) (Réponses du Cameroun, Costa Rica, Grenade, Inde, Soudan et Thaïlande); CRD11 (document de projet révisé - Nigéria) ; [CRD13](#) (document de projet révisé - Inde et Argentine) ; [CRD14](#) (document de projet révisé - Iran)

Évaluation des propositions

48. Le Comité a noté que le Groupe de travail en cours de session avait tenté de suivre l'approche du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), concernant le classement des propositions de nouveaux travaux. L'approche du CCFH n'ayant pas fonctionné, le Groupe de travail en cours de session a classé les propositions selon les critères de priorisation, tels qu'indiqués dans le Manuel de procédures.
49. Le Comité a été informé que, selon le résultat de l'examen, les propositions ont été évaluées et regroupées en trois catégories :
- i. Recommandées pour approbation (projets répondant aux exigences énoncées dans le Manuel de procédures) ;
 - ii. Approbation conditionnelle (projets nécessitant des changements minimes avant leur approbation);
et
 - iii. Renvoyées pour reformulation (projets nécessitant de profondes modifications).
50. Dans les deux premières catégories sus-visées, les propositions ont été classées en fonction de la plus haute priorité (voir ci-dessous).
- a) Recommandées pour approbation (par ordre de priorité)
 - i. Gingembre séché et déshydraté (Nigéria) ([CRD11](#))
 - ii. Piments séchés et Paprika (Inde et Argentine) ([CRD13](#))
 - iii. Ail séché (Inde) (CX/SCH 15/2/9 Annexe IV)
 - b) Approbation conditionnelle (par ordre de priorité)
 - i. Basilique (Égypte)
 - ii. Safran (République islamique d'Iran)
 - iii. Muscade (Indonésie)
 - c) Renvoyées pour reformulation
 - Coriandre (Égypte)
 - Clou de girofle (Nigéria)
51. Le Comité a noté que les documents de projets recommandés pour approbation pourraient être révisés, afin de fournir des informations actualisées et soumis à nouveau avec une note explicative à cet effet.

Autres

52. Le Comité a convenu que les travaux sur la priorisation continueront selon les dispositions actuelles (GTE en cours de session), en raison de : l'implication des ressources pour établir un groupe de travail physique, et pour permettre une plus large participation.

Conclusion

53. Le Comité a noté qu'il avait été impossible d'entreprendre des travaux sur de nouveaux points, aucun travail n'ayant été finalisé lors de la session.
54. Il a été convenu que la liste de priorités (voir ci-dessus) serait utilisée afin d'envoyer des propositions de nouveaux travaux à la Commission, sauf si une situation d'urgence ou un problème concernant la sécurité des consommateurs affectent le commerce mondial.

AUTRES ACTIVITÉS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)

Glossaire des termes et des produits destinés à la transformation

55. Le Comité a rappelé la discussion au sujet d'un glossaire des termes et des produits destinés à la transformation, au titre des points 4, 5, 6 et 7 de l'ordre du jour, et a noté que l'élaboration d'un glossaire des termes, ainsi que plus de clarté concernant la définition de la transformation et son application via le champ d'application du CCSC, faciliterait l'élaboration de normes pour les épices et les herbes culinaires.
56. Par conséquent, le Comité se félicite de l'offre des États-Unis, afin de préparer un document de travail sur ces questions, pour examen lors de sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)

57. Le Comité a été informé que sa troisième session a été provisoirement prévue pour être tenue en février 2017, en Inde. La date exacte et le lieu seront décidés entre le Codex et les secrétariats indiens.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	POUR ACTION PAR	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP16/SCH)
Avant-projet de norme pour le cumin (N05-2014)	5	Membres, CAC39 CCSCH3	Par. 25 et App. III
Avant-projet de norme pour le thym (N07-2014)	5	Membres, CAC39 CCSCH3	Par. 37 et App. IV
Avant-projet de norme pour le poivre noir, blanc et vert (N04-2014)	2/3	Groupe de travail électronique (Inde, Indonésie et Cameroun) CCSCH3	Par. 21
Avant-Projet de norme pour l'origan (N06-2014)	2/3	Groupe de travail électronique (Argentine et Turquie) CCSCH3	Par. 31
Élaboration de plans d'échantillonnage de normes pour le cumin et le thym	-	Groupe de travail électronique (Brésil) CCSCH3	Par. 36
Document de travail sur le regroupement des épices et des herbes culinaires	-	Groupe de travail électronique (Inde, Nigéria et Turquie) CCSCH3	Par. 43
Document de travail sur le glossaire des termes et la signification de traitement ultérieur (dans le contexte des épices et herbes culinaires)	-	États-Unis d'Amérique CCSCH3	Par. 55-56

Annexe I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr Madenur Rangaswamy Sudharshan
(Former Director Research, Spices Board India)
222, 9th Main Road, Srinagara
Bangalore, Karnataka-560050, India
Tel: +91 080 26677114
Email: mrs44545@hotmail.com; ccsch.chair@nic.in

CHAIR'S ASSISTANTS - ASSISTANTS DU PRÉSIDENT - ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Assistant to Chair (on Stage)
Mrs Bijumol K K,
Senior Chemist,
Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board India,
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Tel: +91 9895467182, 0484 - 2333610
Email: bijumol.kk@nic.in

Assistant to Chair (on Floor)
Mr Kesavan Namboothiri M K,
Senior Chemist,
Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board India,
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Tel: +91 9446739388, 0484 - 2333610
Email: kesavannamboothiri.mk@nic.in

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Dehibi Ishak
Attaché commercial
Embassy of Algeria - New Delhi
Ministère des affaires étrangères
2/2 Shanti Niketan
110021, New Delhi
India
Tel: +919650753209
Email: dehibiishak@yahoo.fr

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mrs Slava Zeman
Counsellor (Agriculture)
Australian High Commission
1/50 G Shantipath, Chanakyapuri,
110021, New Delhi
India
Tel: +91 11 4149 4354
Email: slava.zeman@dfat.gov.au;
slava.zeman@agriculture.gov.au

ARGENTINA - ARGENTINE

Mr Edgar J. Flores Tiravanti
Minister
Head of the Economic and Trade Section
Embassy of Argentina
F-3/3 Vasant Vihar
110057, New Delhi
India
Tel: +91-11-40781900
Email: eft@mrecic.gov.ar

