

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 - www.codexalimentarius.org

Point 3.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 21/5/3 Add.1

Juin 2020

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

Cinquième session

Kochi, Kerala, Inde, 26-30 avril 2021

PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ

Observations à l'étape 6 (Réponses à la lettre circulaire 2019/98/OCS-SCH)

*Observations de Cuba, du Chili, de la Colombie, de l'Union européenne, de l'Iraq, des États-Unis
d'Amérique, de l'CCTA et de l'IOSTA*

Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système d'observations en ligne du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2019/98/OCS-SCH, publiée en octobre 2019. Le système permet de compiler les observations dans l'ordre suivant : observations générales listées en premier, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives relative à l'annexe

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

3. À la suite du report de la cinquième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) du 21-26 septembre 2020 au 26-30 avril 2021, les dates du groupe de travail électronique (GTé) sur l'origan séché ont été modifiées. Le GTé poursuit ses travaux notamment en abordant les observations ci-après.

PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ

Observations à l'étape 6 (Réponses à la lettre circulaire 2019/98/OCS-SCH)

TEXTE / OBSERVATIONS	MEMBRE / OBSERVATEUR - JUSTIFICATION
<p>Cuba se félicite de l'occasion qui lui est donnée de formuler des observations concernant le PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ et fait la déclaration suivante :</p> <p>2 DESCRIPTION</p> <p>Tableau 1. plantes culinaires séchées couvertes par la présente norme</p> <p>Nous considérons que dans ce projet de norme, il faut couvrir basilic, clou de girofle en raison de la forte utilisation dans le pays.</p> <p>Basilic, clou de girofle. <i>Ocimum gratissimum</i>.</p> <p>3.2.2 Supprimer le mot peut et garder le mot doit.</p>	Cuba
<p>Nous sommes d'accord pour le projet de norme sur l'origan séché sans aucune observation.</p>	Iraq
<p><u>Tableau 1. plantes culinaires séchées couvertes par la présente norme</u></p> <p>Le Chili propose d'éliminer <i>satureja montana</i> et <i>poliomintha longiflora</i> car ils ne correspondent ni au genre origanum, ni au genre lipia ce d'autant qu'il a été convenu de ne laisser que ces 2 genres lors de la dernière réunion.</p>	Chili
<p>2.2 Présentations</p> <p>Il existe des différences régionales en ce qui concerne l'origan. L'origan mexicain n'est pas reconnu comme origan dans l'UE.</p>	IOSTA
<p>L'origan séché doit peut avoir une odeur et une saveur caractéristiques, variant en fonction de la souche chimique des principaux composants de l'huile volatile (carvacrol et / ou thymol), qui peut elle aussi varier en fonction des facteurs / conditions géoclimatiques L'origan séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier de moisi. L'origan séché doit avoir une couleur caractéristique variant du vert jaune grisâtre pâle au vert foncé.</p>	<p>Colombie</p> <p>Nous jugeons approprié de préférer le terme « doit » au terme « peut », afin de clarifier le texte.</p>
<p>L'origan séché peut avoir une odeur et une saveur caractéristiques, variant en fonction de la souche chimique des principaux composants de l'huile volatile (carvacrol ou thymol), qui peut varier en fonction des facteurs / conditions géoclimatiques. L'origan séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier de moisi. L'origan séché doit avoir une couleur caractéristique variant du vert jaune grisâtre pâle au vert foncé.</p>	<p>CCTA</p> <p>Composition / variété chimique ... Au lieu de... souche chimique ...</p> <p>... Moisissure..</p>
<p>Tableau 2. Exigences physiques pour l'origan entier / broyé / frotté et moulu / en poudre (tolérance autorisée pour les défauts)</p>	
<p><u>Autres excréments</u></p> <p>Dans le paramètre <u>autres excréments</u>, les valeurs doivent être respectivement 1.0, 1.0 et 2.2</p>	Chili
<p><u>Moisissure visible et excréments de mammifères</u></p> <p>Moisissure visible et excréments de mammifères non conformes à la norme ASTA pour les grades I et II</p> <p>Les exigences en matière de cendres et d'huile volatile sont plus strictes pour le Codex que pour l'ISO. En général, l'IOSTA soutient l'harmonisation des normes ISO et Codex.</p>	IOSTA
<p>Nous ne savons pas comment les chiffres concernant la teneur en matières étrangères ont été calculés. Veuillez fournir la référence de ce paramètre.</p>	États-Unis

TEXTE / OBSERVATIONS	MEMBRE / OBSERVATEUR - JUSTIFICATION
<p>Inclure les interdictions: En ce qui concerne la moisissure / les insectes visibles doivent être nuls.</p> <p>Aucun pourcentage visible de moisissure / insectes ne devrait être autorisé dans les espèces d'organ de toute origine, en raison de risques sanitaires et phytosanitaires.</p>	Colombie
<p>Inclure les interdictions: en ce qui concerne les fragments d'insectes, la valeur doit être nulle.</p> <p>Aucun pourcentage de fragments d'insectes ne devrait être autorisé dans les espèces d'organ de toute origine.</p>	Colombie
<p>Inclure les interdictions: En ce qui concerne les insectes morts, la valeur doit être nulle.</p> <p>Aucun pourcentage d'insectes morts ne devrait être autorisé dans aucune espèce d'organ de quelque origine que ce soit, en raison des risques sanitaires et phytosanitaires.</p>	Colombie
7. POIDS ET MESURES	Colombie Mention des détails concernant le contenant, mais pas de mention concernant le poids et mesures
<p>Les contenants doivent être aussi remplis que possible sans altération de la qualité et doivent être conformes à une déclaration de contenu appropriée pour le produit.</p>	Colombie
<p>8.2.2. Le nom du produit doit comprendre une indication du nom commercial, des types variétaux décrits dans le tableau 1 et de la présentation décrite dans la section 2.2.</p>	États-Unis Nous sommes d'accord pour le point 8.2.2. et précisons davantage notre soutien que le nom scientifique n'est pas inclus dans l'étiquetage.
<p>8.3. Pays de récolte / d'origine</p>	
<p>Les États-Unis soutiennent que soit mentionné le pays d'origine, qui est le terme utilisé dans le CCFL ; et l'année et le pays de récolte pourraient être facultatifs. La différence entre « pays d'origine » et « pays de récolte » n'est pas claire et le CCFL a exprimé une certaine confusion à propos de ces termes. Plus précisément, on craignait que la nouvelle langue ne soit pas conforme au texte du pays d'origine dans la Norme générale d'étiquetage des aliments préemballés (GSLPF) ci-dessous :</p> <p>4.5 Pays d'origine</p> <p>4.5.1 Le pays d'origine de l'aliment doit être déclaré si son omission pourrait induire en erreur ou tromper le consommateur.</p> <p>4.5.2 Lorsqu'un aliment subit une transformation dans un deuxième pays qui change sa nature, le pays dans lequel la transformation est effectuée est considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.</p> <p>Ainsi, si les deux termes sont conservés, le texte doit faire des distinctions entre les termes et être conforme au GSLPF.</p>	États-Unis
<p>8.3.1 Le pays d'origine / pays de <u>récolte, année de récolte</u> doivent être indiqués et la région de production peut être indiquée.</p>	Colombie
<p>8.3.1 Le pays d'origine / pays de récolte doit être indiqué et la région de production peut être indiquée.</p>	Colombie Il est important de mentionner l'année de récolte

TEXTE / OBSERVATIONS	MEMBRE / OBSERVATEUR - JUSTIFICATION
8.4 <u>Présentation</u> Identification commerciale	Colombie Il y a ambiguïté si le mot « identification » est utilisé, il est suggéré d'utiliser le mot « présentation »
9.1 Méthodes d'analyse I	
Les méthodes de vérification des moisissures visibles et de dommages causés par les insectes doivent être ajoutées à ce tableau. 1. <u>Moisissure visible</u> Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et remèdes bruts (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique FDA numéro 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32 Examen visuel IV 2. <u>Dommages causés par les insectes</u> ISO 927 Examen visuel I	États-Unis
Commentaire général - Selon le manuel de procédure et les directives du CCMAS, seule la méthode de type I peut être sélectionnée sauf si elle est identique.	États-Unis
9.2 Plan d'échantillonnage	
Autres excréments : Nous soutenons la conservation de cette méthode et de ce paramètre	États-Unis
Dommages causés par les insectes : veuillez ajouter l'AOAC 975.49 comme méthode de type IV	États-Unis
Moisissure - ISO 930 et ATSA 2.0 semblent être basés sur le même principe et on ne sait pas s'ils sont identiques. Une seule méthode de type II doit être sélectionnée.	États-Unis

Observations de l'Union européenne

*Compétence mixte.
Vote des États membres.*

L'Union européenne et ses États membres (EMUE) souhaitent soumettre les observations suivantes :

1. Observations générales

L'Union européenne et ses États membres limiteront leurs observations aux sections de la norme identifiées par le Comité dans le documents REP19 / SCH, notamment les sections 2, 8 et les sections / libellés entre crochets.

2. Observations spécifiques

2.1 Section 2.1 - Définition du produit

Étant donné que le tableau 1 joue un rôle crucial dans la norme pour l'origan, l'Union européenne et ses États membres sont favorables au maintien du tableau 1, avec l'indication de « nom générique », « nom commercial » et « nom scientifique ».

D'après l'Union européenne et ses États membres, l'inclusion des différentes espèces / variétés d'origan dans le tableau 1 est basée sur le chémotype de / des huile(s) essentielle(s).

L'Union européenne et ses États membres notent que lors du CCSC 4, le libellé « ... y compris mais sans s'y limiter... » a été ajouté au paragraphe 2.1 « Définition du produit ». Cela implique que la liste prévue dans le tableau 1 n'est pas exhaustive et donne la possibilité de classer comme espèces / variétés d'origan non discutées précédemment par le Groupe de travail en ligne ou le Comité, et qui peuvent ne pas avoir les caractéristiques chimiques de l'origan énumérées dans le tableau 1. Par conséquent, l'Union européenne et ses États membres seraient favorables à la suppression de la phrase « ... y compris mais sans s'y limiter... ».

2.2 Section 3.2.2 - Odeur, saveur et couleur

L'Union européenne et ses États membres suggèrent de conserver une référence concernant la nécessité de garantir que le produit est exempt de toute forme de falsification.

2.3 Section 5.1 - Contaminants

L'Union européenne et ses États membres considèrent que la référence au Code d'usages pour la lutte contre les mauvaises plantes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CXC 74-2014) doit être conservée. L'exposition alimentaire aux AP doit être aussi faible que possible en raison des effets potentiellement menaçants pour la santé qui peuvent être causés par l'ingestion de ces toxines via l'alimentation animale ou la nourriture. Pour y parvenir, et compte tenu du niveau élevé de contamination par les AP dans l'origan, des pratiques de gestion visant à prévenir et à réduire la contamination des denrées alimentaires et des aliments pour animaux par les AP doivent être adoptées.

2.4 Section 8.2 - Nom du produit et section 8.3 - Pays de récolte / d'origine

2.4.1 Section 8.2.2 - L'Union européenne et ses États membres soutiennent l'inclusion du nom scientifique des produits commercialisés. En outre, le Comité devrait préciser ce que l'on entend par « type variétal ».

2.4.2 Section 8.3.1 - L'Union européenne et ses États membres considèrent qu'il convient de préciser si le pays d'origine et le pays de récolte doivent être indiqués sur l'étiquette ou si l'indication du pays d'origine ou du pays de récolte pourrait suffire.

L'Union européenne et ses États membres soutiennent le maintien de l'indication de la région de production comme facultative.