

# 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 - www.codexalimentarius.org

SCH/7 INF/01

## 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

### GLOSSAIRE DE TERMES POUR LES NORMES DU CCSCH

#### 1. Généralités

1.1 Lors de sa seconde session, le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH<sup>1</sup>) a noté qu'un glossaire de termes permettrait de définir les termes utilisés dans les normes pour les épices et les herbes culinaires et que ces derniers faciliteraient leur élaboration.

1.2 À sa troisième session<sup>2</sup>, le CCSCH a convenu de conserver ce document comme outil de référence interne, pour être utilisé en fonction des besoins d'élaboration de normes et a observé que le document ne devrait en aucun cas contrevenir au Manuel de procédure, notamment en ce qui concerne les définitions du Codex existantes, telles que les additifs alimentaires et les contaminants.

#### 2. Introduction

2.1 Les normes du Codex sont élaborées pour faciliter le commerce international et la sécurité sanitaire des aliments, par conséquent, leurs dispositions doivent avoir une compréhension et acceptation universelles. Un glossaire pour les normes du CCSCH comprend alors des mots et/ou phrases et leurs significations / interprétations tirées des sources, notamment des normes existantes du Codex, des normes / termes commerciaux internationaux sur les épices et herbes culinaires et des règlements gouvernementaux. Quelques mots et / ou phrases peuvent avoir une signification différente de la signification littérale, le sens proposé dans ce glossaire s'applique exclusivement au commerce des épices et herbes culinaires.

2.2 Le glossaire proposé n'est pas définitif et peut être sujet à modification. En outre, les significations peuvent encore être adaptées pour tenir compte des caractéristiques des épices et herbes culinaires spécifiques normalisées.

#### Glossaire de termes

Mot	Définition
<b>Tachée</b>	Unité décolorée en surface ou à l'intérieur, signe d'atteinte pathologique, blessures d'insectes ou par d'autres moyens dans la mesure où l'apparence est affectée.
<b>Fissurée</b>	Forme grossière ou rugueuse écrasée en apparence, généralement due à un léger écrasement ou broyage de toute une épice résultant en de gros fragments ou des fragments granuleux discernables.
<b>Caractéristiques chimiques</b>	Composition chimique mesurable d'un produit à un stade choisi avec un effet sur la couleur et / ou la saveur.
<b>Emballage prêt pour le consommateur</b>	Tous les matériaux d'emballage correctement étiquetés avec le nom du produit et conçus pour répondre à la législation en matière d'étiquetage dans le pays de vente. Un tel étiquetage peut inclure la taille du paquet, la valeur nutritive, le codage du point de vente, la date d'expiration ou la période d'utilisation, etc.