BANGLADESH

Mr Mohammad Arafat Hossain Sarker
Assistant Director
Bangladesh Standards and Testing Institution (BSTI) -
Certification Marks (CM)
116-A, Tejgaon I/A, 1208, Dhaka
Bangladesh
Tel: +88-02-8870278
Email: mahs.bsti@gmail.com

Mr Md. Mofidul Islam
Deputy Director
Bangladesh Standards and Testing Institution (BSTI)
Standards
116-A, Tejgaon I/A, 1208, Dhaka
Bangladesh
Tel: +88-02-8870278
Email: mofidulislam5@gmail.com

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Oliveira
 Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 340B
 70043900, Brasilia / DF
 Brazil
 Tel: 556132183250
 Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Hermann Henri Nkandi
 Inspecteur Phytosanitaire
 Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
 Direction de la Réglementation et du Contrôle de
 Qualité
 PB 2082 Yaoundé
 Cameroon
 Tel: +2376998087/ 675777018
 Email: nkandihermann@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Kevin Smith
 National Manager, Standards of Identity, Composition
 and Grades
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 K1A0Y9, Ottawa
 Canada
 Tel: 613-773-6225
 Email: Kevin.Smith@Inspection.gc.ca

Mr Luc Rivard
 Director, Consumer Protection and Market Fairness
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road T2-6-150
 K1A0Y9, Ottawa
 Canada
 Tel: 613-773-5487
 Email: Luc.Rivard@Inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Mr Jaime Gonzalez
 Agregado Agrícola
 Ministerio de Agricultura
 Oficina Agrícola de Chile en India
 Tel: (91-11) 26145323
 Email: jgonzalez@chileindia.com

CHINA - CHINE

Ms Xueqiong Ren
 Assistant Professor
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing, China, 100022
 Beijing
 Tel: +86-13810013061
 Email: renxueqiong@cfsa.net.cn

Ms Jiaqi Wang
 Intern Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing, China, 100022
 Beijing
 Tel: +86-18610852896
 Email: wangjiaqi@cfsa.net.cn

Ms Zihui Chen
 Associate Chief Physician
 Guangdong Provincial Institute of Public Health
 No.160, Qunxian Road, Dashi, Panyu
 District, Guangzhou City,
 Guangdong Province, China, 511430
 Guangzhou - China
 Tel: +86-13902251629
 Email: chenzh@gdiph.org.cn

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Alaaeldin Ahmed Abd alla Elnemr
 Head of Central Department
 General Organization for Export and Import Control
 Cairo - Egypt
 Tel: 01222802475
 Email: elnemr_alaa@yahoo.com

Dr Shaimaa Mostafa Kamel
 Operation Manager
 Royal for Herbs
 191 Sudan St. Mohandeseen
 Giza - Egypt
 Tel: 0233470847, 0111 3336534
 Email: shaimaa_2004ab@yahoo.com

Dr Mervat Ahmed Fouad
 Consultant of Pharmacognosy and Medicinal Plants
 National Nutrition Institute (NNI)
 Ministry of Health
 Head of CCSCH Committee-EOS-Egypt
 53 Amman St. Dokki, Cairo
 Egypt
 Tel: +2 01005016726
 Email: Mevo_73@hotmail.com

Eng. Hanan Fouad Hamid
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization & Quality
 (EOS)
 16 Tadreeb El- Modarrebeen st., Ameriya Cairo
 Egypt
 Tel: 02 22845531
 Email: hananfouad86@hotmail.com

**EQUATORIAL GUINEA -
 GUINÉE ÉQUATORIALE -
 GUINEA ECUATORIAL**

Señor Don Pascual Bacale Mbiang
 Delegado Regional del Ministerio de agricultura y
 Bosques
 Ministerio de Agricultura y Bosques
 Calle Mbogo Nsogo, s/n Bata,
 Litoral 240, Bata
 Guinea Ecuatorial
 Tel:+240 222 278 157
 Email: pascaul_bamby@yahoo.es

Don Pablo Ndjeng MBA
 Doctor Veterinario afecto a la Dirección General
 Ministerio de Agricultura y Bosques
 Avenida Assan II
 3470, Malabo
 Guinea Ecuatorial
 Tel:+240 222 592 422
 Email: Ondjengmba@yahoo.es

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
 UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto Holma
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Rue Froissart, 101, 1049 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 299 86 83
 Email: risto.holma@ec.europa.eu

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Walther Quasigroch
 Administrator
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 Rochusstrasse 1 53123 Bonn
 Germany
 Tel: +49 228 99 529 4362
 Email: walther.quasigroch@bmel.bund.de

GHANA

Mr Gorden Kwabena Akurugu
 Regional Officer
 Food and Drugs Authority of Ghana
 Regional Office
 CT 2783 Cantonments, Accra
 Ghana
 Tel: +233 244 339632
 Email: gordena2002@gmail.com

Ms Gloria Aba Aryee
 Senior Regulatory Officer
 Food and Drugs Authority of Ghana
 CT 2783 Cantonments, Accra
 Ghana
 Tel: +233 243 089522
 Email: ampaabagh@yahoo.com

INDIA - INDE

Dr A Jayathilak
 Chairman
 Spices Board India, (Ministry of Commerce &
 Industry, Govt. of India
 Cochin-682025 Kerala
 India
 Tel: +91 9446022644,
 +91 484 2333610
 Email: jayathilak@nic.in

Ms Tulika Shukla
 Regulatory Advocacy Executive
 Nestle & Member, FICCI Codex Cell
 New Delhi
 India
 Email: tulika.shukla@in.nestle.com

Mr Ashish Kumar Dixit
 Lead-Regulatory Affairs
 Dabur India Limited & Member, FICCI Codex Cell
 Plot no.22, Site IV, Sahibabad – 201010, Ghaziabad
 (U.P.)
 India
 Email: ashish.dixit@dabur.com

Dr Madhava Naidu
 Head, Spice and flavour science
 CSIR-CFTRI
 Mysore
 India
 Email: mmnaidu@cftri.res.in

Ms Deeksha Bhatt
 Research Associate
 Food Regulatory Affairs, CIFTI- FICCI
 New Delhi
 India
 Email: deeksha.bhatt@ficci.com

Ms Pinki Aggarwal
 Research Associate
 Food Regulatory Affairs, CIFTI- FICCI
 New Delhi
 India
 Email: pinki.aggarwal@ficci.com

Dr Kandianan K
 Principal Scientist Agronomy
 Indian Institute of Spices Research
 Kozhikode
 India
 Email: kandiannan@spices.res.in

