

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP22/SCH

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-cinquième session

*Siège de la FAO, Rome, Italie*

*21-25 novembre et 12-13 décembre 2022*

## RAPPORT DE LA SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

*En ligne, 26–30 septembre et 3 octobre 2022*

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux .....	page ii
Liste des abréviations .....	page iii
Rapport de la sixième Session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires .....	page 1

### Paragraphes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 3
Répartition des compétences .....	4
Adoption de l'ordre du jour provisoire (point 1 de l'ordre du jour).....	5 - 6
Questions renvoyées par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires (point 2 de l'ordre du jour).....	7 - 17
Projet de norme pour les parties florales séchées - safran (point 3.1 de l'ordre du jour) .....	18 - 39
Projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade (point 4.1 de l'ordre du jour) .....	40 - 59
Avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés (point 5.1 de l'ordre du jour) .....	60 - 80
Avant-projet de norme pour la petite cardamome (point 5.2 de l'ordre du jour) .....	81 - 107
Avant-projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - (Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier, Anis étoilé, Vanille) (point 5.3 de l'ordre du jour) .....	108 - 121
Avant-projet de norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés – curcuma (point 6.1 de l'ordre du jour) .....	122 - 133
Examen des propositions de nouveaux travaux (réponses à la circulaire CL 2022/03-SCH) (point 7.1 de l'ordre du jour) .....	134 - 137
Mise à jour du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires (SCH) (point 7.2 de l'ordre du jour) .....	138 - 142
Questions diverses (point 8 de l'ordre du jour).....	143
Date et lieu de la prochaine session (point 9 de l'ordre du jour) .....	144

### Pages

#### **Annexes**

Annexe I - Liste des participants .....	page 18
Annexe II – Modification des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les normes existantes pour les épices et les herbes culinaires .....	page 31
Annexe III – Projet de norme pour les parties florales séchées - safran.....	page 33
Annexe IV – Projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade ... ..	page 38
Annexe V – Avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés .....	page 43
Annexe VI – Avant-projet de norme pour la petite cardamome séchée.....	page 49
Annexe VII – Avant-projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier, et Anis étoilé .....	page 54
Annexe VIII – Mise à jour du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires (SCH) .....	page 68

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para(s)
Membres CCEXEC83 CAC45	Adoption	Projet de norme pour les parties florales séchées - safran	N06-2017	8	39 (i) et App. III
	Adoption	Projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade	N07-2017	8	59 (i) et App. IV
	Adoption	Avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés	N03-2017	5/8	80 (i) et App. V
	Adoption	Avant-projet de norme pour la petite cardamome séchée	N01-2021	5	107 (i) et App. VI
	Adoption	Avant-projet de norme pour les épices sous forme de fruits et baies séchés (Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier, Anis étoilé)	N03-2021	5	121 (i) et App. VII
	Adoption	Modifications des dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les huit normes SCH existantes	-	-	11 et App. II Partie A
CCFL CCMAS	Approbation/ Information	Les sections pertinentes de ce qui suit : i) Modifications des dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les huit normes SCH existantes ii) Norme pour l'ail séché ou déshydraté (CXS 347-2019) – (dispositions d'étiquetage pour les sections 8.3, 8.3.1, 8.3.2 et 8.3.3) iii) Projet de norme pour les parties florales séchées - safran iv) Projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade (Méthodes uniquement) v) Avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés vi) Avant-projet de norme pour la petite cardamome séchée vii) Avant-projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchées - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier, et Anis étoilé			11 et App. II Partie A ; 15 et App. II Partie B ; 39 (ii) et App. III 59 (ii) et App. IV 80 (ii) et App. V 107 (ii) App VI 121 (ii) App VII Partie A
Membres	Action/ Information	Soumission de propositions de nouveaux travaux			135
Membres	Action	Fournir des commentaires sur le projet de modèle			142 (i)
GTE (Inde/Iran/ Guatemala/États- Unis d'Amérique) CCSCH	Rédaction	Avant-projet de norme pour la petite cardamome		6/7	107 (iii)
GTE (Iran/Inde) CCSCH	Rédaction	Avant-projet de norme pour le curcuma		2/3	132 (ii)
GTE (États-Unis d'Amérique/Madag ascar/Mexique/Ind e) CCSCH	Rédaction	Avant-projet de norme pour les épices dans les fruits et baies séchés  - (Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé)  - Vanille)		6/7 2/3	121 (iii & iv)

## LISTE DES ABRÉVIATIONS

AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
ASTA	Association américaine du commerce des épices
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
AIDSMO	Organisation arabe pour le développement industriel, la normalisation et l'exploitation minière
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de salle de conférence
CXS	Norme Codex
CXC	Code d'usages du Codex
CXG	Lignes directrices du Codex
UE	Union européenne
GTE	Groupe de travail électronique
ICUMSA	Commission internationale pour les méthodes uniformes d'analyse du sucre
IOSTA	Organisation internationale des associations du commerce des épices
IWG	Groupe de travail de session
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FDA	Agence fédérale américaine des produits alimentaires et médicamenteux
JECFA	Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires
OCS	Système de commentaires en ligne
ISO	Organisation internationale de normalisation
SCH	Épices et herbes culinaires
GTV	Groupe de travail virtuel
OMS	Organisation mondiale de la Santé

## INTRODUCTION

1. La sixième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) s'est tenue virtuellement les 26, 27, 28, 29, 30 septembre et le 3 octobre 2022 à l'aimable invitation du gouvernement de l'Inde. Le Dr MR Sudharshan, ancien directeur de la recherche, Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde, a présidé la session, à laquelle ont participé 60 pays membres, une organisation membre (Union européenne) et des observateurs de quatre organisations intergouvernementales (OIG) et organisations non gouvernementales (ONG) internationales dont des organismes des Nations Unies. La liste intégrale des participants figure à l'annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION<sup>1</sup>

2. M. Rajesh Bhushan IAS, Secrétaire, Ministère de la Santé et du Bien-être familial, Gouvernement de l'Inde et Président de l'Autorité indienne des normes et de la sécurité alimentaire, a ouvert la réunion en souhaitant la bienvenue aux participants et en se félicitant des grandes réalisations du Comité depuis sa création. Il a fait remarquer que l'élaboration de normes mondiales harmonisées pour les épices et les herbes culinaires permet non seulement de protéger la santé publique, mais aussi de promouvoir le développement économique à l'échelle mondiale, et a souligné que les travaux du Comité ont déjà servi de déclencheur à des changements positifs, notamment l'établissement d'une culture de la qualité à la fois pour les consommateurs et les industries.
3. M. D. Sathiyam IAS, Secrétaire, Conseil des épices de l'Inde, M. Konda Reddy Chavva, Responsable de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en Inde, le Dr. A.B. Rema Shree, Directeur, Conseil des épices de l'Inde, et M. Steve Wearne, Président de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) ont également pris la parole devant le Comité.

## Répartition des compétences<sup>2</sup>

4. Le CCSCH6 a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres conformément au paragraphe 5, article II, du règlement intérieur de la CAC.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE (point 1 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

5. Le CCSCH6 a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la réunion.
6. Le CCSCH6 est convenu d'établir un groupe de travail intra-session (GTI), présidé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais uniquement, pour examiner la mise à jour du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires (point 7.2 de l'ordre du jour), en tenant compte des observations pertinentes soumises lors des différentes réunions du groupe de travail virtuel (GTV) tenues avant la session, et préparer des recommandations pour la plénière.

## QUESTIONS RENVOYÉES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>

7. Le CCSCH6 a pris note des informations fournies et a encouragé les membres et les observateurs à l'occasion du 60<sup>ème</sup> anniversaire du Codex en 2023, à planifier et à mettre en œuvre des activités visant à faire connaître le Codex et obtenir un soutien politique de haut niveau pour les travaux du Codex, y compris ceux du CCSCH.
8. Le CCSCH6 a pris note des questions suivantes portées à son attention pour action.

## Dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les normes SCH

9. Le CCSCH6 a pris note que la CAC44, suite à la suite de son adoption de CXS 346-2021 et à l'amendement consécutif du Manuel de procédure, c'est-à-dire le Plan de présentation des normes de produits du Codex, section sur l'étiquetage, avait demandé aux comités de produits de revoir les dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les normes existantes et les projets de normes à la lumière de la nouvelle *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)<sup>5</sup>.
10. Le Secrétariat du Codex a présenté une proposition d'amendement des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les huit normes existantes sur les épices et les herbes culinaires (SCH) ainsi que dans le modèle SCH tel qu'il figure dans le document CRD17 Rev.

## Conclusion sur les récipients non destinés à la vente au détail

1 CRD24 (Remarques liminaires)

2 CRD1 (Ordre du jour annoté - Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

3 CX/SCH 22/6/1

4 CX/SCH 22/6/2 ; CRD17 Rev. (Secrétariat du Codex)

5 REP21/CAC, Paragraphes 83 et 86

11. Le CCSCH6 est convenu de transmettre, pour adoption par la CAC45, les amendements proposés aux dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les huit normes existantes sur les épices et les herbes culinaires (SCH) (Annexe II Partie A) ; et d'informer le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) en conséquence.

**Approbation des dispositions pertinentes en matière d'étiquetage dans la Norme pour l'ail séché ou déshydraté (CXS 347-2019)**

12. Le Secrétariat du Codex a porté à l'attention du CCSCH6 que lors du CCSCH5, les conclusions concernant les mesures prises par le Comité en ce qui concerne les questions soulevées par le CCFL44 en relation avec les dispositions d'étiquetage des sections 8.3, 8.3.1 et 8.5 (dans le projet de norme pour l'ail séché ou déshydraté). Il a été expliqué que des recommandations claires concernant ces dispositions d'étiquetage spécifiques pour l'ail séché ou déshydraté avaient été omises par inadvertance dans le rapport du Comité (REP21/SCH), et que par conséquent les dispositions révisées suivantes de cette norme n'avaient pas été approuvées par le CCFL46 (2021), à savoir

8.3 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être déclaré

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

8.3.3 Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

13. Néanmoins, le Secrétariat du Codex avait révisé les dispositions sur la base des décisions prises lors du CCSCH5 et avait publié la norme.
14. Le CCSCH6 a confirmé que les dispositions d'étiquetage du paragraphe 12 s'appliquaient au CXS 347-2019 et que la disposition relative à la marque d'inspection avait été supprimée.

**Conclusion**

15. Le CCSCH6 a accepté de transmettre les dispositions d'étiquetage révisées pour les sections 8.3, 8.3.1, 8.3.2 et 8.3.3 de la Norme pour l'ail séché ou déshydraté (CXS 347-2019) au CCFL pour l'approbation (Annexe II Partie B).

**Autres questions - Informations sur les activités de l'Organisation internationale de normalisation (ISO)<sup>6</sup>**

16. Compte tenu du fait que de nombreux projets de normes examinés par le Comité faisaient référence à diverses normes ISO, le CCSCH6 est convenu de demander à l'ISO de présenter son document d'information après l'achèvement de l'examen du point 2 de l'ordre du jour.
17. Le CCSCH6 a pris note des informations fournies par l'ISO sur ses activités relatives aux épices, aux herbes culinaires et aux condiments et a exprimé sa satisfaction pour le travail précieux qui a été largement recoupé par le Comité.

**PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN SÉCHÉ (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

18. L'Iran (République islamique d'), en tant que président du groupe de travail électronique (GTE), s'exprimant également au nom de la Grèce, coprésidente, a présenté le point de l'ordre du jour et a rappelé que les travaux avaient porté principalement sur les dispositions non résolues des sections 3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques (Annexe – Caractéristiques chimiques et Caractéristiques physiques) ; et 8.3 - Pays d'origine et pays de récolte, ainsi que sur les observations soumises à l'étape 6 après l'adoption du projet de norme à l'étape 5 par la CAC44 (2021).
19. Le CCSCH6 a accepté la proposition du président de concentrer la discussion sur les questions en suspens des sections 3.2.2 et 8.3, puis a examiné le projet de norme section par section. Le CCSCH6 est également convenu d'utiliser le CRD2 comme base de discussion.

**3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques**

Annexe – Caractéristiques chimiques des parties florales séchées - Safran

« *Catégorie Extra* »

20. Le CCSCH6 a examiné la proposition du GTE d'inclure les exigences relatives à la « Catégorie Extra » dans le tableau des caractéristiques chimiques et dans la section 3.2.3 – Classification.
21. Les délégations favorables à l'inclusion de la « Catégorie Extra » ont exprimé les points de vue suivants ;

---

6 SCH/6 INF/02

7 CX/SCH 22/6/3 ; CX/SCH 22/6/3 Add.1 ; CRD2 (Rapport du groupe de travail virtuel) ; CRD7 (Chili, Kenya, Malaisie. Maroc, Arabie saoudite, Tanzanie, Ouganda) ; CRD16 (Thaïlande) ; CRD21 (AIDSMO)

- Le projet de norme répond aux besoins de toutes les parties prenantes, y compris les producteurs, les acheteurs et les consommateurs, et une norme aussi complète facilitera les pratiques commerciales équitables et garantira la protection des consommateurs.
- La qualité du safran est étroitement liée à la couleur, qui est déterminée par la teneur en crocine, il existe donc une base scientifique solide entre les différentes catégories basées sur la teneur en crocine.
- La « Catégorie Extra » existe déjà dans d'autres normes SCH et selon la section 3.2.3 du projet de norme pour le safran, l'inclusion de la Catégorie Extra est facultative et sous réserve de satisfaire aux exigences énoncées dans l'annexe I et l'annexe II.
- L'un des critères de ce travail, tel que défini dans le document de projet, était de promouvoir la protection des consommateurs et les pratiques équitables en matière du commerce des denrées alimentaires, en particulier pour les pays en développement qui sont les principaux producteurs et exportateurs.
- Alors que dans certaines parties du monde, le commerce du safran classé dans la catégorie « Catégorie Extra » pourrait être moins important, dans d'autres régions, il y a une demande pour ce produit et un tel commerce existe.
- Le safran est une épice très importante, étant très chère et très sujette à la falsification.

22. Les délégations opposées à l'inclusion de la « Catégorie Extra » ont exprimé les points de vue suivants ;

- Le safran de la « Catégorie Extra » n'est pas couramment commercialisé sur le marché international.
- Les catégories sont généralement établis entre les acheteurs et les vendeurs et ne devraient pas faire partie des normes du Codex; toutefois, s'ils sont inclus, ils ne devraient spécifier que les exigences minimales.
- Les normes du Codex ont été élaborées pour protéger la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques commerciales équitables et ce n'est donc pas le rôle du Codex de promouvoir les avantages concurrentiels des produits de la plus haute qualité.

23. Il a été noté que le projet de norme était complet et qu'il tenait compte des exigences de toute une gamme de produits sur le marché mondial en vue de faciliter des pratiques commerciales équitables et qu'un marché pour les produits relevant de la « Catégorie Extra » existait dans de nombreuses parties du monde.

#### **Conclusion sur la « Catégorie Extra »**

24. Le CCSCH6 est convenu de conserver la « Catégorie Extra » dans la norme en supprimant tous les crochets sur les paramètres pertinents (Annexe I - Tableau 1 et Section 3.2.3).
25. Les États-Unis d'Amérique (USA) ont exprimé leur réserve quant à l'inclusion de la « Catégorie Extra » dans la présente norme, notant qu'à leur avis, cette disposition n'était ni fondée sur la science ni incluse dans les principales normes internationales ou nationales publiées qui fournissaient une base de référence. En outre, la « Catégorie Extra » n'était pas universellement/internationalement mise en œuvre et/ou reconnue et, par conséquent, les États-Unis d'Amérique pensaient que son inclusion conduirait à la confusion dans le commerce.

#### Colorants artificiels

26. Le CCSCH6 a approuvé la proposition du GTE de supprimer la disposition relative aux colorants artificiels du tableau des caractéristiques chimiques, notant que la norme n'autorisait pas l'utilisation d'additifs alimentaires dans ce produit.

#### Safranal

27. Le CCSCH6 est convenu d'augmenter la valeur minimale du safranal (capacité aromatique) de 20 à 30 dans la « Catégorie Extra » en notant l'explication selon laquelle la capacité aromatique était le principal composant du safran qui avait un impact sur la saveur. Il était donc important de distinguer la « Catégorie Extra » des autres Catégories.

#### Annexe – Caractéristiques physiques des parties florales séchées - Safran

28. Le CCSCH6 est convenu de supprimer les exigences relatives à la poudre de safran, étant donné qu'aucune valeur minimale ou maximale n'avait été fixée, et d'insérer une disposition générale dans la section 3.2.2 pour assurer la qualité et la sécurité du produit, à savoir

« La poudre de safran doit être sûre et propre à la consommation humaine et exempte d'insectes vivants et pratiquement exempte de matières externes et de corps étrangers en des quantités susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine. »

### Section 8.3 Pays d'origine et pays de récolte

29. Le Président a rappelé la décision du CCSCCH5 de conserver les deux dispositions dans les normes SCH en divisant « Pays d'origine/Pays de récolte » en deux dispositions indépendantes et claires, la disposition sur le « Pays d'origine » étant obligatoire et la disposition sur le « Pays de récolte » étant facultative ; et que ces dispositions seraient réexaminées dans des normes individuelles si le besoin s'en faisait sentir. Sur la base des décisions ci-dessus, le Président a demandé au Comité d'examiner si la décision ci-dessus devrait également s'appliquer aux dispositions d'étiquetage pour le safran.
30. Le CCSCCH6 a procédé à un échange de points de vue sur la question de savoir si les deux dispositions en matière d'étiquetage devaient être obligatoires ou le pays d'origine uniquement, le pays de récolte étant facultatif. À cet égard, les points de vue généraux suivants ont été notés :
- La déclaration obligatoire du pays de récolte du safran séché visait à protéger la véritable origine et l'authenticité du produit. L'étiquetage du pays de récolte fournirait au consommateur des informations sur l'originalité du produit, y compris le type et la nature de la plante, et lui permettrait ainsi de faire un choix éclairé. Cela permettrait également d'éviter la fraude.
  - Le pays de récolte devrait être facultatif, car cela s'alignerait sur les autres normes du CCSCCH et cela n'empêcherait aucun pays d'indiquer le pays ou la région de récolte sur l'étiquette.
31. Les États-Unis d'Amérique ont exprimé leur opinion selon laquelle la déclaration obligatoire du pays de récolte imposerait une charge et un risque supplémentaires aux entreprises du secteur alimentaire et a souligné que seul le pays d'origine pouvait être vérifié sur la base des documents juridiques accompagnant un envoi donné. À leur avis, le pays de récolte ne peut pas être scientifiquement vérifié par les inspecteurs pour le safran à l'heure actuelle et, par conséquent, l'étiquetage obligatoire ne contribuerait pas à prévenir la fraude alimentaire. De plus, le pays de récolte n'était pas défini selon le CCFL et il n'y avait aucun précédent pour cela dans les normes de produits précédentes du Codex. Enfin, cette disposition obligatoire inverserait la pratique habituelle du commerce des épices et des herbes culinaires pour les grandes entreprises qui importaient normalement des produits en vrac et les transformaient avant de les proposer à la vente sous leurs propres étiquettes en tant que produit du pays de transformation sans aucune indication du pays de récolter. Ce point de vue a été soutenu par deux autres délégations également.
32. Le CCSCCH6 a en outre examiné la proposition d'une délégation de ne conserver que la disposition « Le pays d'origine doit être déclaré », tandis que la disposition « Pays de récolte (facultatif) » devrait être supprimée et une note de bas de page devrait être ajoutée indiquant « Ceci doit être le pays de récolte, sauf si le safran a fait l'objet d'une transformation importante qui aboutit à un nouveau produit » avec la mention du pays d'origine. Rappelant que dans le glossaire des termes pour les épices et les herbes culinaires (SCH), la définition de la transformation en ce qui concerne l'industrie des épices et des herbes culinaires n'incluait que le tri, le nettoyage, le déplacement, le broyage, le calibrage ou le conditionnement dans des emballages prêts à la consommation ou des conteneurs en vrac ; et que ces processus physiques n'aboutissent pas à un nouveau produit, la proposition n'a pas été approuvée.
33. Prenant note des points de vue divergents exprimés par les délégations et rappelant les décisions précédentes du Comité, le Président a proposé que les dispositions d'étiquetage des sections 8.3, 8.3.1, 8.3.2 et 8.3.3 restent telles que proposées par le GTE, et donc le pays de récolte doit être déclaré (obligatoire) (section 8.2).