<sup>1</sup> REP16/SCH par. 55-56

<sup>2</sup> REP17/SCH par. 70

<b>Contamination</b>	Un ajout intentionnel ou non de matières externes ou des corps étrangers, (par exemple la saleté, les poils, les excréments, les moisissures, etc.) à un produit le rendant impropre à l'usage initial.
– <b>Contamination animale</b>	Les produits contaminés par des animaux présentent habituellement un aspect rongé ou de souillures par les excréments, des urines et des poils / plumes / fourrure. On retrouve généralement des pellets entiers de rongeurs, les fientes d'oiseaux, et d'autres morceaux de déjections animales.
– <b>Contamination par des matières externes</b>	La contamination par des matières sans valeur répréhensible de la matière végétale source et d'autres matières végétales étrangères peut affecter le produit et nécessiter une attention particulière pour l'enlèvement. Cette catégorie générale vise à inclure toutes les autres matières indésirables diverses non déclarées dans les autres catégories spécifiques
– <b>Contamination par des corps étrangers</b>	La contamination par des corps étrangers indésirables tels que des bâtons, des pierres, la toile de jute venant de l'ensachage ou des mégots de cigarettes peuvent pénétrer le produit en divers points au cours de sa production, son transit et son stockage à cause d'une mauvaise préparation ou manipulation. Cette catégorie générale vise à inclure toutes les autres matières indésirables diverses non indiquées dans les autres catégories spécifiques
<b>Herbes culinaires</b>	Les herbes culinaires se distinguent des légumes en ce que, comme les épices, elles sont utilisées en petites quantités et fournissent la saveur plutôt que de la substance à l'alimentation. Elles peuvent être des plantes annuelles, bisannuelles ou vivaces.
<b>Falsification économique</b>	L'échec intentionnel à éliminer les matières non comestibles du produit fini, l'addition intentionnelle ou la substitution d'un aliment ou d'un ingrédient par un autre de moindre valeur dans un produit, l'omission ou la suppression de tout constituant précieux comme les huiles essentielles, la dissimulation de l'infériorité, ou l'ajout d'une substance pour augmenter le volume ou le poids.
<b>Composition essentielle</b>	Attributs ou marqueurs quantitatifs et qualitatifs de composition physique ou chimique (par exemple, l'huile essentielle de basilic dans le basilic séché) qui rendent le produit identifiable comme une épice standard et / ou un produit d'herbe culinaire.
<b>Matières externes [végétale]</b>	La matière végétative associée à la plante à partir de laquelle dérive le produit, mais qui n'est pas acceptée dans le cadre du produit final. Ou, présence de parties de plantes qui ne sont pas nécessaires telles que les tiges ou les graines dans un produit en feuilles. Ce sont des matières végétales inoffensives, avec des limites de quantité acceptable sur la quantité de produit final.
<b>Additifs alimentaires</b>	Toute substance qui peut en toute sécurité être ajoutée à l'épice ou herbe culinaire dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication. La quantité utilisée ne dépassant pas la quantité raisonnablement nécessaire pour accomplir son effet physique, nutritif, ou technique dans l'aliment. Toute substance destinée à être utilisée dans les aliments est de qualité alimentaire appropriée et est préparée et manipulée en tant qu'ingrédient alimentaire.
<b>Matières étrangères</b>	Toute matière visible répréhensible étrangère détectable ou matière généralement pas associée à des composants naturels de la plante d'épices ; tels que des bâtons, des pierres, la toile de jute venant de l'ensachage, du métal, etc.
<b>Odeur et / ou saveur étrangère</b>	Tout arôme ou saveur qui n'est pas caractéristique du produit sous sa forme naturelle ou traitée.
<b>Traitement ultérieur</b>	Activités nécessaires pour transformer les épices et les herbes de produits agricoles bruts en produits finis, produit prêt-à-manger pour consommation directe par des personnes ou pour utilisation par les entreprises commerciales, notamment pour la restauration, ou pour les produits alimentaires formulés. Ces étapes de traitement peuvent inclure : le nettoyage, le triage, le tamisage, le broyage, le calibrage, l'emballage dans des emballages prêts à la consommation et / ou, des récipients pour vrac qui sont destinés à remballer dans des conteneurs de taille pour consommateurs.
<b>Récolte</b>	Acte ou processus de collecte des cultures agricoles