Dr T. John Zachariah
Head, Div. Crop production & PHT
Indian Institute of Spices Research
Kozhikode-12, Kerala
India
Email: john@spices.res.in; zacjohntj@gmail.com

Dr Firdos Ahmad Nehvi
Professor and Incharge Saffron Research Station
Sher-e-Kashmir University of Agricultural Sciences
and Technology of Kashmir
Shalimar, Srinagar
Jammu and Kashmir
India
Email: f.nehvi@rediffmail.com

Dr K. S. Murthy
Head of R&D and PD - Spices
ITC Limited - ABD ILTD
Spices Office,
Post Box No. 317, GT Road,
Guntur - 522 004 (AP)
India
Tel: 0863 - 2349737 (D)
Email: k.satyamurthy@itc.in

Mr Kishore Advani
Gautam Export Corporation
D 81, TTC Industrial Area, MIDC
Turbhe, Navi Mumbai, 400 705
India
Tel: 91 9820184893
Email: info@gautamexport.com

Mr Wasi Asghar
Assistant Director (T)
Export Inspection Agency
Thakkar Bapa Smarak Sadan, 2nd floor, Dr
Ambedkar Marg, Delhi- 110055
India
Email: eia-delhifood@eicindia.gov.in

Dr N C Patel
Vice Chancellor
Anand Agricultural University
Gujarat
India
Email: vc@aau.in

Dr J. Suresh
Professor & Head
Horticulture College & Research Institute
Department of Spices and Plantation Crops
Tamil Nadu Agricultural University, Coimbatore
India
Email: spices@tnau.ac.in

Dr S S Rathore
Senior Scientist (Biochemistry)
National Research Centre on Seed Spices
Beawar Road, Tabiji, Ajmer 305206 Rajasthan
India
Email: drssrathore@yahoo.co.in

Dr Balraj Singh
Director
National Research Centre on Seed Spices
Beawar Road, Tabiji, Ajmer 305206 Rajasthan
India
Tel: 91-9811271303, 91-8104736333
Email: nrcss.director@gmail.com
drbsingh2000@yahoo.com

Dr B S Phogat
Additional Plant Protection Advisor & Secretary (CIB
& RC)
Ministry of Agriculture & Welfare
Government of India
India
Email: cibsecy@nic.in

Dr Krishan Kumar Sharma
Network Coordinator
All India Network Project on Pesticide Residues
Indian Agricultural Research Institute
Delhi
India
Tel: 011-25846396
Email: kksaicrp@yahoo.co.in

Mr Perumal Karthikeyan
Assistant Director (Codex Regulations)
Food Safety and Standards, Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
110002
New Delhi
India
Tel: 91-11- 23237419
Email: baranip@yahoo.com

Mr Venugopal G
Scientist, Quality Evaluation Laboratory
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Email: ccsch.venu@gmail.com

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist
Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board (Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India)
Narela Delhi-110040
India
Email: ccsch.bisht@gmail.com

Dr A. Ranjit
Scientist
Quality Evaluation Laboratory, Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry
Government of India)
Mumbai
India
Email: ranjith.a@nic.in

Mr Ramesh Babu N.
Scientist
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin- 682025 Kerala
India
Email: ccsch.ramesh@gmail.com

Mr Bhoopathi L
Codex Cell,
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025
Kerala, India
Email: lbhoopathi@gmail.com

Mr M.S. Ramalingam
Assistant director
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Email: ccschramalingam@gmail.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Sri Esti Haryanti
Directorate General of Horticulture Seed, Directorate
General of Horticulture
Ministry of Agriculture
Jl. AUP No. 3 Pasar Minggu Jakarta Selatan
12520, Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 78847047
Email: sriesti_haryanti@yahoo.com

Mrs Muning Ekowati
Ministry of Agriculture
Jl. AUP No. 3 Pasar Minggu, Jakarta Selatan
12520, Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 78847047
Email: muningekowati@yahoo.com

Dr Agus Wahyudi
Ministry of Agriculture
Jl. Tentara Pelajar No.3
16111, Bogor
Indonesia
Email: aguswahyudi211@gmail.com

Dr Joni Munarso
Principal Researcher
Ministry of Agriculture
Indonesia Agency for Agricultural Research and
Development
Jl. Tentara Pelajar No. 12
16114, Bogor
Indonesia
Tel: +62251 8321762
Email: jomunarso@gmail.com

Mr Hariyanta Soetarto
Consul (Economics)
Head of Chancery (HOC)
Consulate General of the Republic of Indonesia,
19, Altamount Road, Cumballa Hill,
Mumbai - 400 026
India
Tel: (91-22)23511678/23530940/23530900
Email: kjrimumb@bom3.vsnl.net.in

Mr Vijay V. Tawde
Trade Assistant
Consulate General of the Republic of Indonesia
19, Altamount Road, Cumballa Hill,
Mumbai - 400 026
India
Tel: (91-22)23511678/23530940/23530900
Email: kjrimumb@bom3.vsnl.net.in

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Mrs Mojgan Pourmoghim
Expert, Member National committee of CCSC
Ministry of Health
Islamic Republic of Iran
Email: mpourmoghim@yahoo.com

Ms Ana Arasteh Alimardani
Member national committee of CCSC
Technical Manager
Novin Saffron Company
Toos Industrial Zone, Mashad-Iran.
Islamic Republic of Iran
Tel: +98 513 2231677
Email: qc@novinsaffron.com

Dr. Fakhrisadat Hosseini
Assistant Professor
Alzahra university. Biological science Faculty
Islamic Republic of Iran
Email: sadat77@gmail.com

ITALY - ITALIE - ITALIA

Ms Silvia Nicoli
Officer,
Ministry of agricultural, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
00187, Rome
Tel: +39 06 46654130
Email: s.nicoli@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Shunsuke Nakamura
Technical Committee Advisor in charge of Codex
All Nippon Spice Association
Japan
Email: info3762@ansa-spice.com

Mr Hiroshi Morooka
 Section Chief
 Food Manufacture and Commerce Division
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950
 Japan
 Email: hiroshi_morooka@nm.maff.go.jp

Mr Yusuke Shimizu
 Associate Director
 Food Safety and Consumer Policy Division, Food
 Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigadeki, Chiyoda-ku
 100-8950
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-8732
 Email: y_shimizu@nm.maff.go.jp