### Conclusion sur la déclaration obligatoire du pays de récolte

34. Le CCSCCH6 a approuvé la proposition en notant qu'il y avait un soutien général pour la déclaration obligatoire du pays de récolte.
35. Les États-Unis d'Amérique ont exprimé leur réserve pour les raisons énoncées au paragraphe 31.
36. La Jamaïque et le Mexique, en soutien à la position des États-Unis d'Amérique, ont également exprimé leur réserve.

### D'autres aspects

37. Le CCSCCH6 a examiné les différentes sections de la norme, a apporté des corrections rédactionnelles dans les différentes parties et a aligné le titre de la norme sur la définition du produit en insérant les mots « parties florales séchées » dans le titre.
38. Le CCSCCH6 a également pris note de l'exigence du Manuel de procédure concernant la section 9.1 Méthodes d'analyse, selon laquelle toutes les méthodes d'analyse identifiées seraient transférées à la *Norme générale sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) après leur approbation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), et au lieu de cela, le texte normalisé suivant serait inséré dans la norme :

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) recommandées pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

### **Conclusion finale**

39. Le CCSC6 est convenu de transmettre :
- (i) le projet de norme pour les parties florales séchées - safran à la CAC45 pour adoption à l'étape 8 (Annexe III) ;
  - (ii) les dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse au CCFL et au CCMAS, respectivement, pour approbation.

### **PROJET DE NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES – NOIX DE MUSCADE (Point 4.1 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

40. L'Indonésie, en tant que Président du GTE, s'exprimant également au nom du coprésident, l'Inde, a présenté le point, notant que le GTE avait mené deux séries de consultations et qu'une réunion du GTV s'était tenue avant la session plénière pour examiner les observations reçues en réponse à la lettre circulaire (CL) (CL 2022/26/OCS-SCH). Il a informé que tous les commentaires soulevés au cours des discussions avaient été pris en compte, à l'exception des trois nouveaux paramètres ajoutés dans le tableau 3 des Caractéristiques physiques pour la noix de muscade (c'est-à-dire « Fragments de coque », « Hors taille, lors du calibrage » et « Cassé/endommagé parmi le mode de présentation entier uniquement »), qui ont été maintenus entre crochets pour un examen plus approfondi par la plénière. Le Président a expliqué que toutes ces questions avaient été intégrées dans le CRD3.
41. Le CCSC6 a examiné le projet de norme contenu dans le CRD3 section par section, a approuvé la plupart des révisions, a apporté quelques corrections rédactionnelles supplémentaires et a pris les décisions supplémentaires suivantes. Certaines erreurs de traduction en espagnol ont également été signalées et le CCSC6 a pris note que celles-ci seraient corrigées par le Secrétariat hôte et le Secrétariat du Codex lors de la finalisation de la norme.

### **Section 1 Champ d'application**

42. Une délégation a proposé de réaligner le champ d'application sur le titre de la norme (Norme pour les graines séchées) en excluant la noix de muscade sous forme moulue/en poudre du champ d'application, étant donné que la noix de muscade sous cette forme n'était plus une graine et que le produit moulu/en poudre pourrait faire l'objet d'une norme différente couvrant à la fois la transformation en gros et la transformation industrielle.
43. Le Président a précisé que le champ d'application de la norme était bien aligné sur les Termes de Référence (TOR) du Comité (c'est-à-dire « élaborer des normes mondiales pour les épices et les herbes culinaires à l'état séché et déshydraté, sous forme entière, moulue, craquelée ou broyée »), et que selon la définition de la transformation industrielle convenue par le CCSC, (c'est-à-dire « l'application de procédés physiques ou chimiques qui modifient ou transforment substantiellement un produit de son état d'origine en d'autres produits tels que l'extraction d'huiles essentielles ou d'autres composants utilisables à partir d'une épice »), les produits destinés à de tels procédés industriels sont exclus du périmètre de travail du CCSC.
44. Le CCSC6 a accepté d'insérer le mot « poudre » dans la dernière phrase du champ d'application pour lire « Elle exclut les graines séchées et la poudre destinées à la transformation industrielle » afin de mieux préciser le champ d'application.

### **Section 2.1 Définitions du produit**

45. Le CCSC6 a approuvé :
- l'insertion d'une note de bas de page 1 (c'est-à-dire lorsque le péricarpe mature s'est ouvert naturellement (pas ouvert manuellement ou mécaniquement) et que l'arille rouge connu sous le nom de macis est clairement visible et formé) en vue de clarifier les mots « degré de développement approprié ».
  - la suppression des plages de calibre pour la noix de muscade de la norme, en prenant note que celles-ci étaient régies par les pratiques commerciales, et le maintien du tableau 1 car il était conforme au modèle pour les normes du groupe SCH, et que son inclusion faciliterait l'insertion de plus de produits sous le même groupe à l'avenir.

---

<sup>8</sup> CX/SCH 22/6/4 ; CX/SCH 22/6/4 Add.1 (Canada, Cuba, Égypte, Union européenne, Inde, Kenya, Philippines, Arabie saoudite, République arabe syrienne, Ouganda, États-Unis d'Amérique, Venezuela (République bolivarienne du) et ICUMSA, IOSTA) ; CRD3 (Rapport du groupe de travail virtuel sur le projet de norme pour les graines séchées - noix de muscade) ; CRD8 (Grenade, Arabie saoudite, Tanzanie et Ouganda) ; CRD16 (Thaïlande) ; CRD21 (AIDSMO)

## Section 2.2 Modes de présentation

46. Par souci de clarté, le CCSCH6 a pris note de la clarification selon laquelle les modes de présentation « graine cassée » et « Graine moulue/en poudre » doivent être obtenues à partir des graines uniquement et a donc inséré les mots « obtenue à partir des graines uniquement » dans les sections 2.2.3 et 2.2.4.

## Section 3.2.2. Caractéristiques chimiques et physiques

47. Une délégation a soulevé une préoccupation concernant la sécurité de la noix de muscade et du macis et a déclaré que ces produits contenaient des substances chimiques « myristicine et méthoxysafrole » qui pourraient avoir un effet néfaste sur la santé. La délégation a également proposé que le CCSCH demande au JECFA d'évaluer la sécurité de ces composants ainsi que l'utilisation de la noix de muscade comme agent aromatisant en vue de fixer une limite maximale pour son utilisation dans les aliments.
48. Le Secrétariat du Codex a expliqué que cette question relevait de la compétence du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et qu'avant chaque session du CCCF, une lettre circulaire sollicitant des observations sur la liste prioritaire des contaminants à évaluer ou à réévaluer par le JECFA a été publiée. Les membres doivent donc répondre à la lettre circulaire pour proposer l'inclusion des substances concernées dans la liste prioritaire du JECFA.
49. Le CCSCH6 a noté que la noix de muscade et le macis étaient déjà utilisés et librement commercialisés dans le monde entier, et qu'aucune préoccupation spécifique en matière de commerce et de sécurité n'avait été soulevée.

### Annexe – Caractéristiques chimiques pour la noix de muscade

50. Le CCSCH6 est convenu de :
- préciser que les dispositions relatives aux « Cendres totales », « Cendres insolubles dans l'acide », « Cendres insolubles dans l'eau » et « Teneur en huiles volatiles » doivent être exprimées sur une base sèche.
  - supprimer la disposition relative à la « Teneur en calcium exprimée en CaO ».

### Annexe - Caractéristiques physiques pour la noix de muscade

#### Moisissure visible, souillures/infestations d'insectes % p/p (max)

51. Le CCSCH6 a rappelé que tous les paramètres de cette disposition avaient été discutés et convenus lors du CCSCH5 ; toutefois, plusieurs commentaires écrits avaient été soumis par la suite. Le CCSCH6 a pris note des points de vue suivants exprimés par les délégations :
- un nouveau paramètre doit être introduit pour "moisissure visible" avec une valeur de 0 dans tous les modes de présentation basés sur la norme ISO 6577:1990 ;
  - étant donné que les dispositions relatives à la « moisissure visible » et aux « souillures/infestations d'insectes » sont mesurées en même temps, elles devraient être combinées ou fusionnées en une seule disposition, et en outre la note de bas de page pertinente fournit déjà une description claire ;
  - les moisissures visibles pourraient générer des aflatoxines et d'autres toxines, et
  - La « moisissure visible » et les « souillures/infestations d'insectes » n'appartiennent pas à la même catégorie et ce paramètre pourrait entraîner des malentendus et semer la confusion lors de la mise en application au port d'importation et d'exportation.
52. Après une brève discussion, le CCSCH6 est convenu de :
- séparer la disposition « Moisissure visible, souillure/infestation d'insectes % p/p (max) » en deux dispositions, c'est-à-dire « Moisissure visible % p/p (max) » et « Souillures/infestations d'insectes % p/p (max) » ;
  - attribuer la valeur 5 aux deux dispositions susmentionnées ; et
  - réviser la note de bas de page 3 pour refléter le fait que le terme « les yeux nus » incluait « les yeux dont la vision anormale a été corrigée ».

#### Fragments de coque % p/p (max)

53. Le CCSCH6 est convenu de supprimer cette disposition car elle figurait déjà dans la disposition « Matières externes ».

« Hors taille, lors du calibrage % p/p (max) » et « Cassé/endommagé parmi le mode de présentation entier uniquement % p/p (max) »

54. Le CCSC6 a pris note que ces deux dispositions étaient nouvelles et a procédé à un échange de points de vue sur leur importance :
- la disposition « Hors taille, lors du calibrage % p/p (max) » ne devrait pas être incluse car la section 2.3 - Calibrage (facultatif) avait couvert toutes les exigences à cet égard et ce paramètre pourrait être décidé par un accord entre l'acheteur et le vendeur ;
  - le paramètre « Hors taille, lors du calibrage % p/p (max) » pourrait fournir des précisions et des orientations supplémentaires dans les cas où les produits ont été calibrés ;
  - ces deux dispositions avaient été bien définies et reflétées dans le commerce des denrées alimentaires ; et
  - les valeurs pour ces deux dispositions devraient être diffusées pour de nouvelles consultations.
55. Le CCSC6 est convenu de conserver ces deux dispositions ainsi que les valeurs attribuées en prenant note que ces dispositions ne s'appliquaient qu'aux modes de présentation de la noix de muscade entière (en coque) et entière (graines décortiquées), et que pour les autres modes de présentation, aucune valeur ne s'appliquerait.
- « Fragments d'insectes, nombre/10g (max) », « Excréments de mammifères et/ou autres excréments, mg/kg (max) » et autres
56. Le CCSC6 a pris note du point de vue selon lequel (i) les valeurs pour les « fragments d'insectes » (100/10 g) ainsi que les « excréments de mammifères et/ou d'autres excréments » (11 mg/kg) dans le mode de présentation « cassé » étaient trop élevées ; (ii) la valeur des « fragments d'insectes » n'était pas conforme à la norme ISO 6577:1990 ; (iii) les paramètres liés aux insectes doivent être regroupés ; et (iv) le tableau devrait être réorganisé pour présenter les paramètres liés aux insectes morts et vivants et aux fragments d'insectes côte à côte.
57. Le CCSC6 est convenu de conserver ces dispositions telles quelles, car elles avaient fait l'objet de discussions approfondies et avaient été approuvées lors du CCSC5.

#### **Annexe – Méthodes d'analyse**

58. Le CCSC6 est convenu :
- que la méthode « ISO 939 » était également applicable aux dispositions « Cendres totales », « Cendres insolubles dans l'acide », « Cendres insolubles dans l'eau » et « Teneur en huiles volatiles » ; également de mettre à jour le principe des méthodes en conséquence.
  - d'insérer une méthode d'analyse, son principe et son type pour la disposition relative aux « Souillures/infestations d'insectes % p/p (max) » ; et
  - d'inclure une note de bas de page explicative indiquant que « la méthode d'analyse pour les dispositions « hors taille, lors du calibrage » et « cassé/endommagé parmi le mode de présentation entier » doit être développée.

#### **Conclusion**

59. Constatant que toutes les questions en suspens ont été résolues, le CCSC6 est convenu de :
- (i) transmettre le projet de norme pour les graines séchées - noix de muscade à la CAC45 pour adoption à l'étape 8 (Annexe IV) ; et
  - (ii) soumettre à nouveau les méthodes d'analyse au CCMAS pour approbation en tenant compte des changements introduits.

#### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS (Point 5.1 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

60. L'Inde, en tant que Président du GTE, a présenté le point en informant qu'il y avait eu deux séries de consultations pour obtenir des commentaires qui avaient été pris en compte dans les avant-projets de normes contenus dans le document CX/SCH 22/6/5. Par la suite, deux réunions du GTV ont eu lieu avant le CCSC6, ce qui a abouti à la version révisée contenue dans le CRD4. Cependant, il restait toujours des questions non résolues dans les annexes I et II.

---

<sup>9</sup> CX/SCH 22/6/5 ; CX/SCH 22/06/5 Add.1 (Canada, Colombie, Égypte, Union européenne, Inde, Pérou, Philippines, Arabie saoudite, République arabe syrienne, Ouganda, États-Unis d'Amérique, ICUMSA et IOSTA) ; CRD4 (Rapport du groupe de travail virtuel) ; CRD9 (Chili, Kenya, Mexique, Maroc, Rwanda, Arabie saoudite, Syrie, Tanzanie et Ouganda) ; CRD16 (Thaïlande) ; CRD20 (Corée) ; CRD21 (AIDSMO)

61. Le CCSCH6 a rappelé que ces travaux avaient été approuvés par la CAC40 en 2017, comme proposé par le CCSCH3 (2017), qui a également établi un GTE pour poursuivre ces travaux. Un avant-projet de norme a été présenté à l'étape 3 au CCSCH4 (2019) et à nouveau au CCSCH5 (2021), qui ont tous deux renvoyé le travail à l'étape 2/3 pour une nouvelle rédaction. La CAC44 (2021) a approuvé la recommandation du CCEXEC81 de prolonger le délai d'achèvement des travaux sur la norme pour le piment et le paprika séchés au CCSCH6. Il a été reconnu que le piment et le paprika étaient produits dans de nombreuses régions du monde dans des conditions agro-climatiques diverses entraînant des différences de caractéristiques chimiques et physiques et que leur popularité dans le monde créait des attentes diverses.
62. Le CCSCH6 est convenu d'utiliser le CRD4 comme base de discussion et a examiné l'avant-projet de norme section par section, a approuvé la plupart des révisions proposées, a apporté quelques corrections rédactionnelles supplémentaires et a résolu les questions en suspens en prenant les décisions supplémentaires suivantes.

### 2.1 Définition du produit

63. Il a été précisé que le piment et le paprika séchés ou déshydratés proviennent des espèces de *Capsicum* de la famille des Solanacées.

#### Tableau 1

64. Le CCSCH6 a observé qu'à l'échelle mondiale, de nombreux noms étaient utilisés pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés. Pour le piment séché ou déshydraté, il était nécessaire de créer une large liste non exhaustive qui engloberait toutes les variétés. À la lumière de cela, les changements suivants au tableau 1 ont été approuvés :
- La distinction entre le nom commun et le nom commercial ;
  - Le nom commun ne comprendra que deux grandes catégories, à savoir 1) piment ou piment fort, et 2) paprika ;
  - La création d'une nouvelle colonne pour les noms commerciaux avec une liste non exhaustive des noms variétaux pour le piment ou le piment fort (tels que Ancho, Pasilla, Habanero, Serrano, Piquin, Manzano), et la désignation de paprika ou de paprika fort comme noms commerciaux pour le paprika ;
  - La suppression du nom commercial « pablano » pour le piment ou le piment fort puisqu'il s'applique au piment frais, qui n'entre pas dans le champ d'application de la norme ; et
65. En réponse à la proposition de réintégrer le « poivre de Cayenne » dans le tableau 1, qui avait été supprimé de la version contenue dans le CRD4, il a été précisé que la liste des noms commerciaux n'était pas exhaustive.

### 2.2 Modes de présentation

66. Les définitions du piment moulu et du paprika moulu ont été modifiées, dans un souci de clarté, comme suit :
- Le piment moulu est le produit obtenu par le broyage du piment séché entier, avec ou sans le placenta, les graines, le calice et la tige, et sans aucune autre matière ajoutée.
  - Le paprika moulu est le produit obtenu par le broyage du paprika séché entier, à l'exclusion du placenta, des graines, du calice et de la tige, et sans aucune autre matière ajoutée.
67. La couleur du paprika moulu a été élargie pour inclure le rouge jaunâtre et brunâtre au brun rougeâtre pâle en plus des variations de l'orange au rouge.

### 3.1 Composition

68. La disposition a été alignée sur la présentation des normes SCH et la phrase « doit être conforme aux exigences fixées aux annexes I et II » a été supprimée.

#### 3.2.4 Calibrage (facultatif)

69. Il a été convenu de conserver ce paragraphe et, par conséquent, les crochets ont été supprimés.

### ANNEXE - Exigences chimiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés

70. Le CCSCH6 a approuvé les modifications proposées au tableau et a apporté les modifications et clarifications supplémentaires suivantes aux dispositions respectives ci-dessous :

Humidité % p/p (max)

71. La teneur en humidité (a été convenue à 11 % p/p, (max) pour tous les produits et modes de présentation. Cependant, une note de bas de page a été insérée pour informer que certaines variétés de piments et de paprika séchés ou déshydratés avaient une teneur en humidité allant jusqu'à 15 % dans tous les modes de présentation.

#### Goût piquant

72. Les niveaux de piquant (SHU) ont été approuvés tels que proposés, c'est-à-dire  $\geq 900$  pour tous les types de piments,  $\leq 480$  pour tous les types de paprika et  $480 < 900$  pour tous les types de paprika fort. Cependant, le symbole "supérieur à" (>) a été inséré devant les valeurs minimales pour le paprika fort ( $> 480 < 900$ ) afin de créer une distinction claire entre les valeurs maximales pour le paprika ( $\leq 480$ ) et les valeurs minimales pour le paprika fort ( $> 480$ ).

#### Cendres insolubles dans l'acide

73. Une note de bas de page a été insérée pour indiquer que pour les produits moulus/en poudre contenant des agents anti-agglomérants (2 % p/p max), les valeurs pour les cendres insolubles dans l'acide (% p/p) pouvaient aller jusqu'à 3,0 % dans le paprika et 3,6 % dans le paprika fort.

### **ANNEXE - Exigences physiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés**

74. Toutes les modifications proposées au tableau ont été approuvées, et les modifications et clarifications supplémentaires suivantes ont été apportées :
- Modification du nom de la disposition « souillures/infestations d'insectes » en « dommages causés par les insectes ».
  - Il a été convenu que la valeur maximale combinée pour les dommages causés par la moisissure et les dommages causés par les insectes pour le piment entier soit fixée à 3 % (p/p).
  - Inclusion d'une colonne pour « autres facteurs ».
75. Il a été convenu d'inclure comme autres facteurs « 5 % hors taille max., 10 % d'autres variétés similaires max. et 10 % cassé max. » pour le piment entier et le paprika entier et le paprika fort.
76. Le CCSCH6 a examiné une proposition d'une délégation visant à inclure les dispositions relatives aux « poils de rongeurs » et aux « fragments d'insectes » sous « excréments de mammifères » au lieu de les énumérer sous « autres facteurs » dans le mode de présentation du produit pour le « piment moulu/en poudre » et « paprika et paprika fort moulus/en poudre ». Au cours de la discussion, il a été souligné que les résultats analytiques pour les poils de rongeurs et les fragments d'insectes étaient exprimés en nombre par gramme tandis que ceux pour les excréments de mammifères en mg/kg, donc la combinaison de ces dispositions pourrait prêter à confusion dans l'interprétation des résultats analytiques. Le Comité est convenu d'inclure les dispositions relatives aux « poils de rongeurs (c'est-à-dire 6 en nombre/25 g (max.)) et fragments d'insectes (50 en nombre/25 g (max.)) » sous « autres facteurs » pour ces deux modes de présentation du produit.
77. Une note de bas de page a été incluse pour expliquer que S.O ne faisait pas référence à zéro, mais faisait référence à « Sans objet », ce qui signifiait que cette forme du produit ci-dessus n'avait pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci.