<b>Traitement industriel</b>	Application des procédés physiques ou chimiques qui modifie ou transforme un produit de son état d'origine en d'autres produits tels que l'extraction d'huiles essentielles ou autres composants utilisables issus de l'épice. Le mélange d'épices est exclu.
<b>Infection</b>	Un état causé par la croissance d'un organisme dans un hôte, (par exemple, la pourriture ou la dépréciation, mycélium de moisissures visibles).
<b>Ingrédient</b>	Toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit final, mais éventuellement sous une forme modifiée
<b>Dégâts d'insectes</b>	Signe de l'alimentation des insectes, des excréments ou des fragments d'insectes qui porte atteinte à l'apparence, la qualité globale et / ou la sécurité du produit.
<b>Touchées par les insectes</b>	Épices ou herbes culinaires qui sont partiellement mangées par les insectes ou contaminées par des excréments d'insectes, les chiures et / ou les toiles.
<b>Infestation par des insectes</b>	<p><b>Première éventualité:</b></p> <p>Présence de colonies d'insectes vivants et / ou morts (insectes, acariens ou autres) à tout stade de développement (adulte, nymphe, larve, œuf, etc.).</p> <p><b>Deuxième éventualité:</b></p> <p>Présence de tous les stades du cycle de vie vivants ou morts d'insectes dans un produit qui leur sert d'hôte ou la preuve de leur présence (ie, excréments, morceaux de peau, résidus de produits mâchés, urines, toiles et chiures, tunnels d'insectes ou des preuves de l'alimentation sur la surface, insectes entiers dans le produit) ou la création d'une population reproductrice active.</p>
<b>Moisissure</b>	Croissance des champignons sur la superficie d'une matière organique ou végétale vivante; ou d'un mildiou qui est une infection fongique provoquant des taches jaune-brun sur les feuilles
<b>Teneur en eau</b>	La quantité totale d'eau présente dans un produit à différentes étapes du traitement déterminée en utilisant des méthodes analytiques standardisées adaptées à la forme de l'épice.
<b>Moisi</b>	Présence témoignée par des moisissures (hyphes de moule et / ou structures formant de spores) qui sont visibles à l'œil nu. L'examen microscopique peut être utilisé pour confirmer la présence de filaments caractéristiques d'hyphes et des structures qui s'y fructifient.
<b>Ingrédient mineur</b>	Quantité d'une épice ou herbe culinaire qui devient un composant de la nourriture par suite d'utilisation dans la fabrication ou la transformation mais qui ne dépasse pas la quantité raisonnablement requise pour accomplir son effet technique, physique, nutritionnel ou autre, dans l'alimentation.
<b>Récipient non destiné à la vente au détail</b>	Tout récipient utilisé pour le transport ou le stockage d'un produit agricole qui ne sert pas pour une présentation au détail ou la vente au détail du produit.
<b>Dommages causés par des ravageurs</b>	Fait référence à l'état du produit qui présente la preuve de l'habitation par des parasites ou de leur alimentation, (par exemple, tunnel, points rongés, nids d'œufs, etc.).
<b>Caractéristiques physiques</b>	Traits physiques mesurables d'un produit tel que la couleur, la taille (physique ou masse), la texture (dur, mou, rugueux et lisse), la forme et / ou de la fonctionnalité physique dans un aliment formulé en traitement ultérieur.
<b>Post-récolte</b>	<p>Activités qui se produisent après la récolte, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• séchage</li> <li>• tenue ou stockage de la récolte dans le lieu de culture</li> <li>• nettoyage, triage, classement, emballage</li> <li>• transport par camion, bateau, chemin de fer, etc.</li> </ul>

<b>Poudre</b>	Taille de mouture extrêmement fine appelée aussi farine (exemple farine de moutarde) broyée de manière énergique et prolongée où des fragments d'épices physiquement discernables ne peuvent pas être détectés dans le produit fini.
<b>Facteurs de qualité</b>	Attributs physiques, chimiques ou fonctionnels associés à un niveau défini de qualité du produit
<b>Rance</b>	Condition où un produit a une odeur désagréable ou le goût des huiles ou des graisses décomposées. Certains produits peuvent afficher un aspect jaune, sombre, ou huileux, un goût amer et une odeur fade.
<b>Pourri</b>	Tissu végétal qui est visiblement décomposé, habituellement décoloré avec des odeurs et un goût désagréables. Le tissu végétal envahi et digéré par des micro-organismes. Bien que la pourriture puisse également être causée par des bactéries et des levures, ces organismes sont des envahisseurs secondaires. Les moisissures sont les organismes primaires de décomposition et la présence de moisissures hyphes dans le tissu est utilisée pour confirmer la pourriture.
<b>Frottée</b>	Application de la force de cisaillement (par exemple entre des plaques métalliques ou un moulin en pierre) pour écraser un peu ou à peu près séparer la totalité ou des fragments en petits morceaux de taille de calibrage souhaitée.
<b>Épice</b>	Graine, fruits, racines, écorces, baies, bourgeon ou substance végétale séchés principalement utilisés comme aromatisants ou colorants.
<b>Modes de présentation/ Présentation</b>	Manière acceptable ou formes dans lesquelles le produit final est présenté dans et / ou accepté au point de vente
<b>Suffisamment développée</b>	Stade physiologique de développement où les épices et les herbes culinaires possèdent les caractéristiques nécessaires à leur utilisation prévue par les consommateurs.
<b>Matière inorganique insoluble dans l'eau</b>	Un contaminant du produit fini qui consiste en grain fin provenant du sable, de la saleté et des pierres qui contaminent le produit agricole brut au moment de la récolte.
<b>Entier</b>	Complet / total et ne manquant pas de parties- Cependant, avec les épices, la forme intacte d'origine de la partie utilisable de la plante avec ou sans coquilles, tiges ou autre matière étrangère enlevées à une étape ultérieure si elles ne sont pas désirables pour le commerce.
<b>Insecte entier ou équivalent</b>	Tout un insecte, tête séparée, ou parties du corps avec la tête fixée
<b>Inutile</b>	Toute condition où le produit a été affecté par des organismes ou l'environnement de manière à ne plus avoir de valeur alimentaire