

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



Point 6c de l'ordre du jour

CX/PR 10/42/6-Add. 1  
Mars 2010

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES Quarante-deuxième session

Xian, Chine, 19 – 24 avril 2010

**Commentaires sur L'AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA CLASSIFICATION CODEX DES PRODUITS DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE À L'ÉTAPE 4: AUTRES GROUPE DE PRODUITS- « FRUITS À COQUE D'ESPÈCE ARBORESCENTE », « HERBES AROMATIQUES », ET « ÉPICES », soumis par le Japon, Cuba, le Canada, le Guatemala, IOSTA, CIAA et INC**

### **JAPON**

#### **Par. 25 et 30**

Dans notre commentaires précédent nous avons fait une proposition d'ajout de certains produits repris ci-dessous. Cependant un certain nombre de produits proposés (soulignés) ont été exclus du document (CX/PR 10/42/6) sans aucune raison.

Ces produits sont proposés sur base de leur utilisation en tant qu'herbes aromatiques ou épices. C'est pourquoi si ces produits proposés sont rejetés, il faudrait en inclure le raisons dans le document.

#### **[Commentaire précédent]**

#### **Proposition pour le groupe de produits CODEX 027 herbes aromatiques**

Nous proposons que les produits repris ci-dessous soient inclus dans le « Groupe 027 Herbes aromatiques » »

- Anis
- Immortelle d'Italie
- Feuilles de fenugrec
- Feuilles de poivre de Sichuan
- Jasmin
- Tilleul
- Zingiber mioga
- Perilla
- Stevia
- Feuilles de Wasabi

#### **Proposition pour le groupe de produits codex 028 épices**

## Avant-projet Épices

Nous proposons que les produits repris ci-dessous soient inclus dans le « Groupe 028 Épices »

- Graine de basilic
- Graine de fenugrec
- Gardénia
- Fruit de combava ou zeste
- Graine de persil
- Zeste de mandarine Satsuma
- Zeste de Yuzu
- Zédoaire
- (Autres zestes d'agrumes)

### Par 30

Il n' pas été tenu compte de l'établissement du sous-groupe « Zestes d'agrumes » que nous avons proposé. Dans le monde, plusieurs zestes d'agrumes sont utilisés comme épices. C'est pourquoi nous proposons à nouveau la création d'un nouveau sous-groupe « 028H Zeste d'agrumes »

### Page 17, HS0775 graine de cardamome

“le fruit de la Cardamome (gousse avec graines)” est généralement appelé « Cardamome » dans le monde, mais il semble aussi s'appeler « graine de cardamome » dans certains cas.

Nous aimerions garantir soit que « HS0775 graine de cardamome » indique bien le fruit et ses graines. SI cela est correct, nous proposons de modifier le nom de ce produit en « Cardamome » et de le considérer comme produit du sous-groupe « **028B fruit ou baies** »

Les raisons à cela sont fondées sur les deux faits suivants :

1. La cardamome est principalement commercialisée comme fruit entier
2. Bien que « HS3290 Cardamome brune (Amomum tsaoko Crevost & Lemarié) » soit similaire à « Cardamome (Elettaria cardamomum (L.) Maton, dans le document (CX/PR 10/42/6 elle appartient au sous-groupe « **028B Fruit ou baie** »



Fruit et graines de Cardamome

Cardamome commercialisée

### Dernière page, Note

Nous avons soumis un commentaire concernant les « Poivres blanc et noir » tel qu'indiqué ci-dessous. Cependant, l'explication concernant le poivre vert et le poivre rose n'est pas reprise dans la section « Note »

décrivant « HS 0790 poivre, noir ; blanc (piper nigrum L.) ». Le nom scientifique des poivres vert et rose est Piper nigrum L. Pour spécifier que ces deux produits sont aussi distribués dans le monde entier, cette explication devrait être incluse dans la Note concernant « HS 0 790 Poivre noir, blanc ».

### [Commentaire précédent]

### Commentaires sur l'avant-projet Épices

1) Nous proposons aussi d'inclure le poivre rose dans la catégorie « Poivre vert, blanc, noir » en plus du poivre vert.

- Nom commun : Poivre rose
- Description: Le poivre rose est un poivre arrivé à maturité. Le poivre vert est la phase immature du poivre rose. (voir photo ci contre, à gauche poivre rose, à droite : poivre vert)



### CUBA

Cuba approuve ce document.