### **ANNEXE – Méthodes d'analyse**

78. Le CCSCH6 a pris les décisions suivantes :
- inclusion de la méthode ASTA 21.3 (méthode chromatographique de type IV) comme méthode d'analyse pour la disposition Goût piquant Unités de chaleur Scoville
  - inclusion de AOAC 945.94 (une méthode d'examen visuel de type I) pour la disposition dommages causés par la moisissure.
79. Après avoir apporté les modifications susmentionnées à l'avant-projet de norme, le consensus général a été de le transmettre à la CAC45 pour adoption finale. La République arabe syrienne a exprimé des réserves à l'égard de cette décision car, selon elle, des travaux supplémentaires étaient nécessaires.

### **Conclusion**

80. Le CCSCH6 est convenu de transmettre :
- l'avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés pour adoption par la CAC45 à l'étape 5/8 (Annexe V) ;
  - les dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse au CCFL et au CCMAS, respectivement, pour approbation.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PETITE CARDAMOME (Point 5.2 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

81. L'Inde, en tant que Président du GTE, s'exprimant également au nom du coprésident, l'Iran (République islamique de), a présenté le point, résumant les travaux menés par le GTE. Deux séries de consultation ont eu lieu et, bien que le GTE ait approuvé en principe l'avant-projet de norme, certaines questions en suspens ont nécessité des discussions supplémentaires. L'attention du CCSCCH a été attirée sur l'avant-projet de norme révisé tel qu'il figure dans le CRD6, dans lequel d'autres commentaires ont été pris en compte.
82. Le CCSCCH6 est convenu d'utiliser le CRD6 comme base de discussion.

**Titre**

83. Le CCSCCH6 est convenu de réviser le titre en « petite cardamome séchée » afin d'être cohérent avec le champ d'application.

**Section 1 Champ d'application**

84. Pour assurer la cohérence avec le titre de la norme et la définition du produit, le terme « déshydratée » a été supprimé du champ d'application.

**Section 2.1 Définition du produit**

85. Le CCSCCH6 est convenu de :
- insérer le nom scientifique de la petite cardamome ainsi que le nom de sa famille végétale, à savoir *Elettaria cardamomum* (L.) Maton de la famille des Zingiberaceae, dans la définition du produit pour indiquer la plante dont la petite cardamome est issue ; et
  - ajouter une colonne, dans le tableau 1, pour la nom commercial « cardamome », en notant que le mot « cardamome » était normalement utilisé dans le commerce pour désigner la petite cardamome, et que cela la différenciait de la grande cardamome qui était normalement appelée « cardamome noire » dans le commerce.

**Section 2.2 Modes de présentation**

86. Le CCSCCH6 a examiné les propositions visant à modifier le mode de présentation « entières » pour inclure les capsules ouvertes, et le mode de présentation « graines en poudre » pour inclure la poudre des capsules entières/capsules entières séchées, et a pris note des points de vue suivants tels qu'exprimés par les délégations:
- Les capsules ouvertes doivent être incluses dans le mode de présentation « entières ». De plus, les poudres obtenues en broyant des capsules ou des gousses entières doivent être incluses dans les « graines en poudre » puisque les capsules ou les gousses moulues étaient vendues dans certains pays sur les marchés en tant que graines en poudre de petite cardamome.
  - Les graines en poudre doivent être obtenues exclusivement à partir des graines, et les poudres obtenues à partir des gousses ou des capsules ne doivent pas être traitées comme des graines en poudre de petite cardamome. Pour assurer la conformité avec le mode de présentation de graines en poudre, une analyse microscopique serait utilisée pour distinguer les cellules des graines et celles des capsules ou des gousses.
  - Les capsules ouvertes et les capsules ou gousses moulues doivent être placées en tant que modes de présentation indépendantes, séparés des modes de présentation originaux (entières, graines, et graines en poudre).
  - Plutôt que de catégoriser la petite cardamome par modes de présentation en détail, une définition complète de la petite cardamome devrait être fournie.
  - Les capsules ouvertes ainsi que les capsules ou les gousses moulues ont été déjà capturées comme d'autres modes de présentation nettement différents des modes de présentation proposés à l'origine, et il n'était donc pas nécessaire de les inclure dans les modes de présentation sous forme entière ou en poudre ni de créer de nouvelles catégories pour elles.
87. Le CCSCCH6 est convenu de mettre les mots/phrases suivants entre crochets : « capsules ouvertes » sous le mode de présentation entières et « poudre des capsules entières » sous le mode de présentation graines en poudre, en attendant la soumission éventuelle de données sur les caractéristiques chimiques et physiques de la poudre obtenue à partir des capsules ouvertes et des capsules ouvertes entières.

**Section 3.1 Composition**

<sup>10</sup> CX/ SCH 22/6/6 ; CX/ SCH 22/6/6 Add.1 ; CRD6 (Avant-projet de norme révisé pour la petite cardamome) ; CRD10 (Chili, Kenya, Malaisie, Arabie saoudite, Tanzanie, Ouganda) ; CRD16 (Thaïlande) ; CRD21 (AIDSMO)

88. Le CCSCH6 est convenu d'aligner la disposition sur la présentation des normes SCH pour lire « Le produit tel que décrit à la section 2. »

#### **Annexe - Caractéristiques chimiques pour la petite cardamome séchée**

##### *Cendres totales*

89. Le CCSCH6 est convenu d'adopter la valeur de 9,5 % pour les cendres totales pour le mode de présentation graines, notant que cela s'alignerait sur la valeur de référence de l'ISO 882-2.

##### *Cendres insolubles dans l'acide*

90. Une délégation s'est dite favorable à la valeur de 2,5 % pour le mode de présentation entières, se référant au document Quality Minima Rev. 5 de l'Association européenne des épices.
91. Une délégation a proposé la valeur de 2-3 % pour le mode de présentation graines au lieu de S.O. Le président du GTE a expliqué que S.O avait été inséré dans la phase initiale de rédaction, mais la justification était la nécessité d'adopter des valeurs spécifiques et justifiées telles que 2 ou 3.
92. Un soutien a été exprimé en faveur de la valeur de 2 % pour le mode de présentation graines afin de le différencier de la valeur de 3 % pour les graines en poudre où l'utilisation d'agents anti-agglomérants était une pratique normale et pouvait donc conduire à une valeur plus élevée de cendres insolubles dans l'acide. Il a été noté que la valeur proposée de 3 % pour les graines était une exigence maximale et comprenait donc également 2 %.
93. Le CCSCH6 est convenu de fixer la valeur de 2,5 % pour le mode de présentation entières et de 3 % pour le mode de présentation graines.

##### *Huiles volatiles*

94. Le CCSCH6 est convenu de changer l'unité pour exprimer les valeurs des huiles volatiles de % v/p (min.) à mL/100 g (min.) sur une base sèche, et a examiné la possibilité d'adopter :
- La valeur de 1 mL/100g pour le mode de présentation graines en poudre comme exigence minimale notant que le processus de broyage des graines tend à réduire la quantité d'huiles volatiles dans les graines moulues. De plus, la valeur proposée de 1 mL/100 g pour le mode de présentation graines en poudre était une exigence minimale qui couvrirait également les valeurs plus élevées proposées telles que 3 mL/100 g.
  - La valeur de 3 mL/100 g pour le mode de présentation graines en poudre qui était basée à la fois sur les pratiques commerciales et sur les normes de l'industrie.
95. Le CCSCH6 est convenu de conserver les valeurs de 1 et 3 mL/100 g pour le mode de présentation graines en poudre et a ajouté une note de bas de page à la valeur de 1 mL/100 g indiquant « pour les graines traitées à la vapeur », car il était presque impossible d'atteindre une valeur allant jusqu'à 3 ml/100 g pour les graines en poudre dans le cas des graines stérilisées à la vapeur.

#### **Annexe - Caractéristiques physiques pour la petite cardamome séchée**

##### *Capsules vides et malformées*

96. Le CCSCH6 est convenu de modifier l'unité pour lire « nombre/100 capsules », conformément à la norme ISO 882-1.

*Souillures/infestations d'insectes*

97. Une délégation a déclaré que la valeur de 1 % pour cette disposition pour le mode de présentation graines n'était pas applicable et devrait donc être remplacée par S.O, et a en outre souligné que les spécifications ASTA ne s'appliquaient qu'à la cardamome entière séchée, soutenant l'opinion selon laquelle S.O était approprié pour les graines.
98. Le CCSC6 est convenu de remplacer la valeur de 1% pour le mode de présentation graines par S.O.

*Matières externes/ corps étrangers*

99. Une délégation a proposé que les matières externes et les corps étrangers soient séparés dans tous les modes de présentation pour assurer une meilleure compréhension.
100. Il a été souligné que la définition des matières externes était légèrement différente de celle de la norme ISO pertinente et d'autres normes liées au commerce, ce qui aboutissait aux valeurs intégrées pour les matières externes et les corps étrangers. Si les matières externes et les corps étrangers doivent être séparés, de nouvelles valeurs pour les graines et les graines en poudre doivent être soumises.
101. Le président a souligné que les définitions devraient être alignées sur celles du glossaire SCH et que le CCSC6 devrait envisager de séparer les matières externes des corps étrangers et proposer des valeurs correspondantes pour chaque mode de présentation.

*Insectes entiers, morts ; Excréments de mammifères ; Autres excréments ; et Moisissure visible*

102. Le CCSC6 a modifié l'unité pour exprimer les insectes morts entiers en « nombre/100g ».
103. Le CCSC6 a examiné ces dispositions et a noté les points de vue suivants tels qu'exprimés par les délégations ;
- Pour le mode de présentation entières, la valeur de 4/100g pour les insectes morts entiers était trop élevée et devrait être abaissée à 1/100g.
  - Pour le mode de présentation graines, les valeurs pour les insectes entiers morts et la moisissure visible doivent être 4 et 1, respectivement, plutôt que S.O. Selon ISO 882-1 (capsules entières) et ISO 882-2 (graines), la petite cardamome doit être presque exempte de moisissure, d'insectes, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs. Il a donc fallu déterminer les valeurs acceptables pour les insectes entiers morts et la moisissure visible.
  - Pour le mode de présentation graines, les insectes entiers morts, les excréments de mammifères, les autres excréments et la moisissure visible doivent être S.O puisque le mode de présentation graines en poudre avait S.O pour ces paramètres, ce qui était également conforme aux spécifications ASTA.
  - Pour les modes de présentation entières et graines, les valeurs pour les excréments de mammifères étaient trop élevées par rapport aux autres normes pertinentes.
  - L'utilisation de S.O n'était pas appropriée car elle était sujette à interprétation. Ainsi, certaines valeurs doivent être convenues pour chaque disposition.
  - Les insectes entiers morts pouvaient être identifiés par un examen visuel et une méthode d'analyse pour les insectes entiers morts n'était donc pas nécessaire. Par conséquent, la valeur de 4 nombres/100 g doit être approuvée plutôt que de la laisser comme S.O.
  - Même les examens visuels nécessitaient des méthodes d'analyse autorisées, ce qui pouvait conduire à des différends commerciaux internationaux. En ce sens, S.O devrait être adopté pour les dispositions où les méthodes d'analyse n'étaient pas disponibles, comme pour les insectes entiers morts.
  - Les directives NIMP 23 de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) peuvent être utilisées pour l'examen visuel afin de déterminer les insectes morts et vivants et les excréments de mammifères. Ainsi, laisser S.O pour les insectes entiers morts pour les graines n'était pas approprié.
104. Le CCSC6 a approuvé la valeur de 4 nombres/100 g pour les insectes entiers morts pour le mode de présentation petite cardamome entière séchée, mais les exigences pour les insectes entiers morts, les excréments de mammifères, les autres excréments et la moisissure visible pour les autres modes de présentation sont restées en suspens et ont donc été conservées entre crochets en attendant un examen plus approfondi.

### *Insectes vivants*

105. Le CCSCH6 a accepté la proposition d'inclure une nouvelle disposition pour les insectes vivants avec la valeur de zéro pour tous les modes de présentation, notant que cela serait cohérent avec d'autres normes SCH comme la *Norme pour le basilic séché* (CXS 345-2021) et la *Norme pour l'ail séché ou déshydraté* (CXS 347-2019), et cela harmoniserait également l'exigence avec celles de l'ISO 882-1 et de l'ISO 882-2 qui prescrivait que la cardamome devait être exempte d'insectes vivants.

### **Annexe - Méthodes d'analyse**

106. Une délégation s'est inquiétée de l'absence de méthodes désignées pour la détermination des graines légères, des insectes vivants et des insectes entiers morts. Il a été précisé que l'ISO 927 était la méthode applicable pour les graines légères.

### **Conclusion**

107. Le CCSCH6 est convenu de :
- i. transmettre l'avant-projet de norme pour la petite cardamome séchée à la CAC45 pour adoption à l'étape 5 (Annexe VI) ;
  - ii. transmettre les dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse au CCFL et au CCMAS, respectivement, pour approbation ; et
  - iii. établir un GTE, présidé par l'Inde et coprésidé par le Guatemala et l'Iran (république islamique de), travaillant en anglais uniquement, pour examiner les paramètres ou les valeurs en suspens, en tenant compte des observations soumises à l'étape 6 ainsi que des discussions lors du CCSCH6.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS (PIMENT DE LA JAMAÏQUE, BAIE DE GENÉVRIER, ANIS ÉTOILÉ ET VANILLE) (Point 5.3 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

108. Les États-Unis d'Amérique, en tant que président du GTE, s'exprimant également au nom du coprésident, l'Inde, ont présenté le point de l'ordre du jour et ont expliqué que deux séries de consultations avaient été menées ; et une session du groupe de travail virtuel avait eu lieu avant le CCSCH6 et les résultats des discussions ont été compilés dans le CRD5. Il a été souligné que les principales questions en suspens liées à la vanille, notamment les tailles ; la classification ; certaines valeurs de l'annexe II étaient restées entre crochets.
109. Le Président du CCSCH a rappelé que le concept du groupement de normes était à l'étude au sein du CCSCH depuis sa deuxième session et que l'élaboration d'une norme de groupe pour les fruits et les baies séchées était une activité pilote. Par conséquent, un débat actif en vue de contribuer à ce processus d'apprentissage a été encouragé.
110. Une délégation a proposé de supprimer la vanille de l'avant-projet de norme de groupe et d'élaborer plutôt une norme autonome distincte pour cette épice. La justification en était que la vanille était un produit important pour le commerce qui avait des caractéristiques chimiques et physiques très distinctes ; et existait sous des modes de présentation très différents dont la poudre. Cette proposition a été soutenue par plusieurs délégations.
111. Le CCSCH6 est convenu d'utiliser le CRD5 comme base de discussion et a examiné l'avant-projet de norme section par section, apporté des corrections rédactionnelles, approuvé les différentes dispositions et pris les décisions suivantes.

### **Section 1 : Champ d'application**

112. En réponse à la proposition de réexaminer le champ d'application en clarifiant l'utilisation prévue des produits, par rapport à l'utilisation des termes « transformation alimentaire » et « transformation industrielle », le Président du CCSCH a expliqué que le CCSCH3 avait élaboré un glossaire pour les normes SCH et que ces deux termes y étaient définis. Ce document était un document de référence interne du Comité et peut être consulté à partir du rapport du CCSCH3. Sur la base du glossaire des termes, le champ d'application doit être clair.

### **Section 2 Description**

#### *2.1 Définition du produit*

113. Le CCSCH6 est convenu d'inclure dans le tableau 1 le nom commercial « Vanilla Maya », c'est-à-dire Vanilla Maya, Vanilla cribiana, et de le mettre entre crochets en attendant un examen plus approfondi.

---

<sup>11</sup> CX/SCH 22/6/7 ; CX/SCH 22/6/7 Add1 (Canada, Cuba, Égypte, Inde, Madagascar, Philippines, Arabie saoudite, République arabe syrienne, Ouganda, Venezuela (République bolivarienne du) et IOSTA) ; CRD5 (Rapport du groupe de travail virtuel sur l'avant-projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchées) ; CRD11 (Kenya, Madagascar, Mexique, Arabie saoudite, Syrie, Ouganda) ; CRD16 (Thaïlande) ; CRD21 (AIDSMO)

## 2.2 Modes de présentation

114. Un mode de présentation « Graines / caviar de vanille » a été inséré et mis entre crochets en attendant un examen plus approfondi

### 8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

115. Le CCSCH6 a pris note d'une proposition visant à rendre obligatoire l'étiquetage du pays de récolte pour la vanille, car ce produit est un produit de grande valeur et les acheteurs sont influencés par le pays et la région de récolte. La disposition a été mise entre crochets avec les mots « obligatoire pour la vanille » en attendant un examen plus approfondi.

### Annexe I. Méthodes d'analyse pour les épices dérivées de fruits et baies séchés

116. Le CCSCH6 a approuvé les méthodes proposées et a supprimé la note associée aux méthodes dans le tableau.

### Annexe II. – Caractéristiques chimiques pour les fruits et baies séchés

117. Le CCSCH6 a examiné les dispositions relatives aux différents modes de présentation de fruits et baies séchés – piment de la Jamaïque, baies de genévrier, anis étoilé et vanille, et a pris les décisions suivantes :
- A approuvé les valeurs proposées pour les différents modes de présentation (entier, coupé/cassé, moulu/en poudre) pour le piment de la Jamaïque, les baies de genévrier et l'anis étoilé.
  - A précisé que les dispositions pour les cendres totales, les cendres insolubles dans l'acide et les matières volatiles étaient exprimées sur une base sèche.
  - Pour le piment de la Jamaïque dans le mode de présentation moulu/en poudre, a noté que la valeur de 8,5 % p/p sous « autres facteurs » devait être clarifiée davantage en termes de savoir s'il s'agissait d'un niveau minimum ou maximum.
  - Pour l'anis étoilé, mode de présentation coupé/cassé, a mis la disposition relative aux cendres insolubles dans l'acide entre crochets en attendant un examen plus approfondi.
  - Pour la vanille, a approuvé toutes les valeurs proposées pour toutes les dispositions spécifiées dans différentes Catégories, à l'exception de la teneur en vanilline dans le mode de présentation entier, et cela a été mis entre crochets en attendant un examen plus approfondi.

### Annexe II. – Caractéristiques physiques pour les fruits et baies séchés

118. Le CCSCH6 :
- a approuvé toutes les dispositions proposées pour les caractéristiques physiques des différents modes de présentation du piment de la Jamaïque, des baies de genévrier et de l'anis étoilé, à l'exception des matières externes pour les baies de genévrier dans les modes de présentation coupé/cassé et moulu/en poudre et l'anis étoilé dans le mode de présentation moulu/en poudre ; et cela a été mis entre crochets en attendant un examen plus approfondi.
  - A mis les dispositions combinées proposées, pour la vanille – mode de présentation entier, (c'est-à-dire insectes entiers morts ; excréments de mammifères ; dommages causés par la moisissure ; souillures d'insectes) entre crochets en attendant un examen plus approfondi.
119. Plusieurs délégations ont noté que les dispositions « autres caractéristiques » spécifiques à la vanille n'avaient pas été incluses dans l'avant-projet de norme et ont réaffirmé leur souhait de disposer d'une norme distincte pour ce produit.
120. Le Président a noté que pour les trois épices, le piment de la Jamaïque, la baie de genévrier et l'anis étoilé, seules quelques questions techniques devaient encore être clarifiées et restaient donc entre crochets. Dans le cas de la vanille, un certain nombre de questions techniques restaient à traiter et il faudrait également décider si une annexe ou une norme distincte devrait être élaborée par le CCSCH. Compte tenu de ces aspects, le Président a proposé que les dispositions relatives au piment de la Jamaïque, à la baie de genévrier et à l'anis étoilé soient transmises à la Commission pour adoption à l'étape 5, tandis que les dispositions relatives à la vanille soient renvoyées à l'étape 2 pour reformulation et prise en compte des observations formulées sur d'autres parties de l'avant-projet de norme, telles que le champ d'application.

