



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

Septième Session

Kochi, Kerala, Inde

29 janvier – 2 février 2023

PROJET DE NORME POUR LA PETITE CARDAMOME SÉCHÉE

(Étape 6/7)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Inde et coprésidé par le Guatemala et l'Iran (République islamique d')¹)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 6/7 sur le projet de norme pour la petite cardamome séchée (**annexe I**) doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire CL 2023/02/OCS-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

INTRODUCTION

1. Le 6^e du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH6, 2022)² a convenu de transmettre : i) l'avant-projet de norme pour la petite cardamome séchée à la CAC45 pour adoption à l'étape 5; et ii) les dispositions sur l'étiquetage et les méthodes d'analyse au CCFL et au CCMAS, respectivement, pour approbation.
2. La CAC45 a adopté l'avant-projet de norme pour la petite cardamome séchée à l'étape 5.
3. Le CCFA53 a approuvé la disposition sur les additifs alimentaires dans le projet de norme pour la petite cardamome séchée avec une petite correction éditoriale³. Le CCFL47 a approuvé les dispositions d'étiquetage du projet de norme pour la petite cardamome séchée⁴. Le CCMAS42 n'a pas approuvé les méthodes proposées par le CCSCH, y compris la norme pour la petite cardamome séchée, et a accepté de les renvoyer pour un examen plus approfondi⁵.

MANDAT

4. Le CCSCH6 est convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Inde et coprésidé par le Guatemala et l'Iran (République islamique d'), travaillant en anglais uniquement, pour

¹ Les membres du GTE sont : Le Brésil, le Canada, le Chili, l'Égypte, le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, l'Iran, le Japon, le Maroc, le Nigéria, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, l'Arabie Saoudite, l'Ouganda, les États-Unis d'Amérique et l'IOSTA

² REP22/SCH para 107

³ REP23/FA para. 37 et Annexe IV, Partie B.2

⁴ REP23/FL para. 14

⁵ REP23/MAS, paras 23-25

examiner les paramètres ou les valeurs en suspens, en tenant compte des observations soumises à l'étape 6 ainsi que des discussions lors du CCSCH6.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

5. Quinze (15) membres et un (01) observateur se sont inscrits pour participer au GTE.

6. Le GTE a travaillé via le forum du Codex sur le projet de norme pour la petite cardamome séchée. Le projet a été diffusé pour deux séries de commentaires. Huit (08) membres ont commenté le projet lors de la première série de consultations. Sur la base des observations reçues lors de la première série de consultations, le projet a été révisé et mis à jour avant d'être diffusé pour la deuxième série de consultations. Lors de la deuxième série de consultations, seuls deux (02) membres ont fait part de leurs observations et le projet a donc été révisé et amélioré. La version finale a été distribuée aux membres du GTE pour information.

RÉCAPITULATIF DES DISCUSSIONS

7. Le GTE a discuté des différents aspects du projet de norme pour la petite cardamome séchée et il y a eu un accord général sur la plupart des dispositions, à l'exception des suivantes qui nécessitent des discussions plus approfondies et qui ont été conservées entre crochets: les valeurs pour les cendres totales sur base sèche % p/p (max.) dans les graines, les cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max.), la teneur en humidité % p/p (max.), les huiles volatiles sur base sèche ml/100 g (min.) et les capsules en poudre avec graines.

8. Un membre a soumis une nouvelle section, à savoir « Définition des modes de présentation », pour Cardamome entière gousses/capsules non ouvertes; Cardamome entière gousses/capsules ouvertes; Graines de cardamome; Cardamome en poudre; et Cardamome entière gousses/capsules en poudre, méthodes pour « Capsules ouvertes », et données sur les caractéristiques physiques et chimiques pour la petite cardamome disponibles sur leur marché. Ces points doivent également faire l'objet d'une discussion plus approfondie par le CCSCH7.

CONCLUSION

9. Le GTE a terminé la tâche de préparation du projet de norme pour la petite cardamome séchée conformément aux termes de référence et il est joint à l'annexe I pour examen par le CCSCH7.

