

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC / RCP 1-1969) du *Code d'usage en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CAC/RCP 75-2015), annexe III Épices et herbes aromatiques et autres textes pertinents du Codex tels que les codes de pratiques d'hygiène et les autres codes de pratique.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément selon les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les contenants doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

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 de la présentation telle que décrite à la section 2.2.

8.2.3. L'espèce, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine/pays de récolte

8.4 Identification Commercial

- Classe/ Grade, si applicable
- Taille (facultative)

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des contenants en gros

Les informations concernant les contenants en gros doivent figurer sur le contenant, ou alors dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, 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.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse²

| Paramètre | Méthode | Principe |
|---------------------------------|--|--------------|
| Humidité | ISO 939:1980 [AOAC 2001.12] [ASTA 2.0] | Distillation |
| Total des cendres | ISO 928:1997 AOAC 950.49 ASTA 3.0 | Gravimétrie |
| Cendres insolubles dans l'acide | ISO 930:1997 ASTA 4.0 | Gravimétrie |
| Huiles volatiles | ISO 6571:2008 AOAC 962.17 ASTA 5.0 | Distillation |

² La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

| | | |
|--|---|-----------------|
| Matière végétale étrangère | ISO 927:2009 ASTA 14.1 | Examen visuel |
| Matières étrangères | ISO 927:2009 | Examen visuel |
| Dommages d'insectes | Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32 | Examen physique |
| Insectes / Excréments/Fragments d'insectes | Méthode appropriée pour les épices particulières issue de l'AOAC Chapitre 16, sous-chapitre 14 | Examen physique |

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

ANNEXE I

| Partie I - Groupement des épices et herbes culinaires en fonction des parties végétales utilisées | | | |
|---|--|---|-------------|
| A. ÉPICES | | | |
| Numéro de série | Nom de l'épice | Nom scientifique | Code SH |
| Fruits et baies séchés | | | |
| 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 krervanh</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 frutescens</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 malaguette, poivre de mélégnette) | <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. | |
| 25. | Mangue séchée | <i>Mangifera indica</i> Thwaites | |
| 26. | Gambooge | <i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl. | |

| | | | |
|-----|-----------------------|---|-------------|
| 27. | Kokam | <i>Garcinia indica (Thouars)</i> Choisy | HS 12079940 |
| 28. | 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 | |

| Racines séchées, rhizomes, bulbes | | | |
|--|--------------------------|--|-------------|
| 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 |
| Graines séchées | | | |
| 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 jeune/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. | |
| Parties florales séchées | | | |
| 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 |
| Feuilles séchées | | | |
| 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 |
| Écorce séchée | | | |

| | | | |
|---------------|--------------------|---|-------------|
| 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 |
| Autres | | | |
| 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. | |

PARTIE I**B. Groupage des herbes culinaires**

| Sl. N° | Nom de l'herbe culinaire | Nom scientifique | Code SH |
|---------------------|--------------------------|--|-------------|
| Herbe séchée | | | |
| 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 x 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 | <i>Cymbopogon citratus</i> Stapf | |

PARTIE I

C. Épices non regroupées et herbes culinaires

| SI. N° | Nom de l'épice/herbe culinaire | Nom scientifique | Code SH |
|--------|---|--|---------|
| 106. | Carambolier / Bilimbi / arbre de concombre | <i>Averrhoa bilimbi</i> L. | |
| 107. | Cerfeuil | <i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm. | |
| 108. | Ciboulette | <i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling | |
| 109. | Poireau indien / Ciboulette chinoise | <i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel | |
| 110. | Angélique officinale | <i>Angelica archangelica</i> L. | |
| 111. | Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais | <i>Allium fistulosum</i> L. | |
| 112. | Oignon patate | <i>Allium cepa</i> L. | |

| PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques | | | | |
|---|-----------------------------------|--|---|------------------------------|
| Numéro de Série | Produit générique | Autres formes du produit | Nom scientifique | Partie de la plante utilisée |
| 1 | Ajowan / Ajwain | | <i>Trachyspermumammi</i> Sprague | Graine |
| 2 | Graine de luzerne | | <i>Medicago sativa</i> L. | Graine |
| 3 | Piment de la Jamaïque (Feuille) | | <i>Pimentadioica</i> (L) Merr. | Feuille |
| 4 | Piment de la Jamaïque (Piment) | | <i>Pimentadioica</i> (L) Merr. | Graine |
| 5 | Ambrette | | <i>Abelmoschusmoschatus</i> Medik. | Graine |
| 6 | Ambrette | | <i>Hibiscus abelmoschus</i> | Fruit |
| 7 | Roucou | | <i>Bixaorellana</i> | Graine |
| 8 | Racine d'angélique | | <i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp. | Racine |
| 9 | Feuille d'angélique | | <i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp. | Feuille |
| 10 | Graine d'angélique | | <i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp. | Graine |
| 11 | Angostura (écorce de Cusparia) | | <i>Galipeaofficinalis</i> Hancock. | Écorce |
| 12 | Anis (AniSeed) | | <i>Pimpinellaanisum</i> L. | Fruit |
| 13 | Asafétida | | L'une des espèces ci-dessous | Racines, rhizomes, bulbes |
| | | | <i>Ferula narthex</i> Boiss | |
| | | | <i>Ferula assa-foetida</i> L. | |
| | | | <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel | |
| 14 | Basilic | Basilic doux Basilic brousse de | L'une des espèces ci-dessous | Feuille |
| | | | <i>Ocimumbasilicum</i> L. | |
| | | | <i>Ocimum minimum</i> L. | |
| 15 | Feuilles de laurier | | <i>Laurusnobilis</i> L. | Feuille |
| 16 | bergamote | | <i>Menthacitrata</i> Ehrh. | Feuille / Tige |
| 17 | Carvi noir | | <i>Buniumpersicum</i> B.Fedtsch. | Graine |
| 18 | Cumin noir | Carvi russe Carvi noir Cumin noir de Damas | L'une des espèces ci-dessous | Graine |
| | | | <i>Nigella sativa</i> L. | |
| | | | <i>Nigella sativa</i> L. | |
| | | | <i>Nigella damascena</i> L. | |
| 19 | Feuille de bourrache | | <i>Boragoofficinalis</i> | Feuille |
| 20 | Calendula, Souci officinal | | <i>Calendula officinalis</i> L. | Fleur |
| 21 | Camboge | | <i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i> | Fruit |
| 22 | Camomille, anglaise ou romaine | | <i>Anthemisnobilis</i> L. | Fleur |
| 23 | Camomille, allemande ou hongroise | | <i>Matricariachamomilla</i> L. | Fleur |

| PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques | | | | |
|---|--|---|---|------------------------------|
| Numéro de Série | Produit générique | Autres formes du produit | Nom scientifique | Partie de la plante utilisée |
| 24 | Canelo poivré | | <i>Drimyswinteri</i> J.R. Forst. & G. Forst. | Écorce |
| 25 | Câpre | | <i>Capparisspinosa</i> L. | Parties florales |
| 26 | Carvi | | <i>Carumcarvi</i> L. | Graine |
| 27 | Cardamome | | L'une des espèces ci-dessous | Fruits / baies |
| | | Cardamome du Bengale | <i>Amomum aromaticum</i> Roxb. | |
| | | Cardamome cambodgienne | <i>Amomum krervanh</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 | | <i>Capsicum</i> spp. | Fruits avec ou sans |

| PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques | | | | |
|---|----------------------------|---|--|------------------------------|
| Numéro de Série | Produit générique | Autres formes du produit | Nom scientifique | Partie de la plante utilisée |
| | de 900 unités Scoville) | | | graines |
| 33 | Ciboulette | | <i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling | Feuille |
| 34 | Cannelle | Cassia / Cannelle Indonésienne, Padang, Batavia | L'une des espèces ci-dessous | Écorce |
| | | | <i>Cinnamomumburmanii</i> (Nees & T. Nees) Blume | |
| | | | <i>Cinnamomumcassia</i> Blume. | |
| | | | <i>Cinnamomumlouireirii</i> Nees | |
| | | Ceylong Cannelle | <i>Cinnamomumzeylanicum</i> Blume | |
| 35 | Clou de girofle | | <i>Syzygiumaromaticum</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>Cuminumcyminum</i> L. | Graine |
| 40 | Feuille de curry | | <i>Murrayakoenigii</i> Spreng. | Feuille / Tige |
| | Graines d'aneth | Aneth Aneth indienne | L'une des espèces ci-dessous | |
| | | | <i>Anethumgraveolens</i> L. | Graines |
| | | | <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming | |
| | Aneth, feuille | Aneth Aneth indienne | L'une des espèces ci-dessous | Feuille |
| | | | <i>Anethumgraveolens</i> L. | |
| | | | <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming | |
| | Fleurs anciennes | Sarriette de montagne Sarriette annuelle | L'une des espèces ci-dessous | Feuille / Tige |
| | | | <i>Saturejamontana</i> L. <i>SaturejaThymbra</i> L. <i>SaturejaSpinosa</i> L. | |
| | | | <i>Saturejahortensis</i> L. | |
| 44 | Graine de fenouil | | <i>Foeniculumvulgare</i> Mill. | Graines |
| 45 | Feuille de fenouil | | <i>Foeniculumvulgare</i> Mill. | Feuille |

| PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques | | | | |
|---|------------------------------------|--|---|------------------------------|
| Numéro de Série | Produit générique | Autres formes du produit | Nom scientifique | Partie de la plante utilisée |
| 46 | Fenugrec | | <i>Trigonella foenum-graecum</i> L. | Graines |
| 47 | Galanga | | L'une des espèces ci-dessous | Racines, rhizomes, bulbes |
| | | Grand Galanga | <i>Alpinia galanga</i> Willd. | |
| | | Galanga | <i>Alpinia officinarum</i> Hance | |
| 47 | Galanga | Galanga | <i>Kaempferia galanga</i> L. | |
| | | Petit galanga | <i>Alpinia officinarum</i> Hance | |
| 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 |
| 52 | Marrube blanc | | <i>Marrubium vulgare</i> L. | Feuille |
| 53 | Raifort | | <i>Armoracia lappathifolia</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 Poireau / Poireau d'hiver Poireau indien / Ciboulette chinoise | L'une des espèces ci-dessous | Plante entière |
| | | | <i>Allium fistulosum</i> L. | |
| | | | <i>Allium porrum</i> L. | |
| | | | <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 |

| PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques | | | | |
|---|-------------------|--|---|------------------------------|
| Numéro de Série | Produit générique | Autres formes du produit | Nom scientifique | Partie de la plante utilisée |
| 69 | Marjolaine | Marjolaine | L'une des espèces ci-dessous | Feuille / Tige |
| | | | Majoranahortensis, Syn. Origanummajorana | |
| | | Marjolaine, sucrée | MajoranahortensisMoench. | |
| | | Marjolaine de Pot | Origanumonites (L.) Benth. | |
| 70 | Moutarde | Moutarde blanche ou jaune Moutarde, brune Moutarde noire ou brune | L'une des espèces ci-dessous | Graine |
| | | | Brassica hirtaMoench. | |
| | | | Brassica juncea (L.) Czern. | |
| | | | Brassica nigra (L.) Koch. | |
| | | | Sinapis alba L. | |
| | | | Sinapisnigra L. | |
| 71 | Noix de muscade | Noix de muscade de Papouasie | L'une des espèces ci-dessous | Graine |
| | | | MyristicafragransHoutt. | |
| | | | MyristicaargenteaWarb. | |
| 72 | Oignon | Oignon patate | Allium cepa L. | Racines, rhizomes, bulbes |
| | | | Allium cepaAggregatum Group | |
| 73 | Origan | Origan mexicain | LippiaberlandieriSchauer | Feuille / tige |
| | | | Lippiagraveolens H.B.K. | |
| | | | LippiamicromeraSchauer | |
| | | Oregano Origanum, Origan mexicain, Sauge mexicain, Origan) Origan Mt Pima | Lippia spp. | |
| | | | MonardacitriodoraCerv. ex Lag. | |
| | | | Origan de la sierra origan italien | Monardafistulosa L. |
| | | | | Origanum xmajoricumCambess. |
| | | | origan turc | Origanumonites L. |
| | | | origan crétois | Origanumonites L. |
| | | | Origan Oikea | Origanumonites L. |
| | | origan syrien | Origanumsyriacum L. | |
| | | Origan | Origanumvulgare L. | |
| | | Origan grec | Origanumvulgaresubsp. viride(Boiss.) Hayek | |

| PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques | | | | |
|---|-------------------|--|---|------------------------------|
| Numéro de Série | Produit générique | Autres formes du produit | Nom scientifique | Partie de la plante utilisée |
| | | Origan du Turkestan | <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. | |
| | | | <i>Poliominthabustamenta</i> B. L. Turner | |
| | | Origan espagnol | <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 | | L'une des espèces ci-dessous | Graine |
| | | Poivre noir, blanc, vert | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | | Poivre du Brésil | <i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi | |
| | | | <i>Zanthoxylumacanthopodium</i> DC. | |
| | | Poivre chinois | | |
| | | Poivre chinois / Poivre de Sechuang | <i>Zanthoxylum bungei</i> Planch. | |
| | | Cubèbes | <i>Piper cubebe</i> L. | |
| | | Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator) | <i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum. | |
| | | Poivre négro / poivres guinéens | <i>Xylopi aethiopica</i> A. Rich. | |
| | | Poivre (noir, blanc, vert) | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | | Poivre long | <i>Piper longum</i> L. | |
| | | Poivre rose | <i>Schinus molle</i> L. | |
| | | Poivre du Sichuan / poivre japonais | <i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. | |
| | | Poivre négro / poivres guinéens | <i>Xylopi aethiopica</i> A. Rich. | |
| | | Canelo poivré | <i>Drimys winteri</i> | |
| | | Poivre d'Afrique de l'Ouest / du Bénin | <i>Piper guineense</i> Schumach. & Thonn. | |
| 77 | Menthe poivrée | | <i>Mentha piperita</i> L. | Feuille / Tige |
| 78 | Graine de grenade | | <i>Punicagranatum</i> L. | Graines |
| 79 | Graine de pavot | | <i>Papaver somniferum</i> L. | Graine |

| PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques | | | | |
|---|--------------------------|--|--|------------------------------|
| Numéro de Série | Produit générique | Autres formes du produit | Nom scientifique | Partie de la plante utilisée |
| 80 | Romarin | | <i>Rosmarinus officinalis</i> L. | Feuille |
| 81 | Safran | | <i>Crocus sativus</i> L. | Parties florales |
| 82 | Sauge | Sauge Clary (sauge Clary) Sauge grec | L'une des espèces ci-dessous | Feuille |
| | | | <i>Salvia officinalis</i> L. | Feuille |
| | | | <i>Salvia sclarea</i> L. | |
| | | | <i>Salvia triloba</i> L. | |
| 83 | Sésame / Gingelly | | <i>Sesamum indicum</i> L. | Graines |
| 84 | Échalote | | <i>Allium ascalonicum</i> L. | Racines, rhizomes, bulbes |
| 85 | Menthe verte | | <i>Mentha spicata</i> L. | Feuille / Tige |
| 86 | Citronnelle sri lankaise | | <i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle | Feuille / Tige |
| 87 | Anis étoilé | | <i>Illicium verum</i> Hook. f. | Graine |
| 88 | Sumac / Sumach | | <i>Rhus coriaria</i> L. | Fruit |
| 89 | Acore odorant | | <i>Acorus calamus</i> L. | Racines, rhizomes, bulbes |
| 90 | Estragon | | <i>Artemisia dracunculus</i> L. | Feuille / Tige |
| 91 | Tejpat (Baie indienne) | | <i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. -Ham.) C. H. Nees & Eberm. | Feuille |
| 92 | Thym | Thym rampant / Thym sauvage / Serpol et | L'une des espèces ci-dessous | Feuille |
| | | | <i>Thymus vulgaris</i> L. | |
| | | | <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L. | |
| | | | <i>Thymus zygis</i> L. | |
| | | | <i>Thymus saturojoides</i> Coss. | |
| 93 | Curcuma | | <i>Curcuma longa</i> L. | Racines, rhizomes, bulbes |
| 94 | Vanille | Vanille pompon Vanille Tahitienne | L'une des espèces ci-dessous | |
| | | | <i>Vanilla pompona</i> Schiede | Fèves |
| | | | <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore | |
| 95 | Baie d'Inde occidentale | | <i>Piment racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore | Feuille |
| 96 | Zédoaire | | <i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc. | Racines, rhizomes, bulbes |

ANNEXE II

| A. Propriétés chimiques des épices et herbes culinaires séchés | | | | | | | |
|---|---|--|---|----------------------------------|----------------------------|-----------------|-------|
| Nom du produit | % de cendres par rapport au poids total (max) | % de cendres insolubles à l'acide par rapport au poids total (max) | % de teneur en eau par rapport au poids total (max) | Huiles volatiles mL / 100g (min) | Marqueurs d'huile volatile | Densité en vrac | Notes |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

(Les noms des produits doivent être choisis dans l'annexe 1. Les valeurs des paramètres chimiques doivent être fixées lors de l'élaboration des normes au cours des sessions du Comité du Codex)

| ANNEXE II Propriétés physiques des épices et des herbes culinaires séchés | | | | | | | |
|--|---|---|------------------------------------|--|---|---|-----------|
| Nom du produit | Insectes entiers, nombre morts / 100 mg (max) | Excréments de mammifères en mg / kg (max) | Autres excréments en mg / Kg (max) | % endommagé par les moisissures par rapport au poids total (max) | % souillé par les insectes par rapport au poids total (max) | % de matières externes / corps étrangers par rapport au poids total (max) | Remarques |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

(Les noms des produits doivent être choisis dans l'annexe 1. Les valeurs des paramètres chimiques doivent être fixées lors de l'élaboration des normes au cours des sessions du Comité du Codex)