### Conclusion

121. Le CCSCH6 est convenu de :
- transmettre à la CAC45 les dispositions de l'avant-projet de norme de groupe pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - piment de la Jamaïque, baie de genévrier et anis étoilé pour adoption à l'étape 5 (Annexe VII Partie A) ;

- ii. transmettre au CCFL et au CCMAS, pour approbation, les dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse, respectivement, du projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - piment de la Jamaïque, baies de genévrier et anis étoilé
- iii. renvoyer les dispositions relatives à la vanille dans l'avant-projet de norme de groupe pour les épices dérivées de fruits et baies séchés à l'étape 2/3 pour remaniement et diffusion pour observations (Annexe VII Partie B)
- iv. établir un groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde, travaillant en anglais, pour faire avancer les travaux sur cet avant-projet de norme de groupe.

#### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS - CURCUMA (Point 6.1 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

122. L'Iran (République islamique de), en tant que président du GTE, s'exprimant également au nom du coprésident, l'Inde, a présenté le point de l'ordre du jour et a rappelé que le CCSCH5 était convenu de proposer ces nouveaux travaux et avait chargé le GTE d'élaborer un avant-projet de norme. Suite à l'approbation de la nouvelle proposition de travail par la CAC44 (2021), le GTE a mené une série de consultations. Sur la base des observations reçues en réponse à la circulaire CL 2033/30-OCS-SCH, le président et le coprésident du GTE ont révisé l'avant-projet de norme tel que présenté dans le CRD19.
123. Le CCSCH6 est convenu de considérer le CRD19 comme la base de sa discussion.
124. Le CCSCH6 a tenu une discussion générale qui s'est principalement concentrée sur les textes modifiés mis en évidence dans le CRD19 et a fait les commentaires et/ou décisions suivants.

##### **Section 2.1 Définition du produit**

125. En ce qui concerne le nouveau texte de la section 2.1.2, une délégation a proposé de porter la tolérance de qualité pour les doigts de 7 % (min) de morceaux (rhizomes d'une longueur inférieure à 15 mm et criblures ou fragments) à 10 % (min).
126. Le CCSCH6 a pris note que cette disposition faisait référence à la norme ISO 5562 et est convenu de déplacer les exigences pertinentes au tableau sur les caractéristiques physiques pour le curcuma séché ou déshydraté sous une disposition intitulée « autres facteurs » et a apporté les corrections nécessaires qui s'y rapportaient.

##### **Section 3.1 Composition**

127. Conformément à la décision prise pour d'autres projets de normes discutés lors de cette session, le CCSCH6 a supprimé de cette disposition les mots « ci-dessus doit être conforme aux exigences fixées aux annexes I et II ».

##### **Section 8.2 Nom du produit**

128. Deux délégations ont proposé d'insérer à la fin de la section 8.2.1 le texte suivant : « Pour éviter toute confusion pour le consommateur, le nom scientifique du produit est facultatif. » Elles ont souligné que le curcuma pouvait être commercialisé dans le commerce international en utilisant des noms trompeurs, afin de confondre ou d'induire en erreur les consommateurs sur la nature et les caractéristiques réelles du produit.
129. Le Président a souligné que, comme décrit dans le tableau 1, le nom commun du produit était « curcuma » et non « safran », ce qui devrait éviter toute confusion. Il a en outre proposé de remplacer le mot « peuvent » par « doivent » à la section 8.2.3 afin de rendre obligatoire l'exigence relative au « nom commercial, variété ou cultivar » sur l'étiquette afin de s'assurer que le produit est étiqueté correctement, c'est-à-dire

**8.2.3** Le nom commercial, la variété ou le cultivar **doivent** figurer sur l'étiquette.

##### **Section 8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

130. Le CCSCH6 est convenu de remplacer cette disposition par la disposition normalisée suivante, tel que demandé par la CAC44 :

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

#### **Annexe II : Caractéristiques physiques pour le curcuma séché ou déshydraté**

---

<sup>12</sup> CX/SCH 22/6/8 ; CX/SCH 22/6/8 Add.1 (Canada, Cuba, Égypte, Union européenne, Inde, Arabie saoudite, République arabe syrienne, Ouganda, États-Unis d'Amérique, American Herbal Products Association, ICUMSA, IOSTA et THIE) ; CRD12 (Malaisie, Maroc, Rwanda, Arabie saoudite, Syrie et Ouganda) ; CRD16 (Thaïlande) ; CRD19 (Avant-projet de norme révisé pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés - curcuma (préparé par les présidents du GTE)) ; CRD21 (AIDSMO)

131. Les propositions suivantes ont été avancées :

- La disposition « Moisissure visible/Souillure/infestation d'insectes % p/p (max) » doit être séparée en deux dispositions, c'est-à-dire « Moisissure visible % p/p (max) » et « Souillure/infestation d'insectes % p/p (max) » ;
- La valeur de « Moisissure visible % p/p (max) » ne peut pas être fixée à zéro ou S.O ;
- La disposition « Fragments d'insectes, nombre/10g (max) » n'était pas applicable au curcuma présenté dans le mode de présentation entier ou la valeur pour cette disposition devrait être modifiée de 2,5 à 3, c'est-à-dire elle devrait être exprimée en nombres entiers et non pas en fractions ; et
- La valeur 2 pour « Fragments d'insectes, nombre/10 g (max) » a été définie sur la base de la norme ISO 5562 et ne doit pas être modifiée.
- Inclure une colonne « Autres facteurs » dans le tableau et transférer les informations de la section 2.1.2 (c'est-à-dire 7 % (m/m) de morceaux (rhizomes de longueur inférieure à 15 mm et criblures ou fragments) ; et 5 % (m /m) de bulbes) à cette disposition.

### Conclusion

132. Notant qu'il n'y a eu une seule série de consultations au sein du GTE et que certaines dispositions et valeurs associées doivent être vérifiées de manière plus approfondie, le CCSC6 convient de :

- i. renvoyer l'avant-projet de norme pour les racines séchées, les rhizomes et les bulbes - curcuma à l'étape 2/3 ; et
- ii. établir un groupe de travail électronique, présidé par l'Iran (République islamique de) et co-présidé par l'Inde, travaillant en anglais uniquement, pour remanier le document en tenant compte des commentaires soumis lors de la session.

133. Il a été souligné que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCSC7 pour diffusion pour les observations à l'étape 3.

### EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX (RÉPONSES À LA CIRCULAIRE CL 2022/03-SCH) (point 7.1 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>

134. Comme demandé par le CCSC5 (2021), une lettre circulaire CL 2022/03-SCH sollicitant des propositions de nouveaux travaux a été distribuée en février 2022, la date limite étant fixée au 30 juin 2022.

135. Le CCSC6 a pris note qu'aucune proposition de nouveaux travaux n'avait été soumise et est convenu de demander au Secrétariat du Codex de publier une nouvelle lettre circulaire sollicitant la soumission de propositions de nouveaux travaux.

136. Le Président du CCSC a appelé les membres et les observateurs à soumettre des propositions de nouveaux travaux en réponse à la prochaine lettre circulaire.

137. La délégation des États-Unis d'Amérique a informé le Comité qu'elle préparerait et soumettrait une proposition de nouveaux travaux pour une norme de groupe pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés et a appelé les membres à fournir des données commerciales et scientifiques pertinentes pour faciliter les travaux du CCSC.

### MISE À JOUR DU MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (SCH) (Point 7.2 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>

138. Les États-Unis d'Amérique, en tant que Président du groupe de travail sur la mise à jour du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires (SCH), ont souligné que toutes les sections mises à jour du modèle avaient été convenues lors de la réunion du GTV tenue en marge du CCSC6 et que le résultat était contenu dans le CRD23. Il a été souligné que les tableaux relatifs aux caractéristiques chimiques et physiques avaient été révisés et/ou réorganisés comme suit :

- Annexe I- Tableau 1 – Caractéristiques chimiques. Les limites maximales (max) ou minimales (min) des paramètres chimiques ont été indiquées,
- Annexe I-Tableau 2 – Caractéristiques physiques. Les colonnes ont été réorganisées, en regroupant les types de défauts similaires les uns à côté des autres pour faciliter l'application.

13 CRD13 (Arabie saoudite)

14 CX/SCH 22/6/10 ; CRD14 (Kenya) ; CRD21 (AIDSMO) ; CRD23 (Modèle mis à jour)

139. Il a également été souligné que le titre du tableau 2 nécessitait une révision afin de refléter le fait que les dispositions qu'il contenait étaient des limites pour les défauts (par exemple, les corps étrangers, les dommages causés par la moisissure, la saleté, etc.) et non des caractéristiques physiques liées à la nature physique d'un produit, telles que la forme, la couleur, etc.
140. Le président a souligné que le modèle servait de base à l'élaboration de normes SCH ayant une présentation uniforme et que la principale raison de la mise à jour régulière du modèle était de veiller à ce qu'il continue à répondre aux exigences techniques du CCSCH.
141. En réponse à la question du Président sur la façon dont les tableaux doivent être numérotés, il a été expliqué que les tableaux de la norme et de ses annexes correspondantes doivent être numérotés en série en commençant par le tableau 1, et que la numérotation devra être reprise pour chaque annexe.

#### **Conclusion**

142. Le CCSCH6 est convenu de :
  - i. examiner attentivement le modèle de SCH mis à jour (annexe VIII) et que les préoccupations doivent être soumises pour examen lors du CCSCH7.
  - ii. aligner la numérotation des tableaux dans les projets et avant-projets de normes discutés lors du CCSCH6 sur les indications fournies dans le modèle SCH mis à jour.

#### **QUESTIONS DIVERSES (Point 8 de l'ordre du jour)**

143. Aucune question n'a été abordée au titre de ce point de l'ordre du jour.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)**

144. Le CCSCH6 a noté que le CCSCH7 était provisoirement programmé pour se tenir dans un délai d'environ 18 mois sous réserve de confirmation par le Secrétariat hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

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

**CHAIRPERSON – PRÉSIDENT - PRESIDENTE**

Dr M R Sudharshan  
Former Director (Research) Spices Board India  
Ministry of Commerce and Industry - Government of India  
Karnataka, India

**CHAIR'S ASSISTANTS – ASSISTANTS DU PRÉSIDENT – ASISTENTES DEL PRESIDENTE**

Mrs Bijumol K.K.  
Senior Chemist  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Government of India

Mr Venugopal G  
Scientist A, Quality Evaluation Laboratory  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry, Government of India  
Kolkata

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS  
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES  
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Mr Federico Aguirre  
Técnico  
SENASA  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Eng Beatriz Campana  
Coordinadora General de Frutas, Hortalizas y  
Aromáticas  
SENASA  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Ms Rita Rasente  
Técnica Analítica  
INAL  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Mrs Bettina Brandtner  
Codex Contact Point  
Ministry of Agriculture, Forestry, Regions and Water  
Management  
Vienna

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

Mrs Carine Gorrebeeck  
Regulatory Expert  
FPS public health.  
Brussels

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Mr Rafael Ribeiro Goncalves Barrocas  
Federal Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -  
MAPA  
Brasília

Ms Regina Sorrentino Minazzi Rodrigues  
Technical Director of the Food Center  
Institute Adolfo Lutz

Mrs Ana Luiza Azambuja Sauerbronn  
Consultant in Food Regulatory Affairs  
Pura Consultoria  
Brasília

Ms Iramaia Campos Ribeiro Figueiredo  
Regulatory Affairs Specialist  
Brazilian Food Industry Association

Ms Melina Karacristo  
Regulatory Affairs Specialist  
Brazilian Food Industry Association

Mr Nelusko Linguanotto Neto  
 Managing partner  
 Bombay Alimentos Ltda

Ms Maria Aparecida Moraes Marciano  
 Technical Director of the Center for Morphology and  
 Microscopy  
 Instituto Adolfo Lutz

Ms Luciana Pimenta Ambrozevicius  
 Federal Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -  
 MAPA

#### **BURUNDI**

Mr Ntahomvukiye Celestin  
 CCP  
 Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la  
 Qualité (BBN)  
 Bujumbura

#### **CANADA - CANADÁ**

Ms Simmer Randhawa  
 A/National Manager,  
 Canadian Food Inspection Agency  
 Calgary

Mr Jason Glencross  
 International Policy Analyst  
 Canadian Food Inspection Agency

Mrs Amelie Vega  
 Senior Program Analyst - Codex  
 Canadian Food Inspection Agency  
 Ottawa

Mrs Alison Wereley  
 Senior Policy Analyst  
 Canadian Food Inspection Agency  
 Ottawa

#### **CHAD - TCHAD**

Mr Rosalie Mbayeneri Mobaye  
 First Secretary  
 Chad Embassy  
 Berlin

#### **CHILE - CHILI**

Mrs Constanza Miranda  
 Asesora Técnica  
 Ministerio de Agricultura  
 Santiago

Mrs Karen Baracatt  
 Asesora Técnica  
 Ministerio de Agricultura  
 Santiago

Mrs Ximena Sepulveda  
 Asesora  
 Sabor con Sentido, Privado  
 Santiago

#### **CHINA - CHINE**

Dr Yi Shao  
 Associate Professor  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Ms Hanyang Lyu  
 Assistant Researcher  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Mrs Xin Hao  
 Senior Engineer  
 Science and Technology Research Center of China  
 Customs  
 Beijing

Ms Ka Ming Ma  
 Scientific Officer (Standard setting)<sup>3</sup>  
 Centre for Food Safety, Food and Environmental  
 Hygiene Department, HKSAR Government  
 Hong Kong

Dr Yung Lee Suen  
 Scientific Officer (Biotechnology)  
 Centre for Food Safety, Food and Environmental  
 Hygiene Department, HKSAR Government  
 Hong Kong

Dr Jing Tian  
 Researcher  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Mrs Jiaqi Wang  
 Research Assistant  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Dr Weiran Zheng  
 Associate Researcher  
 Institute of Quality and Standard for Agro-products,  
 Zhejiang Academy of Agricultural Sciences  
 Hangzhou

#### **COLOMBIA - COLOMBIE**

Eng Lilian Areliz Sanchez Mesa  
 Profesional especializada  
 Ministerio de Salud y Protección Social  
 Bogotá

Eng Delcy Yaneth Lugo Ramos  
 Profesional especializada  
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
 Alimentos - Invima  
 Bogotá

**COSTA RICA**

Mrs Melina Flores Rodríguez  
Asesora Codex  
Ministerio de Economía, Industria y Comercio  
Tibás

Mrs Amanda Lasso Cruz  
Asesora Codex  
Ministerio de Economía, Industria y Comercio  
San José

**CROATIA - CROATIE - CROACIA**

Ms Anita Štefanac  
Head of Department  
Ministry of Agriculture  
Zagreb

**CZECHIA - TCHÉQUIE - CHEQUIA**

Mrs Alena Triskova  
National Expert  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Prague 1

Mrs Lenka Bradacova  
National Expert  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Prague 1

Mrs Karolína Kuzelova  
National Expert  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Prague 1

Ms Mona Lepadatu  
Political Administrator  
Council of the European Union

Dr Dana Triska  
Head of Food Chain Unit  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Prague 1

**ECUADOR - ÉQUATEUR**

Ms Daniela Vivero  
Analista de certificación de producción primaria y  
buenas prácticas  
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario -  
AGROCALIDAD  
Quito

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Dr Mervat Fouad  
Consultant of Herbs and Medicinal Plants and Foods  
for Special Dietary Uses  
National Nutrition Institute (NNI)  
Giza

Eng Hanan Ibrahim  
Food Standard Specialist  
Egyptian Organization for Standardization and Quality  
(EOS)  
Cairo

Eng Sarrah Sayed Abdallah Attia  
Food Quality Specialist  
Harraz for Food Industry & Natural Products  
Cairo

Dr Ragaa Ezzat  
Lab Consultant  
National Food Safety Authority

Eng Gehad Gaber  
Technical Specialist  
Chamber of Food Industries  
Cairo

Eng Mariam Reyad  
Food Standards Specialist  
Cairo

Dr Fathi Mahrous Shaarawy  
CEO Greatco Aromatics  
Greatco Aromatics  
Giza

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

Mr Risto Holma  
Senior Administrator  
European Commission  
Brussels

**FRANCE - FRANCIA**

Mr Gilles Morini  
Chargé de mission  
Ministère de l'économie et des finances

Mr Lucas Proust  
Point de contact national  
SGAE

Mr Benjamin Villani  
Responsable du domaine scientifique Arômes,  
Epices, Huiles essentielles  
DGCCRF / Service Commun des Laboratoires  
Marseille

**GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Mrs Alina Steinert  
Desk Officer  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Bonn

Mr Norman Barner  
Desk Officer  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Berlin

Ms Martine Puester  
Head of Executive Office International Affairs  
Federal Office of Consumer Protection and Food  
Safety  
Berlin

**GHANA**

Dr Joris Gerald Nilante Amissah  
Senior Lecturer  
University of Ghana  
Accra

**GREECE - GRÈCE - GRECIA**

Mrs Dimitra Papadimitriou  
Head of Nutrition and Food Standards Unit  
Hellenic Food Authority (EFET)  
Athens

Mr Georgios Argyrakos  
Agronomist  
Ministry of Rural Development & Food  
Athens

Prof Petros Tarantilis  
Professor on Instrumental Chemical Analysis of  
Natural Products  
Agricultural University of Athens  
Athens

**GRENADA - GRENADE - GRANADA**

Mr Leonard St. Bernard  
Chairman  
Grenada Co-operative Nutmeg Association  
St. George's

Dr Stephen Fletcher  
Special Advisor  
Ministry of Economic Dev, Planning, Tourism ICT  
St. George's

Mr Ernie James  
Trade Officer  
Ministry of Foreign Affairs, Trade & Export Dev.  
St. George's

Ms Alicia Lett  
Quality Assurance Officer  
Grenada Cooperative Nutmeg Association  
St. George's

Mr Roderick St. Clair  
General Manager  
Grenada Co-operative Nutmeg Association  
St. George's

**GUATEMALA**

Mr Juan Barrera  
Coordinador Comité Técnico  
MAGA  
Guatemala

Mrs Zenia Aguilar  
Coordinadora Codex GT  
MAGA  
Guatemala

**HUNGARY - HONGRIE - HUNGRIA**

Mr Gábor Kelemen  
Quality Expert  
Ministry of Agriculture  
Budapest

Ms Ágnes Bart  
Quality Expert  
Ministry of Agriculture  
Budapest

**INDIA - INDE**

Mr D Sathiyam IFS  
Secretary  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India  
Kochi, Kerala

Dr Dinesh Singh Bisht  
Scientist C, Quality Evaluation Laboratory  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India  
Mumbai

Dr Jayashree E.  
Principal Scientist (Agri Structures & Process  
Engineering)  
ICAR-Indian Institute of Spices Research

Ms Kanika Aggarwal  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)  
New Delhi

Mr Wasi Asghar  
Assistant Director (T)  
Export Inspection Council

Mr Kannan B  
AM- Regulatory Affairs  
ITC Limited (Foods Division)  
Bangalore

Mr Konda Reddy Chavva  
Officer-In-Charge (OIC)  
FAO Representation in India

Dr Kaushikumar D. Parmar  
Assistant Residue Analyst  
Anand Agricultural University

Dr Rita K Israni  
Member, Scientific Panel on Spices and Culinary  
Herbs, FSSAI  
Senior Chemist, Microbiology (Retd), Central Agmark  
Laboratory, Nagpur, DMI, Ministry of Agriculture and  
Farmers Welfare

Mr Sunil Kumar  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)  
New Delhi

Ms Iswarya Mani  
Senior Executive– Regulatory Advocacy  
Nestle India Ltd.

Mr Ramkumar Menon  
Chairman  
World Spice Organisation  
Cochin

Ms Suvansha Nigam  
Associate Counsellor, Regulatory Affairs  
CII-Food and Agriculture Centre of Excellence

Dr Anand R  
Scientist C, Quality Evaluation Laboratory  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India

Dr Madhusmita Sahoo  
Chief Manager, Regulatory Affairs  
MTR Foods Pvt. Ltd.