RECOMMANDATIONS

10. Le CCSCH7 est invité à examiner le projet de norme pour la petite cardamome séchée joint en Annexe I, en vue de le faire progresser dans la procédure par étapes du Codex.

PROJET DE NORME POUR LA PETITE CARDAMOME SÉCHÉE
(Étape 6/7)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée en tant qu'épices, tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La petite cardamome séchée est un produit obtenu à partir des fruits séchés de la plante *Elettaria cardamomum* (L.) Maton de la famille des *Zingiberaceae* comme décrit dans le tableau 1.

Tableau 1. Nom commun, nom commercial et nom scientifique de la petite cardamome séchée

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Petite cardamome	Cardamome, Cardamome verte	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton

2.2 Modes de présentation

La petite cardamome séchée peut être:

- Entière (gousses/capsules non ouvertes/[capsules ouvertes]);
- Graines (graine obtenue après l'ouverture des gousses/capsules);
- Graines moulues/en poudre (obtenues en broyant des graines séchées uniquement) et/ou [poudre de capsules entières] [obtenues en broyant des capsules entières séchées, y compris les graines]

D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Le produit tel que décrit à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences fixées aux annexes I et II.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur :

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Tableau 1 Caractéristiques chimiques et Tableau 2 Caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3 Classification (facultative)

Si commercialisée comme un produit classé, les dispositions de l'annexe I s'appliqueront en tant qu'exigences minimales.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme moulue/de poudre pour le produit conforme à la présente norme.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments*

pour animaux (CXS 93-1995), du Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

5.2 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015), Annexe III Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom commun du produit doit être tel que décrit à la Section 2.1.

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la section 2.2.

8.2.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine /pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2 Pays de récolte (facultatif).

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives).

8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

Comme décrit à l'annexe III, tableau 1

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

Annexe I

Tableau 1. Caractéristiques chimiques pour la petite cardamome séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Cendres totales sur base sèche % p/p (max.)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max.)	Teneur en humidité % p/p (max.)	Huiles volatiles sur base sèche ml/100g (min.)
Petite cardamome	Entière	9,5	2,5	13	3,5
	Graines	9,5 [8,0]	3	13	3,5
	Graines en poudre	8	3	11	3, (1)*
	Capsules en poudre avec graines	[8] [10]	[2,5]	[12]	[2,7]

*Pour les graines traitées à la vapeur.

Annexe I

Tableau 2. Caractéristiques physiques pour la petite cardamome séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Capsules vides et malformées par nombre/100 capsules (Max)	Capsules immatures et ratatinées %p/p (max)	Graines légères %p/p (max)	Souillures/infestations d'insectes %p/p (max)	Matières externes ¹ %p/p (max)	Corps étrangers ² %p/p (max)	Insectes entiers morts, (En nombres) /100 g (Max)	Insectes vivants, par nombre/100 g (Max)	Excréments de mammifères mg/ kg (max)	Autres excréments, mg/kg, (max)	Moisissure visible % p/p (max)
Petite cardamome	Entière	5	7	S.O	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1,00
	Graines	S.O	S.O	5	S.O	2	S.O	[4]	0	[6,6]	[2,2]	[1]
	Graines en poudre	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	[S.O]	0	[S.O]	[S.O]	[S.O]
	Capsules en poudre avec graines	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O

S.O* : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro'

¹ Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

² Toute matière étrangère indésirable visible/délectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

Annexe II

Tableau 1. Méthode d'analyse*

Disposition	Méthode ¹	Principe	Type ²
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de la volumétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Souillures/infestations d'insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Capsules immatures et ratatinées	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Excréments de mammifères et/ou autres excréments	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Moisissure visible	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices	Examen visuel suivi de la gravimétrie	IV
Capsules vides et malformées	ISO 1907:1984	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Insectes entiers vivants/morts	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Graines légères	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I

¹ La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

² Selon la définition des « types de méthode d'analyse » conformément à la section II du Manuel de procédure du Codex

* Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées »