

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

Point 3.2 de l'ordre du jour

CX/SCH 24/7/4 Add.1

Janvier 2024

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

Septième Session

Kochi, Kerala, Inde

29 janvier – 2 février 2024

### PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS - PARTIE A - EXIGENCES POUR LE PIMENT DE LA JAMAÏQUE, LA BAIE DE GENÉVRIER, L'ANIS ÉTOILÉ

#### Les observations en réponse à la lettre circulaire CL 2023/03/OCS-SCH

*Observations du Canada, du Chili, de l'Égypte, de l'Indonésie, de l'Iraq, de la Jamaïque, de la Malaisie, du Pérou, de l'Arabie saoudite, de la Thaïlande et de l'Ouganda*

#### Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système de commentaires en ligne du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2023/03/OCS-SCH publiée en octobre 2023. Dans le cadre de l'OCS, les observations sont compilées dans l'ordre suivant : les observations générales sont répertoriées en premier, suivies d'observations sur des sections spécifiques.

#### Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en **annexe I** et sont présentées sous forme de tableau.

**ANNEXE I****Observations générales**

OBSERVATION	MEMBRE/ OBSERVATEUR
L'Indonésie souhaite remercier les États-Unis d'Amérique, Madagascar, le Mexique et l'Inde pour la préparation de ce projet. Nous continuons également à soutenir l'élaboration des normes en utilisant l'approche du modèle standard pour les normes de groupe.	Indonésie
Le Pérou remercie le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), présidé par l'INDE, pour ses efforts et, en réponse à la lettre circulaire, nous déclarons que le Comité technique national n'a pas d'observations à formuler.	Pérou
Nous sommes d'accord. Salutations	Irak

**Observations spécifiques**

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, <del>et</del> proposées pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. <del>Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel.</del> Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles. Pour être conforme aux normes existantes.	Thaïlande
2.1.1 Fruits et baies séchés appartenant aux <del>variétés</del> <u>espèces</u> énumérées dans le tableau 1 :	Thaïlande
<b>2.1 Définition du produit Tableau 1 –</b>	
Nom scientifique -	
<i>Pimenta dioica</i> ( <del>L</del> )(L.) Merr. (Myrtaceae)	Thaïlande
<del>Pimenta</del> <i>Pimenta racemosa</i> var. <i>racemosa</i> Fosberg Syn. <i>Pimenta dioica</i> var. <del>var.</del> <i>tabasco</i> (Willd. ex Schldl. & Cham.). (Myrtaceae) Les noms scientifiques doivent utiliser les noms acceptés mis à jour, cités sur le site Web World Flora Online.	
<b>2,2. Modes de présentation</b>	
<b>Modes de présentation</b> L'Indonésie soutient le point 2.2. Modes de présentation des fruits et baies séchés, les résultats des travaux du groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique.	Indonésie
<b>Modes de présentation</b> Nous suggérons de supprimer le point après 2.2	Canada
<b>2,3. Calibrage (facultatif)</b>	
<b>Calibrage (facultatif)</b> La spécification de la Jamaïque pour le calibrage des baies entières est de 3 à 8 mm.	Jamaïque
<b>Calibrage (facultatif)</b> Nous suggérons de supprimer le point après 2.3	Canada
<b>3.1 Composition</b>	
Les fruits et baies séchés tels que décrits à la Section <u>22</u> doivent être conformes aux exigences définies dans l'annexe I.	Thaïlande

