



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

Cinquième session

En ligne, 20-29 avril 2021

**¹PROJET DE NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ (MISE À JOUR)
(Étape 7)**

(Préparé par le Groupe de travail en ligne présidé par l'Égypte et coprésidé par le Soudan)

INTRODUCTION

1. La proposition de nouveaux travaux sur le basilic a été examinée pour la première fois à la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH2) en 2015, où elle a été approuvée sous réserve de modifications minimales du document de projet avant l'approbation finale.
2. Le CCSCH3 (2017) a confirmé que la proposition de projet mise à jour pour de nouveaux travaux sur le basilic répondait aux exigences de nouveaux travaux; et est convenu de commencer de nouveaux travaux sur le développement d'une norme pour le basilic, sur la base du concept général de norme de groupe. Le basilic est classé sous les feuilles séchées. Il a également été convenu d'établir un groupe de travail en ligne (GTE) pour préparer l'avant-projet de norme de groupe pour le basilic, pour diffusion aux fins d'observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.
3. Le CCSCH4 ²(2019) a accepté de présenter l'avant-projet de norme sur le basilic à soumettre à l'étape 6 et a également noté certaines questions en suspens qui nécessitaient un examen plus approfondi.

MANDAT

4. Le CCSCH4 a également convenu de rétablir un groupe de travail en ligne, présidé par l'Égypte et travaillant en anglais uniquement pour examiner les questions en suspens en tenant compte des discussions au CCSCH4 et des observations reçues à l'étape 6 contenues dans CX / SCH 21/5/7 Add1.
5. À la suite du report du CCSCH5, le président du CCSCH avec le secrétariat du CCSCH, le secrétariat du Codex et les présidents du groupe de travail en ligne, en juin 2020, ont tenu une réunion informelle et ont convenu des mesures de suivi pour la continuité des travaux du comité. La réunion informelle a décidé d'étendre le mandat des GTE pour prendre en compte les questions renvoyées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) ³ et par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse (CCMAS) ⁴; lors de la préparation de leurs documents de travail :

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

6. Le groupe de travail en ligne a commencé ses travaux le 15 juillet 2019 et ses résultats ont été soumis lors des 1^{er} et 2^{ème} cycles ; et les travaux étaient prévus du 30 juillet 2019 au 30 mars 2020.
7. Lors de la réunion du Codex tenue le 10 juin 2020 ; Il a été noté que presque toutes les sessions des comités du Codex prévues pour 2020 avaient été annulées et reportées à 2021; et que divers comités avaient élaboré des stratégies pour maintenir l'élan de leurs travaux en vue d'assurer la continuité des activités du Codex ;
8. Les observations de tous les membres du groupe de travail en ligne ont été prises en considération lors de la préparation du projet final comme annexé à (annexe I).

ANALYSE

¹Le présent document mis à jour tient compte des observations à l'étape 6, en réponse à la lettre circulaire 2019/96 / OCS-SCH

²REP19 / SCH paragraphe 66

³REP19 / FL, par. 19 à 22

⁴REP19 / MAS par. 12 à 13

9. Les points les plus communs relevés par le président du groupe de travail en ligne au cours des travaux à partir des observations soumises par les membres dudit groupe sont les suivants :

- i. consensus général dans les clauses les plus standards ;
- ii. classification scientifique de toutes les espèces de basilic en tenant compte des préoccupations commerciales ;
- iii. le projet de norme est préparé sous le groupe des épices feuilles séchées.
- iv. la méthode d'échantillonnage et d'analyse doit encore être développée.
- v. différentes observations sur les présentations / formes.

CONCLUSION

10. Le groupe de travail en ligne a achevé la tâche conformément au programme de travail d'élaboration d'un projet de norme sur le basilic. Le président du groupe de travail en ligne estime que ces tâches ont été accomplies et que le comité est en mesure d'aller de l'avant avec le développement des travaux ultérieurs sur cette norme. Une quantité importante d'informations a été recueillie au cours de deux séries d'observations avec une consultation fructueuse avec les membres du groupe de travail en ligne pour préparer ce projet comme dans l'annexe I.