Dr Venkatesh Sosle  
VP - Regulatory Affairs and Analytical Services  
Tata Consumer Products

Dr Ravi Bihari Srivastava  
Chairman  
Scientific Panel on Spices and Culinary Herbs, FSSAI  
& Member Scientific Committee, FSSAI  
Director (Retd), Ministry of Defense (MOD)  
Govt of India

Ms Vasundhra Suri  
Manager- Regulatory Affairs- (Food)  
Pepsi Foods Pvt. Ltd.

Dr Subbraj T  
Scientist C  
Quality Evaluation Laboratory  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India

Mr Zavier T. V  
Scientist A  
Quality Evaluation laboratory Spices Board India,  
Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India

Mr Pushp Vanam  
Joint Director (Science and Standards)  
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)  
New Delhi

Dr V V Venugopal  
Senior Principal Scientist  
CSIR-National Institute for Interdisciplinary Science  
and Technology

Mr Ajay Vino  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India

Ms Navita Yadav  
Scientist-D  
Bureau of Indian Standards  
New Delhi

## **INDONESIA - INDONÉSIE**

Mrs Yusra Egayanti  
Director for Food Safety and Quality Standards  
Formulation  
National Food Agency  
Jakarta

Mrs Annisa Amalia  
Staff  
Indonesia FDA  
Jakarta

Mrs Mutia Ardhneswari  
Analyst for Standardization  
National Standardization Agency of Indonesia  
JAKARTA

Mrs Miranti Devilana  
Food Safety Inspector  
National Food Agency  
Jakarta

Mrs Yusmita Siti Hajar Farida  
Product Quality Assurance  
Ministry of Trade  
Jakarta

Prof Purwiyatno Hariyadi  
Professor  
IPB University  
Bogor

Mr Nindya Malvins  
Analyst for Standardization  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Prof S Joni Munarso  
Research Professor  
National Research and Innovation Agency  
Bogor

Mrs Friska Sari Ronadiba  
Product Quality Assurance  
Ministry of Trade  
East Jakarta

Mrs Ratna Sariati  
Subcoordinator Quality and Standard  
Ministry of Agricultural  
Jakarta

Mrs Sulistiyorini Sulistiyorini  
Food Security Analyst  
National Food Agency  
Jakarta

Mrs Windri Widyaningsih  
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Mrs Nuri Wulansari  
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Mrs Erline Yuniarti  
Sub-coordinator of food contaminant standardization  
and good retail practices  
Indonesian-FDA  
Jakarta

Mrs Reni Zuliqa  
Staff Laboratory of Spices  
Ministry of Trade  
Jakarta

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

Ms Arasteh Alimardani  
Member National Committee of CCSCCH  
Novin.co

Mrs Samaneh Eghtedari  
Expert of Codex Group in Iran  
Iranian National Standards Organization (INSO)  
Tehran

Dr Fakhrisadat Hosseini  
Secretary of National Codex Committee CCSCCH in  
Iran  
Alzahra University Biological Science Faculty

Mrs Leila Nasiri  
Codex Contact Point  
Iranian National Standardization Organization (INSO)  
Tehran

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

Dr Francesca Ponti  
Official  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Rome

**JAMAICA - JAMAÏQUE**

Mr Damian Rowe  
Senior Plant Quarantine/SPS Enquiry Point Officer  
Ministry of Agriculture and Fisheries

Ms La-Tanya Richards  
Manager, Pest Risk Analyst  
Ministry of Agriculture and Fisheries

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Mr Keiji Momono  
Deputy Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Hisato Kobayashi  
Technical Committee Advisor in charge of Codex  
All Nippon Spice Association

Mr Masanori Natsuka  
Section Chief  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Tadashi Ebihara  
Technical Committee Advisor in charge of Codex  
All Nippon Spice Association

Ms Aya Orito-Nozawa  
Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

**JORDAN - JORDANIE - JORDANIA**

Eng Ahmad Fayad  
Director of Agricultural Marketing Directorate  
Ministry of Agriculture of Jordan

**KENYA**

Ms Josephine Simiyu  
Deputy Director  
Agriculture and Food Authority  
Nairobi

Ms Bonnita Aluoch  
Standards Officer  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Ms Allan Azegele  
Deputy Director  
Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries  
Nairobi

Ms Maryann Kindiki  
Manager, National Codex Contact Point  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Ms Rukia Mohamed  
Standards Officer  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Mr Danset Moranga  
Senior Standards Officer  
KEBS  
Nairobi

Ms Lucy Muthoni Namu  
Deputy Director  
Kenya Plant Health Inspectorate Services  
Nairobi

Mr James Nduati  
Standards Officer  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

**KUWAIT - KOWEÏT**

Ms Manar Al Sabah  
Attaché  
Permanent Representation of Kuwait to FAO & WFP

Eng Badria Al-shammari  
Chemical Engineer  
The Public Authority for Food and Nutrition - Kuwait

**MADAGASCAR**

Mrs Lantomalala Raharinosy  
Point de contact du Codex  
Ministère de l'Industrialisation du Commerce et de la  
Consommation  
Antananarivo

Mr Anja Jean Ella Razafimahatratra  
Responsable de section analyses physico chimiques  
Ministère de l'Industrialisation du Commerce et de la  
Consommation  
Antananarivo

Mrs Henintsoa Harizafy  
Secrétaire Comité National du Codex  
Ministère de l'Industrialisation du Commerce et de la  
Consommation  
Antananarivo

Mrs Verosoanandraina Lantoarimaka  
Comité National du Codex Alimentarius  
Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage  
Antananarivo

Prof Halitiana Rafalimanana  
Enseignant chercheur  
Université d'Antananarivo  
Antananarivo

Mrs Tiana Rahaingoalison  
Vice-Présidente Comité National du Codex  
Union des Professionnels des Fruits et Légumes  
Antananarivo

Mrs Mamitiana Rajaonarivelo  
Responsable Qualité  
Société HAVAMAD  
Antananarivo

Prof Jean Marie Razafindrajaona  
Professeur Titulaire des Universités  
Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques  
Antananarivo

**MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Ms Tosiah Abdullah  
Deputy Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

Ms Hamanyza Ab Halim  
Senior Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

Ms Nurul Emilia Abd Karim  
Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

Ms Faridah Malik Shari  
Deputy Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Siti Munirah Kamal  
Senior Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

**MAURITIUS - MAURICE - MAURICIO**

Mrs Malini Alleck  
Principal Scientific Officer  
Pesticides Regulatory Office

Ms Indranee Buldawoo  
Principal Scientific Officer  
Agricultural Services

Mrs Hemlata Dowlut  
Principal Scientific Officer  
Ministry of Agro-Industry and Food Security

Mrs Saraspadee Subramaniam  
Research Scientist srs  
Farei

**MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mrs Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez  
Subdirectora de Normas  
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

Mrs Yareli Benítez Guzmán  
Experta  
Aseguramiento de la Calidad  
Industria Agrícola Maya

Ms Tania Daniela Fosado Soriano  
Punto de Contacto Codex  
Secretaría de Economía  
México

Mrs Rebeca Rodríguez Moreno  
Directora de Industria Alimentaria y Medio Ambiente  
Secretaría de Economía

Mrs María Elena Álvarez Jiménez  
Jefa de Departamento  
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

**MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Eng Bouchra Messaoudi  
Cadre au Service de la Normalisation et Codex  
Alimentarius  
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

Mr Hafidi Abdelkrim  
Délégué régional  
Morocco FOODEX (EACCE)  
Casablanca

Mr Brahim Dribi Alaoui  
Technicien à la Section Café et Epices  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques(LOARC)  
Casablanca

Dr Kaoutar El Fazazi  
Scientific Researcher  
Institut National de la Recherche Agronomique  
(INRA)  
Rabat

Mr Hecham El Hamri  
Chef du département de toxicologie - hydrologie et  
toxicologie légale  
Institut National d'Hygiène  
Rabat

Ms Saida El Othmani  
Cadre au service des Accords Internationaux  
Direction des Affaires Administratives et Juridiques  
Rabat

Mr Rachid Kajja  
Cadre Technique Supérieur  
Morocco FODEX  
Beni Mellal

Mr Youssef Karra  
Coordinateur  
Unité de Recherche Ressources Naturelles et  
produits de terroir à l'INRA D'AGADIR  
National Institute of Agronomic Research (INRA  
Morocco)  
Agadir

Mr Younes Noutfia  
Scientific Researcher  
National Institute of Agronomic Research (INRA  
Morocco)  
RABAT

Ms Sibawayh Zineb  
Chef de la division produits d'origine animale  
/Département contrôle technique  
Morocco FODEX  
Casablanca

#### **NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Mrs Louke Koopmans  
Senior Advisor  
Ministry of Economic Affairs and Climate Policy  
The Hague

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Mrs Olubukola Eunice Adedeji  
Principal Laboratory Technologist  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control (NAFDAC)  
Lagos

Dr Shuaibu Osu Muhammad  
Senior Veterinary Officer  
Federal Ministry of Agriculture & Rural Development  
Abuja

Mrs Peace Udoka Omega  
Assistant Director  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control (NAFDAC)  
Abuja

Mrs Fyne Joy Uwemedimo-okita  
Principal Standards Officer  
Standards Organisation of Nigeria (SON)  
Abuja

#### **PANAMA - PANAMÁ**

Eng Joseph Gallardo  
Ingeniero de Alimentos/Punto de Contacto Codex  
Ministerio de Comercio e Industrias  
Panamá

#### **PARAGUAY**

Mrs Librada Gamarra  
Asesora Técnica  
Cámara de Empresas Paraguayas de la  
Alimentación-CEPALI  
Asunción

Mrs María Inés Ibarra Colman  
Codex Contact Point  
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y  
Metrología - INTN  
Asunción

Mrs María Laura Vera  
Técnica  
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de  
Semilla - SENAVER  
Asunción

Mrs María Alejandra Zaracho  
Técnica  
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y  
Metrología - INTN  
Asunción

#### **PERU - PÉROU - PERÚ**

Mr Luis Andrés Reymundo Meneses  
Coordinador Titular de la Comisión de Especies y  
Hierbas Culinarias  
SENASA  
La Molina

Mrs Karla Dana Basualdo Najera  
Miembro Representante de la DIGESA  
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad  
Alimentaria - DIGESA  
Lima

Mrs Carmen Verónica Chávez Félix  
Coordinadora Alterna de la Comisión de Especies y  
Hierbas Culinarias  
SENASA  
La Molina

Mrs María Cristina Tello Morales  
Miembro Representante de la DIGESA  
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad  
Alimentaria  
Lima

**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Joan Marie Alcazar  
Co-Chairperson, SCSCCH  
Food and Drug Administration (FDA)-Department of Health

Dr Herminigilda Gabertan  
Chairperson, Sub-Committee on Spices and Culinary Herbs (SCSCH)  
Bureau of Plant Industry (BPI)-Department of Agriculture

**POLAND - POLOGNE - POLONIA**

Ms Joanna Maryniak - Szpilarska  
Main Expert  
Agricultural and Food Quality Inspection

**PORTUGAL**

Eng Ana Paula Bico Rodrigues De Matos  
Head of Directorate  
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)  
Lisbon

Eng Cristina Gardner Marques  
Senior Technician  
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)  
Directorate for Nutrition, Food and Feed  
Lisboa

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

Ms Yoona Park  
Codex Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety

**RUSSIAN FEDERATION – FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA**

Ms Ksenia Bokovaya  
Head of the Division  
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights Protection and Human Well-being  
Moscow

Ms Vera Pavlicheva  
Chief Expert  
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights Protection and Human Well-being  
Moscow

Ms Eugenia Shvartsman  
Expert  
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights Protection and Human Well-being (Rospotrebnadzor)  
Moscow

**RWANDA**

Mr Jean De Dieu Habinshuti  
Food Microbiology Laboratory Officer  
RSB

Mr Jean D'amour Hashimimana  
Operations Manager  
MINIMEX Ltd

Mr Justin Manzi Muhire  
Analyst  
Rwanda Food and Drugs Authority

Mr Vedaste Mfashingabo  
Quality Assurance Manager  
Zamura Feeds Ltd

Mr Emmanuel Munezero  
Products and Technology Development Specialist  
National Industrial Research Development Agency

Mr Elisee Mwumvaneza  
Food Processing Trainer  
NBIC

Dr Margueritte Niyibituronsa  
Senior Researcher  
Rwanda Agriculture and Animal Resources Development Board

Mrs Rosine Niyonshuti  
Codex Contact Point  
Rwanda Standards Board  
Kigali

Mr Theogene Tuyisenge  
Production Manager  
Manosaliwa

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA**

Ms Nada Saeed  
Senior Specifications and Regulations Specialist  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

Mr Mohammed Aljohani  
Senior Specifications and Regulations Specialist  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

Mr Anas Alwardi  
Scientific Evaluation Specialist  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

**SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

Mrs Anna Závacká  
State Adviser  
State Veterinary and Food Administration of the Slovak Republic  
Bratislava

**SRI LANKA**

Mrs Thushari Liyanage  
Deputy Director (Research)  
Central Research Station, Department of Export Agriculture, Matale

Dr Vithanage Thilak Sisira Kumara Siriwardana  
Director, Environmental & Occupational Health and  
Food Safety  
Ministry of Health  
Colombo

Dr P.N.R.J. Amunugoda  
Director (Food Technology Laboratory)  
Industrial Technology Institute, Malabe  
Malabe

Ms Sandhuli Sanishya Hettiarachchi  
Assistant Director/Research  
Central Research Station, Department of Export  
Agriculture, Matale  
Matale

Mr Vijai Pasqual  
Senior Deputy Director (Food)  
Sri Lanka Standard Institution  
Colombo

Dr Bhanuja Wijayatilaka  
Consultant Community Physician  
Ministry of Health  
Colombo

Mr W.M.R.W.B. Wijekoon  
Deputy Director (Research)  
Department of Export Agriculture  
Matale

#### **SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Ms Hiam Hassan Mohamed  
Agricultural Engineer  
Ministry of Agriculture -General Administration of  
Horticultural Production  
Khartoum

#### **SYRIAN ARAB REPUBLIC – RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE – REPÚBLICA ÁRABE SIRIA**

Mr Hossam Al Deen Al Sbeni  
Quality Manager  
Damascus and Countryside Chamber of Industry  
Rural Damascus

Eng Reem Rustom  
Head of Department of Medicinal and Aromatic Plants  
General Commission for Scientific Agricultural  
Research  
Damascus

Ms Maisaa Abo Alshamat  
Head of Plants Standard Department  
Syrian Arab Organization for Standardization and  
Metrology  
Damascus

Mr Mulham Alsakka  
Commercial Director  
Hama Chamber Industry  
Hamah

Eng Raneem Alshaar  
Technical Engineer in Food Standard Department  
Syrian Arab Organization for Standardization and  
Metrology  
Damascus

Dr Jinan Hussein  
Head of Pharmaceutical Science Laboratory  
Center for Scientific Studies and Research  
Damascus

Dr Balsam Jreikous  
Faculty Member at Pharmacy Latakia Colleges  
Al Sham Private University  
Latakia

Prof Mays Khazem  
Head of Pharmacognosy Department  
Faculty of Pharmacy Damascus University  
Damascus

#### **THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Ms Ing-Orn Panyakit  
Deputy-Director General  
Department of Agriculture (DOA)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Mrs Oratai Silapanaporn  
Advisor of the National Bureau of Agricultural  
Commodity and Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Mr Kasemsak Palakorn  
Senior Professional Level  
Agricultural Research Officer,  
Department of Agriculture (DOA)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Sirida Upanan  
Chief of Herb and Spicy Promotion Group  
Department of Agriculture Extension (DOAE)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Ornsurang Teerawat  
Expert in Food Standard  
Food and Drug Administration  
Ministry of Health  
Nonthaburi

Ms Walika Snongkhun  
Food and Drug Technical Officer, Practitioner Level  
Food and Drug Administration  
Ministry of Health  
Nonthaburi

Ms Siriluck Ketsirikool  
Food and Drug Technical Officer, Practitioner Level  
Food and Drug Administration  
Ministry of Health  
Nonthaburi

Ms Sasiwimon Tabyam  
Expert of IPPC  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Mr Prateep Arayakittipong  
Standards Officer, Senior Professional Level  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Chutiwan Jatupornpong  
Standards Officer, Senior Professional Level  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

#### **TÜRKIYE**

Mr Ahmet Gungor  
Expert  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Ankara

Prof Nazım Sekeroglu  
Faculty Member  
Gaziantep University  
Gaziantep

#### **UGANDA - OUGANDA**

Dr Martin Mutambuka  
Lecturer  
Kyambogo University  
Kampala

Ms Pamela Akwap  
Senior Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Ms Ruth Awio  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Boniventura Kibaya  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Benard Masiga  
Government Analyst  
The Directorate of Government Analytical Laboratory  
(DGAL)  
Kampala

Dr Moses Matovu  
Senior Research Officer  
National Agricultural Research Organization (NARO)  
Kampala

Mr Hakim Mufumbiro Baligeya  
Principal Standards Officer CCAFRICA Coordinator  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Francis Mukalazi  
Senior Quality Assurance Officer  
Ministry of Trade Industry and Cooperatives  
Kampala

Mrs Carol Mumba  
Director  
Akari Natural Spices  
Kampala

Mrs Florence Nabukenya  
Director  
Wage spices Ltd  
Kampala

#### **UNITED ARAB EMIRATES – ÉMIRATS ARABES UNIS – EMIRATOS ÁRABES UNIDOS**

Ms Hanan Afifi  
Specialist  
MOIAT

#### **UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI – REINO UNIDO**

Dr Michelle Mcquillan  
Team Leader  
Department for Environment Food and Rural Affairs  
London

Mr Matthew Fewtrell  
Policy Officer  
Department for Environment Food and Rural Affairs  
London

Ms Bhavna Parmar  
Team Lead  
Food Standards Agency  
London

Ms Rachel Poynter  
Scientific Methods Advisor  
Food Standards Agency  
London

Mr Steve Wearne  
Director of Global Affairs  
Food Standards Agency  
London

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

Ms Zena Issa Kilima  
Senior Standards Officer  
Tanzania Bureau of Standards  
Dar Es Salaam

Mr Daniel Shishi  
Quality Assurance Officer  
Tanzania Bureau of Standards (TBS)  
Dar es salaam

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

Mr Dorian A. Lafond  
International Standards Coordinator  
Specialty Crops Inspection Division  
Washington DC

Mrs Heather Selig  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
Washington

Dr Aparna Tatavarthy  
Microbiologist  
Food and Drug Administration  
College Park, MD

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -  
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -  
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Ms Roxana Abreu  
Directora  
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,  
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)  
Caracas

Mr José Álvarez  
Analista Técnico I  
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,  
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)  
Caracas

Mrs Joely Celis  
Especialista en el área internacional  
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,  
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)  
Caracas

Mr Luis Farías  
Analista  
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,  
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)  
Caracas

Mr Gustavo García  
Asistente Administrativo  
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,  
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)  
Caracas

Mr Richard Vela  
Analista  
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,  
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)  
Caracas

**OBSERVERS - OBSERVATEURS -  
OBSERVADORES**

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES –  
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE  
(ICA)**

Mr Kazuo Onitake  
Senior Scientist, Department of Quality Assurance  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

Mr Yuji Gejo  
Officer  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR  
STANDARDIZATION (ISO)**

Mrs Sandrine Espeillac  
Secretary of ISO/TC 34  
ISO  
Geneva

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND  
TECHNOLOGY (IUFOST)**

Dr Amine Kassouf  
Research Manager  
IUFoST

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL  
CONVENTION (USP)**

Dr Tongtong Xu  
Senior Scientist II  
USP - Food Chemicals Codex  
Rockville, MD

**FAO**

Mr Vinay Singh  
National Food Security and Nutrition Expert  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
New Delhi

**CCSCH SECRETARIAT**

Dr A. B Rema Shree  
Director (Research)  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India

Mr Ramesh Babu Natarajan  
Scientist C  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India

Dr Ranjith A  
Scientist - C, Quality Evaluation Laboratory  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India

Mr M S Ramalingam  
Deputy Director  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India

Ms Sudharma K.V.  
Junior Chemist  
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India

**CODEX SECRETARIAT**

Dr Hilde Kruse  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Rome

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Rome

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Rome

Mr Goro Maruno  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Rome

Mr David Massey  
Special Adviser - Codex  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Rome

Mrs Jocelyne Farruggia  
Office Assistant  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Rome

Mr Robert Damiano  
IT Clerk  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Rome

## ANNEXE II

**PARTIE A - MODIFICATION DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL DANS LES NORMES EXISTANTES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**  
(Pour adoption)

Le nouveau texte proposé est indiqué en caractères **gras/soulignés**. Le texte proposé pour être supprimé est indiqué en caractères ~~barrés~~.