### CANADA

**Annexe 1:** avant projet pour AUTRES GROUPES DE PRODUITS « Fruits à coque d'espèces arborescentes » à l'étape 4 de la procédure :

Le Canada n'a pour le moment pas d'objection aux révisions du groupe « Fruits à coque d'espèces arborescentes » étant donné que les révisions proposées par ICGCC pour les initiatives de révision de ce groupe de culture n'ont pas encore été finalisées. La pétition de ICGCC pour le groupe des fruits à coque d'espèces arborescentes a été soumise pour révision (juillet 2008) à EPA. Le Canada recommande que le groupe de travail électronique responsable des révisions de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale travaille en étroite relation avec ICGCC afin de garantir la cohérence des révisions du groupe de culture des fruits à coque d'espèces arborescentes.

**Annexe 2:** avant-projet pour AUTRES GROUPES DE PRODUITS « herbes aromatiques » à l'étape 3 de la procédure

La pétition de l'ICGCC pour les groupes de culture herbes aromatiques et épices a été soumise par EPA pour révision (juin 2009), mais n'a cependant pas encore été finalisée. Le Canada remarque des différences entre l'avant projet soumis par ICGCC et la proposition soumise par le CODEX pour les « herbes aromatiques ». C'est pourquoi le Canada recommande que le groupe de travail électronique (GTE) responsable des révisions de la Classification CODEX des produits destinés à l'alimentation humaine et animale travaille en étroite collaboration avec ICGCC pour garantir la cohérence entre les révisions du groupe de culture « herbes aromatiques ».

**Annexe 3:** Avant-projet pour AUTRES GROUPES DE PRODUITS « Épices » à l'étape 3 de la procédure :

Le Canada n'a pas d'objection pour le moment aux révisions du groupe « Épices », étant donné que les révisions proposées par ICGCC pour les initiatives de révision de ce groupe de culture n'ont pas encore été finalisées. La pétition ICGCC pour les groupes de culture « herbes aromatiques et épices » a été soumise à EPA pour révision (juin 2009). C'est pourquoi le Canada recommande que le GTE CODEX responsable des révisions de la classification CODEX des produits destinés à l'alimentation humaine et animale travaille en

étroite collaboration avec l'ICGCC afin de garantir la cohérence entre les révisions du groupe de culture Épices.

## **GUATEMALA**

En raison de la biodiversité climatique de notre pays, nous cultivons les espèces suivantes que nous aimerions voir incluses :

Espèces

028A Graines : **roucou (achiote Bixa orellana)**

## **International Organisation of Spice Trade Associations (IOSTA)**

L'association européenne pour les épices est membre de IOSTA et nous sommes heureux de soumettre les documents qu'ils ont développés.

En Annexe 2 du document susmentionné, les explications en page 10 spécifient :

..Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) : **le produit entier tel que préparé pour la vente en gros ou le détail.**

En annexe 3 du document susmentionnée, dans les explications concernant les épices (page 16), il est spécifié :

..Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) : **Sauf si indiqué autrement, le produit entier tel que commercialisé, principalement sous forme séchée.**

Nous ne voyons pas de différence entre les définitions. Le produit entier tel que préparé pour la vente en gros ou la distribution au détail étant le produit qui est commercialisé.

Si les deux définitions décrivent la même chose, nous proposons d'utiliser la même formulation.

La définition en Annexe 2 concernant les herbes aromatiques ne semble pas tenir compte des niveaux maxima de résidus pour les pesticides qui se rapportent généralement au produit frais. L'industrie des épices commercialise des produits séchés. Pour ces produits un facteur de déshydratation devrait être appliqué afin d'accéder correctement aux produits. La définition semble ne pas tenir compte de la différence entre le produit frais et le produit séché.

Il est donc nécessaire de donner des définitions claires décrivant exactement la couverture et la signification de la définition.

## **Group 027A Herbes aromatiques (plantes herbacées)**

### **No Code.**

### **Produit**

HH3194

**Coriandre**

(ajouter **feuilles de coriandre**. Le nom Coriandre n'est utilisé que dans les Amériques du Nord et du Sud.)

HH0736

**Marjolaine**

(Le nom botanique correct est *Majorana hortensis* (L.). Les noms botaniques mentionnés font référence à origan

### **Origan**

(supprimer la référence à Marjolaine/ Il s'agit d'espèces différentes. Le nom botanique correct est **Origanum vulgare**. Une autre espèce d'origan utilisée comme aliment est **Origanum onites**.)

### HH0743 **Sauge**

(Ajouter la sauge à ce groupe. La sauge est une plante herbacée. Son nom botanique correct est **Salvia officinalis** (L) (**sauge officinale**). Une autre espèce de sauge utilisée comme aliment est **Salvia triloba**.)

## **Groupe 027B Herbes aromatiques (Feuilles ou plantes ligneuses)**

### No Code.    Produit

#### HH0723 **Feuilles de laurier**

(Le nom Feuilles de laurier fait référence à une espèce qui ne pousse qu'en Californie aux États-Unis. Le reste du monde utilise le nom **Laurel leaves** qui dérive du nom botanique *Laurus nobilis*(L.)).

#### HH0743 **Sauge**

(Supprimer ici et déplacer dans le groupe **027A**)

## **Groupe 028A Épices (graines)**

### No Code.    Produit

#### HS0771 **Graine d'anis**

(Le nom utilisé est **Aniseed**. Le nom botanique Aniseed est un **fruit**.)

#### HS0774 **Graine de carvi**

(Ce qui est appelé graine est botaniquement un **fruit**.)

#### HS0779 **Graine de coriandre**

(La définition botanique est un **fruit**.)

#### HS0780 **Graine de cumin**

(Botaniquement correct c'est un **fruit**.)

#### HS0730 **Graine d'aneth**

(encore une fois la graine est un **fruit**.)

#### **Graine de moutarde**

(La moutarde n'est pas utilisée que comme condiment ou pour en faire de la farine, mais aussi comme épice. Le nom botanique est **Sinapis alba (L.)**, **Brassica nigra**, **Brassica juncea**. Ajouter à ce groupe)

### Poivre blanc

(Ajouter à ce groupe. Bien que le poivre noir soit un fruit (composé de péricarpe, ovule et graine), le poivre blanc est une graine. Voir note.

### Groupe 028B Épices (fruit)

#### No Code.    Produit

HS0792    Piment de la Jamaïque (tout-épice)

(Le nom allspice n'est utilisé qu'aux Amériques. Le reste du monde utilise en anglais le nom original **Pimento**, dérivé du nom botanique *Pimenta dioica* (L). IL est correct qu'il s'agisse d'un **fruit**.)

#### Fruits de Cardamome

(Ajouter à cette liste. IL n'y a pas que la graine qui soit utilisée mais aussi tout le fruit de l'*Elettaria cardamomum* (L.)

HS3296    **Poivre du Sichuan**

(La seule espèce botanique utilisée comme aliment est **Zanthoxylum piperitum**.)

HS3298    **Faux poivrier**

(Le nom commun anglais est **Pink pepper (poivre rose)** . Ajouter aussi la variété botanique *Schinus molle*.)

### Groupe 028C Épices (écorce)

#### No Code.    Produit

HS0777    **Cinnamome**

(Il serait utile de mentionner les pays où les différentes espèces sont indigènes : *C. verum* - **Sri Lanka**, *C. aromaticum* - **Chine**, *C. loureirii* - **Vietnam**, *C. burmannii* - **Indonésie**, *C. tamala* - **Inde**.)

#### Cannelle tamala

(La seule espèce dont le nom commun en anglais est Tejpat est l'espèce indienne, **Cinnamome tamala**. De plus l'utilisation de cette espèce n'est pas l'écorce mais les **feuilles**. Pour cette raison il doit être déplacé dans le Groupe 027B

### Groupe 028D Épices (racines et rhizomes)

#### No Code    Produit

HS0783    **Galanga (rhizomes)**

(La seule espèce botanique utilisé comme condiment est **Alpinia galanga**.)

HS0784    **Ginger (rhizomes)**

(Ginger is **rhizomes**, not root.)

**HS0735 Livèche (racine)**

(Ajouter la racine de livèche à ce groupe, la racine étant outre les feuilles aussi utilisée en cuisine ; voir : Groupe 027A)

**Groupe 028C Épices (boutons)****No Code      Produit****HS0776 Boutons de Cannelier de Ceylan**

(Les boutons de cannelier de Ceylan utilisés comme aliment ne proviennent pas uniquement des espèces *C. aromaticum* mais aussi d'autres espèces. Ajouter les espèces sous HS0777.)

**Note:**

( (La préparation du poivre blanc mentionné dans cette note est une méthode assez nouvelle utilisée au Vietnam. La méthode traditionnelle utilisée dans d'autres pays producteurs de poivre blanc, les baies peuvent arriver à maturation (se colorant orange-rouge) et sont ensuite immergées dans de l'eau courante jusqu'à ce que le péricarpe et l'ovule se détachent. La graine propre et séchée est le poivre blanc et elle possède la saveur originale, authentique du poivre blanc contrairement au poivre transformé à partir du poivre noir qui est une graine immature qui n'a pas encore développé la véritable saveur authentique du poivre blanc.)

**Confederation of the European Food and Drink Industries of the EU (CIAA)**

La « Confederation of the European Food and Drink Industries of the EU » (CIAA) apprécie cette occasion pour fournir sa contribution au projet de révision de la Classification CODEX des produits destinés à l'alimentation humaine et animale / autres groupes de produits – “Fruits à coque d'espèces arborescente »- « herbes aromatiques »- « Épices” (CX/PR 10/42/6).

Veillez trouver ci-dessous les commentaires suivants :

- “Herbes aromatiques[...] [sont] utilisées en quantités relativement petites comme condiments pour aromatiser les aliments ou boissons. » Nous aimerions qu'il soit fait référence au fait que les herbes aromatiques sont aussi utilisées dans la préparation d'infusions, par ex. infusion de matière végétale et de fruits (HFI), la matière végétale peut être des plantes ou parties de plantes ne provenant pas d'une plante de thé (*Camellia sinensis* L. Kuntze) et sont utilisées pour les aliments ou pour des boissons en utilisant de l'eau fraîchement bouillie.
- En page 10 il est dit que les herbes aromatiques « sont utilisées soit sous leur forme fraîche soit naturellement séchée ». Étant donné que les herbes peuvent être consommées sous d'autres formes, p. ex. fermentée (rooibos) ou grillée (maté), nous suggérons que cette phrase soit reformulée comme suit : « elles sont utilisées sous forme fraîche, naturellement séchée, fermentée ou grillée. »
- Un contrôle croisé des produits du CODEX des groupes proposés « fruits à coque d'espèces arborescentes »- « Herbes aromatiques »- « épices » avec la liste récapitulative EHIA des herbes aromatiques considérées comme aliments (veuillez voir annexe I, ci-jointe) a révélé que certaines herbes aromatiques majeures ne sont pas reprises dans le cadre CODEX. En particulier la Camomille (*Matricaria chamomilla* / *Matricaria recutita*) et espèces apparentées, y compris l'espèce Ortie (spec. *Urtica*) sont absentes. C'est pourquoi nous demandons que l'on étudie leur intégration dans le

récapitulatif CODEX.

- Nous avons constaté que l'Annexe 2 se lit comme suit : « Portion du produit pour laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) : **Produit entier tel que préparé pour la vente en gros ou la distribution au détail,** » alors que dans l'annexe 3 il est écrit « Portion du produit pour laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) : « ..**sauf si autrement spécifié, le produit entier tel que commercialisé principalement sous sa forme séchée** ». Nous voudrions savoir s'il est nécessaire d'utiliser des définitions différentes dans ces cas.
- Dans l'UE, les LMR pour les résidus de pesticides dans les herbes aromatiques et les épices sont normalement attribuées au produit frais. Pour les produits séchés, un facteur de déshydratation est utilisé. La fixation de LMR pour les produits séchés serait dès lors en contradiction avec la législation de l'Union européenne. Cette différence demande des éclaircissements.
- Finalement, veuillez trouver ci-joint (**Annexe 2**) plusieurs commentaires plus spécifiques sur le document de projet de révision.

### Annexe 1

## **LISTE RÉCAPITULATIVE EHIA DES HERBES AROMATIQUES CONSIDÉRÉES COMME ALIMENTS**

La version actuelle est toujours disponible sur le site Internet de EHIA : [www.ehia-online.org](http://www.ehia-online.org).

### Annexe 2

**Le secrétariat du CCPR a noté les commentaires de CIAA qui sont semblables à ceux de IOSTA.**

## **International Nut and Dried Fruit Council Foundation (INC)**

### **Annexe 1, Page 7**

### **Fruits à coque d'espèces arborescentes**

#### **Classe A**

#### **Type 4 Noix et graines Groupe 022**

Groupe 022, les fruits à coques d'espèces arborescentes sont les graines d'une variété d'arbres et arbrisseaux qui se caractérisent par une coque non comestibles entourant une graine oléagineuse.

*Les fruits à coque d'espèces arborescentes se caractérisent soit par une coque dure ou molle non comestible. INC suggère de ne pas utiliser le mot « dure ».*

La graine est protégée des pesticides appliqués pendant la période de croissance par la coque et d'autres parties du fruit.

La portion comestible de la noix est consommée sous forme naturelle, séchée ou transformée.

*INC pense que le mot « vertes » ne reflète pas correctement la sensation gustative lors de la dégustation de noix et suggère l'utilisation du mot « naturel ».*