



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP14/SCH

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-septième session

Genève, Suisse, 14-18 juillet 2014

RAPPORT DE LA PREMIÈRE SESSION DU

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Kochi (Cochin), Kerala, Inde

11 -14 février 2014

NOTE: La lettre circulaire CL 2014/4-SCH est incluse dans le présent document.



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2014/04-SCH
Février 2014

- AUX:** Points de Contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
- OBJET:** **Distribution du rapport de la première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (REP14/SCH)**

Le rapport de la première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-septième session (Genève, Suisse, 14-18 juillet 2014).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

Demands de propositions de nouveaux travaux pour le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (pour examen à la deuxième session du CCSC) (REP14/SCH, par. 34).

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant soumettre des propositions de nouveaux travaux pour le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSC) sont invités à les adresser **par courriel** au (i) National Codex Contact Point of India (NCCP), Food Safety and Standards Authority of India, Ministry of Health and Family Welfare, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi -110002, INDIA, Tél: +91-11-23237439, Courriel: codex-india@nic.in; et à (ii) Mr Gaurav Dwivedi, Liaison Officer, Secretariat, Codex Committee on Spices and Culinary Herbs, Courriel: ccsch@indianspices.com avec copie au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Courriel: codex@fao.org) **avant le 30 mai 2015.**

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS	page IV
RAPPORT DE LA PREMIÈRE SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES.....	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	page 10
	Paragraphe
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 10
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	11 - 12
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	13 - 14
Activités de la FAO, de l'OMS et d'autres organisations internationales portant sur le travail du CCSC (Point 3 de l'ordre du jour)	15 - 20
Modalités de gestion des travaux du CCSC (Point 4 de l'ordre du jour)	21 - 44
Mécanismes pour l'établissement des priorités des travaux (Point 5 de l'ordre du jour)	45 - 49
Propositions de nouveaux travaux (réponses à CL 2013/22-SCH) (Point 6 de l'ordre du jour)	50 - 73
Autres questions et travaux futurs (Point 7 de l'ordre du jour)	74
Date et lieu de la prochaine session (Point 8 de l'ordre du jour)	75 - 77

LISTE DES ANNEXES

Annexe I :	Liste des participants	11
Annexe II :	Document de projet - Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour le poivre noir, blanc et vert	19
Annexe III :	Document de projet - Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour le cumin	23
Annexe IV :	Document de projet - Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour l'origan	27

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires est parvenue aux conclusions suivantes :

Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à sa 37^e session

Questions pour approbation (Nouveaux travaux)

Le Comité est convenu de soumettre les propositions de nouveaux travaux reprises ci-dessous à la 37^e session de la Commission, par l'intermédiaire du Comité exécutif, pour approbation :

- Norme pour le poivre noir, blanc et vert (par. 62 et Annexe II) ;
- Norme pour le cumin (par. 65 et Annexe III);
- Norme pour l'origan (par. 68 et Annexe IV) ; et
- Norme pour le thym (par. 72).

Questions transmises à / intéressant d'autres comités du Codex

Comités sur les fruits et les légumes frais (CCFFV) et sur les fruits et légumes transformés (CCPFV)

Le Comité:

- est convenu de demander que les prochaines sessions du CCFFV et du CCPFV précisent si le paprika figure dans leur plan de travail (par. 60 et CX/SCH 14/1/6).

Questions transmises à / intéressant d'autres comités du Codex

Le Comité:

- Est convenu que; (i) le CCSCH se réunirait tous les 18 mois environ pour des sessions de cinq jours en fonction de la charge de travail (par. 29) ; (ii) le nombre de documents de travail sur les normes pour les épices et les herbes culinaires serait souple, et qu'il trouverait un équilibre entre les travaux consacrés d'une part aux épices et d'autre part aux herbes culinaires en fonction des propositions soumises (par.31); (iii) un groupe de travail intra-session examinerait à chaque session les propositions de nouveaux travaux soumises en réponse à la Lettre circulaire, en fonction des critères de définition des priorités du Manuel de procédure (par.34); (v) il examinerait à sa prochaine session une proposition de regroupement des épices et herbes culinaires et utiliserait le *Plan de présentation des normes de produits* du Codex pour élaborer de nouvelles normes (par. 39-40); et (vi) il utiliserait les critères du Codex pour fixer les priorités de ses travaux (para.49).
- A noté que l'Inde était disposée à accueillir conjointement une session du CCSCH avec le Nigéria après la tenue des deux ou trois premières sessions (par. 44).

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) a tenu sa première session à Cochin (Kerala, Inde) du 11 au 14 février 2014, à l'aimable invitation du gouvernement indien. La session a été présidée par M. M.R. Sudharshan, Directeur de la recherche au Conseil des épices de l'Inde (ministère du Commerce et de l'Industrie du gouvernement indien). Y ont participé 101 délégués provenant de 40 pays et d'une organisation membre, ainsi que les observateurs de six organisations internationales et de l'OMS. La liste des participants et des membres des secrétariats est reproduite à l'annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Le gouverneur du Kerala, M. Nikhil Kumar, a ouvert la session et souhaité la bienvenue aux délégués en Inde. Dans son allocution d'ouverture, il a noté que la tenue de cette session à Cochin rapprochait les travaux du Codex des personnes concernées et renforçait l'engagement de l'Inde en faveur de la sensibilisation de sa population à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments. Il a souligné que la feuille de route établie par cette première session du Comité allait garantir des normes de haute qualité pour les épices et les herbes culinaires, assurer la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques loyales dans le commerce. Il a exhorté le Comité à élaborer des normes fondées sur des données scientifiques, qui contribueraient à l'augmentation de la productivité pour le bien de tous. Le gouverneur a conclu son allocution en souhaitant aux délégués de fructueux débats et un agréable séjour à Cochin.

3. M. A. Jayathilak, président du Conseil des épices de l'Inde, a rappelé dans son allocution que le CCSCH avait été établi dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des épices et des herbes culinaires grâce à l'amélioration de la transparence. Il a prié le Comité de rechercher des solutions viables pour veiller à la production d'aliments salubres et à leur distribution équitable. Le président du Conseil des épices de l'Inde a remercié tous les membres du Codex d'avoir choisi son pays pour accueillir le Comité.

4. M. S. Dave, président de la Commission du Codex Alimentarius, a souhaité la bienvenue aux délégués. Il a noté que la création du CCSCH coïncidait avec le 50^e anniversaire du Codex et que les épices et les herbes culinaires représentaient un nouveau domaine d'activité du Codex sur les normes de produits et étaient utilisées dans toutes les cuisines et avec tous les aliments consommés dans le monde. M. Dave a remercié le gouvernement indien d'assumer la responsabilité du CCSCH, en notant que cette responsabilité nécessite le soutien de tous les membres et du Secrétariat du Codex.

5. M. K. Chandramouli (fonctionnaire à la retraite), président de l'autorité indienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments et des normes alimentaires, a félicité le Conseil des épices de l'Inde des remarquables travaux menés pour préparer la première session du CCSCH en si peu de temps. Il a noté que les épices et les herbes culinaires sont essentiellement produites dans les pays en développement et que l'absence de normes entravait la croissance des échanges. Il a demandé d'attirer davantage l'attention des principales parties prenantes sur les activités du Codex, notamment dans les pays en développement, afin de veiller à la large diffusion des retombées positives de ses importants travaux. Il a terminé son allocution en souhaitant au Comité de fructueux débats.

6. M. J.S. Deepak, secrétaire général adjoint du département du commerce (ministère indien du commerce et de l'industrie), a souhaité la bienvenue aux délégués et relaté la longue histoire du commerce des épices, qui trouve ses origines dans la région. Il a souligné l'importance du Codex, en tant que mécanisme international d'harmonisation des normes alimentaires, et l'importance des travaux du CCSCH pour la croissance du secteur dans l'intérêt de toutes les parties prenantes. Il a fait observer que les pays en développement, qui sont les principaux producteurs d'épices et d'herbes culinaires, continuent de rencontrer des obstacles pour accéder aux marchés mondiaux, notamment l'imposition de paramètres de qualité par les pays importateurs et d'autres obstacles non tarifaires. M. J.S. Deepak a conclu son intervention en mentionnant que l'élaboration des normes contribuerait à l'amélioration de la qualité des épices et des herbes culinaires et à l'augmentation des revenus des exploitants agricoles.

7. M. Kunal Bagchi, conseiller régional sur la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments auprès du Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-est, s'est exprimé au nom de l'OMS et de la FAO. Il a évoqué l'importance grandissante des épices et des herbes culinaires dans les modes de subsistance des petits exploitants et la hausse de la demande mondiale en herbes et épices ainsi que la reconnaissance croissante de leur valeur sanitaire et culinaire. Il a attiré l'attention du Comité sur le programme de l'OMS et de la FAO visant à renforcer la sécurité sanitaire des aliments et la santé des consommateurs et a rappelé l'engagement des deux organisations en faveur des travaux du Codex.

8. Mme Awilo Ochieng Pernet, vice-présidente de la Commission du Codex Alimentarius, a remercié le gouvernement indien et le Conseil des épices de l'Inde des efforts importants engagés pour organiser la première session du CCSC.

9. M. P.S. Sreekantan Thampi, secrétaire organisateur du CCSC, a présenté ses remerciements aux dignitaires et délégués.

Répartition des compétences¹

10. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, aux termes du paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le document CRD 1.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

11. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire et est convenu de :

- constituer un groupe de travail intrasession, présidé par les États-Unis d'Amérique, ayant pour mandat d'examiner les propositions de nouveaux travaux soumises en réponse au document CL 2013/22-SCH et de préparer des recommandations pour la session plénière (Point 6 de l'ordre du jour) en tenant compte du débat intervenu lors de l'examen du point 5 de l'ordre du jour ; et
- d'examiner les points de l'ordre du jour dans l'ordre suivant : 1, 2, 3, 5, 4, 6, 7 et 8.

12. Le Comité a noté que le groupe de travail intrasession allait se réunir immédiatement après la conclusion de l'examen du Point 5 de l'ordre du jour afin de pouvoir bénéficier des services d'interprétation en anglais, français, espagnol et arabe disponibles pour la session plénière. Il est également convenu de reporter l'examen du Point 4 de l'ordre du jour au deuxième jour de la conférence, avec les autres points.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

13. Le Comité a pris note des informations présentées dans le document CX/SCH 14/1/2 portant sur les décisions prises et sur les débats tenus lors de la 36^e session de la Commission concernant la création du CCSC et le programme de la première session.

14. Le Comité a également pris acte des questions découlant des travaux de la 45^e session du Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH) concernant l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées, ainsi que des travaux de la 45^e session du Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) concernant le rapprochement des dispositions sur les additifs alimentaires des Normes sur les produits et des dispositions de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA).

ACTIVITÉS D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES PORTANT SUR LE TRAVAIL DU CCSC (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

FAO et OMS

15. Le représentant de l'OMS, se référant au document CX/SCH 14/1/3 Add. 2, a décrit les activités entreprises récemment par la FAO et l'OMS concernant à la fois les avis scientifiques et le renforcement des capacités pouvant intéresser le CCSC. S'agissant de la préparation d'avis scientifiques, la 45^e session du CCFH a demandé à la FAO et à l'OMS : de procéder à une évaluation des risques afin de déterminer s'il y avait un risque significatif de *Salmonella* pour la santé publique lié à la consommation d'épices et d'herbes aromatiques séchées ; et ii) de fournir des avis scientifiques sur les aliments à faible teneur en eau avec la plus haute priorité et sur les dangers microbiologiques liés, ainsi que des informations pertinentes sur la démarche de gestion des risques pour les dangers microbiologiques associés aux aliments à faible teneur en eau recensés. Le représentant a également noté les activités menées dans le cadre de la réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR).

16. Le représentant de l'OMS a décrit les activités de renforcement des capacités techniques en cours dans la région Asie, notamment l'aide fournie au gouvernement du Népal pour renforcer ses capacités en matière d'exportation de gingembre et l'élaboration d'un manuel de formation sur la mise en application des bonnes pratiques agricoles (BPA) de l'ANASE dans le secteur des fruits et des légumes.

¹ CRD 1 (Ordre du jour annoté - répartition des compétences entre l'Union européenne et ses états membres).

² CX/SCH 14/1/1.

³ CX/SCH 14/1/2; CRD 3 (Observations du Cameroun).

⁴ CX/SCH 14/1/3; CX/SCH 14/1/3 Add.1; CX/SCH 14/1/3 Add. 2; CRD 3 (Observations du Cameroun).

Communauté internationale du poivre (IPC)

17. L'observateur de l'IPC, se référant à la proposition exposée dans le document CX/SCH 14/1/3 Add.1, a expliqué que l'IPC est une organisation intergouvernementale créée en 1972 sous les auspices de la Commission économique et sociale pour l'Asie et le Pacifique (CESAP). Il a annoncé que son organisation, en concertation avec l'ensemble de ses membres, a déjà élaboré une norme pour le poivre blanc et noir. Il a ajouté que l'IPC était disposée à collaborer avec le Codex à l'élaboration d'une norme pour le poivre.

Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA)

18. L'observateur de l'IOSTA, se référant à la proposition exposée dans le document CX/SCH 14/1/3, a expliqué que jusqu'à maintenant, son organisation avait mis l'accent sur l'établissement de limites maximales de résidus de pesticides dans les épices et sur les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Il a attiré l'attention sur les travaux de certaines des associations membres de l'IOSTA — en particulier, i) de l'American Spice Trade Association (ASTA), qui a établi des spécifications de propreté couvrant les matières étrangères et la saleté, connues dans le commerce sous le nom de 'normes de qualité ASTA', et ii) de l'Association européenne des épices (European Spice Association – ESA) qui a établi des spécifications minimales de qualité décrites en détail dans le document CX/SCH 14/1/3.

Organisation internationale de normalisation (ISO)

19. L'observateur de l'ISO, se référant à la proposition exposée dans le document CX/SCH 14/1/3 Add.1, a signalé que l'Inde assure le secrétariat du sous-comité 7 'Épices, herbes aromatiques et condiments' du comité technique 34 (ISO/TC 34) 'Produits alimentaires'. Ce sous-comité, qui compte 19 'membres participants' et 26 'membres observateurs', a publié 68 normes internationales. L'observateur a ajouté que le sous-comité souhaite collaborer avec tous les intervenants œuvrant dans ce domaine.

Conclusion

20. Le Comité a remercié la FAO, l'OMS et les autres organisations internationales pour les précieuses informations communiquées aux participants.

MODALITÉS DE GESTION DU TRAVAIL DU CCSCHE (POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR)⁵

21. La délégation indienne a présenté le document CX/SCH 14/1/4 'Modalités de gestion du travail du CCSCHE' portant sur les points suivants : i) fréquence et durée des sessions du CCSCHE ; ii) ordre du jour provisoire ; iii) examen de nouveaux travaux au sein du CCSCHE ; iv) regroupement de produits dans des normes générales ; v) interaction entre les Comités pour les activités du CCSCHE ; vi) facilitation de l'accueil conjoint des sessions.

22. Le président a invité le Comité à se pencher sur chacun de ces six points, rappelant que ce point de l'ordre du jour avait pour but de promouvoir un débat ouvert sur les modalités de gestion du travail du Comité, et non d'établir de nouvelles procédures. Il a ajouté que ce débat devait être l'occasion d'émettre de nouvelles idées sur l'orientation des futurs travaux du Comité.

23. Le Comité a examiné chacun des six points précités et conclu ce qui suit.

i) Fréquence et durée des sessions du CCSCHE

24. S'agissant de la fréquence des sessions, plusieurs délégations ont jugé que le Comité, récemment mis sur pied, devrait initialement se réunir une fois par an étant donné le volume de travail considérable à abattre. Il a par ailleurs été signalé qu'il était difficile, dans l'état actuel des choses, de prédire le volume de travail, et que des sessions plus fréquentes permettraient au Comité de mieux définir et planifier son travail.

25. D'autres délégations étaient d'avis qu'une session tous les 18 mois suffirait, compte tenu du coût que cela représente pour le pays hôte et du calendrier des autres réunions du Codex. Il a aussi été insisté sur l'importance des travaux préparatoires effectués par les délégations dans leurs pays respectifs et des groupes de travail pour améliorer l'efficacité des réunions.

26. Le Comité a pris acte de la recommandation du Brésil (CX/SCH 14/01/4 Add.1) de tenir les réunions du CCSCHE pendant les années impaires, et celles du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

⁵CX/SCH 14/1/4; CX/SCH 14/1/4 Add.1 (Observations du Brésil, Canada, de l'Égypte, de la République de Corée, des États-Unis d'Amérique et de l'IOSTA); CX/SCH 14/1/4 Add. 2 (Observations de l'Argentine, de l'Union européenne, de l'Iran, du Japon et du Kenya); CRD 3 (Observations du Cameroun); CRD 5 (Observations de la Thaïlande); CRD 6 (Observations de l'Indonésie); CRD 8 (Observations de l'Inde).

(CCPFV) et du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) pendant les années paires, afin de faciliter une plus large participation de spécialistes aux réunions de ces Comités.

27. S'agissant de la durée des sessions, plusieurs délégations ont recommandé de prévoir cinq jours, et de faire en sorte que les groupes de travail physiques se réunissent immédiatement avant les sessions pour améliorer l'efficacité du Comité et accélérer le travail.

28. Le Comité a fait valoir que d'autres comités de produits se réunissent tous les 18 ou 24 mois, et que la fréquence et la durée des sessions ont des incidences sur le plan financier, non seulement pour le pays hôte, mais également pour l'ensemble des membres et observateurs du Codex. Il a également été rappelé que certains comités — par exemple, le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) — réduisent la durée de leurs sessions (de cinq à quatre jours) en fonction de leur charge de travail.

Conclusion

29. Le Comité est convenu que le CCSCS se réunirait tous les 18 mois environ, et que la durée des sessions serait de cinq jours, en fonction de la charge de travail. Il a également été noté qu'au moment d'organiser les sessions du Comité, il conviendrait de ménager un intervalle approprié avec les sessions du CCFFV.

ii) Ordre du jour provisoire

30. Plusieurs délégations ont noté qu'il était prématuré de déterminer à l'avance le nombre de documents de travail sur les normes pour les épices et les herbes culinaires à inscrire à l'ordre du jour du Comité, et notamment le nombre de nouveaux travaux ainsi que la répartition de travaux entre les épices et les herbes culinaires, puisque tout dépendrait des décisions prises à chaque session. Bien qu'étant favorables au principe du traitement égal des épices et des herbes culinaires, nombre de délégations ont noté qu'il serait prématuré d'établir un ratio puisque cela dépendrait des propositions soumises et de leur conformité avec les critères régissant l'établissement des priorités des travaux (voir Point 5 de l'ordre du jour).

Conclusion

31. Le Comité est convenu que le nombre de documents de travail sur les normes pour les épices et les herbes culinaires inscrits à l'ordre du jour provisoire ne devrait pas être rigide, et que la proportion des travaux consacrés d'une part aux épices et d'autre part aux herbes culinaires devrait dépendre des propositions soumises.

iii) Examen de nouveaux travaux au sein du CCSCS

32. Plusieurs délégations se sont prononcées en faveur de la constitution d'un groupe de travail physique pour examiner les propositions de nouveaux travaux. Une délégation a rappelé l'importance de respecter les délais impartis pour la présentation de propositions de nouveaux travaux, et de n'examiner que les propositions soumises avant les sessions pour permettre aux membres et aux observateurs d'en prendre connaissance et de faire part de leurs observations.

33. Il a été observé que la constitution d'un groupe de travail physique qui se réunirait immédiatement avant une session aurait des incidences sur le plan financier à la fois pour le pays hôte que pour les délégations participant à la réunion, et qu'un groupe de travail intrasession pourrait être constitué au début de chaque session. Il a également été rappelé que le groupe de travail n'aurait pour tâche que d'examiner les propositions et de formuler des recommandations, et que les décisions concernant les nouveaux travaux proposés revenaient au Comité.

Conclusion

34. Le Comité est convenu de constituer à chaque session un groupe de travail intrasession chargé d'examiner les propositions de nouveaux travaux en tenant compte des critères de priorités fixés (voir Point 5 de l'ordre du jour) et de préparer des recommandations pour la session plénière. Le Comité est en outre convenu de joindre aux rapports des sessions une lettre circulaire afin de solliciter des propositions de nouveaux travaux avec un délai de présentation de trois ou quatre mois, pour permettre aux membres et aux observateurs de préparer et soumettre des propositions, et aux secrétariats de les traduire, de les compiler et de les diffuser avant le début de la session.

iv) Regroupement des produits dans des normes générales

35. La délégation indienne a attiré l'attention du Comité sur le document CRD 8, qui contenait une proposition révisée de regroupement des épices et des herbes culinaires en tenant compte des observations

soumises. Le Comité a noté que la question du regroupement est étroitement liée à celle de l'élaboration d'un modèle pour les normes.

36. Plusieurs délégations se sont prononcées en faveur de l'élaboration de modèles pour les normes sur les épices et les herbes culinaires. Une délégation estimait qu'un modèle permettrait d'élaborer des normes plus claires, ce qui les rendrait plus faciles à appliquer et simplifierait le travail des autorités compétentes et des organismes de réglementation. Une autre délégation a attiré l'attention du Comité sur la présentation normalisée adoptée par le CCPFV qui contient des modèles de libellés de dispositions s'appliquant horizontalement à un groupe de normes — par exemple, pour les fruits surgelés. Cette délégation était d'avis que la présentation normalisée aiderait le Comité à conduire ses travaux de manière efficace.

37. Une autre délégation estimait que le Comité devrait élaborer un certain nombre de normes avant d'entamer le travail d'élaboration d'un modèle ou d'une présentation normalisée.

38. Le Comité a noté que le Manuel de procédure comprend une section intitulée '*Plan de présentation des normes Codex de produits*', destinée à orienter les comités pour la présentation de leurs normes afin d'atteindre une présentation uniforme des normes de produits. Cette section du Manuel de procédure contient les principaux titres de normes de produits et, dans certains cas, par exemple l'hygiène et les contaminants, un libellé normalisé.

Conclusion

39. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique dirigé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement qui sera chargé d'établir, pour examen à la seconde session, un document de travail ayant pour but : i) de préciser l'intention et le but du regroupement des épices et des herbes culinaires ainsi que de le justifier ; ii) de proposer des groupes d'épices et d'herbes culinaires en tenant compte des informations scientifiques et techniques disponibles ainsi que des résultats du travail de classification et de regroupement effectué par d'autres comités (par exemple, le CCPR).

40. Le Comité est en outre convenu d'utiliser le '*Plan de présentation des normes de produits*' figurant dans le Manuel de procédure pour l'élaboration de nouvelles normes (voir Point 6 de l'ordre du jour) et de débattre, à sa prochaine session, de l'opportunité d'élaborer une présentation normalisée propre à son champ d'intervention.

v) Interaction entre les comités pour les activités du CCSC

41. Le Comité a accepté la proposition présentée dans le document CX/SCH 14/1/4, en notant que les interactions entre le CCSC et les comités s'occupant des questions générales devraient respecter les dispositions concernant les '*Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant des questions générales*' figurant dans le Manuel de procédure.

vi) Facilitation de l'accueil conjoint des sessions

42. La délégation camerounaise a rappelé qu'à sa 20^e session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) avait pris note de la proposition du Nigéria d'accueillir conjointement le CCSC⁶, et qu'il avait été noté à la 36^e session de la Commission que le CCAFRICA avait appuyé la proposition du Nigéria d'accueillir conjointement le Comité avec l'Inde, sachant que les modalités de l'accueil conjoint seraient déterminées selon les dispositions du Manuel de procédure.⁷

43. S'agissant de la proposition du Nigéria, la délégation indienne s'est montrée ouverte à la formule de l'accueil conjoint après la tenue de deux ou trois sessions pour mieux tirer parti de l'expérience acquise, et a invité le Nigéria à entamer des négociations à cette fin.

Conclusion

44. Le Comité a noté que l'Inde était disposée à accueillir conjointement une session du CCSC avec le Nigéria après la tenue des deux ou trois premières sessions.

⁶ REP 13/AFRICA, par. 14.

⁷ REP 13/CAC, par. 152.

MÉCANISMES POUR L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX (POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR)⁸

45. La délégation indienne a rappelé qu'au moment d'approuver la création du CCSCH, la 36e session de la Commission était convenue qu'à sa première session, le Comité se pencherait sur son programme de travail, notamment les critères pour définir des priorités.⁹ L'Inde avait donc préparé le document CX/SCH 14/1/5 contenant un mécanisme d'établissement de l'ordre de priorité à accorder aux produits à normaliser selon six critères définis. Les critères proposés, établis sur la base des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* du Codex¹⁰ ('critères du Codex'), étaient à leur tour divisés en sous-critères. Une note était attribuée à chaque sous-critère et la somme de ces notes permettait d'établir l'ordre de priorité des propositions pour des travaux futurs du CCSCH.

46. La délégation a ajouté par ailleurs que certaines des observations soumises étaient favorables à l'élaboration de critères propres au CCSCH, sous réserve de quelques amendements des critères et de leur 'pondération'. D'autres observations avaient signalé que les 'critères du Codex' étaient adéquats et qu'il n'était pas nécessaire/justifié d'élaborer des critères propres au CCSCH.

47. La délégation a précisé que l'Inde avait rédigé le document de travail afin de permettre un débat ouvert sur le processus d'établissement de l'ordre de priorité des activités du CCSCH, et a invité le Comité à décider si les 'critères du Codex' suffisaient et, dans le cas contraire, (ii) à réviser les critères définis et le système de classement multicritères proposé dans le document CX/SCH 14/1/6.