	Titre	Numéro de référence	Section	Texte actuel
1	<i>Norme pour le poivre noir, blanc et vert</i>	CXS 326-2017	8.3	<p><b>Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail</b></p> <p><del>Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.</del></p> <p><b><u>L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021)</u></b></p>
2	<i>Norme pour le cumin</i>	CXS 327-2017	8.3	
3	<i>Norme pour le thym séché</i>	CXS 328-2017	8.3	
4	<i>Norme pour l'origan séché</i>	CXS 342-2021	8.5	
5	<i>Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés : gingembre séché ou déshydraté</i>	CXS 343-2021	8.4	
6	<i>Norme pour les parties florales séchées : clous de girofle</i>	CXS 344-2021	8.4	
7	<i>Norme pour le basilic séché</i>	CXS 345-2021	8.4	
8	<i>Norme pour l'ail séché ou déshydraté</i>	CXS 347-2019	8.5	

**PARTIE B - NORME POUR L'AIL SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ (CXS 347-2019)****Dispositions d'étiquetage en suspens pour approbation****8.3 Pays d'origine et pays de récolte**

8.3.1 Le pays d'origine doit être déclaré

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives)

## ANNEXE III

**PROJET DE NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES - SAFRAN SÉCHÉ****(Pour adoption à l'étape 8)****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices, tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés 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**

Parties florales séchées du safran (*Crocus sativus L.*) : le safran est obtenu d'une partie des pistils (c'est-à-dire des stigmates avec une partie du style) de la fleur de *Crocus sativus L.* appartenant à la famille des Iridacées.

Le « stigmate » est la partie supérieure de la partie aérienne du pistil. Le « style » est la partie du pistil entre le stigmate et l'ovaire. Le stigmate est en forme de trompette, dentelé ou en retrait au sommet et joint au style à son bout.

**2.2 Modes de présentation**

Le safran peut être offert dans l'un des modes de présentation suivants :

- Filaments
- Filaments coupés
- En poudre
- D'autres modes de présentation nettement différents pour ces trois modes de présentation sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

Le filament est constitué de stigmates séchés avec une partie du style de la fleur de *Crocus sativus L.* ; le filament coupé est constitué de stigmates séchés de la fleur de *Crocus sativus L.* (avec des styles retirés complètement détachés les uns des autres) ; et le mode de présentation en poudre est constitué de particules obtenues par broyage des filaments de la fleur de *Crocus sativus L.*

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

Parties florales séchées comme décrit dans la section 2.

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

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de moisi.

**3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques**

Le produit doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Tableau 1- Caractéristiques chimiques des parties florales séchées- safran) et à l'annexe II (Tableau 1- Caractéristiques physiques des parties florales séchées- safran). 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. Il ne doit y avoir aucune forme d'adultération dans le produit.

La poudre de safran doit être sûre et propre à la consommation humaine et exempte d'insectes vivants et pratiquement exempte de matières externes et de corps étrangers en des quantités susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine.

**3.2.3 Classification**

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques de la section 3.2.2, le produit peut être classé dans l'une des catégories suivantes:

- Catégorie Extra;

- Catégorie I;
- Catégorie II; et
- Catégorie III.

Lorsque le safran est commercialisé comme étant non classé, les dispositions relatives à la Catégorie III s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

#### **4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits couverts par la présente norme.

#### **5 CONTAMINANTS**

**5.1** Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995) et d'autres textes pertinents du Codex.

**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 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 sur les épices et les herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les autres codes d'usages.

**6.2** Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes 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 outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

##### **8.2 Nom du produit**

8.2.1 Le nom du produit doit être « safran séché » tel que décrit dans la section 2.1

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la section 2.2.

8.2.3 La variété ou le cultivar peut figurer sur l'étiquette.

##### **8.3 Pays d'origine et pays de récolte**

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2 Le pays de récolte doit être indiqué

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives)

##### **8.4 Identification commerciale**

Catégorie, le cas échéant

##### **8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Méthodes d'analyse<sup>1,2, \*</sup>

Disposition	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 3632-2	Gravimétrie	I
Cendres totales	ISO 3632-2 et ISO 928	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 3632-2 et ISO 930	Gravimétrie	I
Extrait soluble dans l'eau froide	ISO 3632-2 et ISO 941	Extraction	I
Valeur gustative (exprimée en picrocrocine) $A_{1cm}^{1\%}$ 257 nm	ISO 3632-2	Absorbance	IV
Capacité aromatique (exprimée en safranal) $A_{1cm}^{1\%}$ 330 nm	ISO 3632-2	Absorbance	IV
Pouvoir colorant (exprimé en crocine) $A_{1cm}^{1\%}$ 440 nm	ISO 3632-2	Absorbance	IV
Matières externes	ISO 3632-2	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 3632-2	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Domages causés par les insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Insectes entiers morts/Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel	I
Moisissure visible	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique, FDA Bulletin technique Numéro 5) <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a>	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Excréments de mammifères	Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (Pour le mode de présentation entier)	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Autres excréments	AOAC 993.27 (Pour le mode de présentation moulu)	Méthode de détection enzymatique	IV
Souillures de rongeurs	ISO 927	Examen visuel	I

<sup>1</sup> La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

<sup>2</sup> Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) recommandées pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

### 9.2 Plan d'échantillonnage

À développer

Tableau 1 : Caractéristiques chimiques des parties florales séchées - Safran

Nom général	Catégorie	Teneur en eau % p/p (max)		Cendres totales sur base sèche % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max)	Extrait soluble dans l'eau froide sur base sèche % p/p (max)	Valeur gustative	Capacité aromatique		Pouvoir colorant
		Présentation sous forme de filament et de filament coupé	Présentation sous forme moulue					Picrocrocine	Safranal	
							Min	Min	Max	Min
Safran	Catégorie Extra	12,0	10,0	8,0	1,0	65	80	30	50	230
	I	12,0	10,0	8,0	1,0	65	70	20	50	200
	II	12,0	10,0	8,0	1,0	65	55	20	50	170
	III	12,0	10,0	8,0	1,5	65	40	20	50	120

Tableau 2 : Caractéristiques physiques des parties florales séchées - Safran

Produit	Catégorie	Matières externes % p/p (max) <sup>1</sup>	Corps étrangers % p/p (max) <sup>2</sup>	Fragments d'insectes, nombre / 10 g (max)	Souillures de rongeurs Nombre de poils maximum /10 g	Moisissure visible % p/p (max)	Insectes entiers morts, nombre/ 10g (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments mg/kg (max)	Domages causés par les insectes % p/p (max)
Safran Filament et Filament coupé	Catégorie Extra	0,25	0,1	S.O*	0	0	0	0	0	0
	I	0,5	0,1	S.O*	0	0	0	0	0	0
	II	3	0,5	S.O*	0	0	0	0	0	0
	III	5	1,0	S.O*	0	0	0	0	0	0

S.O\* : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro'

<sup>1</sup>Matières externes : Matière végétative associée à la plante dont le produit est issu mais non acceptée comme partie du produit final (c.-à-d. déchets floraux et végétaux)

<sup>2</sup>Corps étrangers : Tout corps étranger indésirable visible/délectable ou tout matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que les bâtons, les pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal, etc.

## ANNEXE IV

## PROJET DE NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES – NOIX DE MUSCADE

(Pour adoption à l'étape 8)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux graines séchées, sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices, telles que définies dans 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 graines séchées et la poudre destinées à la transformation industrielle.

**2. DESCRIPTION****2.1. Définitions du produit**

2.1.1 La noix de muscade séchée est la « graine » de *Myristica fragrans* Houtt. de la famille des Myristicacées (tableau 1), ayant atteint un degré de développement approprié<sup>1</sup>, récoltée et traitée de manière appropriée après la récolte en subissant des opérations telles que le décapage, le séchage, le tri, le craquage, le calibrage, et/ou le broyage avant l'emballage final et est vendue dans les modes de présentation décrits dans la section 2.2.

Tableau 1. Graines séchées couvertes par la présente norme

Nom commun	Nom scientifique
Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.

2.1.2 La noix de muscade a une variété de formes allant d'ovoïde à largement ovoïde, avec une variété de tailles. Les noyaux de la noix de muscade ont une surface légèrement ridée. Les graines de noix de muscade en coque peuvent cliqueter en raison du rétrécissement de la graine dans la coque pendant le processus de séchage.

**2.2. Modes de présentation**

La noix de muscade séchée peut être proposée dans l'un des modes de présentation suivants :

2.2.1. Entière en coque ;

2.2.2. Graines entières décortiquées ;

2.2.3. Graine cassée (obtenue à partir des graines uniquement) ; et

2.2.4. Graine moulue/en poudre (obtenue à partir des graines uniquement)

**2.3. Calibrage (facultatif)**

Les noix de muscade entières (en coque et décortiquées) peuvent être calibrées en nombre par poids, par poids, par diamètre ou conformément à la pratique commerciale préexistante. Lorsqu'elles sont calibrées, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1. Compositions**

Produit tel que décrit à la Section 2.

**3.2. Facteurs de qualité****3.2.1. Odeur, saveur et couleur**

Les produits doivent avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doivent être exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de mois.

**3.2.2. Caractéristiques chimiques et physiques**

<sup>1</sup> Lorsque le péricarpe mature s'est ouvert naturellement (pas ouvert manuellement ou mécaniquement) et que l'arille rouge connu sous le nom de macis est clairement visible et formé

La noix de muscade séchée doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Tableau 1- Caractéristiques chimiques pour la noix de muscade entière, cassée et moulue/en poudre, et Tableau 2- Caractéristiques physiques pour la noix de muscade entière, cassée et moulue/en poudre). Les défauts admis ne doivent pas affecter les exigences générales du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 3.2.3. Classification (facultative)

Lorsque la noix de muscade séchée est commercialisée comme un produit classé, les caractéristiques chimiques et physiques des annexes 1 et II s'appliqueront en tant qu'exigences minimales.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

## 5. CONTAMINANTS

5.1. Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

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 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 séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.

6.2. Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant 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 cette 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 produit

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

8.2.2. Le nom du produit doit inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la section 2.2.

### 8.3. Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1. Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2. Pays de récolte (facultatif)

8.3.3. Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

### 8.4. Identification commerciale

8.4.1 Taille (facultative) uniquement pour les modes de présentation entiers en coque et graines entières décortiquées

### 8.5. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1. Méthodes d'analyse\*

Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CXS 234-1999) recommandées pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées.

## **9.2. Plan d'échantillonnage**

À développer.

## ANNEXE I

**Tableau 1.** Caractéristiques chimiques pour la noix de muscade entière, cassée et moulue/en poudre

Description	Spécification (Sans coque)		
	Entière	Cassée	Moulue/en poudre
Teneur en eau, % p/p (max)	10,0	10,0	8,0
Cendres totales sur base sèche, % p/p, (max)	3,0	3,0	3,0
Cendres insolubles dans l'acide, sur base sèche, % p/p, (max)	0,5	0,5	0,5
Cendres insolubles dans l'eau sur base sèche, % p/p, (max)	1,5	1,5	1,5
Teneur en huiles volatiles sur base sèche, (ml/100g) (min)	6,5	6,0	5,0

**Tableau 2.** Caractéristiques physiques pour la noix de muscade entière, cassée et moulue/en poudre

Paramètres	EN COQUE (Avec coque)	GRAINE DÉCORTIQUÉE (Sans coque)		
	Entière	Entière	Cassée	Moulue/ en poudre
Matières externes <sup>1</sup> , % p/p (max)	0,5	0,5	0,5	S.O
Corps étrangers <sup>2</sup> , % p/p (max)	0,5	0,5	0,5	S.O
Moisissure visible, % p/p (max)	5	5	S.O	S.O
Souillure/infestation d'insectes % p/p (max)	5	5	S.O	S.O
Insectes entiers morts, nombre/100g (max)	4	4	4	S.O
Fragments d'insectes, nombre/10g (max)	S.O	S.O	100	S.O
Contamination par les rongeurs (poils), nombre/10g (max)	S.O	S.O	S.O	1
Insectes vivants, par nombre/100g(max)	0	0	0	0
Excréments de mammifères et/ou autres excréments, mg/kg (max)	0	0	11	S.O
Morceau de macis, % p/p (max)	0,1	S.O	S.O	S.O
Hors taille, lors du calibrage, % p/p (max)	10	10	S.O	S.O
Cassé/endommagé (parmi le mode de présentation entier uniquement) % p/p (max)	2	3	S.O	S.O

<sup>1</sup> Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

<sup>2</sup> Toute matière étrangère indésirable visible ou détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

<sup>3</sup> Visible à l'œil nu (corrigé si nécessaire, pour une vision anormale).

S.O : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

## Annexe II

Tableau 1. Méthode d'analyse

Disposition	Méthode <sup>1</sup>	Principe	Type
Teneur en eau	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales	ISO 939 et ISO 928	Distillation Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 939 et ISO 930	Distillation Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'eau	ISO 939 et ISO 929	Distillation Gravimétrie	I
Teneur en huiles volatiles	ISO 939 et ISO 6571	Distillation Distillation	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Souillure/infestation d'insectes	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32)	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs	ISO 927	Examen visuel	I
Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel	I
Excréments de mammifères et/ou autres excréments	Manuel de procédure macroanalytique (MPM) Bulletin technique de l'USFDA V.41	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Morceau de macis	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I

Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS

Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) recommandées pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées.

<sup>1</sup> La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.

Les méthodes d'analyse pour les dispositions hors taille, lors du calibrage et cassé/endommagé parmi le mode de présentation entier doivent être développées.

## ANNEXE V

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS  
(Pour adoption à l'étape 5/8)**

**1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au piment et au paprika séchés ou déshydratés, tels que définis à la section 2.1, proposés pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut le produit destiné à la transformation industrielle.

**2 DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

2.1.1 Le piment et le paprika séchés ou déshydratés sont le produit obtenu à partir du séchage des fruits des espèces de *Capsicum* de la famille des Solanacées mentionnées dans le tableau 1, avec ou sans graines ou tiges et transformé de manière appropriée.

**Tableau 1. Piment et paprika séchés ou déshydratés couverts par cette norme**

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Piment ou Piment fort	Noms variétaux (liste non exhaustive) tels que Ancho, Pasilla, Habanero, Serrano, Piquin, Manzano	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (synonyme de <i>Capsicum frutescens</i> L.) <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.
Paprika	Paprika, Paprika fort	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L.

**2.2 Modes de présentation**

Le piment et le paprika séchés et déshydratés peuvent être ;

- Entiers (avec ou sans tige)
- Écrasés/fissurés/cassés/flocons
- Moulus/en poudre

Le piment moulu est le produit obtenu par le broyage du piment séché entier, avec ou sans le placenta, les graines, le calice et la tige, et sans aucune autre matière ajoutée. Le piment moulu peut varier en couleur du blanc pâle au rouge noirâtre foncé selon les espèces/variétés.

Le paprika moulu est le produit obtenu par le broyage du paprika séché entier, à l'exclusion du placenta, des graines, du calice et de la tige, et sans aucune autre matière ajoutée. Le paprika moulu peut varier en couleur de l'orange au rouge en passant par le rouge jaunâtre et brunâtre au brun rougeâtre pâle selon les espèces/variétés.

D'autres modes de présentation nettement différents des modes de présentation mentionnés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

Le piment ou/et le paprika séchés ou déshydratés doivent être tels que décrits à la section 2.

**3.2 Facteurs de qualité****3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le produit doit avoir une odeur, une couleur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en

fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de mois. Le produit doit être exempt de toute adultération.

### 3.2.2 Exigences chimiques et physiques

Le piment et le paprika séchés ou déshydratés doivent satisfaire aux exigences énoncées à l'annexe I (tableau 1. Exigences chimiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés, et tableau 2. Exigences physiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés). 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.

### 3.2.3 Classification (facultative)

La classification du piment et du paprika séchés est facultative.

Conformément aux exigences chimiques et physiques de l'annexe I, le paprika entier ou moulu et le paprika fort peuvent être classés dans les catégories suivantes :

- a) Catégorie Extra
- b) Catégorie I
- c) Catégorie II

Lorsque le paprika et le paprika fort séchés ou déshydratés sont commercialisés comme un produit non classifié, les dispositions relatives aux exigences physiques et chimiques applicables à la Catégorie II doivent s'appliquer en tant qu'exigences minimales.

### 3.2.4 Calibrage (facultatif)

Le piment et le paprika entiers séchés ou déshydratés peuvent être calibrés en fonction de la longueur ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. En cas de calibrage, la méthode utilisée doit être indiquée sur l'emballage.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

## 5 CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.
- 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 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 séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.
- 6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant 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 cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :
- 8.2 **Nom du produit**

- 8.2.1** Le nom commun du produit doit être tel que décrit dans la Section 2.1.1.
- 8.2.2** Le nom commun du produit doit inclure une indication du mode de présentation telle que décrite dans la section 2.2.
- 8.2.3** Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.
- 8.3 Pays d'origine et pays de récolte**
- 8.3.1.** Le pays d'origine doit être indiqué.
- 8.3.2.** Pays de récolte (facultatif)
- 8.3.3.** Région de récolte et Année de récolte (facultatives)
- 8.4 Identification commerciale**
- Catégorie, le cas échéant
  - Taille pour le mode de présentation en entier (facultative)
- 8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**
- L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).
- 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**
- 9.1 Méthodes d'analyse**
- Comme décrit à l'annexe II, tableau 1.
- 9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**
- A développer.

## ANNEXE I

Tableau 1. Exigences chimiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés

Produit	Modes de présentation	Catégorie	Humidité % p/p (max) <sup>1</sup>	Cendres totales sur base sèche % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max)	Goût piquant Unités de chaleur Scoville	Pouvoir colorant Unités de couleur ASTA (min)
Piment	Entier	-	11	10	1,6	≥900	S.O
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-			1,6		
	Moulu/en poudre	-			1,6 <sup>2</sup>		
Paprika	Entier	Extra	11	10	1,3	≤ 480	120
		I			1,6		100
		II			1,6		80
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-	11	10	1,6	≤ 480	80
	Moulu/en poudre	Extra	11	10	1,6 <sup>2</sup>	≤ 480	120
		I					100
II		60					
Paprika fort	Entier	Extra	11	10	1,6	>480<900	120
		I					100
		II					80
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-	11	10	1,6	>480<900	80
	Moulu/en poudre	Extra	11	10	1,6 <sup>2</sup>	>480<900	120
		I					100
II		60					

<sup>1</sup> Certaines variétés de piment et de paprika séchés ou déshydratés ont une teneur en humidité allant jusqu'à 15 % dans tous les modes de présentation.

<sup>2</sup> Si le produit contient des agents anti-agglomérants (max. 2 %), cette valeur est autorisée à 3 % au maximum pour le paprika et à 3,6 % au maximum pour le paprika fort.

## ANNEXE I

Tableau 2. Exigences physiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés

Produit	Modes de présentation/ Forme	Catégories	Excréments de mammifères et/ou autres excréments <sup>1</sup> mg/kg (max)	Dommages causés par la moisissure % p/p (max)	Dommages causés par les insectes % p/p (max)	Matières externes <sup>2</sup> % p/p (max)	Corps étrangers <sup>3</sup> % p/p (max)	Insectes vivants Nombre/100g	Autres facteurs
Piment	Entier	-	1	3 <sup>4</sup>		1	0,5	0	5 % p/p hors calibre (max), 10 % p/p autres variétés similaires (max) 10 % p/p cassé (max).
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	-
	Moulu/en poudre	-	S.O	20 <sup>5</sup>	S.O	S.O	S.O	0	Poils de rongeur 6 nombre /25 g (max.) Fragments d'insectes 50 nombre /25 g (max.)
Paprika et Paprika fort	Entier	Extra	1	S.O	S.O	1	0,1	0	5 % p/p hors calibre (max). 10 % p/p autres variétés similaires (max) 10 % p/p cassé (max)
		I	1	S.O	S.O	1	0,5	0	
		II	1	S.O		1	0,5	0	
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	-
	Moulu/en poudre	-	S.O	20 <sup>5</sup>	S.O	S.O	S.O	0	Poils de rongeur 11 nombre/25 gm (max). Fragments d'insectes 75 nombre/25 g (max)

<sup>1</sup>Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

<sup>2</sup> Matière végétative associée à la plante dont le produit est originaire mais non acceptée comme faisant partie du produit final.

<sup>3</sup> Tout corps étranger indésirable visible/déTECTABLE ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que bâtons, pierres, ensachage en toile de jute, métal, etc.

<sup>4</sup> Dommages causés par la moisissure combinés avec des dommages causés par les insectes

<sup>5</sup>Cela ne signifie pas que le produit pourrait être humide à 20%, cela signifie que des traits d'humidité peuvent être observés dans 20 % des champs examinés à l'aide de l'outil d'évaluation d'humidité d'Howard

S.O : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro

## ANNEXE II

Tableau 1. Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode <sup>1</sup>	Principes	Type <sup>2</sup>
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales	ISO 939 et	Distillation	I
	ISO 928	Gravimétrie	
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 939 et	Distillation	I
	ISO 930	Gravimétrie	
Goût piquant Unités de chaleur Scoville	ASTA 21.3	Chromatographie	IV
	ISO 3513	Évaluation sensorielle	I
Pouvoir colorant	ISO 7541	Spectrophotométrie	IV
Excréments de mammifères	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie (pour la forme entière)	I
Dommages causés par la moisissure	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32)	Examen visuel (pour la forme entière)	I
	AOAC 945.94	Examen visuel (pour la forme moulue)	I
Dommages causés par les insectes	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32)	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Matières externes <sup>3</sup>	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers <sup>4</sup>	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Insectes vivants	ISO 927 / AOAC 960.51	Examen visuel	I
Souillures d'insectes	ISO 927	Examen visuel	I
Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel comptage	I
Poils de rongeur	AOAC 978.22 (Piment moulu)	Examen microscopique	I
	AOAC 977.25 B (Paprika moulu)	Examen microscopique	I

<sup>1</sup>La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.

<sup>2</sup>Selon la définition des "types de méthode d'analyse" selon la section II du Manuel de procédure du Codex

<sup>3</sup> Matière végétative associée à la plante dont le produit est originaire mais non acceptée comme faisant partie du produit final.

<sup>4</sup> Tout corps étranger indésirable visible/délectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que bâtons, pierres, ensachage en toile de jute, métal, etc.

Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) recommandées pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées ».

## ANNEXE VI

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PETITE CARDAMOME SÉCHÉE  
(À l'étape 5)**

**1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée en tant qu'épices, tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut le produit destiné à la transformation industrielle.

**2 DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

La petite cardamome séchée est un produit obtenu à partir des fruits séchés de la plante *Elettaria cardamomum* (L.) Maton de la famille des Zingiberaceae comme décrit dans le tableau 1.

Tableau 1. Nom commun et nom scientifique de la petite cardamome séchée

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Petite cardamome	Cardamome	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton

**2.2 Modes de présentation**

La petite cardamome séchée peut être :

- Entières (gousses/capsules non ouvertes/[capsules ouvertes])
- Graines (graine obtenue après l'ouverture des gousses/capsules)
- Graines en poudre (poudre obtenue en broyant les graines séchées) et [poudre des capsules entières] [(poudre obtenue en broyant des capsules entières séchées)]

D'autres modes de présentation nettement différents des trois modes de présentation mentionnés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

Produit tel que décrit à la section 2.

**3.2 Facteurs de qualité****3.2.1 Odeur, saveur et couleur :**

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de mois.

**3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques**

Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Tableau 1 Caractéristiques chimiques et Tableau 2 Caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

**3.2.3 Classification (facultative)**

Lorsque le produit est commercialisé en tant que produit classifié, les dispositions de l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation en cas de la petite cardamome moulue/en poudre.

**5 CONTAMINANTS**

**5.1** Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

**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 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 séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.

**6.2** Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis 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 cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### **8.2 Nom du produit**

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

**8.2.2** Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la Section

**8.2.3** Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

### **8.3 Pays d'origine /pays de récolte**

**8.3.1** Le pays d'origine doit être indiqué.

**8.3.2** Pays de récolte (facultatif).

**8.3.3** Région de récolte et année de récolte (facultatives).

### **8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## **9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **9.1 Méthodes d'analyse**

Comme décrit à l'Annexe II, Tableau 1

### **9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**

À développer

## Annexe I

Tableau 1. Caractéristiques chimiques pour la petite cardamome séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Cendres totales sur base sèche % p/p (max.)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max.)	Teneur en eau % p/p (max.)	Huiles volatiles sur base sèche ml/100g (min.)
Petite cardamome	Entier	9,5	2,5	13	3,5
	Graines	9,5	3	13	3,5
	Graines en poudre	8	3	11	3, (1)*

\*Pour les graines traitées à la vapeur.

## Annexe I

Tableau 2. Caractéristiques physiques pour la petite cardamome séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Capsules vides et malformées par nombre /100 capsules (Max)	Capsules immatures et flétries % p/p (max)	Graines légères % p/p (max)	Souillures/infestations d'insectes % p/p (max)	Matières externes <sup>1</sup> % p/p (max)	Corps étrangers <sup>2</sup> % p/p (max)	Insectes entiers, morts (par nombre) /100 g (Max)	Insectes vivants (par nombre) /100 g (Max)	Excréments de mammifères mg/ kg (max)	Autres excréments, mg/kg, (max)	Moissur e visible % p/p (max)
Petite cardamome	Entier	5	7	S.O	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1,00
	Graines	S.O	S.O	5	S.O	2	S.O	4	0	6,6	2,2	1
	Graines en poudre	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O

S.O\* : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro'

<sup>1</sup> Matière végétative associée à la plante dont le produit est originaire mais non acceptée comme faisant partie du produit final.

<sup>2</sup> Tout corps étranger indésirable visible/délectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que bâtons, pierres, ensachage en toile de jute, métal, etc.

Tableau 1. Méthode d'analyse\*

Disposition	Méthode <sup>1</sup>	Principe	Type <sup>2</sup>
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de volumétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Souillures/infestations d'insectes	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique) MPM: V-8. Épices	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Capsules immatures et flétries	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Excréments de mammifères ou/et autres excréments	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique) MPM: V-8. Épices	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Moisissure visible	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique) MPM: V-8. Épices	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Capsules vides et malformées	IS 1907 :1984	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Insectes entiers vivants/morts	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Graines légères	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I

<sup>1</sup> La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

<sup>2</sup> Conformément à la définition des « types de méthode d'analyse » selon la section II du Manuel de procédure du Codex

\* Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CXS 234-1999)* recommandées pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées ».

## ANNEXE VII PARTIE A

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES  
SÉCHÉS (PIMENT DE LA JAMAÏQUE, BAIE DE GÉNÉVRIER ET ANIS ÉTOILÉ)**

**(À l'étape 5)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés, telles que définies dans la section 2.1 ci-dessous, et proposées pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles.

**2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

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

Tableau 1 : Variété de fruits et baies séchés couverts par cette norme

	<b>Common Name</b>	<b>Noms commerciaux</b>	<b>Nom scientifique</b>
<b>1</b>	Piment de la Jamaïque	Piment de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr. (Myrtaceae)
		Piment Poivre de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica var. tabasco</i> (Willd. ex Schtdl. & Cham.). (Myrtaceae)
<b>2</b>	Baie de genévrier	Baie de genévrier	<i>Juniperus communis</i> L. (Cupressaceae)
<b>3</b>	Anis étoilé	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook. f. (Schisandraceae)

**2.2. Modes de présentation**

Les fruits et baies séchés peuvent être :

- Entiers
- Coupés/cassés
- Moulus/en poudre ; transformés en poudre. La granulométrie des modes de présentation moulus/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

**2.3. Calibrage (facultatif)**

Les fruits et baies séchés peuvent être calibrés entiers [ou coupés le cas échéant] conformément aux pratiques commerciales en vigueur. En cas de calibrage, la désignation du calibre et la méthode utilisée doivent être indiquées sur l'emballage.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

Les fruits et baies séchés tels que décrits à la Section 2.

**3.2 Critères de qualité****3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doivent être exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de moisi.

**3.2.2. Classification (facultative)**

Lorsque les fruits et baies séchés sont commercialisés comme des produits classifiés dans une catégorie, les dispositions de l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

**3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques**

Les fruits et baies séchés doivent satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques

chimiques – tableau 1 et caractéristiques physiques – tableau 2). 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**

**4.1** Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

##### **4.1.1 Auxiliaires technologiques**

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

#### **5 CONTAMINANTS**

**5.1** Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

**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 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 et d'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 cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

##### **8.2 Nom du produit**

**8.2.1** Le nom du produit doit être tel que décrit à la Section 2.1

**8.2.2** Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la Section 2.2. (Modes de présentation).

**8.2.3** Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

##### **8.3 Pays d'origine et pays de récolte.**

**8.3.1** Le pays d'origine doit être indiqué

**8.3.2** Pays de récolte (facultatif)

**8.3.3** Région de récolte et année de récolte (facultatives)

##### **8.4 Classification commerciale**

- Catégorie, le cas échéant
- Taille (facultative)
- Poids

##### **8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

**9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE****9.1 Méthodes d'analyse**

Voir Annexe II.

**9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**

À développer.

Tableau 1 - Caractéristiques chimiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés

Nom	Mode de présentation	Catégories	Teneur en humidité % p/p (max)	Cendres totales sur base sèche % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max)	Huiles volatiles sur base sèche ml/100g (min)	Autres facteurs
Piment de la Jamaïque	Entier		12	5	1.	3	
	Coupé/Cassé		12	5	1.	2	
	Moulu/En poudre		12	4,5	1.	1	Extrait d'éther non volatil (% p/p) [max/min] – 8,5
Baies de genévrier	Entier		16	4.	1.	1,4	
	Coupé/Cassé		16	4.	1.	[S.O]*	
	Moulu/En poudre		14	4.	[S.O]	[S.O]	
Anis étoilé	Entier		10	4	0,5	7,0	Nombre minimum de fruits par 100g - 130/100gm
	Coupé/Cassé		10	4	[0,5]	[S.O]	
	Moulu/En poudre		8	[S.O]	[S.O]	[S.O]	

\*S.O (Sans objet), cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

Tableau 2 - Caractéristiques physiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés

Nom	Forme/Mode de présentation	Catégories*	Insectes entiers morts Nombre/100 gm (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Domages causés par la moisissure % P/P (max)	Souillure/Infestation d'insectes % P/P (max)	Matières externes % P/P (max)	Corps étrangers % P/P (max)	Insectes vivants	Flétri Immature Brisé % P/P (max)	Autres facteurs
Piment de la Jamaïque	Entier	-	2	11	2	1	Combiné 0,50		0	**	-Baies noires, blanches et cassées, baies avec tige chacune @ 0,05 % max -Hors taille ± 10,0 % -Autres excréments 11mg/kg (max)
	Coupé/Cassé		2	S.O	S.O	S.O	Combiné 0,50		0	**	
	Moulu/En poudre	-	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O		0	**	-Fragments d'insectes : 30/10g - Poils de rongeurs : 1/10g [S.O] - Fibre brute (% par masse) : 27,5 max.
Baies de genévrier	Entier		S.O	S.O	1.0	1.0	2.0	S.O	0	20 dont décoloré	- Tiges 3 % - Cassé % p/p max 10 [ISO = 25] - Hors taille ± 10,0 %
	Coupé/Cassé	-	S.O	S.O	S.O	S.O	1 [S.O]	S.O	0	**	
	Moulu/En poudre		S.O	S.O	S.O	S.O	[S.O]	S.O	0	**	S.O
Anis étoilé	Entier	-	S.O				2		0	25	- Tiges 3 % - Nombre maximum de fruits par 100g- 130/100gm
	Coupé/Cassé		S.O	S.O	S.O	S.O	1	S.O	0	**	
	Moulu/En poudre	-	S.O	S.O	S.O	S.O	[S.O]	S.O	0	**	

NB :

\* Valeurs ou Non classifié est le texte actuel du projet de norme sont les exigences minimales absolues

\*\* À décider

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

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

4. S.O. : Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. Sans objet ne fait pas référence à zéro.

## Annexe II

Tableau 1 Méthodes d'analyse pour les épices dérivées de fruits et baies séchés

N° de série	Épices	Disposition	Méthode <sup>1,2</sup>	Principes	Type
1	Piment de la Jamaïque séché Baies de genévrier séchées Anis étoilé séché	Humidité	ISO 939	Distillation	I
		Cendres totales	ISO 939 et ISO 928	Distillation suivie de gravimétrie.	I
		Cendres insolubles dans l'acide	ISO 939 et ISO 930	Distillation suivie de gravimétrie.	I
		Huiles volatiles	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de gravimétrie.	I
		Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Excréments de mammifères	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32) <a href="https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs">https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs</a> (Applicable à la forme entière des épices)	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Insectes entiers morts	ISO 927	Examen visuel	I
			AOAC 969.44	Méthode de flottation	IV
Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel Comptage	I		
	AOAC 975.49	Méthode de flottation	IV		
		Dommmages causés par les insectes	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32) (Applicable à la forme entière des épices)	Examen visuel suivi de gravimétrie ou de comptage	I

		Domages causés par la moisissure	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts  Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32) (Applicable à la forme entière des épices)	Examen visuel suivi de gravimétrie ou de comptage	I
2	Piment de la Jamaïque (entiers, fissurés/en morceaux)	Souillures (énumérer toutes les souillures ici - par exemple - les excréments de mammifères )	AOAC 965.40	Flottation	I
	Piment de la Jamaïque (Moulu/en poudre)	Souillures légères (énumérer toutes les souillures ici - par exemple - les excréments de mammifères)	AOAC 981.21	Flottation	I
3	Baies de genévrier, Anis étoilé, (coupées/casées, moulues/en	Souillures légères (énumérer toutes les Souillures ici - par exemple - les excréments de mammifères)	AOAC 975.49	Flottation	I

<sup>1</sup> La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

<sup>2</sup> Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CXS 234-1999) recommandées* pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées ».

## ANNEXE VII PARTIE B

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES  
SÉCHÉS - VANILLE**

**(À l'étape 2)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés, telles que définies dans la section 2.1 ci-dessous, et proposées pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles.

**2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

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

Tableau 1 : Variété de fruits et baies séchés couverts par cette norme

	Nom commun	Noms commerciaux	Nom scientifique
1	Vanille	Vanille pompom	<i>Vanilla pompona</i> Schiede (Orchidaceae)
		Vanille/ Vanille mexicaine	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews (Orchidaceae)
			<i>Vanilla odorata</i> C. Presl (Orchidaceae)
		Vanille Tahitienne	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore (Orchidaceae)
		[Vanille maya]	[ <i>Vanilla cribiana</i> ]

**2.2. Modes de présentation**

Les fruits et baies séchés peuvent être :

- Entiers
- Coupés/cassés
- [Graines / caviar de vanille]
- Moulus/en poudre ; transformés en poudre. La granulométrie des modes de présentation moulus/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

**2.3 Calibrage (facultatif)**

Les fruits et baies séchés peuvent être calibrés entiers [ou coupés le cas échéant] conformément aux pratiques commerciales en vigueur. En cas de calibrage, la désignation du calibre et la méthode utilisée doivent être indiquées sur l'emballage.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

Les fruits et baies séchés tels que décrits à la Section 2.

**3.2 Critères de qualité****3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doivent être exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de moisi.

**3.2.2 Classification (facultative)**

Lorsque les fruits et baies séchés sont commercialisés comme des produits classifiés dans une catégorie, les dispositions de l'annexe II s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

**3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques**

Les fruits et baies séchés doivent satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe II (caractéristiques chimiques – tableau 1 et caractéristiques physiques – tableau 2). 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**

**4.1** Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

##### **4.1.1 Auxiliaires technologiques**

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

#### **5 CONTAMINANTS**

**5.1** Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

**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 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 et d'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 cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

##### **8.2 Nom du produit**

**8.2.1** Le nom du produit doit être tel que décrit à la Section 2.1

**8.2.2** Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la Section 2.2.

**8.2.3** Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

##### **8.3 Pays d'origine et pays de récolte.**

**8.3.1** Le pays d'origine doit être indiqué

**8.3.2** Pays de récolte (facultatif) [obligatoire]

**8.3.3** Région de récolte et année de récolte (facultatives)

##### **8.4 Classification commerciale**

Catégorie, le cas échéant

Taille (facultative)

Poids

##### **8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

**9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE****9.1 Méthodes d'analyse**

Voir Annexe I.

**9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**

À développer.

Tableau 1 - Caractéristiques chimiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés

Nom	Forme/Mode de présentation	Catégories	Teneur en eau % p/p (max)	Cendres totales sur base sèche % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max)	Huiles volatiles sur base sèche ml/100g (min)	Autres facteurs
Vanille	Entier	Catégorie Extra	38	5	1	S.O	Teneur en vanilline sur base [sèche] [humide] % p/p [1,8 – 2,4] [1,2 – 2,0 (sèche ou humide)]
		Catégorie I	38	5	1	S.O	Teneur en vanilline sur base [sèche] [humide] % p/p [1,6-2,4] [1,2-2]
		Catégorie II	30	5	1	S.O	Teneur en vanilline sur base [sèche] [humide] % p/p 1,6 -2,4 [1,2-2]
		Catégorie III	25	5	1	S.O	[1,2-2]
	Coupé/Cassé	-	30	5	1	S.O	Teneur en vanilline sur base [sèche] [humide] % p/p 1,6 -2,4
	Moulu/En poudre	-	25	5	1	S.O	Teneur en vanilline sur base [sèche] [humide] % p/p 1,6-2,4

## Annexe I

Tableau 2 - Caractéristiques physiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés

Nom	Forme/Mode de présentation	Catégories	Insectes entiers morts Nombre/10 0gm (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Dommages causés par la moisissure % P/P (max)	Souillure/ Infestation d'insectes % P/P (max)	Matières externes % P/P (max)	Corps étrangers %P/P (max)	Insectes vivants	Flétri Immature Brisé % P/P (max)	Autres facteurs	
											Tolérance de couleur % p/p (max)	Tolérance de taille % p/p (max)
Vanille												
		Catégorie Extra	[5,0 %] [combiné]						0		3,0	5,0
		Catégorie I	[5,0 %] [combiné]						0		5,0	5,0 %
		Catégorie II	[10,0 %] [combiné]						0		7,0	10,0 %
		Catégorie III	-						0			
	Coupé/Cassé	----							0			
Moulu/En poudre	----						[S.O]		0			

NB :

\* Valeurs ou Non classifié est le texte actuel du projet de norme sont les exigences minimales absolues

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

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

4. S.O. : Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. Sans objet ne fait pas référence à zéro.

## Annexe II

Tableau 1 Méthodes d'analyse pour les épices dérivées de fruits et baies séchés

N° de série	Épices	Disposition	Méthode <sup>1,2</sup>	Principes	Type
1	Vanille	Humidité	ISO 939	Distillation	I
		Cendres totales	ISO 939 et ISO 928	Distillation suivie de gravimétrie.	I
		Cendres insolubles dans l'acide	ISO 939 et ISO 930	Distillation suivie de gravimétrie.	I
		Huiles volatiles	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de gravimétrie.	I
		Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Excréments de mammifères	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts  A. Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32) <a href="https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs">https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs</a>  (Applicable à la forme entière des épices)	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
		Insectes entiers morts	ISO 927	Examen visuel	I
			AOAC 969.44	Méthode de flottation	IV
		Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel Comptage	I
			AOAC 975.49	Méthode de flottation	IV

		Dommmages causés par les insectes	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32) (Applicable à la forme entière des épices)	Examen visuel suivi de gravimétrie ou de comptage	I
		Dommmages causés par la moisissure	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V 32) (Applicable à la forme entière des épices)	Examen visuel suivi de gravimétrie ou de comptage	I
2	Vanille ( <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews). Applicable à la vanille en gousses, coupée en vrac, et sous forme de poudre, non applicable aux extraits.	Vanilline	ISO 5565	Distillation et HPLC	I

<sup>1</sup> La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

<sup>2</sup> Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CXS 234-1999) recommandées* pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées ».