RECOMMANDATION

11. Le Comité est invité à examiner le projet de norme figurant à l'annexe I (à l'étape 7) en tenant compte du mécanisme d'élaboration de ces normes sous forme de regroupement.

PROJET DE NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ
(À l'étape 7)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux feuilles de basilic sous leur forme séchée en tant que herbes culinaires définies à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le basilic séché est le produit préparé à partir de feuilles d'*Ocimum* spp. de la famille des Lamiaceae (tableau 1), séchées et traitées de manière appropriée. Les opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le broyage et le tamisage permettent la vente sous les formes indiquées en 2.2.

Tableau 1. Feuilles culinaires séchées couvertes par cette norme

Nom général	Nom commercial	Nom scientifique
Basilic	Basilic doux	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Basilic de brousse	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Basilic américain	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Basilic arbustif	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Basilic camphre	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Basilic sacré	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. / <i>Ocimum sanctum</i> L.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Le basilic séché peut être sous forme :

- Entier / intact ;
- Écrasé / frotté / floconné ;
- Moulé / en poudre ; ou
- D'autres modes de présentation différents de ceux ci-dessus, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

2.2.2 La granulométrie des modes de présentation broyée / en poudre est déterminée par accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Les feuilles culinaires séchées telles que décrites à la section 2 doivent être conformes aux exigences des annexes I et II.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le basilic séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions géoclimatiques. Le basilic séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier d'odeur de moisi. La couleur typique du basilic peut changer en fonction du traitement post-récolte.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre du produit conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

L'utilisation de ces additifs sera indiquée et convenue par accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux teneurs maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995) et le *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises plantes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014).

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

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015) annexe III Épices et herbes culinaires; *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017), et autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

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

8 ÉTIQUETAGE

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

8.2 Nom du produit⁵

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

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du nom commercial et du type de variété [espèce] décrits dans le tableau 1 et le mode de présentation⁶ décrit dans la section 2.2.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte

8.3.1 Année de récolte (facultatif)

8.4 Identification commerciale

- Classe / Grade, le cas échéant

8.5 Marque d'inspection (facultatif)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

⁵Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées dans le tableau 1. Si un nom commercial est utilisé, le produit doit représenter au moins 80 % des espèces répertoriées pour ce nom commercial.

⁶D'autres modes de présentation distinctement différents en plus des trois décrits dans cette norme étaient autorisés.

d'identification, à condition qu'une telle marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse *

Paramètre	Méthode	Principe	Type ⁷
Humidité	ISO 760	Titration	II
	ISO 939	Distillation	I
	AOAC 2001.12	Titration	II
	ASTA 2.0	Distillation	I
	AOAC 941.11	Distillation	I
	AOAC 986.21	Distillation	I
Cendres totales	ISO 928	Gravimétrie	I
	AOAC 950.49	Gravimétrie	I
	ASTA 3.0	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I
	ASTA 4.0	Gravimétrie	I
Huile volatile	ISO 6571	Distillation suivie de volumétrie	I
	AOAC 962.17	Distillation suivie de volumétrie	I
	ASTA 5.0	Distillation suivie de volumétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de volumétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de volumétrie	I
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique de la FDA numéro 5)	Examen visuel	IV
Insectes / excréments / fragments d'insectes	Méthode appropriée pour une épice particulière du chapitre 16 de l'AOAC, sous-chapitre 14 [NIMP 08 Détermination du statut phytosanitaire dans une zone]	Examen visuel	IV
Dommages causés par l'humidité	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA)	Examen visuel (pour l'ensemble)	IV
Couleur	Envisager l'utilisation de la tête de mesure Chroma Meters pour la mesure de la couleur	Colorimétrie	IV
Excréments de mammifères, Autres excréments	Manuel de procédure macroanalytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (Pour la forme entière)	Examen visuel	IV
	AOAC 993.27 (pour la forme écrasée)	Méthode de détection enzymatique	IV

* La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

A développer.

⁷Selon la définition des « types de méthode d'analyse » telle que dans la section II du Manuel de procédure du Codex.