48. Nombre de délégations estimaient que les 'critères du Codex' sont suffisants pour le CCSCH, ajoutant que leur utilisation contribuerait à la cohérence avec les activités d'autres comités de produits, dont le CCFV et le CCPV, qui n'avaient pas jugé nécessaire d'élaborer des critères particuliers pour l'établissement de l'ordre de priorité de leurs activités. Il a également été signalé que le système proposé de classement multicritères devrait être développé plus avant et qu'il serait difficile d'atteindre un consensus sur le poids à attribuer à chaque critère.

Conclusion

49. Compte tenu de ces échanges de vues, le Comité est convenu d'adopter les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* du Codex pour l'établissement de l'ordre de priorité de ses activités. Le Comité est en outre convenu que le groupe de travail intrasession établi à l'issue du débat intervenu lors de l'examen du Point 1 de l'ordre du jour utiliserait les 'critères du Codex' pour établir l'ordre de priorité des propositions de nouveaux travaux soumises en réponse au document CL 2013/22-SCH.

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR LE COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (RÉPONSES À LA CL 2013/22-SCH) (POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR)¹¹

50. La délégation des États-Unis d'Amérique, qui avait assuré la présidence du groupe de travail intrasession, a présenté le rapport (CRD 9) du groupe de travail intrasession sur l'établissement de priorités parmi les propositions de nouveaux travaux, en précisant que le groupe de travail avait examiné huit documents de projet soumis en réponse à la lettre circulaire CL 2013/22-SCH. Ces documents portaient sur : l'origan (Argentine), le paprika (Argentine), le poivre (Inde, États-Unis d'Amérique et Indonésie) le romarin (Inde), le cumin (Inde), le thym (Inde), le safran (Iran) et la muscade (Indonésie). Il a également été noté que les réponses à CL 2013/22-SCH contenaient plusieurs manifestations d'intérêt pour l'élaboration de normes pour d'autres produits susceptibles de faire l'objet de documents de projet à examiner à l'occasion de sessions futures.

51. La délégation a expliqué que le groupe de travail n'avait pas examiné la proposition sur la muscade (CRD 6) en raison de sa soumission tardive et de l'impossibilité pour les membres et observateurs d'étudier le document de projet pour préparer la discussion.

⁸ CX/SCH 14/1/5; CX/SCH 14/1/5 Add.1 (Observations du Canada, de l'Égypte, de la République de Corée, des États-Unis d'Amérique et de l'IOSTA); CX/SCH 14/1/5 Add. 2 (Observations de l'Argentine, du Brésil, de l'Union européenne, de l'Iran, du Japon et du Kenya); CRD 3 (Observations du Cameroun); CRD 4 (Observations de la Malaisie); CRD 5 (Observations de la Thaïlande); CRD 6 (Observations de l'Indonésie).

⁹ REP13/CAC, par. 156.

¹⁰ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, Section II: Élaboration des textes Codex.

¹¹ CL 2013/22-SCH; CX/SCH 14/1/6 (Réponses de l'Argentine, de l'Égypte, de l'Inde, du Soudan, de la Thaïlande et des États-Unis d'Amérique); CX/SCH 14/1/6 Add.1 (Réponses de l'Argentine, du Kenya et de l'Iran); CRD 3 (Observations du Cameroun); CRD 4 (Observations de la Malaisie); CRD 5 (Observations de la Thaïlande); CRD 6 (Observations de l'Indonésie); CRD 9 (Rapport du groupe de travail intrasession); CRD 10 (Proposition de projet pour le poivre noir, blanc et vert); CRD 11 (Proposition de projet pour le cumin blanc/noir); CRD 12 (Proposition de projet pour l'origan).

52. Le Comité a noté que le groupe de travail avait examiné en détail l'intégralité du document de projet sur l'origan (CX/SCH 14/1/6), à titre d'exercice pratique, et avait évalué la Section 4 'Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux' des six autres documents de projet au regard des 'critères du Codex' car il avait été estimé que cette section était la plus importante dans le cadre de l'établissement des priorités.

53. Le Comité a été informé, concernant les documents de projet sur :

- le paprika, que le groupe de travail avait noté que le CCFFV avait élaboré une *Norme pour les piments forts* (CODEX STAN 307-2011) et qu'il importait de demander au CCFFV et au CCPFV si le paprika relevait de leur mandat ;
- le romarin et le safran, que le groupe de travail avait estimé que les documents de projet devaient faire l'objet de travaux plus approfondis.

54. Le Comité a noté que le groupe de travail avait recommandé de transmettre les quatre autres propositions à la Commission pour aval en tant que nouveaux travaux dans l'ordre suivant : i) poivre noir, blanc et vert ; ii) cumin ; iii) origan ; et iv) thym.

55. Le Comité a en outre noté que le groupe de travail avait fait plusieurs suggestions en vue de l'amendement des propositions et que des documents de projet révisés avaient été préparés pour : i) le poivre noir, blanc et vert (CRD 10) ; ii) le cumin (CRD 11) ; et iii) l'origan (CRD 12) ; et que, faute de temps, il n'avait pas été possible de préparer un document de projet révisé pour le thym.

56. Le Comité a examiné les recommandations suivantes du groupe de travail :

Muscade, romarin et safran

57. Le Comité a approuvé la recommandation du groupe de travail demandant aux auteurs des propositions, à savoir l'Indonésie (muscade), l'Inde (romarin) et l'Iran (safran), de réviser et de présenter à nouveau les documents de projet en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouveaux travaux (voir Point 4 de l'ordre du jour) pour examen à sa prochaine session.

Paprika

58. Plusieurs délégations ont estimé qu'il ne faisait aucun doute que le paprika était une épice et que l'élaboration d'une norme pour ce produit relevait du mandat du CCSCCH ; que l'ISO avait élaboré une norme pour le paprika (ISO 7540:2006) ; et que le terme 'séché' pouvait laisser penser à tort qu'il s'agissait d'un produit transformé. Ces délégations estimaient qu'il n'était pas nécessaire de différer l'examen de ces nouveaux travaux en consultant d'autres comités.

59. D'autres délégations estimaient qu'il serait prudent de consulter le CCFFV et le CCPFV avant de prendre une décision pour éviter le chevauchement des travaux. À cet égard, le Comité a noté que les prochaines sessions du CCFFV et du CCPFV se tiendraient en 2014, ce qui lui permettrait de se prononcer sur ces nouveaux travaux à sa prochaine session.

Conclusion

60. Le Comité est convenu de demander que les prochaines sessions du CCFFV et du CCPFV précisent si le paprika figure dans leur plan de travail. Le Comité est en outre convenu de mettre en attente la proposition de nouveaux travaux sur le paprika (selon la présentation dans CX/SCH 14/1/6) et de la réexaminer à sa prochaine session à la lumière des précisions fournies par le CCFFV et le CCPFV.

Poivre noir, blanc et vert (Poivre NBV)

61. Le Comité a examiné en détail la proposition de nouveaux travaux présentée dans le document CRD 10 et, outre quelques modifications d'ordre rédactionnel, est convenu de :

- Modifier le champ d'application de la norme (Section 1) pour inclure les formes broyées et concassées de poivre séché et déshydraté ;
- Inclure, à la Section 3, une référence aux dispositions sur les contaminants et les résidus de pesticides figurant dans les documents existants du Codex ; et
- Modifier la dernière phrase de la Section 4 c) pour veiller à la cohérence avec les données des tableaux sur le commerce international, qui indiquaient une forte demande de poivre noir, blanc et vert sous toutes ses formes.

Conclusion

62. Le Comité a accepté la proposition du groupe de travail portant sur de nouveaux travaux visant l'élaboration d'une Norme pour le poivre noir, blanc et vert (Poivre NBV) et est convenu de soumettre le document de projet (Annexe II) à la 37e session de la Commission pour approbation.

63. Sous réserve de l'approbation de la Commission, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Inde et coprésidé par le Cameroun et l'Indonésie et travaillant en anglais uniquement, pour préparer un avant-projet de norme pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

Cumin

64. Le Comité a examiné en détail la proposition de nouveaux travaux présentée dans le document CRD 11 et, outre quelques modifications d'ordre rédactionnel, est convenu de :

- Limiter le champ d'application de la norme au cumin blanc (*Cuminum cyminum*) car le cumin noir (*Nigella sativa*) appartient à une autre famille et a différentes caractéristiques ; et
- Mettre à jour les données commerciales de sorte qu'elles ne portent que sur le cumin blanc.

Conclusion

65. Le Comité a accepté la proposition du groupe de travail portant sur de nouveaux travaux visant l'élaboration d'une Norme pour le cumin blanc et est convenu de soumettre le document de projet (Annexe III) à la 37e session de la Commission pour approbation.

66. Sous réserve de l'approbation de la Commission, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Union européenne et coprésidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement, pour préparer un avant-projet de norme pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

Origan

67. Le Comité a examiné en détail la proposition de nouveaux travaux présentée dans le document CRD 12 et, outre quelques modifications d'ordre rédactionnel, a supprimé la référence à *Origanum vulgare* L. dans le titre et les autres sections du document de projet afin de les rapprocher du champ d'application de la norme (Section 1), qui fait référence à l'ensemble des espèces d'origan, à savoir *Origanum* spp. L.

Conclusion

68. Le Comité a accepté la proposition du groupe de travail portant sur de nouveaux travaux pour l'élaboration d'une Norme pour l'origan et est convenu de soumettre le document de projet (Annexe IV) à la 37e session de la Commission pour approbation.

69. Sous réserve de l'approbation de la Commission, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Argentine et coprésidé par la Grèce et travaillant en anglais et en espagnol, pour préparer un avant-projet de norme pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

Thym

70. Le président a rappelé que le groupe de travail intrasession avait recommandé un réexamen du document de projet et, notamment, de supprimer plusieurs références aux huiles essentielles et aux bienfaits pour la santé qui ne relevaient pas du mandat du Comité, et de mettre à jour les données et les informations. Le Comité a révisé les autres parties du document de projet (présenté dans CX/SCH 14/1/6) et, outre quelques modifications d'ordre rédactionnel, est convenu de :

- Supprimer l'intégralité de la section 'Introduction' ;
- Modifier le champ d'application (Section 1) pour inclure le thym déshydraté ou séché, en poudre ou broyé, destiné à la production alimentaire industrielle et à la consommation directe, y compris à des fins de restauration ou de reconditionnement, selon les besoins ;
- Rapprocher les deux premières puces de la Section 3 avec le document de projet sur l'origan et supprimer les puces sur les maîtrise du procédé et les données de sécurité sanitaire ; et
- Supprimer la première phrase du premier paragraphe et le deuxième paragraphe de la Section 4 b).

71. Le Comité a noté qu'il n'était pas possible d'actualiser les données sur les volumes commerciaux pendant la session en cours. Concernant ces données, certaines délégations, notant que les herbes étaient volumineuses mais légères, se sont inquiétées de ce que le faible volume des échanges de thym, indiqué dans le document de projet et exprimé en tonnes, pourrait mener au rejet de ce produit au moment de son évaluation au regard des 'critères du Codex', notamment le critère a) 'Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays'. Elles ont également noté que le commerce des herbes et des épices n'étaient pas comparables. Ces délégations estimaient que d'autres critères et d'autres données (par exemple la valeur monétaire) devraient être pris en compte pour classer par ordre de priorité les travaux sur le thym et les autres herbes culinaires. Il a été signalé qu'il n'existe pas de code du système harmonisé (SH) pour le thym séché et quelques autres herbes et qu'il était donc difficile d'obtenir des données commerciales à jour. Il a également été noté que les données commerciales sur le thym n'étaient pas toujours spécifiques pour ce produit, car elles étaient souvent associées à celles du laurier.

Conclusion

72. Le Comité est convenu d'entamer de nouveaux travaux d'élaboration d'une Norme pour le thym, compte tenu du soutien de plusieurs délégations favorables à son élaboration le plus tôt possible. Compte tenu de l'impossibilité d'actualiser les données commerciales pendant la session en cours, le Comité est convenu de demander à l'Union européenne de : i) réviser le document de projet à la lumière des débats susmentionnés ; ii) réviser et actualiser les données commerciales et fournir des notes supplémentaires expliquant le problème lié au faible volume des échanges d'herbes ; et iii) transmettre le document de projet à la 37e Session de la Commission pour approbation, par le biais du Secrétariat du Codex. La délégation des États-Unis d'Amérique a offert d'aider l'Union Européenne pour mettre à jour le document de projet.

73. Sous réserve de l'approbation de la Commission, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, animé par l'Union européenne et co-présidé par la Suisse et travaillant en anglais uniquement, pour préparer un avant-projet de norme pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)

74. Le Comité a noté qu'aucune autre question n'avait été soulevée lors de l'adoption de l'ordre du jour provisoire.

75. Le Comité a en outre noté l'intérêt manifesté par le Mexique pour l'accueil conjoint d'une future session du CCSCS avec l'Inde.