KENYA

Mrs Alice Onyango
 Manager-NCCP-KE
 Kenya Bureau of Standards
 Kenya National Codex Contact Point
 54974 Popo Road off Mombasa Road
 00200
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254-20-6948303
 Email: akothe@kebs.org

LIBYA - LIBYE - LIBIA

Ms Sakina Mohamed A El Khabuli
 CCP - LIBYA
 Libyan National Centre for Standardization &
 Metrology
 5178 Al fornaj-Tripoli
 Libya
 Tel: +21821 4630886 /84-308
 Email: sukakhabuli@lncsm.org.ly;
sukakhabuli@yahoo.com

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO

Mr Danny Zust
 Chargé de mission
 Ministry of Health - Direction de la Santé
 3, rue Primeurs
 L-2361, Strassen
 Luxembourg
 Tel: +352 24775632
 Email: danny.zust@Msetat.lu

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Mr Zehnder Jarroop Augustine Mercer
 Director for R&D
 Malaysia Pepper Board
 Lot 1115, Jalan Utama,
 Bintawa Industrial Area 93450
 Kuching, Sarawak
 Malaysia
 Email: zehnder@mpb.gov.my

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Juan José Linares Martínez
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
 rural, Pesca y Alimentación
 Dirección General de Normalización Agroalimentaria
 Av. Municipio Libre 377 Piso 4 Ala A Col. Santa Cruz
 Atoyac Del. Benito Juárez
 03310 México Distrito Federal
 Mexico
 Tel: +525538711000
 Email: juan.linares@sagarpa.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mostafa Khlifa
 Chef de section Café et Epices
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 Chimiques Agriculture
 25, rue Nichakra Casablanca
 Maroc
 Tel: 00212608848589
 Email: khlifaloarc@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Puck Bonnier
 Senior Policy Officer Plant Supply Chain
 Ministry of Economic Affairs
 20401- 2500 EK
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 6 21689860
 Email: p.bonnier@minez.nl

NEPAL - NÉPAL

Mr Nawa Raj Dahal
 Senior Food Research Officer
 Department of Food Technology and Quality Control
 Babarmahal, Kathmandu
 Nepal
 Tel: +9779841342597
 Email: nawarajd@yahoo.com

Dr Kshitij Shrestha
 Senior Food Research Officer
 Department of Food Technology and Quality Control
 Babarmahal, Kathmandu
 Nepal
 Tel: +9779860034775
 Email: kstha2000@gmail.com

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Margaret Efiong Eshiett
Deputy Director
Head, Codex Contact Point (Nigeria)
Standards Organisation of Nigeria
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street,
Off Admiralty Way, Lekki Peninsula
Lekki Phase 1, Lagos
Nigeria
Tel: +234 8023179774
Email: megesciott@yahoo.com

Mrs Yeside Eburnola Mary Akinlabi
Assistant Director
Standards Organisation of Nigeria
13/14, Victoria Arobieke Street, Lekki
Lagos
Nigeria
Tel: +234 8033139563
Email: yeside_makinlabi@yahoo.co.uk

Mr Babajide Emmanuel Jamodu
Standards Officer II
Standards Organisation of Nigeria
Codex Contact Point Nigeria
13/14, Victoria Arobieke Street, Lekki
Lagos,
Nigeria
Tel: +234 8058948965
Email: jjamodu@yahoo.com

Mrs Ogochukwu Nkolika Mainasara
Director
National Agency for Food and Drug Administration
and Control
445, Herbert Macaulay Way, Yaba
Lagos,
Nigeria
Tel: +234 8033217430, +234703481044
Email: mainasara.o@nafdac.gov.ng

Mr Idrisu Gata Liman
Assistant Director
Federal Ministry of Industry Trade and Investment
Area 11, Old Secretariat Garki
Abuja,
Nigeria
Tel: +234 8033352974
Email: limangata@gmail.com

Mr Joshua Ibrahim Mhya
Assistant Director
Federal Ministry of Industry Trade and Investment
Area 1, Garki
Abuja
Nigeria
Tel: +234 8032324786
Email: jimhya22@yahoo.com

PARAGUAY

Ing Genaro Coronel Ricardo
Chief, SENAVE
Organic Agriculture
Humaita 145
Asunción
Paraguay
Tel: 59521-490153
Email: gcoronelricardo@gmail.com

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Roy Ronson Postigo Medin
Observador
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
Oficina Comercial del Perú en New Delhi
Embassy of Peru D-2/5, Vasant Vihar New Delhi
110057
New Delhi
Tel: +91-11-45513921:
Email: rpostigo@mincetur.gob.pe

**REPUBLIC OF KOREA -
RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Dr Sang-Won Lee
Senior researcher
Rural Development Administration
92 Bisanro Soimyon Eumsung
Republic of Korea
Email: swlee1004@korea.kr

Dr Jong-chan Kim
Research Scientist
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu
463-746
Republic of Korea
Email: jckim@kfri.re.kr

Ms Yoonji Heo
Research Fellow
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu
463-746
Republic of Korea
Email: Heo.Yoon-ji@kfri.re.kr

SRI LANKA

Mrs Inoka Nilmini Wanasinghe Mudeyansalage
Assistant Director
Sri Lanka Export Development Board
No.42, Nawam Mawatha
00200, Colombo
Sri Lanka
Tel: + 94 112300732
Email: inoka@edb.gov.lk

Mr Nadu Kankanamge Anura Rupasinghe
 Director General
 Department of Export Agriculture
 No. 1095, Sirimavo Bandaranayake Mawatha
 Peradeniya, 20400 Kandy
 Sri Lanka
 Tel: +94 81 2388364
 Email: nkarupasinghe@yahoo.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mr Prateep Arayakittipong
 Standards Officer
 Office of Standards Development, Ministry of
 Agriculture and cooperatives
 50 Phaholyothin Rd. Ladyao, Chatuchak, Bangkok
 10900
 Thailand
 Tel: +6625612277
 Email: prateep_ming@hotmail.com

Mrs Usa Bamrungbhuet
 Director, Office of Standard Development
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phahonyothin Rd., Ladyao Chathuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +66 2 561 2277
 Email: codex@acfs.go.th

Ms Somrudee Rudeechoensakun
 Standards Officer, Office of Standard Development
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phahonyothin Rd., Ladyao Chathuchak , Bangkok
 Thailand
 Tel: +6625612277
 Email: dora_am29@hotmail.com