ANNEXE I :

A. Caractéristiques chimiques du basilic séché

Nom général	Mode de présentation	Teneur en humidité (max.%)	Cendres totales % p / p max	Cendres insolubles dans l'acide % p / p max	Huiles volatiles mL / 100g (min)
Basilic	Entier / intact	12	16	2	0,3
	Écrasé / frotté / floconné	12	16	2,5	0,3
	Écrasé / en poudre	10	16	2,5	0,1

ANNEXE II

B. Caractéristiques physiques du basilic séché

Nom général	Mode de présentation	Matière externe ⁸ % p / p max	Corps étrangers ⁹ % p / p max	Insectes entiers morts, fragments d'insectes et saletés de rongeurs, % fraction massique, m / m max	Dommages causés par l'humidité % p / p max	Excréments de mammifères mg / Kg max	Feuilles endommagées par les insectes, % p / p, max	Autres ¹⁰ Excréments mg / Kg max	Autres défauts	
									Nom	Limite
Basilic	Entier / intact	0,5	0,1	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	Défauts de couleur ¹¹ % p / p	5
	Écrasé / Frotté / Floconné	1,0	0,1	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0		5
	Écrasé / en poudre	0	0,1	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0		-

⁸ Toute matière végétale de la plante spécifique autre que la partie requise.

⁹ Toute matière ou substance visible et / ou apparente qui n'est généralement pas associée au produit.

¹⁰ Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

¹¹ Défauts de couleur.

ANNEXE II

LISTE DES PARTICIPANTS

NO	MEMBER/ OBSERVER	PARTICIPANT NAME	EMAIL
1	EGYPT	Ahmed M. ELHELW (Chairperson)	helws_a@hotmail.com
2	SUDAN	Ula Abdelaziz Makkawi Abdelrhman (Co-Chairperson)	moafsqcu@yahoo.com
3	Botswana	CHAKUBINGA MOATSWI	ccmoatswi@gov.bw
4	Brazil	Andre Bispo Oliveira	andre.oliveira@agricultura.gov.br
5	Costa Rica	Melina Flores Rodríguez	mflores@meic.go.cr
6	Chile	Karen Baracatt	karen.baracatt@achipia.gob.cl
7	European Union	Mr Marco CASTELINA	marco.castellina@ec.europa.eu
8	France	Mr. Gilles Morini	gilles.morini@dgccrf.finances.gouv.fr
9		Mr. Nicolas Cocolo	Nicolas.COCOLO@scl.finances.gouv.fr
10	India	Dr S C Khurana	khurana.fssai@gmail.com
11		Ms. Srilatha C. M.	srilatha.cm@nic.in
12		National Codex contact point	codex-india@nic.in
13	Indonesia	Sekar Insani Sumunaringtyas (Mrs.)	sekartyassumunar@gmail.com
14		Nisa Wulandari (Mrs.)	subditsm@gmail.com
15	IOSTA	Laura Shumow	lshumow@astaspice.org
16	ICGMA	Sarah Brandmeier	sbrandmeier@gmaonline.org
17	Japan	Mitsuhide Kamikochi, Mr.	mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp
18		Mayumi Tenga, Ms	mayumi_tenga130@maff.go.jp codex_maff@maff.go.jp
19	Korea	Yoye Yu	yoye@korea.kr
20		Jooyeon Kim	kjy0132@korea.kr
21	Mexico	Tania Daniela Fosado Soriano	codexmex@economia.gob.mx
22	Perú	Ing. Luis Reymundo Meneses	LREYMUNDO@senasa.gob.pe
23		Susán Dioses Córdova	sdioses@senasa.gob.pe
24		Juan Carlos Huiza Trujillo	codex@minsa.gob.pe
25	Sweden	Mrs. Kristina Lagestrand Sjölin	Kristina.sjolin@slv.se
26	THIE	Cordelia Kraft	THIE@wga-hh.de
27	United Kingdom	Dr Michelle McQuillan	michelle.mcquillan@defra.gov.uk
28		Christopher Conder	Christopher.conder@defra.gov.uk
29		Sophie Gallagher	Sophie.gallagher@defra.gov.uk
30	United States	Dorian A. LaFond	dorian.lafond@usda.gov
31		Aparna Tatavarthy, Ph.D.	Aparna.Tatavarthy@fda.hhs.gov
32		Heather Selig	heather.selig@usda.gov