76. Les délégations ont exprimé des messages de félicitations au gouvernement et au peuple de l'Inde pour l'accueil du nouveau Comité du Codex et signalé qu'ils avaient hâte de contribuer au succès du Comité.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour)

77. Le Comité a pris note que sa deuxième session était provisoirement programmée pour se tenir en Inde en septembre 2015, sous réserve de consultations ultérieures entre les secrétariats du Codex et de l'Inde.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (REP14/SCH)
Norme pour le poivre noir, blanc et vert	1,2,3	37 ^e CAC Gté (<u>Inde</u> , Cameroun et Indonésie)	Par. 62-63 et Annexe II
Norme pour le cumin	1,2,3	37 ^e CAC Gté (<u>Union européenne et Inde</u>)	Par. 65-66 et Annexe III
Norme pour l'origan	1,2,3	37 ^e CAC Gté (<u>Argentine et Grèce</u>)	Par. 68-69 et Annexe IV
Norme pour le thym	1,2,3	37 ^e CAC Gté (<u>Union européenne et Suisse</u>)	Par. 72-73
Document de travail sur le regroupement des épices et des herbes culinaires	-	Gté (Inde) 2 ^e CCSCH	Par. 39

Annexe I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr M R Sudharshan
Director Research, Spices Board India,
N H Bypass, Cochin 682 025
Kerala, India
Phone: +91 940-0 258453
Fax: +91 484 2333605
Email: ccsch.chair@nic.in; ccsch.mrs@gmail.com

CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANTE DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Mrs Anu Anie Mathews
Scientist-B
Indian Cardamom Research Institute,
Spices Board India, Myladumpara, Idukki
Phone: +9746938962
Email: anu.mathews@nic.in

Algeria - Algérie - Argelia

Mr Ishak Dehibi
Trade & Economic Attache
Embassy of Algeria in India
2 - 2 Shanti Niketan -New Delhi-110021
Phone: +11-24117585 - 86
Fax: +11-24117590
Email: embalgindia@hotmail.com; dehibiishak@yahoo.fr

Australia - Australie

Ms Slava Zeman
Counsellor (Agriculture)
Australian High Commission
1 - 50 G Shantipath, Chanakyapuri, New Delhi 110021 India
Phone: +91 11 4149 4354
Email: slava.zeman@dfa.gov.au; slava.zeman@daff.gov.au

Bhutan - Bhoutan - Bhután

Mr Pema Tshering Lepcha
RQI
BAFRA, MoAF
BAFRA, Thimphu Dzongkhag
Phone: +975-17577911
Fax: +975-2-340583
Email: tshering.pema05@gmail.com

Mr Sangay Dorji
Sr. RQI
BAFRA, MoAF
BAFRA Punakha
Phone: +975-17651981
Email: sangaydorji1981@gmail.com

Cameroon - Cameroun - Camerún

Mr Boniface Charles Guy-Rene Booto A Ngon
General Manager of Anor and coordinator of CCAFRICA
Agence des Normes et de la Qualite (Anor) - Standards and
Quality Agency
P.O. Box 14966 Yaoundé – Republic of Cameroon
Phone: +237 22 20 63 68
Fax: +237 22 20 63 68
Email: bootoangon@yahoo.fr

Mr Médi MOUNGUI
Representant Permanent Adjoint Auprès De La
FAO - Coordonnateur Adjoint Du CCAFRICA
Ambassade De La Republique Du Cameroun
Via Siracusa, 4-6 00161 Rome
Phone: +39 064403644
Email: medimoungui@yahoo.fr

Mr Pouedogo
Member of the National Committee on Codex and CCAFRICA
Prime Minister Office
Yaounde – Republic of Cameroon
Email: pouedo@yahoo.fr

Mr Polycarpe Ateba
Director of Standards Development
Ministry of Mines, Industries and Technological development -
National Committee of Codex
Yaounde – Republic of Cameroon
Phone: +237 22 22 08 25
Email: pateba@ymail.com

Mr Ebai Takang Stephen
Member of National Committee on Codex
Ministry of Agriculture and Rural Development
Yaounde – Republic of Cameroon
Email: stephen.ebai@yahoo.com

Mr Mohamadou Awal
Engineer in Food Sciences and Industries
Agence des Normes et de la Qualite (Anor) - Standards and
Quality Agency
P.O Box 14966 Yaoundé – Republic of Cameroon
Phone: +23722206368
Fax: +23722206368
Email: moawaln@yahoo.fr

Canada - Canadá

Mr Mark Burgham
Director, Imported and Manufactured Foods Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Rd, Ottawa, Ontario, Canada K1A 0Y9
Phone: +1 (613) 771-6533
Fax: +1 (613) 773-5617
Email: mark.burgham@inspection.gc.ca

Mr Bertrand Gagnon
 Manager, International Standard Setting Program
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road, Room T1-5-339, Ottawa (Ontario)
 Canada K1A 0Y9
 Phone: +1 (613)773-6092
 Fax: +1 (613) 773-5693
 Email: Bertrand.gagnon@inspection.gc.ca

Mr Pramod Kumar
 On-Farm Food Safety Specialist
 Government of Alberta
 Alberta Agriculture and Rural Development, Food Safety
 Policy and Extension Section, 6903-116 Street Edmonton, AB
 T6H 5Z2, Canada
 Phone: +1 780 638 3690
 Fax: +1 780 427 7535
 Email: pramod.kumar@gov.ab.ca

Chile - Chili

Mr Rodrigo Gallardo
 Counselor for Agricultural Affairs
 Embassy of Chile in India
 A-16 - 1, Poorvi Marg, Vasant Vihar, New Delhi – 110057,
 India
 Phone: +91-11 2614 5323
 Email: rgallardo@chileindia.com

China - Chine - China

Mr Wernui Chen
 Director of food laboratory
 Guangdong Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of
 P.R. China
 Room 1403, B tower, No. 66, Huacheng avenue, Zhujiang new
 town, Guangzhou
 Phone: +86 13822168828
 Fax: +86 020 38290325
 Email: 13822168828@163.com

Ms Chen Lili
 Deputy Director
 Fujian Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of P.R.
 China
 No.312 hudong Road, Fuzhou, Fujian, Food Safety
 Supervision Department, Zip Code: 350003
 Phone: +86 13960769825
 Fax: +86 0591 87065260
 Email: Wendi7@163.com

Comoros - Comores - Comoras

Mrs Anthoy Ben Bacar Mariame
 National Director of Agricultural Strategy
 Union of Comoros Ministry of Agriculture
 Phone: +2693390476
 Fax: +2697750003
 Email: an.manthoy@gmail.com

Djibouti

Mr Mouharam Fouad Abdallah
 Sous-directeur de Controle des Normes et de la Qualite
 Ministere du Commerce
 Cite Ministerielle, Djibouti-Ville
 Phone: +2253 7782 1194
 Fax: +2253 2153 4909
 Email: marahoum@hotmail.com

Dominica - Dominique

Mr Heinrich G. Anselm
 Technical Officer
 Dominica Bureau of Standards
 National Centre of Testing Excellence, Stockfarm P.O.Box
 1015, Roseau, Dominica
 Phone: +1 767 448 1685
 Fax: +1 767 449 9217
 Email: hanselm@dominicastandards.org;
codex@dominicastandards.org

Egypt - Égypte - Egipto

Prof Mervat Ahmed Fouad
 Consultant of Pharmacognosy and Medicinal Plants Head of
 National Nutrition Institute –MOH
 CCSCCH Committee-EOS-Egypt
 53 Amman St. Dokki-Egypt
 Phone: +201005016726
 Email: Mevo_73@hotmail.com

Dr Ghada Elashry
 A.R.C
 26-tawnyat- semuha Alexandria- Egypt
 Phone: 01006244902
 Email: ghadaashry@yahoo.com

Dr Sherif Badr
 Doctor of Biological & Nutritional Sciences
 Regional Center for Food & Feed "RCFF", Agricultural
 Research Center, Ministry of Agricultural.
 9 Gamaa Street, Giza, Egypt.
 Phone: 0201006233610
 Email: sherif2badr@yahoo.com

Eng Hanan Fouad Hamed
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS)
 16 Tadreeb El- Modarrebeen st., Ameriya , Cario, Egypt
 Phone: 02 22845531
 Fax: 02 22845507
 Email: hananfouad86@hotmail.com

Mr Ahmed Eltoukhy
 Chamber of Food industries – CFI
 1195 Corniche El Nil, Cairo, Egypt
 Phone: +20 225748627
 Fax: +20 225748312
 Email: aeltoukhy@egycofi.org.eg

European Union - Union européenne - Unión Europea

Mr Risto Holma
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Rue Froissart, 101, 1049 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 299 86 83
 Fax: +32 2 299 85 66
 Email: risto.holma@ec.europa.eu

Fiji - Fidji

Mr Dip Chand
 Head of Food Unit - Competent Authority
 Ministry of Health Fiji
 88 Amy St. Toroak Suva Fiji, PO Box 2223, Government
 Building
 Phone: +679 3215790
 Fax: +679 3215814
 Email: dip.chand@govnet.gov.fj; dipchand67@hotmail.com

Finland - Finlande - Finlandia

Ms Joanna Kurki
 Senior Veterinary Officer
 Ministry of Agriculture and Forestry
 P.O. Box 30 00023 Government
 Phone: +358-400396343
 Email: joanna.kurki@mmt.fi

Germany - Allemagne - Alemania

Mr Walther Quasigroch
Administrator
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstr. 1 53123 Bonn Germany
Phone: +49 228 99 529 4362
Fax: +49 228 99 529 4965
Email: walther.quasigroch@bmel.bund.de

Mr Gerhard Weber
CEO
German Spice Association
Reuterstr. 151 53113 Bonn Germany
Phone: +49 228 216162
Fax: +49 228 229460
Email: weber@verbaendebuero.de

Greece - Grèce - Grecia

Mrs Stamatina Louka
Officer
Nutrition Policy and Research Directorate - Hellenic Food
Authority
Kifisias 124 & Iatridou 2 TK 11526, Athens Greece
Phone: +30 2106971644
Fax: +30 2106971552
Email: slouka@efet.gr

Dr Georgios Marakis
Nutrition Policy and Research Directorate - Hellenic Food
Authority
Kifisias 124 & Iatridou 2 TK 11526, Athens Greece
Phone: +30 2106971660
Fax: +30 2106971552
Email: gmarakis@efet.gr

Mr César Cortes
Head of Unit
Council of the European Union
Rue de la Loi 175, BE 1048 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 281 61 14
Fax: +32 2 281 61 98
Email: cesar.cortes@consilium.europa.eu

Grenada – Grenade - Granada

Mr Ronald O'Neale
Manager, Spice Research Project
Ministry of Agriculture
3rd Floor, Ministerial Complex, Botanical Gardens, St George's
Grenada
Phone: (473)-440-2708
Fax: (473)-440-4191
Email 1: roneale@gmail.com
Email 2: agriculture@gov.gd

India - Inde

Dr A. Jayathilak IAS
Chairman
Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: 9446022644
Fax: 91-484-2349135
Email: jayathilak@nic.in

Ms Vinod Kotwal
Director
Food Safety and Standards Authority of India
FSSAI, FDA Bhawan, Kotla road, New Delhi – 110002
Phone: +9868137772
Email: vinod.kotwal@nic.in

Mr Ramesh Natarajan
Scientist B
Spices Board India
Quality Evaluation Laboratory, Spices Board, Banking
Complex II, Sector 19A, Vashi, Navi Mumbai 400703,
Maharashtra
Phone: +91 9920922471, +91 022 27843093 Ext 21
Fax: +91 022 27841116
Email: ccsch.ramesh@gmail.com

Mr G. Venugopal
Scientist-A
Quality Evaluation Laboratory - Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: 9746864939 - 0484 2333610
Fax: 0484 2331213
Email: venuspices@gmail.com; ccsch.venu@gmail.com

Mr M.S. Ramalingam
Assistant Director
Spices Board, Government of India
10.5 Mile, Gumbahatta, Kalimpong, Darjeeling District, West
Bengal, India
Phone: 03552-255514 - 09547706905
Email: ccschramalingam@gmail.com

Ms Sreelakshmi Sasidharan
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: 9495514646
Fax: 91-484-2333606
Email: ccschsreelakshmi@gmail.com

Dr Suresh Kumar Malhotra
Horticulture Commissioner
Ministry of Agriculture, Department of Agriculture &
Cooperation
Room No. 238, IInd Floor, Ministry of Agriculture, Department
of Agriculture & Cooperation, Krishi Bhawan, New Delhi
Phone: 011-23381012
Fax: 011-23383712
Email: hortcommissioner@gmail.com