Ms Namaporn Attaviroj
 Standards Officer
 Office of Standard Development
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phahonyothin Rd., Ladyao, Chathuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +66 2 561 2277 ext. 1422
 Email: jzanamaporn@gmail.com

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Recep Ariturk
 Food Engineer
 Kutas Group Cooperation
 Kutas Group 1140 Sk. No:57 Guney Mah. Yenisehir
 İzmir
 Turkey
 Tel: +905412853318
 Email: recep_ariturk@kutas.com.tr

Mr Ahmet Gungor
 Food Engineer
 Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 Food Codex Department
 Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 Ankara
 Turkey
 Tel: +905058780899
 Email: agungor1977@mynet.com

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Mr Abdullah Ali Ussi
 Officer Incharge
 Ministry of Trade Industry and Marketing
 Zanzibar State Trading Corporation (ZSTC)
 26, Maisara Street,
 Zanzibar
 United Republic of Tanzania
 Tel: +255 24 2230271
 Email: info@zstcznz.org

Ms Pili Haji Ali Juma
 Director for Purchasing
 Ministry of Trade Industry and Marketing
 Zanzibar State Trading Corporation
 26, Maisara Street,
 Zanzibar
 United Republic of Tanzania
 Tel: +255 24 2230271
 Email: info@zstcznz.org

Mr Haji Khamis Omari
 Standard Officer
 Zanzibar Bureau of Standards
 Ministry of Trade, Industry and Marketing
 1136
 Zanzibar
 United Republic of Tanzania
 Tel: +255 773 150 059
 Email: ohaji50@yahoo.com

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr Dorian LaFond
 International Standards Coordinator
 USDA/ Agricultural Marketing Service
 Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW, Washington
 DC 20250-0247
 United States of America
 Tel: +202 690 4944
 Email: dorian.lafond@amsusda.gov

Ms Marie Maratos
 International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 20250
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: +1-202-690-4795
 Email: marie.maratos@fsis.usda.gov

Dr George Ziobro
 Research Chemist
 FDA - Office of Food Safety
 5100 Paint Branch Parkway, HFS-316
 20740
 College Park, MD
 United States of America
 Tel: +1 240 402 1965
 Email: George.Ziobro@fda.hhs.gov

**INTERNATIONAL INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATIONS -
 ORGANISATIONS INTERGOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES -
 ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**International Organization of Spice Trade
 Associations (IOSTA) -
 Organisation internationale des Associations de
 commerce des épices -
 Organización internacional de asociaciones de
 comercio de especias**

Mr Gerhard Weber
 Secretariat
 IOSTA
 Email: weber@verbaendebuero.de

Mrs Cheryl Deem
 Secretariat
 IOSTA
 Email: cdeem@astaspice.org

**International Pepper Community (IPC) -
 Communauté internationale du poivre -
 Comunidad Internacional de la Pimienta**

Mr W.D.L Gunaratne
 Executive Director of IPC
 Email: gunaedipc@gmail.com;
ed@ipcnet.org

**International Organization for Standardization -
 Organisation internationale de normalisation -
 Organización Internacional de Normalización**

Dr Bhawana Sachdeva
 Secretary Support Team to ISO/TC 34/SC 7,
 Scientist 'B', Food and Agriculture Department,
 Bureau of Indian Standards,
 9, Bahadur Shah Zafar Marg,
 New Delhi -110002 Telefax: 011-23231128
 Mobile: 08587938350
 Email: bhawana05@bis.org.in

CODEX SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU CODEX - SECRETARÍA DEL CODEX

Mr Patrick Sekitoleko
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Roma, Italy
 Tel: +39 06570 56626
 Email: Patrick.sekitoleko@fao.org

Ms Annamaria Bruno
 Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Roma, Italy
 Tel: +39 06570 56254
 Email: annamaria.bruno@fao.org

Mrs Zhang Lingping
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
 Tel: +39 06570 53218
 Email: lingping.zhang@fao.org

INDIAN SECRETARIAT - SECRÉTARIAT INDIEN - SECRETARÍA DE LA INDIA

Dr P S Sreekantan Thampi
Organising Secretary
CCSCH & Deputy Director Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Tel: +91 484 2333606, +91 9447435059
Email: drpssthampi2000@gmail.com

Mrs Thasnim K M
Codex Cell,
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Tel: +91 484 2333606
Email: ccsch.thasnim@gmail.com

Mrs Anju Cherian
Codex Cell,
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Tel: +91 484 2333606
Email: ccsch.anju@gmail.com

Ms Anita Karn
Director (Plantation)
Department of Commerce
Ministry of Commerce and Industry,
Government of India
Udyog Bhawan
New Delhi
India
Tel: 09868224430
Email: anita.karn@nic.in;
pattanayak.anita@gmail.com

Mr Anil Singh
Section Officer (Plantation- D)
Department of Commerce
Ministry of Commerce and Industry
Udyog Bhawan
New Delhi
India
Email: moc-plantd@nic.in

Mr Zavier T. V
Scientist,
Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Tel: +91 9495668125 / +91 484 2333610
Email: zaviersbqel@gmail.com;
ccsch.zavier@gmail.com

Mrs Pushpinder Jeet Kaur
Technical Officer
National Codex Contact Point India
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
FDA Bhawan
Kotla Road
New Delhi-110002
India
Email: nccp-india@nic.in

Ms Sukhmani Singh
Technical Officer
National Codex Contact Point India
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
FDA Bhawan
Kotla Road
New Delhi-110002
India
Email: nccp-india@nic.in

Annexe II**RÉPONSES DU CCSCH2 À LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DE**

Les réponses du CCSCH2 sont indiquées en caractères **gras et soulignés**.

But stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
1: Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation.	1.1: Établir de nouvelles normes alimentaires et revoir les normes existantes, sur la base des priorités de la Commission.	1.1.1: Appliquer de manière cohérente les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente.	Les normes nouvelles ou mises à jour sont élaborées à point nommé.	<ul style="list-style-type: none"> - Les critères d'établissement des priorités sont réexaminés et modifiés selon les besoins, puis appliqués. - Le nombre de normes modifiées et le nombre de nouvelles normes élaborées en appliquant ces critères.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Codex? <u>OUI</u> Le Comité utilise-t-il des critères spécifiques pour établir des normes? <u>Le CCSCH utilise les « Critères régissant l'établissement des priorités de travail » et le « Format des normes du Codex sur les produits », conformément au manuel de procédure du Codex.</u> <u>Dans ses travaux sur l'élaboration de normes pour les épices et les herbes culinaires, le Comité priorise les nouvelles propositions de travaux sur la base des critères mentionnés dans le manuel de procédure.</u> Le Comité a-t-il l'intention d'élaborer de tels critères? <u>Non, pour le moment. Dans la première session du CCSCH, il a été décidé qu'il n'était pas nécessaire d'utiliser d'autres critères spécifiques pour le CCSCH, autres que ceux prévus dans le manuel de procédure du Codex.</u></p>				
	1.2: Recenser de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des Membres et, le cas échéant, établir des normes alimentaires pertinentes.	1.2.1: Élaborer une démarche systématique visant à favoriser la détermination des enjeux naissants en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.	Les réponses en temps utile du Codex aux enjeux naissants et aux besoins des Membres.	<ul style="list-style-type: none"> - Les comités mettent en œuvre des démarches systématiques aux fins de la détermination des enjeux naissants. - Par l'entremise du Secrétariat du Codex, des rapports réguliers sont présentés au Comité exécutif au sujet de la démarche systématique et des enjeux naissants.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? <u>OUI</u> Comment le Comité détermine-t-il les enjeux naissants et les besoins des membres? <u>Les membres soumettent des nouvelles propositions de travaux, y compris les questions émergentes liées aux épices et aux herbes. D'autres Comités, la FAO ou l'OMS, pourraient également renvoyer de nouvelles questions au Comité.</u> Existe-t-il une démarche systématique? Est-il nécessaire d'élaborer une telle démarche? <u>Il n'existe</u></p>				

actuellement aucune approche systématique, bien qu'il serait intéressant d'en développer une, s'il se révèle que le processus actuel est insuffisant.				
		1.2.2: Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.	La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses membres est améliorée.	<ul style="list-style-type: none"> - Les suggestions des comités déterminant et établissant la priorité des besoins des Membres. - Un rapport des comités à l'intention du Comité exécutif exposant de quelle façon les normes satisfont les besoins des Membres à titre de volet du processus d'examen critique.
Inclus dans la question 1.2				
2: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex.	2.1: Veiller à l'application constante des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques.	2.1.1: Dans le cadre de l'élaboration des normes régissant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, recourir aux avis scientifiques des organismes d'experts mixtes de la FAO et de l'OMS dans toute la mesure du possible en se fondant sur les Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius.	Au cours du processus d'établissement des normes, les avis scientifiques sont pris en compte de manière cohérente par tous les comités pertinents.	<ul style="list-style-type: none"> - # Nombre de fois auxquelles le besoin d'un avis scientifique est: - déterminé; - sollicité; et - utilisé à point nommé.
<p>Question posée au Comité:</p> <p>Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? <u>NON. Un certain nombre d'avis scientifiques et de principes d'analyse des risques ne sont pas pertinents pour le CCSC, celui-ci étant un comité sur les produits.</u></p> <p>Le Comité demande-t-il des avis scientifiques au cours de ses activités, avec quelle fréquence cela arrive-t-il? <u>N/A</u></p> <p>Le Comité utilise-t-il toujours l'avis scientifique, si non, pourquoi? <u>N/A</u></p>				
		2.1.2: Promouvoir l'engagement des Membres et de leurs représentants en matière d'expertise scientifique et technique dans l'élaboration des normes du Codex.	L'augmentation du nombre d'experts techniques et scientifiques de niveau national qui contribuent à l'élaboration des normes du Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - # Le nombre de scientifiques et d'experts techniques au sein des délégations des Membres. - # Le nombre de scientifiques et d'experts techniques formulant des suggestions

				adéquates sur les positions nationales.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? OUI Comment les Membres s'assurent-ils que les avis scientifiques nécessaires sont pris en compte dans les positions des pays et que la composition de la délégation nationale permet de présenter et de défendre de manière adéquate cette position? Quelles orientations pourraient donner le Comité ou la FAO et l'OMS? Les Membres sont encouragés à faire participer leurs experts techniques et scientifiques lors de la présentation de nouvelles propositions de travaux, de la révision de l'ordre du jour, et de la soumission de leurs commentaires dans les groupes de travail.</p>				
		2.1.3: Dans le contexte de l'élaboration des normes du Codex, veiller à ce que tous les facteurs pertinents soient pleinement pris en compte au cours de l'exploration des options de gestion des risques.	La détermination et la tenue améliorées d'un registre de tous les facteurs pertinents pris en compte par les comités pendant l'élaboration des normes du Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - # Le nombre de documents issus de comités faisant état de tous les facteurs pertinents pris en compte dans les recommandations sur la gestion des risques. - # Le nombre de documents issus de comités faisant état en détail de la façon dont ces facteurs pertinents ont été pris en compte pour l'élaboration des normes.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? NON. Un certain nombre de principes d'analyse des risques, notamment la gestion des risques, ne sont pas pertinents pour le CCSCCH, celui-ci étant un comité sur les produits. Comment le Comité s'assure-t-il que tous les facteurs pertinents ont été pris en compte lors de l'établissement d'une norme et comment ceux-ci sont-ils documentés? N/A</p>				
		2.1.4: Communiquer les recommandations en matière de gestion des risques à toutes les parties concernées.	Les options en matière de gestion des risques sont communiquées et diffusées avec efficacité à toutes les parties intéressées.	<ul style="list-style-type: none"> - # Le nombre de publications et de communications en ligne diffusant les normes du Codex. - # Le nombre de communiqués de presse diffusant les normes du Codex.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? Non. Un certain nombre de principes d'analyse des risques, notamment la communication des risques, ne sont pas pertinents pour le CCSCCH, celui-ci étant un comité sur les produits. En prenant une décision sur la gestion des risques, le Comité donne-t-il une indication aux Membres sur la manière de communiquer cette décision? Un examen plus approfondi de ce point serait-il utile aux Membres? N/A</p>				
3: Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex.	3.1: Intensifier la participation effective des pays en développement aux travaux du Codex.	3.1.5: Dans la mesure du possible, favoriser le recours aux langues officielles de la Commission au sein des comités et des groupes de	Une participation active des Membres dans le cadre des comités et des groupes de travail.	- Un rapport au sujet du nombre de comités et de groupes de travail faisant usage des langues officielles de la Commission.

		travail.		
<p>Question posée au Comité:</p> <p>Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? OUI</p> <p>L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du comité est-elle suffisante? Le Comité recommande l'utilisation du plus grand nombre possible de langues officielles dans les GT, afin d'améliorer la participation des membres.</p> <p>Quels facteurs déterminent le choix des langues? Ce point dépend principalement du membre président le GT.</p> <p>Comment améliorer la situation actuelle? Il est suggéré de promouvoir des accords de co-hébergement par pays avec des langues différentes.</p>				
	3.2: Promouvoir les programmes de renforcement des capacités appuyant les pays dans la mise sur pied de structures nationales du Codex durables.	3.2.3: Dans la mesure du possible, utiliser les réunions du Codex pour organiser des activités de renforcement des capacités techniques et des activités éducatives.	Une augmentation des possibilités de tenir des activités simultanées afin d'optimiser l'utilisation des ressources du Codex et des Membres.	- # Le nombre d'activités tenues à l'occasion de réunions du Codex.
<p>Question posée au Comité:</p> <p>Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? OUI</p> <p>Le Comité organise-t-il des activités portant sur les capacités techniques ou d'autres activités à l'occasion des sessions du Comité? Si oui</p> <p>- combien d'activités ont été menées jusqu'ici et sur quels thèmes? Si non, cela pourrait-il être utile et quels thèmes pourraient être abordés? Des ateliers sont organisés pour les premiers délégués, en marge des réunions du Comité. Le Comité peut résolument considérer les possibilités de mener des programmes de développement des capacités dans le futur.</p>				
4: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces.	4.1: Œuvrer à l'application d'un processus d'établissement des normes efficace, efficient, transparent et consensuel.	4.1.4: Veiller à la distribution à point nommé de tous les documents de travail du Codex dans les langues de travail du comité/de la Commission.	Les documents du Codex sont distribués de manière plus opportune, soit conformément aux échéanciers déterminés selon le Manuel de procédure.	<p>- Le rapport de référence (%) établi entre les documents distribués au moins deux mois avant et moins de deux mois avant une réunion prévue au calendrier.</p> <p>- Les facteurs risquant de ralentir la circulation des documents sont déterminés et écartés.</p> <p>- Une augmentation du pourcentage de documents diffusés deux mois avant les réunions ou plus tôt.</p>
<p>Question posée au Comité:</p> <p>Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? OUI</p> <p>Le Comité dispose-t-il d'un mécanisme pour assurer la distribution des documents en temps opportun? Que pourrait-on faire pour améliorer encore la situation? Le Secrétariat du Comité et le Point de contact national avec le Codex, en étroite coordination avec le Secrétariat du Codex, accordent une attention particulière au suivi des travaux des groupes de travail électroniques, ainsi qu'à la distribution des</p>				

<u>documents en temps voulu. Tous les membres sont chargés d'assurer sa mise en œuvre.</u>				
		4.1.5: Augmenter la tenue simultanée des réunions des groupes de travail et des comités.	Une augmentation de l'efficacité dans l'utilisation des ressources par les comités du Codex et les Membres.	- # Le nombre de réunions de travail tenues parallèlement aux réunions de comités, lorsqu'il y a lieu.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? <u>NON</u> Le Comité met-il en place des groupes de travail physique en dehors de ses sessions? Si oui, pourquoi est-ce nécessaire? <u>NON. Le Comité n'a pas de plan pour tenir des réunions de groupe de travail indépendamment des sessions du Comité.</u></p>				
	4.2: Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes.	4.2.1: Parfaire la compréhension qu'ont les Membres du Codex et leurs délégués de l'importance du développement de consensus et de la démarche mise en œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex.	Les Membres et les délégués comprennent mieux l'importance de la démarche consensuelle dans le processus d'établissement des normes Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Le matériel de formation énonçant les lignes directrices sur l'atteinte de consensus est élaboré et distribué aux délégués dans les langues de travail de la Commission. - Le matériel existant est distribué aux Membres régulièrement par l'entremise des points de contact du Codex. - Des programmes de formation des délégués sont organisés et coordonnés avec les réunions du Codex. - Les obstacles aux consensus sont déterminés et analysés et des lignes directrices additionnelles sont élaborées pour les surmonter, lorsqu'il y a lieu.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? <u>OUI</u> Y-a-t-il des problèmes pour atteindre un consensus au sein du Comité? Si oui, quels sont les obstacles à l'obtention d'un consensus? Qu'a-t-on tenté et que pourrait-on faire de plus? <u>Des problèmes peuvent survenir au sein de ce Comité, comme dans tout autre Comité. Il incombe aux membres et au président d'explorer tous les moyens possibles pour parvenir à un consensus.</u></p>				

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CUMIN**N05-2014****(À l'étape 5 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

Cette norme s'applique pour les fruits séchés de toutes variétés cultivées de *Cuminum cyminum* L., de la famille des *Apiaceae*, proposés pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation directe, ou pour le reconditionnement si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.]

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le cumin est le produit préparé à partir de fruits de *Cuminum cyminum* L., ayant atteint un développement approprié pour la transformation; et transformé d'une manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le concassage et le tamisage.

2.2 FORMES

Le cumin peut être proposé sous l'une des formes suivantes :

- a) Entier (intact)
- b) Concassé : fendu en deux pièces ou plus
- c) En poudre : transformé en poudres

2.3 TYPES DE VARIÉTÉS

Non applicable.

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

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le cumin doit avoir un arôme et une saveur caractéristiques, qui peut varier en fonction des facteurs ou conditions géo-climatiques. Le cumin séché doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de moisi. Le cumin doit avoir une couleur caractéristique allant de l'ocre-gris au marron clair.

3.2.2 Infestation

Le cumin doit être exempt d'insectes vivants, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contaminations provoquées par les rongeurs, visibles à l'œil nu (corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale).

3.2.3 Classification

Le cumin entier peut être classé en trois classes ou catégories, conformément aux exigences physiques et chimiques, telles que spécifiées dans les tableaux 1 et 2.

En cas de non classement, les dispositions relatives aux exigences de la Classe/Catégorie III s'appliquent aux exigences minimales.

3.2.4 Caractéristiques physiques

Le cumin entier doit se conformer aux exigences physiques, telles que spécifiées dans le tableau 1.

Tableau 1. Exigences physiques pour le cumin entier

Paramètre	Classe/Catégorie		
	I	II	III
Teneur en corps étrangers ¹ , maximum % fraction massique	1	2	3
Teneur en matières étrangères ² , maximum % fraction massique	1	0,5	0,5
Proportion de fruits endommagés / défectueux ³ , maximum % fraction massique	pratiquement absente	5	5
Corps endommagés par les insectes ⁴ , maximum % fraction massique	5	1	1

3.2.5 Caractéristiques chimiques

Le cumin entier, concassé et en poudre doit se conformer aux exigences chimiques, telles que spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2. Exigences chimiques pour le cumin entier, concassé et en poudre.

Paramètres	Exigence relative aux catégories, cumin entier et concassé			Exigence pour le cumin en poudre
	I	II	III	
Humidité, % fraction massique, maximum	10	10	10	10
Total des cendres, % fraction massique (base sèche), maximum	8,5	10	12	9,5
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	1,5	3	4	1,5
Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum	2	1,5	1,5	1,3

3.3 CLASSIFICATION DES "DÉFECTUEUX"

Un échantillon du lot qui ne répond pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2 (sauf celles qui sont fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme "défectueux".

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel n'est en dehors de la tolérance de manière excessive.

¹ Toutes les matières végétales de la plante spécifique autre que la partie requise.

² Tout corps ou matière visible et/ou apparent généralement non associé avec le produit.

³ Graines endommagées, décolorées, flétries et immatures.

⁴ Graines de cumin endommagées ou décolorées, affectant la qualité des matières incluant également les graines présentant des signes d'infestation par des insectes.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ou aromatisant n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.

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 fixés par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits visés 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 herbes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995), et d'autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages et les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux 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 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 "cumin"

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

8.3 ÉTIQUETAGE DES EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations concernant les emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer sur l'emballage ou sur 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 l'emballage. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable sur les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 MÉTHODES D'ANALYSE

Mesure	Méthode	Principe
Humidité	ISO 938:1980 Alternative AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Distillation
Total des cendres	ISO 928:1997 Alternative AOAC 950.49 ASTA3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997 Alternative ASTA 4.0	Gravimétrie
Huiles volatiles	ISO 6571:2008 Alternative AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation
Matière végétale étrangère	ISO 927:2009 Alternative ASTA 14.1	Examen visuel
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel
Dommages dus à des insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5)	Examen visuel

9.2 Plans d'échantillonnage

[À développer]

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THYM SÉCHÉ**(N07-2014)****(À l'étape 5 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

Cette norme s'applique pour les feuilles et les fleurs séchées de thym (*Thymus spp.*), de la famille des *Lamiacées*, proposées pour la production alimentaire industrielle comme condiment et pour la consommation humaine directe, ou pour le reconditionnement si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.]

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le thym séché est le produit préparé à partir de feuilles et de fleurs de *Thymus spp.*, transformé d'une manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, l'écrasement, le broyage et le tamisage.

2.2 FORMES

Les feuilles/fleurs de thym séché peuvent être proposées sous l'une des formes suivantes :

- a) Entières / intactes.
- b) Broyées ou écrasées : transformées en degrés variables allant de grossier à fin.
- c) En poudre/moulue : transformées en poudres.

2.3 TYPES DE VARIÉTÉS

Toutes les espèces et variétés sauvages ou cultivars et hybrides appartenant au genre *thymus*, qui sont adaptées pour la transformation.

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

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le thym séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristique, selon les composants chimiques de l'huile volatile (comme le thymol, le carvacrol et le linalool), qui peuvent varier en fonction des facteurs ou conditions géo-climatiques. Le thym séché doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de moisi. Le thym séché doit avoir une couleur caractéristique allant du vert cendré au gris brunâtre.

3.2.2 Infestation

Le thym séché doit être exempt d'insectes vivants, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contaminations provoquées par les rongeurs, visibles à l'œil nu (corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale).

3.2.3 Caractéristiques physiques et chimiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences physiques, telles que spécifiées dans le tableau 1, excluant les formes en poudre/moulues.

Tableau 1. Exigences physiques pour le thym séché

Paramètre	Exigence
Matières végétales étrangères ⁵ , maximum % fraction massique	0,5
Teneur en matières étrangères ⁶ , maximum % fraction massique	0,5
Moisissures visibles, maximum%	1,0
Feuilles/fleurs endommagées par les insectes, maximum % fraction massique	1,0

3.2.4 Caractéristiques chimiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences chimiques, telles que spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2. Exigences chimiques pour le thym séché

Paramètres	Exigence
Humidité, % fraction massique, maximum	12,0
Total des cendres, % fraction massique (base sèche), maximum	12,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	3,5
Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum	1,0

3.3 CLASSIFICATION DES "DÉFECTUEUX"

Un échantillon du lot qui ne répond pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2 (sauf celles qui sont fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme "défectueux".

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel est en dehors de la tolérance de manière excessive.

⁵ Toutes les matières végétales de la plante spécifique autre que la partie requise. La proportion de tiges ayant une longueur supérieure à 7 mm et un diamètre supérieur à 2 mm ne doit pas être supérieure à 5 % (m/m) (p/p) de la teneur totale en corps étrangers.

⁶ Tout corps ou matière visible et/ou apparente généralement non associé avec le produit.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seuls les agents anti-agglomérants énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans le thym en poudre ou moulu.

N° INS	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
460 (i)	Cellulose microcristalline	BPF
460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	BPF

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 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 herbes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995), et d'autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages et les Codes d'usages en matière d'hygiène.

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

7 POIDS ET MESURES

Les emballages 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 ÉTIQUETAGE

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 "thym séché".

8.2.2 Le nom du produit peut également inclure une indication de l'espèce, des types variétaux et du mode de présentation, telle que décrite dans la section 2.2. Dans le cas de produits constitués de mélanges de différentes espèces de *Thymus*, le nom du produit peut être suivi par l'énumération des espèces de *Thymus*, en ordre décroissant de quantité présente.

8.3 ÉTIQUETAGE DES EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations concernant les emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer sur l'emballage ou sur les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur l'emballage. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable sur les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

Mesure	Méthode	Principe
Humidité	ISO 938:1980 Alternative AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Distillation
Total des cendres	ISO 928:1997 Alternative AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997 Alternative ASTA 4.0	Gravimétrie
Huiles volatiles	ISO 6571:2008 Alternative AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation
Matière végétale étrangère	ISO 927:2009 Alternative ASTA 14.1	Examen visuel
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel
Dommages dus à des insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5)	Examen visuel
Dommages dus à des moisissures	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5)	Examen visuel

9.2 Plans d'échantillonnage

[À développer]