## ANNEXE VIII

## MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

(Pour information)

NORME POUR [INSÉRER LE NOM DU GROUPE OU LE NOM D'UNE ÉPICE OU HERBE CULINAIRE  
SELON LE CAS]

## INTRODUCTION

- Cette présentation est destinée à être utilisée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)
- La présentation standard doit être suivie lors de l'élaboration de nouvelles normes Codex/SCH ou de la révision de normes existantes. Cependant, il est permis d'utiliser d'autres textes appropriés dans les normes des SCH individuelles afin de mieux refléter les caractéristiques des SCH individuelles et les pratiques commerciales actuelles.

Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées :

- {nom du SCH} doit être remplacé par le nom commun de l'épice ou de l'herbe culinaire qui sera couverte par la norme.
- {texte} : Pour le texte qui explique l'utilisation de la présentation standard. Ce texte n'apparaît pas dans les normes.

<texte> : Pour les textes facultatifs pour lesquels plusieurs alternatives existent selon les produits. Selon la nature de l'épice ou de l'herbe culinaire, la ou les dispositions entre parenthèses peuvent être supprimées car non applicables/pas nécessaires

Remarques sur les sections 1. Champ d'application et 2. Définition du produit: - *Les noms spécifiques des produits en cours de normalisation ne sont pas indiqués dans le champ d'application, mais une référence est faite à la section 2.1. « Définition du produit » où ils seront répertoriés dans un tableau par leurs noms communs, commerciaux et scientifiques.*

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les produits végétaux couramment vendues dans le commerce tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation humaine directe, la transformation commerciale des aliments et pour le reconditionnement si nécessaire. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à la transformation industrielle.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.1 **{Nom du SCH}**<sup>16</sup> appartenant aux épices et herbes culinaires séchées et déshydratées énumérées dans le tableau 1 :

**Tableau 1 : {Nom du SCH} couvert par la présente norme**

	<b>Nom commun</b> nom par lequel le produit est populairement connu	<b>Noms commerciaux</b> (Liste non exhaustive) des noms sous lesquels le ou les produits sont commercialisés	<b>Nom scientifique</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

**Remarques sur les modes de présentation de la section 2.2 :** - *Cette section est rédigée dans un sens large qui s'applique à tous les produits du groupe ; cependant, si nécessaire, elle peut être modifiée pour refléter les caractéristiques uniques de mode de présentation/forme d'une épice ou herbe culinaire spécifique.*

### 2.2. Modes de présentation

**{Nom du SCH}** pourrait être :

- entier
- en morceaux, ou
- moulu/en poudre. ( La taille des particules doit être déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur).

<sup>16</sup> Le nom du Groupe en cours de normalisation sera inséré.

- D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence

### 2.3 Calibrage (facultatif)

Les (SCH) sous forme entière {et /ou coupée} peuvent être calibrés en fonction du poids, du diamètre ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. En cas de calibrage, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 COMPOSITION

Produit tel que défini à la section 2.

### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

#### Général

Lorsqu'il n'y a pas de limites de caractéristiques physiques dans aucun des styles de l'annexe 1}, tableau 2 sur les caractéristiques physiques, le texte 3.2.1 suivant doit être inséré

**3.2.1** {Nom du groupe SCH} doit être sûr et propre à la consommation humaine. {Il/ils, nom du groupe SCH} doivent être exempts d'insectes vivants et pratiquement exempts de matières externes et de corps étrangers

#### 3.2.2 Odeur, saveur et couleur :

{Nom du groupe SCH} doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère, et en particulier d'odeur de mois. Il doit avoir l'odeur et la saveur caractéristiques du {nom du groupe SCH} compte tenu des facteurs/conditions géo-climatiques, des variétés et des principaux composants chimiques de l'huile volatile indiqués à l'annexe I, tableau 1 – Caractéristiques chimiques.

**Remarques sur la Classification de la section 3.2.2 :** -Les catégories de qualité (Extra, Catégorie I et Catégorie II) sont omises parce que (i) il n'y a pas d'acceptation internationale uniforme, (ii) la croyance croissante que les catégories devraient être laissées à des arrangements contractuels entre les commerçants, (iii) la prémisse que les normes CCSCCH devraient établir les exigences minimales absolues pour le commerce et la sécurité des consommateurs.

#### 3.2.3 Classification (facultative)

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques de la section 3.2.4, le cas échéant, les SCH sous forme entière, en morceaux ou moulue/en poudre peuvent être classées dans les catégories suivantes: Lorsque {nom du groupe SCH} est commercialisé comme étant classifié dans une catégorie, les exigences chimiques et physiques des annexes I et II de la catégorie la plus basse s'appliqueront comme exigences minimales.

#### 3.2.4 Caractéristiques chimiques et physiques

{Nom du groupe SCH} doit être conforme aux propriétés chimiques et physiques indiquées à l'annexe I, tableau 1- caractéristiques chimiques et à l'annexe I tableau 2- caractéristiques physiques.

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

**Remarques introductives aux sections 4 à 9 :** Ces sections font référence aux directives et normes générales existantes du Codex sur les additifs alimentaires, les contaminants dans les aliments, l'hygiène alimentaire et l'étiquetage. Ces critères peuvent être modifiés si nécessaire pour refléter les propriétés, les exigences ou les pratiques commerciales uniques d'un produit.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés sous forme moulue/en poudre de {nom du groupe SCH}

## 5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux niveaux maximaux de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995) et du *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014) et d'autres textes pertinents du Codex.

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

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 eau* (CXC 75-2015), et d'autres textes pertinents du Codex.

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

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

### 8.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être {« **[nom du SCH] séché** » ou **[nom commercial du SCH]** »} tel que décrit à la section 2.1 lorsque l'omission du mot « séché » n'induirait pas le consommateur en erreur ou ne le confondrait pas.

Le nom commun et le mode de présentation du produit doivent être tels que décrits dans le tableau 1 et la section 2.2 (modes de présentation). Le nom scientifique du produit est facultatif.

Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent être indiqués sur l'étiquette.

### 8.2 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1. Le pays d'origine doit être déclaré

8.3.2. Pays de récolte (facultatif)

8.3.3. Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

### 8.3 Identification commerciale

- Catégorie, si nécessaire
- Taille des particules (facultative).

### 8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

**Remarque relative à la section 9.1 :** Après l'adoption finale de la norme par la Commission, les méthodes identifiées seront transférées dans la norme pour les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) et le texte du Manuel de procédure<sup>17</sup> sera inséré.

---

<sup>17</sup> Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

**9.1 Méthodes d'analyse****Tableau 2. Méthodes d'analyse (liste non exhaustive des dispositions)**

<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Humidité			
Huiles volatiles			
Cendres totales (sur la base du poids sec)			
Cendres insolubles dans l'acide			
Matières externes			
Corps étrangers			
Fragments d'insectes, Insectes entiers morts			
Dommages causés par les insectes			
Insectes vivants			
Excréments de mammifères et autres excréments			
Moisissure visible			
Souillures de rongeurs			

**9.2 Plan d'échantillonnage**

À développer

Annexe I - Tableau 1 : Caractéristiques chimiques pour {nom du groupe SCH}<sup>18</sup>

<u>[Nom du SCH individuel au sein du groupe]</u>	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'eau (% p/p) max sur base sèche	Cendres totales % p/p (max) sur base sèche	Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche	Huiles volatiles ml/100g (min) sur base sèche	Marqueurs Huile volatile % (min) sur base sèche	Extrait d'éther non volatil % p/p sur base sèche	Autres facteurs
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/En poudre								

<sup>18</sup> D'autres paramètres peuvent être ajoutés ou certains exclus en fonction des pratiques commerciales du produit.

Annexe I - Tableau [2] : Caractéristiques physiques pour {nom du groupe SCH}

<u>[Nom du SCH individuel au sein du groupe]</u>	Forme/Mode de présentation	Matières externes % P/P (max)	Corps étrangers % P/P (max)	Cassé (parmi le mode de présentation entier uniquement)	Dommmages causés par la moisissure % P/P (max)	Insectes entiers morts Nombre/100g (max)	Dommmages causés par les insectes % P/P (max) Pour la forme entière uniquement	Fragments d'insectes nombre/10g (max) (Pour la forme moulue uniquement)	Insectes vivants	Excréments de mammifères ou /et /autres Mg/Kg Max	Autres excréments mg/Kg (max)	Saletés causées par les rongeurs nombre /25g	Hors taille (Lors du calibrage)	Autres commentaires
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													
	Entier													
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé													
	Moulu/En poudre													

**NB :**

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

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

**3 : S.O** - Sans objet ne fait pas référence à zéro. Cela signifie que le mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci.

**4.** Cassé peut être appliqué aux graines entières lorsque la gousse et les graines sont commercialisées indépendamment comme entières par exemple, les gousses de cardamome et les graines de cardamome entières, les noix de muscade en coque et les graines de muscade.

## ANNEXE II : Groupes des épices et des herbes culinaires

Partie I – Groupement des épices et herbes culinaires en fonction des parties végétales utilisées <sup>19</sup>			
N° de série	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code SH
<b>Fruits et baies séchés</b>			
1.	Poivre de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	HS 090910
3.	Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamome (Grande)/ Cardamome brune	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamome (Petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamome du Cambodge	<i>Amomum krevvanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Aframome d'Éthiopie	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamome rond / Chester Cardamome / Cardamome siamoise / Cardamome d'Indonésie	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
11.	Cardamome du Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
13.	Piment	<i>Capsicum annum</i> L.	HS 090420
14.	Paprika	<i>Capsicum annum</i> L.	
15.	Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Poivre du Sichuan	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Poivre de cubèbe	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Graines de paradis (Graines de Guinée, poivre de malaguettes, poivre de méléguette)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Piment noir de Guinée	<i>Xylopiya aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Piment long	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Faux poivrier	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Poivre du Sichuan/Poivre japonais	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Poivre du Bénin/ouest-africain	<i>Piper guineense</i> Thonn.	

<sup>19</sup> Source : REP 17/SCH Annexe XII

25.	Mangue séchée	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	
26.	Gambooge	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940
28.	Baie de genévrier	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Tamarinier	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vanille	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vanillon des Antilles	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vanille de Tahiti	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	
<b>Racines séchées, rhizomes, bulbes</b>			
33.	Ail séché	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Échalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga majeur	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga mineur	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Gingembre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Racine de raifort	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Acore odorant	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
<b>Graines séchées</b>			
42.	Anis vert	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Nigelle	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Nigelle	<i>Carum bulbocastanum</i> W.D.J.Koch	
46.	Carvi	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Nigelle cultivée	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Cumin (Cumin vert/blanc)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Nigelle de Damas	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Moutarde noire	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Moutarde	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook.f. & Thomson	HS 120750
52.	Moutarde jaune/blanche	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Céleri	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Céleri-branche	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Aneth	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913
57.	Aneth d'Inde	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	
58.	Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950

59.	Fenouil doux	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill	
60.	Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912
61.	Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810
62.	Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Graines d'oeillette	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésame	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Graines de grenade	<i>Punica granatum</i> L.	
<b>Parties florales séchées</b>			
66.	Clou de girofle	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	HS 090700
67.	Safran	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Câpre	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
<b>Feuilles séchées</b>			
69.	Feuille de laurier	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Poireau/Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Feuille de murraya	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandanus amaryllifolius	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Laurier des Indes	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H.Eberm.	HS 09104010
<b>Écorce séchée</b>			
74.	Laurier casse	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Cannelle de padang	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T.Nees) Blume	
76.	Cannelle de saïgon	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Cannelle	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
<b>Autres</b>			
78.	Férule persique	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambole	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Macis	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Macis de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
<b>PARTIE 1</b>			
<b><u>B. Groupage des herbes culinaires</u></b>			
N° de série	Nom de l'herbe culinaire	Nom scientifique	Code SH
<b>Herbe séchée</b>			
82.	Basilique	<i>Ocimum basilicum</i> L.	

83.	Hyssope	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Livèche	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menthe poivrée	<i>Mentha × piperita</i> L., pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menthe verte	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Baume des champs	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Mélisse-citronnelle	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamote	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Marjolaine	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Marjolaine à coquilles	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Origan Mexicain	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Persil (frisé)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Persil (plat)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Sauge	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Thym	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Thym rampant / Thym sauvage / Mère du thym	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Sarriette	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Sarriette des montagnes	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronnelle du Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Citronnelle des Antilles	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

## PARTIE 1

C. Épices non regroupées et herbes culinaires

N° de série	Nom de l'épice/herbe culinaire	Nom scientifique	Code SH
105.	Carambolier / Bilimbi / arbre concombre de	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Cerfeuil	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	
108.	Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
109.	Angélique officinale	<i>Angelica archangelica</i> L.	
110.	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	<i>Allium fistulosum</i> L.	
111.	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	
112.	Laurier des Antilles	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
11	Angostura (écorce de Cusparia)	Basilic doux  Basilic de brousse	<i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L. <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Écorce
6	Ambrette		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruit
12	Anis (AniSeed)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruit
3	Piment de la Jamaïque (Feuille)		<i>Pimentadjoica</i> (L) Merr.	Feuille
9	Feuille d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Feuille
14	Basilic		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille
15	Feuilles de laurier		<i>Laurus nobilis</i> L.	Feuille
16	Bergamote		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Feuille/Tige
8	Racine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Racine
13	Asafétida		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Racines, Rhizomes, Bulbes
1	Ajowan/ Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Graine
2	Graine de luzerne		<i>Medicago sativa</i> L.	Graine
4	Piment de la Jamaïque (Piment)		<i>Pimentadjoica</i> (L) Merr.	Graine
5	Ambrette		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Graine
7	Roucou		<i>Bixa orellana</i>	Graine
10	Graine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Graine
17	Carvi noir		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Graine
18	Cumin noir	Carvi russe Carvi noir Cumin noir de Damas	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Graine
19	Feuille de bourrache		<i>Borago officinalis</i>	Feuille
20	Calendula, Souci officinal		<i>Calendula officinalis</i> L.	Fleur
21	Camboge		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Des r. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruit
22	Camomille, anglaise ou romaine		<i>Anthemis nobilis</i> L.	Fleur
23	Camomille, allemande ou hongroise		<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Fleur
24	Canelo poivré		<i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. F	Écorce

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
			orst.	
25	Câpre		<i>Capparis spinosa</i> L.	Parties florales
26	Carvi		<i>Carum carvi</i> L.	Graine
27	Cardamome		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Fruit/baie
		Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
		Cardamome cambodgienne	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
		Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K. Schum.	
		Cardamome (grande) / Cardamome noire	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	
		Cardamome (petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
		Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Cardamome Korarima	<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	
		Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.	
		Cardamome ronde / cardamome de Chester / cardamome siamois / cardamome indonésienne	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
		Cardamome sri-lankaise	<i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites	
		Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
28	Feuilles de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Feuille
29	Graine de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Graine
30	Cerfeuil		<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	Feuille
31	Piment (égale ou supérieure à 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
32	Piment Paprika (moins de 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
33	Ciboulette		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Feuille
34	Cannelle	Cassia / Cannelle Indonésienne, Padang, Batavia	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Cinnamomum burmanii</i> (Nees & T. Nees) Blume	Écorce

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
		Cassia / Cannelle chinoise	<i>Cinnamomum cassia</i> Blume.	
		Cassia / Cannelle vietnamienne, Saïgon Ceylong Cannelle	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	
35	Clou de girofle		<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & Perry	Bourgeon floral
36	Trèfle		<i>Trifolium</i> spp.	Feuille
37	Feuille de coriandre		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Feuille
38	Graine de coriandre		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Graines
39	Cumin, Brun (Jerra, cumin)		<i>Cuminum cyminum</i> L.	Graine
40	Feuille de curry		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Feuille/Tige
	Graines d'aneth	Aneth Aneth indienne	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Graines
	Aneth, feuille	Aneth Aneth indienne	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Feuille
	Fleurs anciennes	Sarriette de montagne  Sarriette annuelle	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Satureja montana</i> L. <i>Satureja Thymbra</i> L. <i>Satureja spinosa</i> L. <i>Satureja hortensis</i> L.	Feuille/Tige
44	Graine de fenouil		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Graines
45	Feuille de fenouil		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Feuille
46	Fenugrec		<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	Graines
47	Galanga	Grand Galanga Galanga Galanga Petit galanga	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Alpinia galanga</i> Willd. <i>Alpinia officinarum</i> Hance <i>Kaempferia galanga</i> L. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	Racines, Rhizomes, Bulbes
48	Céleri de Jardin		<i>Apium graveolens</i> L.	Graines
49	Ail		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
50	Géranium		<i>Pelargonium</i> spp.	Feuille
51	Gingembre		<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Racines, Rhizomes, Bulbes

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
52	Marrube blanc		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Feuille
53	Raifort		<i>Armoracia lappathfolia</i> Gilib.	Racines, Rhizomes, Bulbes
54	Racine de raifort		<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Racines, Rhizomes, Bulbes
55	Hysope		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Feuille/Tige
56	Menthe / menthe japonaise de champ		<i>Mentha arvensis</i> L.	Feuille/Tige
57	Baies de genévrier		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruits / baies
58	Citron kaffir		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruit
59	Kokam		<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	Fruits / baies
60	Lavande		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Feuille / Fleur
61	Poireau	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Allium fistulosum</i> L.	Plante entière
		Poireau / Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L.	
		Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Mélisse		<i>Melissa officinalis</i> L.	Feuille
63	Citronnelle		<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Feuille
64	Fleurs de Tilleul		<i>Tilia</i> spp.	Fleur
65	Racine de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Rhizome
66	Feuille de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Feuille/Tige
67	Macis		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Arille
68	Mangue séchée		<i>Mangifera indica</i>	Noyaux
69	Marjolaine		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille/Tige
		Marjolaine	<i>Majorana hortensis</i> , Syn. <i>Origanum majorana</i>	
		Marjolaine, sucrée	<i>Majorana hortensis</i> Moench.	
		Marjolaine de Pot	<i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	
70	Moutarde		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graine

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires					
Organisée par noms génériques					
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée	
		Moutarde blanche ou jaune	<i>Brassica hirta</i> Moench.		
		Moutarde, brune	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.		
		Moutarde noire ou brune	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.		
			<i>Sinapis alba</i> L.		
			<i>Sinapis nigra</i> L.		
71	Noix de muscade		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graine	
		Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristica fragrans</i> Houtt. <i>Myristica argentea</i> Warb.		
72	Oignon	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes	
			<i>Allium cepa</i> Aggregatum Group		
73	Origan		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille/Tige	
		Origan mexicain	<i>Lippia berlandieri</i> Schauer		
		Origan mexicain	<i>Lippia graveolens</i> H.B.K.		
			<i>Lippia micromera</i> Schauer		
	Origan				
		Oregano Origanum, Origan mexicain, Sauge mexicain, Origan)	<i>Lippia</i> spp.		
		Origan Mt Pima	<i>Monarda citriodora</i> Cerv. ex Lag.		
		Origan de la sierra	<i>Monarda fistulosa</i> L.		
		Origan italien	<i>Origanum ×majoricum</i> Cambess.		
		Origan turc Origan crétois Origan Oikea Origan syrien Origan Origan grec Origan du Turkestan	<i>Origanum onites</i> L. <i>Origanum onites</i> L. <i>Origanum onites</i> L. <i>Origanum syriacum</i> L. <i>Origanum vulgare</i> L. <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>vulgare</i>		
		Origan cubain	<i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng.		

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

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