Dr Sanjay Sharma
Senior Manager – Regulatory Affairs
FICCI Codex Cell - Dabur India Limited
Plot no.22, Site IV, Sahibabad – 201010, Ghaziabad (U.P.)
Phone: 0120 3378910
Fax: 0120 4552645
Email: s.sharma@dabur.com

Mrs Rini Sanyal
Head-Worldwide Regulatory, Government & Industry Affairs
(WRGIA)
Herbalife International
Nulon House, Trilebuan Complex, Ishwar Nagar, New Delhi –
110065
Phone: 011-40005619
Fax: 011-4260105
Email: rinis@herbalife.com

Dr Himanshu Gupta
Corporate Regulatory Advocacy Manager
FICCI Codex Cell
Federation House, 1, Tansen Marg, New Delhi 110 001
Phone: +91 9717040376
Email: Himanshu77guptaz@yahoo.co.in

Mr Shaminder Pal Singh
Director – Scientific & Regulatory Affairs,
Lead: FICCI Codex Cell
Federation of Indian Chambers of Commerce & Industry
CIFTI-FICCI, Federation House, 1, Tansen Marg, New Delhi
110001
Phone: +91 9999000759
Email: shaminder.codex@gmail.com
/shaminder.scientist@gmail.com

Dr Pinki Aggarwal
Research Associate
Federation of Indian Chamber of Commerce & Industry (FICCI)
FICCI, Federation House, 1 Tansen Marg, New Delhi – 110001
Phone: +91 11 23487419
Fax: +91 11 23320714
Email: pinki.aggarwal@ficci.com

Ms Sakshi Grover
Technical Officer
FSSAI, FDA Bhawan, Kotla road, New Delhi – 110002
Phone: 9999094795
Email: Sakshi.gambhir@yahoo.co.in

Mr Jayakumar Vasudevan Nair
Deputy Director
Export Inspection Agency
27 - 1767 A, Shipyard Quartess, Pamampilly Nagar (South), Kochi-682036
Phone: 9495732514
Fax: 0484-2316948
Email: eia-kochiffp@eicindia.gov.in

Mr Philip Kuruvilla
Chairman
World Spice Organisation
8 - 1286 Frist Floor, Palliyarakav, Mattancherry, Cochin-682002, Kerala
Phone: 09895233117
Email: Philip@wsospice.org

Dr Ramkumar Menon
Executive Director
World Spice Organisation
8 - 1286 First Floor, Palliyarakav, Mattancherry, Cochin-682002, Kerala
Phone: 09895012960
Email: ramkumar55@gmail.com

Mr Prakash Namboodiri
Head-Technical Committee, AISEF
All India Spices Exporters Forum
VIII - 1286, Palliarakavu Road, Mattancherry, Cochin-682 002
Phone: +91-484-2223237
Fax: +91-484-2223237
Email: prakash.namboodiri@abmauri.com

Indonesia - Indonésie

Dr Gardjita Budi
Director of Quality and Standardization,
Ministry of Agriculture
JL. Harsono RM No. 3, Ragunan, Jakarta Selatan 12550, Jakarta-Indonesia
Phone: +62217815881
Fax: +622177811468
Email: gbudi.jkt@gmail.com; codex_kementan@yahoo.com

Dr Joni Munarso
Principle Researcher
Indonesian Center for Agricultural Postharvest Research and Development
Indonesian Agency for Agricultural Research and Development (IAARD)
JL. Tentara Pelajar 12, BOGOR – 16114, West Java, Indonesia
Phone: +622518321762
Fax: +622518350920
Email: joni_munarso@yahoo.co.id

Dr Agus Wahyudi
Head
Indonesian Research Institute for Spices and Medicinal Crops
Indonesian Agency for Agricultural Research and Development (IAARD)
JL. Tentara Pelajar No. 3, Kampus Penelitian – Cimanggu, Bogor 16111-Jawa Barat
Phone: +62 251 8321879
Fax: +62 251 8327010
Email: aguswahyudi211@gmail.com

Mr Nazly Al Mahdy
Head of Section
Sub Directorate of Cooperation and Harmonization,
Directorate of Quality and Standardization, Ministry of Agriculture
JL. Harsono Rm No. 3, Ragunan, Jakarta Selatan 12550, Jakarta-Indonesia
Phone: +62217815881
Fax: +622177811468
Email: nazly_aldy@yahoo.com; codex_kementan@yahoo.com

Dr Rudy Tjahjohutomo
Director
Indonesian Centre for Agricultural Post Harvest Research and Development (ICAPRD)
Indonesian Agency for Agricultural Research and Development (IAARD)
JL. Tentara Pelajar No.12,
Kampus Penelitian Pertanian – Cimanggu Bogor 16114 – Jawa Barat
Phone: +62 251 8321762
Fax: +62 251 8321762
Email: rudyhutomo@litbang.deptan.go.id

Mr Hariyanta Soetarto
Consul (Economics) & Head of Chancery
Consulate General of the Republic of Indonesia 19,
Altamount Road, Cumballa Hill, Mumbai - 400 026
Phone: +91 - 22 23511678 - 23530900 - 23530940
Fax: +91 - 22 23510941 - 23515862
Email: kirimumb@bom3.vsnl.net.in

Islamic Republic of Iran - République islamique d' Iran - República Islámica de Irán

Dr Hassan Nazarian
General Director
Ministry of Jihad-e-agriculture
Environment and sustainable agriculture office. 2nd floor,
Agriculture research, extension and education organization
garden of Agriculture, Tabnak Ave: chamran highway, Tehran
Phone: +98-021-22173992
Fax: +98-021-22173991
Email: ha_nazarian@yahoo.com

Japan - Japon - Japón

Mr Makoto Sakashita
Associate Director, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950 Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: makoto_sakashita@nm.maff.go.jp

Mr Hiroshi Morooka
Section Chief
Food Industry Affairs Bureau - Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
Phone: +81 335028111 ext 4111
Fax: +81 335025336
Email: hiroshi_morooka@nm.maff.go.jp

Mr Junichiro Tokunaga
All Nippon Spice Association
1-7-10-505, Iidabashi, Chiyodaku, Tokyo 102-0072, Japan
Phone: +81 332379360
Fax: + 81 332379360
Email: info3762@ansa-spice.com

Kenya

Mr Bernard Ondanje
Deputy Director of Agriculture
Ministry of Agriculture
Kilimo house Box 30028 (00100) Nairobi
Phone: +254729469702
Email: bondanje2011@gmail.com

Libya - Libye - Libia

Ms Sakina A El Khabuli
Libyan Codex Contact Point
Libyan National Center for Standardization & Metrology (LNCSM)
P.O. Box: 5178 – Alfornaj – Tripoli-Libya
Phone: +218926456258 - +21824630886 - 84 Ext 308
Fax: +218214630885
Email: Sukakhabuli@lncsm.org.ly - sukakhabuli@yahoo.com

Dr Yahia S. Abujnah
Head of Libyan Codex Committee on Food Additives
Libyan National Center for Standardization & metrology (LNCSM)
P.O. Box: 5178 - Alfornaj - Tripoli- Libya
Phone: +218925028625
E-mail: aboijnah_y74@yahoo.com

Luxembourg - Luxemburgo

Ms Laura Valli
Représentation permanente du Luxembourg auprès de l'Union européenne
75 avenue Cortenbergh, B-1000 Bruxelles
Phone: +32 470 917 225
Email: laura.valli@mae.etat.lu

Malaysia - Malaisie - Malasia

Mr Zehnder Jarroop Augustine Mercer
Director
Malaysian Pepper Board
Lot 1115, Jalan Utama, Bintawa Industrial Area, 93450
Kuching, Sarawak, Malaysia
Phone: 6019 8263261
Fax: 6082 336877
Email: jarroop@gmail.com

Mexico - Mexique - México

Mr Juan José Linares Martínez
Director General de Normalización Agroalimentaria
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)
Av. Municipio libre #377 Col. Santa Cruz Atoyac Del. Benito Juárez C.P. 03310
Phone: (55) 38711000 ext. 33639
Email: juan.linares@sagarpa.gob.mx

Mr Emeterio Mosso
Dirección General de Normas (DGN) - Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Col. Lomas de Tecamachalco,
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, C.P. 53950, Estado de México, México.
Phone: +52 (55) 5729 9100 Ext. 43245
Email: emeterio.mosso@economia.gob.mx

Morocco - Maroc - Marruecos

Mrs Assia Chaoui
Cadre Au Service Du Controle Des Produits Vegetaux Et D'origine Vegetale
Office National De Securite Sanitaire Des Produits Alimentaires (ONSSA) - Ministere de l'Agriculture Et De La Peche Maritime
AV. Haj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat Maroc
Phone: +212673406250
Email: assiachaoui7@gmail.com

Mr Najib Layachi
Expert
Spices Association
Ain Sebaa, Casablanca, Morocco
Phone: +212618532248
Email: playachi@gmail.com

Netherlands - Pays-Bas - Países Bajos

Mrs Puck Bonnier MSc,
Senior Policy Officer Plant Supply Chain
Ministry of Economic Affairs
P.O. Box 20401, 2500 EK The Hague, The Netherlands
Phone: +31 6 21689860
Email: p.bonnier@minez.nl

Nigeria - Nigéria

Mrs Margaret Efiang Eshiett
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
52, Lome Crescent, Wuse Zone 7, Abuja, Nigeria
Phone: +234-8023179774
Email: megesciatt@yahoo.com

Mrs Jane Ogonnaya Omojokun
Deputy Director
National Agency for Food and Drug Administration and Control
445, Herbert Macaulay way, Yaba, Lagos
Phone: +234803338184
Email: omojokun.j@nafdac.gov.ng;
janeomojokun@yahoo.com

Mrs Mulikat Yinka Abikoye
Regulatory Affairs Supervisor
Promasidor Nigeria Limited
3 A - B Cowbell Way, Isolo Industrial Estate, Isolo, Lagos
Phone: +234-8036665622
Fax: 01-2707771
Email: yabikoye@promasidor-ng.com

Mrs Ijeoma Justina Nwadinobi
Principal Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and Control
445, Herbert Macaulay way, Yaba, Lagos
Phone: +234-818 746 0925
Email: ijnwadinobi@yahoo.com

Paraguay

Ms Mirian Leticia Soria Cáceres
Ingeniera Agrónoma - Técnica
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas
Humaita 145 c - Ntra Sra de la Asunción
Phone: 595 21 490 234
Fax: 595 21 450954

Republic of Korea - République de Corée - República de Corea

Mr Kangkook Kim
Assistant Director
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA)
94, Dasom 2-Ro, Sejong-Si, Republic of Korea (339-012)
Phone: +82 44 201 2021
Fax: +82 44 868 0431
Email: cvmkkk@korea.kr

Ms Hyehyun Kim
 Researcher
 Korea Food Research Institute
 #1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-Gu, Seongnam-Si,
 Gyeonggi-Do, 463-746, Republic of Korea
 Phone: +82 31 780 9049
 Fax: +82 31 780 9154
 Email: gpgus0617@naver.com

Saudi Arabia - Arabie Saoudite - Arabia Saudita

Mr Abdullah Aldharab
 Standards Specialist
 Saudi Food and Drug Authority
 3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1) Riyadh 13312 -
 6288 Kingdom of Saudi Arabia
 Phone: +966 12038222
 Fax: +966 1 2751282
 E-mail: codex.cp@sFDA.gov.sa

Spain - Espagne - España

Mrs Maria Teresa Marin
 Jefe de Area
 Subdirección General de Control y Laboratorios Alimentarios -
 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
 C - Aguarón Noº 13 Madrid
 Phone: +34 913474939
 Fax: +34 913474968
 Email: mtmarin@magrama.es

Sara López-Varela Celdrán
 Unidad de Confitería Condimentos y Aditivos
 Centro de Investigación y Control de la Calidad
 AECOSAN (Ministerio de Sanidad y Igualdad Sociales)
 Avda. Cantabria 52, 28042 Madrid (Spain)
 Email: sara.lopez@consumo-inc.es

Sri Lanka

Dr T B Ananda Jayalal
 Director Environmental Health, Occupational Health & Food
 Safety
 Ministry of Health
 "Suwasiripaya" No.385, Rev. Baddegama Wimalawansa Thero
 Mw,
 Colombo-10, Sri Lanka
 Phone: +94 11 2672004
 Fax: +94 11 2672004
 Email: jayalal313@yahoo.co.uk

Mr W. D. L. Gunaratne
 Director General
 Department of Export Agriculture
 1095, Kandy Road, Peradeniya 20400 Sri Lanka
 Phone: +94 812388364
 Fax: +94 812388738
 Email: direxag@sltnet.lk

Mrs Ruwani Deepika Munaweera
 Senior Deputy Director
 Sri Lanka Standards Institution (SLSI)
 17, Victoria Place, Elvitigala Mawatha, Colombo 08, Sri Lanka
 Phone: +94 11 2671567-72
 Fax: +94 11 2672614
 Email: deepika@slsi.lk

Mr B. Sarada. M. De SILVA
 Chairman
 The Spice Council of Sri Lanka
 42 - 9, Rosmead Place, Colombo 07, Sri Lanka
 Phone: 2147483647
 Fax: +94112512788
 Email: saradads@sltnet.lk

Mr W. M. R. W. Wijekoon
 Research Officer
 Central research station
 Department of export agriculture
 Matale
 Sri Lanka
 Phone: +94 662222822
 Fax: +94 662222822
 Email: rohanawmrwb@yahoo.com

Sudan - Soudan - Sudán

Prof Asia Mohamed Elhassan Ahmed
 Sudanese Standards and Metrology Organisation
 Jamaa, Street Khartoum, P.O, Box 13573
 Phone: +249 912207959
 Fax: +249 1 83 765726
 Email: asia_alhassan@yahoo.com

Mrs Eiman Hamid Mohamed Ali
 Chemist
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Jamaa Street, Khartoum
 P.O. Box 131573
 Phone: +249 908777982
 Fax: +249 183 765726
 Email: eiman67@yahoo.com

Sweden - Suède - Suecia

Mrs Carmina Ionescu
 Codex Coordinator
 National Food Agency
 Box 622 SE-751 26 Uppsala, Sweden
 Phone: +46 18 175601
 Email: carmina.ionescu@slv.se

Switzerland - Suisse - Suiza

Mrs Franziska Franchini
 Scientific Advisor
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 Food and Nutrition Division, CH-3003 Bern,
 Switzerland
 Phone: +41 31 324 93 71
 Email: franziska.franchini@blv.admin.ch

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Vice-Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Federal Food Safety and Veterinary Office, FSVO
 CH-3003 Bern, Switzerland
 Phone: +41 31 322 00 41
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

Thailand - Thaïlande - Tailandia

Ms Saengmanee Chingduang
 Plant Pathologist Senior Professional Level
 Horticultural Research Institute, Department of Agriculture
 50 Ladyao, Chatuchak, Bangkok, Thailand 10900
 Phone: +66 29405484#113
 Fax: +66 25614667
 Email: chingdd@hotmail.com

Mr Prateep Arayakittipong
 Standards Officer, Senior Level,
 Office of Standards Development, National Bureau of
 Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Phaholyothin Rd. Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
 Phone: +66 25612277
 Fax: +66 25613357
 Email: prateep_ming@hotmail.com

Ms Ing-Orn Panyakit
Standards Officer, Senior Professional Level
Office of Standards Development, National Bureau of
Agricultural Commodity and Food Standards
50 Phaholyothin Rd. Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
Phone: +66 25612277
Fax: +66 5613357
Email: ingorn2011@gmail.com

United Kingdom - Royaume-Uni - Reino Unido

Mr Brian Bibby
Policy Team Leader
Department for Environment, Food and Rural Affairs
Area 3A, Nobel House, 17, Smith Square, London SW1P 3JR
Phone: 020 7238 5972
Email: brian.bibby@defra.gsi.gov.uk

United Republic of Tanzania - République-Unie de Tanzanie - República Unida de Tanzania

Mr Haji Omar
Standards Officer
Zanzibar Bureau of standards (ZBS)
1136, Tanzania
Phone: +255773150059
E-mail: haji.khamis@zbs.go.tz

United States of America - États-Unis d'Amérique - Estados Unidos de América

Mr Dorian LaFond
International Standards Coordinator
USDA - Agricultural Marketing Service
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW, Washington DC
20250-0247
Phone: +202 690 4944
Fax: +1 202-720-0016
Email: dorian.lafond@ams.usda.gov

Dr George Ziobro
Research Chemist
FDA - Office of Food Safety
5100 Paint Branch Parkway, HFS-316, College Park, MD
20740 USA
Phone: +1 240 402 1965
Email: George.Ziobro@fda.hhs.gov

Ms Mary Frances Lowe
U.S. Codex Manager
U.S. Codex Office; Food Safety and Inspection Service; U.S.
Department of Agriculture
1400+ Independence Avenue SW Washington, DC 202 50
Phone: 202 720 20 57
Fax: 202 720 3157
Email: maryfrances.lowe@fis.usda.gov

Ms Camille Brewer
Director, International Affairs Staff, Office of Food and
Veterinary medicine
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HFS-550, College Park, MD
20740
Phone: 240-402-1723
Fax: 301-436-2618
Email: Camille.brewer@fda.hhs.gov

Mr Kenneth Lowery
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue SW, Room 4861-S, Washington,
DC. 20250
Fax: +1 202 720 3157
Tel: +1 202 690 4042
Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Ms Rebeca Hard
Manager Supplier Quality
ConAgra Foods, Inc.
Five ConAgra Drive, Omaha, NE 68102
Phone: +1 402 240 6788 - +1 402 676 1884
Fax: +1 402 997 8842
Email: rebeca.hard@conagrafoods.com

UNITED NATIONS ORGANIZATIONS – ORGANISATIONS DES NATIONS UNIES – ORGANIZACIONES DE LAS NACIONES UNIDAS

World Health Organization (WHO)- Organisation Mondiale de la Santé (OMS)- Organización Mundial de Sanidad (OMS)

Dr Kunal Bagchi
Regional Adviser, Nutrition and Food Safety
World Health Organization, Regional Office for South-East
Asia,
Indraprastha Estate, New Delhi-110002
Phone: +91-11-23309313
Fax: +91-11-23370197
Email: bagchik@who.int

INTERNATIONAL INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS INTER- GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES – ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES INTERNACIONALES

International Pepper Community (IPC) - Communauté internationale du poivre - Comunidad Internacional de la Pimienta

Mr Subramanian Kannan
Executive Director
International Pepper Community
LINA Building, 4th Floor, J1. H R rasuna said KAV. B-7,
Kuningan, Jakarta-12920
Phone: +62 21 5227664
Fax: +62 21 5224905
Email: ed@ipcnet.org

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES – ORGANIZACIONES NON GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES

Council for Responsible Nutrition (CRN) Conseil pour une Nutrition Responsable - Consejo para una Nutrición Responsable

Dr James Griffiths
VP, Science & International Affairs
Council for Responsible Nutrition
1828 L St, NW
Washington, DC 20036 USA
Phone: 202-204-7662
Fax: 202-204-7701
Email: jgriffiths@crnusa.org

European Salt Producers' Association (EuSalt) - Association européenne de producteurs de sel - Asociación Europea de Productores de Sal

Mr Wouter Lox
Managing Director
EuSalt
Av. De L'Yser 4
1040 Brussels
Belgium
Phone: +3227371090
Fax: +3227371099
Email: wouter.lox@eusalt.com

International Organization of Spice Trade Associations (IOSTA) - Organización internacional de asociaciones de comercio de especias - Organisation internationale des Associations de commerce des épices

Mrs Cheryl Deem
Secretariat
IOSTA
1101 17th St. NW Suite 700 Washington DC 20036 USA
Fax: +1 202 463 8998LF
Email: cdeem@astaspice.org

International Organization for Standardization - Organisation Internationale de Normalisation - Organización Internacional de Normalización

Mr Kumar Anil
Scientist F & Head
Bureau of Indian Standards & Secretary ISO - TC34 - SC7
Spices, Culinary Herbs & Condiments
Phone: 9717006488
Fax: 011- 23231128
Email: kanil@bis.org.in

Codex Secretariat – Secrétariat du Codex - Secretaría del Codex

Ms Annamaria Bruno
Senior Food Standards Officer
Joint FAO - WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 56254
Email: annamaria.bruno@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO - WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 56626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Indian Secretariat - Secrétariat indien - Secretaría de la India

Dr P.S. Sreekantan Thampi
Organizing Secretary, CCSCCH & Deputy Director
Spices Board India
Cochin 682025, India
Phone: +91 9447435059 - 0484- 2333606
Fax: +91 484 2333606
Email: drpssthampi2000@gmail.com;
ccschthampi@gmail.com

Mr Gaurav Dwivedi
Liaison Officer, CCSCCH
Spices Board India
Cochin 682025, India
Phone: +91 9020120612
Fax: +91 484 2333606
Email: gauravdwivedi.sb@gmail.com;
ccsch.gaurav@gmail.com

Mrs Geethu B
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: +91 9446783159
Fax: +91-484-2333606
Email: ccschgeethu@gmail.com

Mr Husein Zuzer Kapadia
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: +91-9323904882
Fax: +91-484-2333606
Email: ccsch.husein@gmail.com

Mr Gobinda Dey
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: +91 8593988289
Fax: +91 484-2333606
Email: ccsch.gobinda@gmail.com

Technical Secretariat

Mr Zavier T. V
Scientist-A
Quality Evaluation Laboratory - Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: 9495668125 - 0484 2333610
Fax: 0484 2331213
Email: zaviersbqel@gmail.com; ccsch.zavier@gmail.com

Mrs Lakshmi Hariharasubramanian
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: +91-9961722325
Fax: 91-484-2333606
Email: ccschlakshmi@gmail.com

Annexe II**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME POUR LE POIVRE NOIR, BLANC ET VERT (NBV)****Introduction**

Le poivre noir et le poivre blanc (*Piper nigrum* L. de la famille des Pipéracées) sont parmi les plus anciens produits commercialisés dans le monde, quelle que soit la région géographique. Récemment, ce commerce s'est élargi pour inclure les baies de poivre vert déshydratées de la même famille. Les baies de poivre noir, blanc et vert seront désignées dans la présente proposition par poivre NBV, nom commun du poivre de *Piper nigrum*, à ne pas confondre avec les piments de l'espèce *Capsicum annuum*. Le poivre NBV se présente sous la forme de baies entières ou en poudre et non de gousses comme les espèces capsicum. On appelle le poivre NBV le 'roi des épices' car il est plus utilisé qu'aucune autre épice dans le monde. Les baies de poivre noir séchées sont, en valeur monétaire, l'épice dont le commerce est le plus répandu dans le monde, et représentent près de 30 pour cent de toutes les épices importées dans le monde. Comptant parmi les plus anciennes denrées commercialisées, les baies de poivre NBV ont un impact sur l'économie et la gastronomie de chaque pays producteur et importateur.

En l'absence d'une norme internationale relative à la qualité des baies de poivre NBV, le commerce est régi par toute une gamme de normes nationales et privées fixées par les pays producteurs et/ou importateurs. Cette superposition de normes avec des définitions et des interprétations différentes des classes et spécifications peut compliquer les importations et les exportations. Par exemple, le Brésil, l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie et le Viet Nam ont chacun une norme nationale; de plus l'Association européenne des épices (ESA) a établi des spécifications minimales de qualité, les membres de l'Association canadienne des épices doivent se conformer aux normes gouvernementales stipulées à la Division 7 du Règlement sur les aliments et drogues, et la Communauté internationale du poivre a édicté ses propres normes. Les exigences de qualité les plus importantes comme par exemple les teneurs en humidité, en matières étrangères et en pipérine diffèrent selon les normes nationales et celles des groupes professionnels.

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de la présente norme est d'élaborer des critères de qualité internationaux harmonisés pour les différents types de produits à base de poivre NBV obtenus à partir de *Piper nigrum* afin de faciliter le commerce international et la protection des consommateurs.

Le champ d'application de la norme couvre le poivre - *Piper nigrum* – sec et/ou déshydraté, c'est-à-dire, les baies de poivre entières, broyées ou concassées ou moulues proposées à la production alimentaire industrielle et à la consommation directe, y compris à des fins de restauration ou de reconditionnement, selon les besoins. L'objectif est d'élaborer une norme du Codex fondée sur des caractéristiques mesurables ainsi que sur tout autre facteur afin d'accroître la transparence des échanges.

2. Pertinence et actualité

Le poivre NBV est parmi les plus anciens produits faisant l'objet d'échanges internationaux. Il est produit dans de nombreux pays comme le Brésil, le Cambodge, la Chine, l'Équateur, l'Inde, l'Indonésie, Madagascar, la Malaisie, le Sri Lanka, la Thaïlande et le Viet Nam. Les producteurs de poivre sont de petits exploitants agricoles et des agriculteurs marginaux dans des pays en développement, et il est important d'établir une norme afin de renforcer la transparence et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce. En 2011, la production de poivre NBV dans les 20 pays producteurs les plus importants était estimée à 460 865 tonnes pour une valeur de près de 960 millions d'USD, soit 2 084,28 dollars la tonne en moyenne; le volume des échanges internationaux des 20 pays les plus importants qui en font le commerce s'élevait à 223 966 tonnes pour une valeur de 1,3 milliard d'USD, soit une valeur moyenne de 5 835,60 USD la tonne.

L'importance historique et actuelle du poivre NBV pour les producteurs, les négociants et les consommateurs justifie l'élaboration d'une norme Codex fondée sur ses caractéristiques organoleptiques. Celle-ci permettra de supprimer les divergences qui existent entre les différentes normes nationales et celles fixées par des associations professionnelles et d'instaurer la transparence dans les activités commerciales des pays producteurs et des centres de réexportation. Comme toujours, la norme Codex sera élaborée en tenant compte des intérêts de toutes les parties concernées. La norme proposée

reposera sur les principes de la protection des consommateurs et des pratiques loyales dans le commerce. La présente proposition vient en appui à l'année internationale de l'agriculture familiale déclarée pour 2014.

3. Les principales questions à traiter

Les principaux aspects du produit à aborder dans la norme sont les exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire afin de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire:

- Définition du produit - Définir le produit comme étant 'le poivre NBV séché ou déshydraté, avec une référence au genre et aux espèces et/ou types variétaux si nécessaire'.
- Composition - Inclure des dispositions relatives aux ingrédients de base et autres ingrédients autorisés. Fixer les teneurs en humidité pour les grains de poivre entier et autres types de poivre, ainsi que les teneurs en pipérine, en huile essentielle et autres valeurs.
- Types - Énumérer ou décrire les différentes formes sous lesquelles se présente le poivre, y compris le calibre des grains entiers, des fragments et/ou de la poudre et les tolérances admises.
- Catégories/ critères de qualité - notamment des dispositions concernant la couleur, l'odeur, le goût, la texture, le classement 'd'unités défectueuses' par rapport à 'l'acceptation de lots en fonction des défauts autorisés'.
- Tolérances de qualité.
- Dispositions pour l'étiquetage et le marquage du produit, conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.
- Dispositions en matière d'hygiène, de contaminants, de résidus de pesticides, d'étiquetage et de conditionnement avec référence aux documents existants du Codex.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée satisfera à ce critère car elle permet:

- de promouvoir la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- d'offrir une meilleure assurance que la qualité du produit est conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- de parvenir à une normalisation des propriétés des différentes variétés permettant de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

En outre, l'élaboration de la norme sera utile de manière générale à de nombreux pays et plus particulièrement aux pays en développement car ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de poivre.

Critères applicables aux produits

(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Selon la Communauté internationale du poivre (International Pepper Community – IPC), la production mondiale de poivre NBV a été de 329 350 tonnes en 2012, dont 261 235 tonnes de poivre noir et 68 115 tonnes de poivre blanc. On produit du poivre NBV dans de nombreux pays et notamment le Viet Nam, l'Indonésie, l'Inde, le Brésil, le Cambodge, la Chine, l'Équateur, Madagascar, la Malaisie, le Sri Lanka, et la Thaïlande. Les principaux pays producteurs, qui représentent environ 85 pour cent du commerce mondial du poivre, font partie de la Communauté internationale du poivre (IPC), une organisation intergouvernementale régionale. L'IPC a été créée en 1972 sous les auspices de la Commission économique et sociale pour l'Asie et le Pacifique (CESAP).

Structure des échanges internationaux

Exportations	Monde (en tonnes)
2009	291125
2010	290234
2011	279225
2012	265987

Source : Centre du commerce international (ITC), Genève

Importations	Monde (en tonnes)
2009	266859
2010	306276
2011	280831
2012	255388

Source : Centre du commerce international (ITC), Genève

(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Le commerce du poivre NBV continue de croître malgré l'absence d'une norme internationale harmonisée, mais il n'en reste pas moins qu'une telle norme est nécessaire pour améliorer l'efficacité des marchés. Les échanges de poivre NBV sont régis par des normes nationales ou professionnelles différentes. Ces normes correspondent soit i) aux caractéristiques du produit local résultant des conditions géo-climatiques, de la variété cultivée, des pratiques de production ou de commerce, ou ii) aux souhaits du secteur professionnel sur la base de son interprétation de la demande des consommateurs. Les autres normes pour le poivre NBV reposent pour l'essentiel sur le type de produit fini, c'est-à-dire entier, ou destiné au broyage, au concassage ou à la mouture.

En l'absence d'un langage commercial commun, les producteurs et les négociants trouvent fastidieux et/ou difficile de communiquer avec de nouveaux clients. Le commerce du poivre NBV est parfois déséquilibré, et repose sur les exigences de l'acheteur ou du vendeur. De ce fait, la résolution à l'amiable des litiges relatifs à la qualité est quasi impossible et se termine souvent par l'insatisfaction de l'une des parties. Il serait donc utile que le commerce international du poivre NBV soit régi par une seule norme Codex harmonisée. L'élaboration d'une norme Codex permettra aux différentes parties prenantes d'harmoniser leurs différentes exigences afin de faciliter le commerce international.

(c) Potentiel commercial au plan international ou régional

Selon le Centre du commerce international (ITC) de Genève, le volume total des exportations de poivre en 2012 étaient de 265987 t. Il y a en permanence une forte demande pour le poivre NBV sous toutes ses formes.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques du poivre NBV tel qu'il est commercialisé, en grains entiers, déshydratés ou en poudre, les exigences de couleur, les teneurs en huile volatile, en cendre et en humidité maximale ainsi que les défauts admis constituent des paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Par ailleurs, l'existence de plusieurs normes privées et publiques avec les mêmes paramètres et la même nomenclature augmente les chances d'élaborer avec succès une norme Codex pour ce produit.

(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe actuellement pas de norme internationale pour le poivre NBV adoptée par le secteur public au niveau mondial. Le secteur public établit les règles, crée un environnement propice au commerce et est responsable de la protection des consommateurs. La nouvelle norme proposée renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce du poivre en établissant une norme de qualité convenue au plan international.

(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

La norme s'appliquera au poivre noir, blanc et vert (NBV) sec et déshydraté, sous sa forme entière,

broyée, concassée et moulue.

(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

- i. Communauté internationale du poivre : classes de poivre entier, blanc et noir.
- ii. Organisation internationale des associations de commerce des épices (IOSTA) (Association européenne des épices Spécifications minimales de qualité)
- iii. Organisation internationale de normalisation (ISO)

L'Organisation internationale des associations de commerce des épices (IOSTA), la Communauté internationale des épices, le Congrès international des épices et l'Organisation mondiale des épices ont déjà débattu de la nécessité d'une norme internationale pour le poivre NBV.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est conforme au Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius pour 2014 – 2019, en particulier l'Objectif stratégique n° 1 (Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et naissants relatifs aux aliments) et vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le poivre NBV destiné à la consommation humaine. Elle est aussi conforme à l'Article 1 a) des statuts de la Commission du Codex Alimentarius '*protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire*'.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Cette proposition vise l'élaboration d'une nouvelle norme Codex et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex. Une fois élaborée, la norme comprendra toutefois des références aux textes existants et pertinents du Codex élaborés par des comités s'occupant de questions générales.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

La Commission du Codex Alimentarius n'a pas à fournir d'avis scientifiques à ce stade et il n'est pas prévu que des avis de ce type seront requis pendant l'élaboration de la norme. Les recherches publiées par les organisations internationales, les organisations professionnelles et les milieux universitaires seront utilisées et/ou contribueront directement à l'élaboration de la norme.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Les contributions techniques d'organes externes comme l'Organisation internationale de normalisation (ISO), la Communauté internationale du poivre (IPC), l'American Spice Trade Association (ASTA), l'Association européenne des épices (ESA) et des pays producteurs de poivre seront demandées et utilisées au cours de l'élaboration de la norme.

9. Calendrier proposé

L'élaboration de la norme devrait se dérouler selon le calendrier qui est proposé ci-après.

DATE	PROGRÈS ET PROCÉDURES
1 ^{er} CCSCCH	Examen de nouveaux travaux par la 1 ^{ère} session du CCSCCH
Juillet 2014	Examen critique des propositions de nouveaux travaux par le CCEXEC; Approbation de la proposition de nouveaux travaux par la Commission.
2 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 3 par la 2 ^{ème} session du CCSCCH
Juillet 2016	Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius
3 ^{ème} CCSCCH	Examen à l'étape 6 par la 3 ^{ème} session du CCSCCH
Juillet 2017	Adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius

Annexe III**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME POUR LE CUMIN
(entier et moulu)****Introduction**

Le cumin (*Cuminum cyminum* L.) de la famille des Apiaceae est parmi les épices du monde qui ont le plus de succès. Il est originaire d'Égypte et d'Inde, et est également cultivé en Chine, en Iran, dans la région de la Méditerranée et en Syrie.

On cultive le cumin dans les régions tropicales et on estime la production mondiale à 300 000 tonnes. Le cumin qui est l'une des plus anciennes épices mineures utilisées par l'homme, a un arôme caractéristique agréable dû à sa teneur en huile volatile, dont le principal constituant est l'aldéhyde de cumin.

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif des travaux envisagés est d'élaborer une norme mondiale pour le cumin obtenu à partir de la variété *Cuminum cyminum* de la famille des Apiaceae sous forme de graines entières ou moulues. Il existe un commerce international de cumin provenant de différents pays, dont les principaux sont l'Égypte, l'Inde, l'Iran et le Moyen-Orient.

L'établissement d'une norme mondiale a pour objectif de définir les caractéristiques qualitatives du produit, en particulier la couleur, la taille des graines, leur pureté, les principes actifs comme l'aldéhyde de cumin et tout autre facteur utile aux fins de la consommation des graines entières ou moulues de cumin.

2. Pertinence et actualité

Le cumin est produit et fait l'objet d'un commerce dans le monde entier et les principaux pays producteurs / commerçants sont : l'Égypte, l'Inde, le Pakistan et le Moyen-Orient.

Presque tous les pays producteurs de cumin sont des pays en développement et les principaux producteurs sont des petits exploitants agricoles et des agriculteurs marginaux. Il est donc important d'établir une norme pour le cumin qui définisse les caractéristiques de qualité et en particulier les principes actifs, la masse volumique apparente, la taille, etc.

3. Les principales questions à traiter

Au cours de l'élaboration de la norme pour le cumin, il conviendra de veiller essentiellement à :

- i. Établir les exigences minimales de qualité s'appliquant au cumin, outre les paramètres de qualité tels que la propreté de la graine, la présence de matières étrangères, etc. ;
- ii. Définir les catégories qui permettront de classer le cumin en fonction de paramètres de qualité reposant sur les caractéristiques des graines ;
- iii. Fixer les limites de tolérance concernant la qualité et la taille du cumin conditionné sous forme de graines entières et en poudre ;
- iv. Inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé ;
- v. Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de marquage du produit, conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* du Codex ; et
- vi. Les dispositions relatives à hygiène, aux contaminants, aux résidus de pesticides et aux méthodes d'analyse selon les documents existants du Codex.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux**Critère général**

L'élaboration de la norme pour le cumin serait utile de manière générale à de nombreux pays et plus particulièrement aux pays en développement, dans la mesure où ces derniers en sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs.

Critères applicables aux produits

(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Pays	Production (en tonnes)
Inde	250000
Syrie	10000
Turquie	8000
Iran	7000
Chine	5000
Afghanistan	4000

Source : Congrès mondial des épices 2012

Structure des échanges internationaux

Exportations	Monde (en tonnes)
2009	99496
2010	81401
2011	104991
2012	99362

Source : Centre du commerce international (ITC), Genève

Importations	Monde (en tonnes)
2009	103771
2010	108884
2011	102621
2012	111318

Source : Centre du commerce international (ITC), Genève

Les données ci-dessus se rapportent aux pays suivants: Afghanistan, Arabie saoudite, Chine, Égypte, Espagne, Inde, Israël, Liban, Pakistan, Royaume-Uni, Singapour, Syrie, Turquie, etc.

Les principaux pays importateurs sont l'Afrique du Sud, le Brésil, le Canada, la Colombie, l'Équateur, les États-Unis d'Amérique, le Japon, la Malaisie, le Mexique et l'Union européenne.

(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

S'agissant d'un produit faisant l'objet d'échanges commerciaux largement développés, le cumin a son importance dans la vie quotidienne, partout dans le monde. Il existe des différences entre les pays pour la qualité du produit en termes de pourcentage d'humidité, de teneur en cendres, en huile volatile, de brisures, d'impuretés, etc. Ainsi, chaque pays producteur applique depuis longtemps déjà ses propres classes et spécifications et il existe ainsi différentes normes en vigueur, par exemple en Inde, en Chine, en Égypte, en Syrie, en Turquie, etc.

Le cumin est importé pour des applications diverses. Il sert directement en cuisine en grains entiers ou moulus. Son commerce s'organise donc en fonction des exigences des consommateurs. Les échanges de cumin se font aux conditions fixées d'un commun accord par les pays producteur et importateur pour ce qui est des classes et des spécifications. Il serait donc utile d'avoir une Norme Codex.