Pour être conforme à la norme existante et le modèle de la norme SCH devrait également être révisé.	
<b>3.2 Critères de qualité</b>	
<b>Critères</b> Pour être conforme à la norme existante et le modèle de la norme SCH devrait également être révisé.	<b>Thaïlande</b>
<b>3.2.2. Classification (facultative)</b>	
<b>3.2.2. Classification (facultative)</b> Nous suggérons de supprimer le point après 3.2.2	<b>Canada</b>
<b>4.1.1 Auxiliaires technologiques</b>	
<b>4.1.1 4.2 Auxiliaires technologiques</b>	<b>Thaïlande</b>
<b>5. CONTAMINANTS</b>	
<b>CONTAMINANTS</b> Veuillez inclure les spécifications relatives à la présence de mycotoxines (aflatoxine, ochratoxine). Total des mycotoxines ≤ 10ppb ; aflatoxine ≤ 5ppb.	<b>Jamaïque</b>
<b>7. POIDS ET MESURES</b>	
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. (Note: cette observation n'est pas pertinente pour la version française)	<b>Canada</b>
<b>8. ÉTIQUETAGE</b>	
<b>ÉTIQUETAGE</b> L'Ouganda recommande d'indiquer le poids net du contenu et l'adresse du fabricant.	<b>Ouganda</b>
Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la Section 2.2.-(Modes de présentation).	<b>Thaïlande</b>
<b>8.3 Pays d'origine et pays de récolte.</b>	
<b>Pays d'origine et pays de récolte.</b>	<b>Thaïlande</b>
Pays de récolte (facultatif) Le pays de récolte doit être indiqué	<b>Arabie saoudite</b>
<b>8.4 Identification commerciale</b>	
<b>Identification commerciale</b> (Note: Cette observation ne concerne pas la version française)	<b>Canada</b>
<b>9.1 Méthodes d'analyse<sup>1</sup></b> (Note: Cette observation ne concerne pas la version française)	
<b>9.1 Méthodes d'analyse<sup>1</sup></b> La Jamaïque recommande qu'aucune spécification d'analyse ne soit incluse dans la norme, mais qu'il soit fait référence à l'utilisation de méthodes acceptées par l'industrie. Justification de cette recommandation - Différentes méthodes d'essai sont utilisées dans différents laboratoires certifiés). La notification des principes à utiliser peut être recommandée.	<b>Jamaïque</b>
<b>Tableau 1 - Caractéristiques chimiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé.</b>	
Veuillez tenir compte des points suivants <ul style="list-style-type: none"> <li>Les cendres totales sont de 6 % maximum – la spécification actuelle de la Jamaïque, mais peuvent être abaissées à 5 % comme proposé.</li> </ul>	<b>Jamaïque</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Matières externes par poids.</u> 0,5 % pour (Entier) et zéro pour (En poudre)</li> <li>• <u>Humidité p/p</u> &gt;12 % (Entier) &gt;10 % (En poudre)</li> <li>• <u>Cendres totales par poids</u> &gt;4 % (Entier) &gt;3 % (En poudre)</li> <li>• <u>Teneur en huiles volatiles sur la base sèche</u> &lt;7,5 % (Entier) &lt;5 % (En poudre)</li> <li>• <u>Dommmages causés par les insectes</u> &gt;1% (Entier) zéro (En poudre)</li> </ul>	
<p><b><u>Anis étoilé</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cendres totales – L'Indonésie aimerait proposer que la valeur des cendres totales de l'anis étoilé entier et coupé/brisé soit de 5 %.</li> </ul> <p><i>Justification</i> : D'après nos données nationales, la valeur des cendres totales de l'anis étoilé entier est généralement supérieure à 4 %.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En plus de la teneur en huiles volatiles, l'Indonésie propose d'ajouter les profils de chromatogramme des huiles volatiles comme paramètre de qualité.</li> </ul> <p><i>Justification</i> : Les chromatogrammes des huiles volatiles peuvent décrire les caractéristiques spécifiques d'un composé d'huile volatile particulier.</p>	<b>Indonésie</b>
<p><b><u>Piment de la Jamaïque</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autre facteur - Piment de la Jamaïque - moulu / en poudre</li> </ul> <p>L'Égypte suggère de supprimer (Min) et de le remplacer par « Extrait d'éther non volatil ( % p/p) [max] - 8,5 ».</p> <p>L'Égypte est en accord avec l'extrait d'éther non volatil qui est de 8,5 ( % p/p) [max] dans le mode de présentation moulu/en poudre, et nous suggérons également de supprimer [min].</p>	<b>Égypte</b>
<b>Tableau 2 - Caractéristiques physiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé.</b>	
<p>Dans le tableau 2, ligne Baies de genévrier - coupées, fragmentées - Colonne Matières externes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• % poids/poids (max.) où S.O est indiqué</li> </ul> <p>Le Chili estime qu'il devrait être de 1 %, parce qu'il s'agit d'une épice de forme sphérique et de grande taille, et que les différentes parties de la plante peuvent être identifiées et séparées pour être transformées dans le mode de présentation coupé/fragmenté..</p>	<b>Chili</b>
<p>L'Égypte suggère ce qui suit :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Supprimer @ de la rubrique « autres facteurs »</li> <li>2- Ajouter les définitions suivantes pour les matières externes et les corps étrangers dans le tableau 2 :</li> </ol> <p><b>Matières externes</b> : Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.</p> <p><b>Corps étrangers</b> : Toute matière étrangère indésirable visible/détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la</p>	<b>Égypte</b>

<p>plante à épices, tels que des bâtons, des cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, etc.</p>	
<p><del>2 : Excréments de mammifères – Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué</del> <b>Matières externes : Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final. par kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aucune référence n'est faite dans le tableau 2 pour le numéro 2.</li> <li>- Pour être conforme à d'autres normes SCH en fournissant une description pour les matières externes.</li> </ul>	<b>Malaisie</b>
<p><del>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</del> <b>Corps étrangers : Toute matière étrangère indésirable visible/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.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aucune référence n'est faite dans le tableau 2 pour le numéro 3.</li> <li>- Pour être conforme à d'autres normes SCH en fournissant une description pour les corps étrangers.</li> </ul>	
<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aucune référence n'est faite dans le tableau 2 pour le numéro 10.</li> </ul>	
<b>Annexe II</b>	
<p><b>Tableau 1 - Méthodes d'analyse pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé.</b></p> <p>L'Ouganda est en accord avec les méthodes d'essai incluses puisqu'il s'agit de méthodes d'analyse validées.</p>	<b>Ouganda</b>
<p><b>Tableau 1 - Méthodes d'analyse pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé.</b></p> <p>S'il est convenu que le profil chromatographique des huiles volatiles soit inclus comme paramètre de qualité, l'Indonésie propose alors une méthode d'essai liée au profil chromatographique des huiles volatiles utilisant la chromatographie en phase gazeuse-spectrométrie de masse (GCMS).</p>	<b>Indonésie</b>