Des organisations internationales telles que l'ISO ont une norme pour le cumin. De nombreuses conventions, y compris le Congrès mondial des épices, ont abordé la question de l'harmonisation des classes et des spécifications relatives au cumin. Le cumin qui est produit dans des pays en développement et commercialisé dans le monde entier, non seulement par les exportateurs mais aussi par des importateurs qui le réexportent, est donc soumis à des législations nationales diverses. Afin de surmonter les obstacles au commerce international qui en découlent ou pourraient en découler, il est essentiel de réunir toutes les normes existantes en une norme unique et exhaustive, acceptée à tous les niveaux, partout dans le monde.

En éliminant les ensembles de règles et réglementations (quelquefois contradictoires), les entraves au commerce diminueront.

(c) Potentiel commercial au plans international ou régional

Le marché mondial des épices et herbes aromatiques importées se chiffre à plus de 2,8 milliards d'USD. Le cumin, qui compte parmi les principaux produits en termes de valeur, en représente 2,8 pour cent. Les principaux pays importateurs sont l'Afrique du Sud, le Brésil, le Canada, la Colombie, l'Équateur, les États-Unis d'Amérique, le Japon, la Malaisie, le Mexique et l'Union européenne. L'Inde à elle seule représente plus de 85 pour cent de la production mondiale de cumin, suivie par la Syrie (3,5 pour cent) et la Turquie (2,8 pour cent).

On s'attend à une augmentation de la demande mondiale de cumin à l'avenir, principalement à cause de l'augmentation du nombre d'applications en cuisine qui traversent les frontières.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques du cumin, de la culture à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Il s'agira notamment de définir les graines en fonction de leur masse volumique apparente, de leur taille (pour les graines entières), de leur teneur en huile volatile et des matières étrangères. Il y a des normes en vigueur dans différents pays ainsi qu'à l'ISO, ce qui indique l'aptitude à la normalisation moyennant une harmonisation.

(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe aucune norme générale de produits couvrant le cumin dans le cadre du Codex. Les nouveaux travaux permettront de favoriser le commerce du cumin par l'établissement d'une norme de qualité reconnue au plan international.

(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.

La norme proposée s'appliquera au cumin (en grains et moulu). Les différentes formes de cumin, comme le cumin en grain et moulu seront examinées individuellement dans ce cadre.

(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

- i. Organisation internationale de normalisation (ISO)
- ii. American Spice Trade Association: Cleanliness Specification for Spices, Seeds and Herbs (spécifications relatives à la présence d'impuretés dans les épices, les graines et les herbes aromatiques).

La nécessité d'élaborer une norme internationale pour le cumin a été examinée à l'occasion de plusieurs réunions de l'Organisation internationale des associations de commerce d'épices (IOSTA), et dans le cadre du Congrès mondial des épices. À l'exception de l'ISO, aucun autre organisme international n'a entrepris de travaux en vue de l'établissement d'une norme internationale pour le cumin.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

La proposition est conforme à la vision stratégique définie dans le Plan stratégique 2014 -2019, en particulier aux Objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1. Elle vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le cumin destiné à la consommation humaine, afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Elle contribue aussi à assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce car elle permettra aux agriculteurs d'évaluer leur produit en fonction de normes de qualité et donc d'en optimiser la valeur monétaire.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Cette proposition vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes existants du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Il n'est pas prévu à ce stade de demander des avis scientifiques d'experts. Il sera fait appel, si nécessaire, aux recherches publiées par des organisations internationales au cours de l'élaboration de la norme.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Les contributions techniques de l'ISO, de l'American Spice Trade Association et de l'IOSTA (Association européenne des épices) seront les bienvenues, puisque celles-ci ont déjà effectué des travaux sur ce sujet.

9. Calendrier proposé

L'élaboration de la norme devrait se dérouler selon le calendrier qui est proposé ci-après.

DATE	PROGRÈS ET PROCÉDURES
1 ^{er} CCSCH	Examen de nouveaux travaux par la 1 ^{ère} session du CCSCH
Juillet 2014	Examen critique des propositions de nouveaux travaux par le CCEXEC; Approbation de la proposition de nouveaux travaux par la Commission.
2 ^{ème} CCSCH	Examen à l'étape 3 par la 2 ^{ème} session du CCSCH
Juillet 2016	Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius
3 ^{ème} CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 3 ^{ème} session du CCSCH
Juillet 2017	Adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius

Annexe IV**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR L'ORIGAN****1. Objectif et champ d'application de la norme**

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme mondiale pour l'origan déshydraté ou séché, broyé ou moulu [*Origanum* spp. L.] de la famille des *Lamiaceae* destiné à être fourni aux consommateurs après une préparation appropriée. La norme abordera toutes les espèces et variétés d'origan présentant un intérêt commercial.

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité de l'origan dans le cadre du commerce international.

2. Pertinence et actualité

Compte tenu de la croissance de la production et du commerce mondial de l'origan, il est nécessaire d'établir des normes qui feront référence à l'identité et la qualité de ces espèces sous tous les aspects, notamment la salubrité, l'hygiène, les composants, la teneur en humidité, la granulométrie, la couleur extractible, les cendres et les corps étrangers, établissant ainsi un cadre de référence convenu par consensus mondial entre les pays qui produisent, commercialisent et consomment ce produit. De plus, l'élaboration d'une norme du Codex pour l'origan permettra de mieux protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce, conformément aux divers accords internationaux en vigueur.

Le genre *Origanum* est originaire d'Europe et d'Asie. Dans sa zone de répartition, c'est dans la région orientale de la Méditerranée que la diversité taxonomique est la plus riche avec 75 pour cent des espèces du genre, alors qu'il n'y a que quelques taxons dans la région occidentale de la Méditerranée.

Environ 70 pour cent des espèces sont endémiques, et existent dans des zones clairement définies de l'aire de répartition, comme c'est le cas de *O. amanum* Post. En revanche, la répartition géographique d'*O. vulgare* L. et de ses sous-espèces est plus vaste dans l'aire d'origine du genre, et s'étend des Açores à Taïwan.

En raison de son importance économique à l'échelle mondiale, l'origan est l'une des principales herbes aromatiques cultivées dans les milieux tempérés (Olivier, 1997). On estime la production mondiale à 60 000 tonnes par an, calculées pour une superficie de 34 000 hectares (SAGPYA, 2005). Ce chiffre ne concerne que les feuilles séchées et exclut le produit frais utilisé pour les produits congelés et pour l'extraction des huiles et des oléorésines.

Les principaux pays producteurs sont les États-Unis, le Mexique, la Turquie, la Grèce, Israël et le Maroc.

3. Les principales questions à traiter

La norme couvrira les caractéristiques d'identité et de qualité sous tous les aspects, la sécurité sanitaire, la salubrité, l'hygiène, les éléments constitutifs, la teneur en humidité, la couleur extractible, les cendres, les corps étrangers et l'étiquetage afin d'obtenir un produit qui présente les caractéristiques voulues et de protéger la santé des consommateurs. Cette norme devra donc:

- Établir les exigences minimales de qualité applicables à l'origan déshydraté ou séché, broyé ou moulu, y compris les paramètres de qualité et autres exigences.
- Examiner la possibilité de définir des catégories d'origan en fonction de ses caractéristiques/sa qualité et établir des tolérances pour la qualité.
- Inclure les dispositions à respecter en matière de marquage et d'étiquetage du produit, conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* du Codex.
- Inclure des dispositions sur les contaminants faisant référence à la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* et sur les LMR pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.
- Inclure des dispositions faisant référence au *Principes généraux d'hygiène alimentaire* du Codex.
- Des méthodes d'analyse.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses. La qualité que le produit doit présenter pour être conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments.

L'élaboration d'une norme pour l'origan serait très utile aux pays en développement car ils en sont de grands producteurs, exportateurs et aussi consommateurs.

Critères applicables aux produits

(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Il existe des informations indiquant que l'origan déshydraté ou séché, broyé ou moulu (*Origanum spp. L.*) se classe au premier rang dans le monde pour ce qui concerne la production et le commerce des herbes aromatiques à usage culinaire. Il n'existe pas encore de chiffres exacts, mais ils deviendront disponibles à mesure que le projet avancera.

Les données statistiques disponibles indiquent aussi que la tendance du commerce mondial de l'origan est à la hausse étant donné l'intérêt que portent les consommateurs aux aliments naturels, fonctionnels et sains. Les tableaux suivants indiquent les principaux pays impliqués dans le commerce mondial de ce produit:

Tableau 1: Principaux pays importateurs d'origan - 2012 (Source: COMTRADE)

	Pays importateur	En millions d'USD	En pourcentage
1	États-Unis d'Amérique	272,48	16
2	Japon	198,51	10
3	Allemagne	224,55	10
4	Singapour	113,57	5
5	Chine, RAS de Hong-Kong	100,03	5
6	Chine	62,91	4
7	France	81,80	4
8	République de Corée	78,09	4
9	Malaisie	66,92	4
10	Canada	71,38	4
-	Autres pays	743,47	34

Tableau 2: Principaux pays exportateurs d'origan - 2012 (Source: COMTRADE)

	Pays exportateur	En millions d'USD	En pourcentage
1	Chine	652,81	36
2	Inde	165,03	10
3	Allemagne	143,26	7
4	Égypte	123,55	4
5	États-Unis d'Amérique	87,79	4
6	Chine, RAS de Hong-Kong	59,83	3
7	Pologne	59,37	3
8	Singapour	61,74	3
9	France	51,69	3
10	Mexique	42,85	3
-	Autres pays	546,16	25

Selon les données disponibles actuellement, l'origan se plaçait au troisième rang des produits aromatiques exportés en 2009, derrière la camomille et la coriandre. Les marchés sont généralement le Brésil, l'Espagne, la France et l'Uruguay.

(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Il n'y a pas pour le moment d'obstacle connu au commerce de l'origan dans le monde, bien que l'on constate une augmentation des exigences concernant les paramètres de qualité et de sécurité sanitaire pour tous les

produits alimentaires. Ce travail permettra toutefois d'établir des règles spécifiques reconnues qui aideront à stimuler le commerce international de ce produit.

Au cours de séminaires et d'autres événements, les pays ont déclaré leur désir de fournir des produits originaux de bonne qualité en termes d'odeur, de goût et d'autres caractéristiques.

Par ailleurs, les pays producteurs et les pays importateurs d'herbes aromatiques et d'épices appliquent diverses règles obligatoires ou privées sur l'identité et la qualité qui ont des caractéristiques communes. Nous pensons qu'une norme Codex pourra intégrer ces critères dans une norme unique acceptée sur le plan international. Elle permettrait de réduire d'éventuels entraves au commerce et fournirait un cadre juridique exhaustif fixant les exigences minimales acceptables sur le plan international pour l'origan.

(c) Potentiel commercial au plans international ou régional

La demande internationale pour l'origan a augmenté.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de l'origan, depuis sa culture jusqu'à la récolte, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Cette norme comprendra une définition du produit en termes de catégorie, d'odeur, de goût, d'humidité, de cendre, d'extrait d'éther, de fibre, de granulométrie, de matière étrangère, de contaminants, de conditionnement et de présentation.

(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas de norme générale de produits couvrant l'origan. Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce en établissant une norme de qualité convenue au plan international.

(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.

Une norme unique pour l'origan du genre *Origanum* L. couvrira toutes les variétés commercialisées dans le monde.

(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Des documents normatifs ont été élaborés par d'autres organisations comme par exemple la norme internationale ISO 7925 qui définit l'identité et la qualité de l'origan séché (*Origanum vulgare* L.): feuilles entières ou en poudre - spécifications.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour l'origan est conforme à l'objectif visant à promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex au sein de la législation nationale des différents pays concernés et à faciliter le commerce international. Cette proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à la définition d'exigences qualitatives minimales pour l'origan (*Origanum* spp. L.) destiné à la consommation humaine, avec pour objectif de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La proposition correspond à l'objectif 1.1 : 'Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius' du Plan stratégique du Codex 2014-2019.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes existants du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales. En fait, aucun organisme dans le monde n'a élaboré de norme comparable pour l'origan.

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques

Les informations publiées par le Groupe de travail de recherche national chargé de la caractérisation de l'origan ont été utilisées comme référence. Si d'autres données s'avéraient nécessaires lors de l'élaboration de la présente norme, ce groupe ou d'autres groupes d'experts pourront être consultés.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Il n'est pas prévu qu'une contribution technique d'un organe externe sera nécessaire.

9. Calendrier proposé

DATE	ÉTAT D'AVANCEMENT ET PROCÉDURES
1 ^{er} CCSCH	Examen de nouveaux travaux par la 1 ^{ère} session du CCSCH
Juillet 2014	Examen critique des propositions de nouveaux travaux par le CCEXEC; Approbation de la proposition de nouveaux travaux par la Commission.
2 ^{ème} CCSCH	Examen à l'étape 3 par la 2 ^{ème} session du CCSCH
Juillet 2016	Adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius
3 ^{ème} CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 3 ^{ème} session du CCSCH
Juillet 2017	Adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius