



PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Quatrième session

Thiruvananthapuram, Kerala, Inde, 21 - 25 janvier 2019

AVANT-PROJET DE NORME DE GROUPE POUR LES FEUILLES CULINAIRES SÉCHÉES - SPÉCIFICATIONS PARTICULIÈRES AU BASILIC SÉCHÉ

(Étape 3)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Égypte et coprésidé par le Soudan)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des commentaires à l'étape 3 de ce projet devraient le faire conformément aux instructions du document **CL 2018/58 / OCS-CCSCH** disponibles sur la page Web du Codex / Lettres circulaires 2018:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>.

INTRODUCTION

1. Lors de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH2)¹, tenue du 14 au 18 septembre 2015 à Goa, en Inde, le Comité a examiné le rapport du groupe de travail électronique pour fixer la priorité sur dix nouvelles propositions de travaux portant sur le : (i) paprika (Argentine); (ii) basilic (Égypte); (iii) coriandre (Égypte); (iv) piments déshydratés (Inde); (v) ail séché et déshydraté (Inde); (vi) gingembre séché et déshydraté (Inde); (vii) noix de muscade (Indonésie); (viii) safran (Iran); (ix) clous de girofle (Nigéria); et (x) gingembre entier et moulu séché (Nigéria). Le CCSCH2 a également noté que les travaux se sont déroulés conformément aux termes de référence énoncés par le Comité et a pris en compte la charge de travail existante du CCSCH.

2. Le Comité a recommandé (pour approbation) qu'une haute priorité soit accordée par ordre au gingembre séché ou déshydraté (Nigéria), piment séché et paprika (Inde et Argentine), et ail séché (Inde). Une approbation conditionnelle (par ordre de priorité) a été accordée au basilic (Égypte), au safran (République islamique d'Iran) et à la muscade (Indonésie).

3. La réunion CCSCH3, tenue à Chennai, en Inde (du 6 au 10 février 2017), a approuvé la proposition de projet mise à jour sur le basilic en tant que nouvelle activité.

TERMES DE RÉFÉRENCE

4. Le CCSCH3 a également accepté de :

- a. lancer de nouveaux travaux sur l'élaboration de normes pour le basilic dans la catégorie des feuilles séchées ;
- b. établir un groupe de travail électronique, avec l'organisation et la co-organisation respectives de l'Égypte et le Soudan, travaillant en anglais pour préparer la norme de produit proposée pour tous les produits commercialisés sous le nom de basilic dans la catégorie « feuilles séchées »

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

5. Le groupe de travail électronique a commencé ses travaux en mai 2017 et ses résultats ont été soumis au cours des 1er et 2e cycles ; et les travaux étaient prévus de septembre 2017 à mai 2018.

6. Les observations de tous les membres du groupe de travail électronique ont été prises en compte lors de la préparation du projet final tel que présenté à l'annexe I.

ANALYSE

7. Les points les plus communs relevés par le président du groupe de travail électronique pendant les

¹ REP16/SCH par. 44, 50-54

travaux à partir des observations soumises par les membres du groupe de travail électronique sont les suivants :

- i. consensus général sur les clauses les plus courantes,
- ii. classification scientifique de toutes les espèces de basilic en tenant compte des préoccupations commerciales,
- iii. projet de norme préparé sous le groupe d'épices à feuilles séchées.
- iv. méthode d'échantillonnage et d'analyse nécessitant d'être davantage développée.
- v. différentes observations sur le mode de présentation / forme.

8. Il convient de noter que les caractéristiques physiques / chimiques du projet de norme pour tous les modes de présentation / forme devraient être examinées et décidées lors de la prochaine session, car il n'y a pas de consensus sur certains des paramètres indiqués entre crochets dans les annexes I et II.

CONCLUSIONS

9. Le président du groupe de travail électronique a achevé la tâche conformément au programme de travail. La tâche principale du groupe de travail électronique était d'élaborer un projet de norme sur le basilic. Le président du groupe de travail électronique estime que ces tâches ont été accomplies et que le comité est en mesure de poursuivre les travaux sur cette norme. Une quantité importante d'informations a été recueillie au cours de deux séries d'observations, grâce à une saine consultation avec les membres du groupe de travail électronique pour préparer ce projet comme indiqué à l'annexe I.

RECOMMANDATIONS

10. Le Comité est invité de mener des travaux sur le projet de norme à l'annexe I (à l'étape 3) en tenant compte du mécanisme d'élaboration de ces normes sous forme de groupement.

**PROJET DE NORME DE GROUPE POUR LES FEUILLES CULINAIRES SÉCHÉES
- SPÉCIFICATIONS PARTICULIÈRES AU BASILIC SÉCHÉ
(À l'étape 3)**

1 CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique aux feuilles et fleurs de basilic sous leur forme séchée en tant qu'herbes culinaires définies à la section 2.1 ci-dessous, approvisionnées pour consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant. La norme exclut le produit pour le traitement industriel.

2 DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Les feuilles culinaires séchées couvertes par cette norme (tableau 1) sont vendues sous des formes telles qu'indiquées en 2.2, après des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le broyage et le tamisage.

Tableau 1. Feuilles Culinaires séchées couvertes par cette norme

Nom général	Nom spécifique	Nom scientifique
Basilic		<i>Ocimum basilicum</i> L.
		<i>Ocimum minimum</i> L.
	Basilic américain	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Basilic arbustif	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Basilic camphre	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Basilic sacré	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L.

2.2 Modes de présentation / forme²

Le basilic séché peut être en forme :

- Entière,
- [Morceaux],
- [Écrasé / frotté],
- Moulu / en poudre.

[La taille des morceaux ou des particules selon le mode de présentation en morceaux ou moulu / en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.]

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ [CRITÈRES]

3.1 COMPOSITION

Les feuilles culinaires séchées décrites à la section 2 doivent être conformes aux spécifications énoncées aux annexes I et II.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ [CRITÈRES]

3.2.1 Infestations

Le basilic séché doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visible à l'œil nu, [avec correction, si nécessaire, pour une vision anormale].

² D'autres modes de présentation différents de ces trois modes sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

3.2.2 Frelatage

Le basilic séché doit être exempt de tout frelatage économique.

3.2.3 Odeur, saveur et couleur:

Le basilic séché a une odeur typique qui est fraîche et rappelle l'anis avec des accents différents selon le type de produit chimique. Le basilic a un arrière-goût amer. Il doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère ; ou de la moisissure.

Les feuilles de basilic séchées doivent être vert grisâtre.

3.2.4 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux spécifications indiquées à l'annexe II (caractéristiques chimiques) et à l'annexe III (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la conservation de la qualité et sa présentation dans l'emballage.

3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

L'échantillon représentatif prélevé sur un lot qui ne satisfait pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, telles que définies à la section 3.2 (sauf celles basées sur des moyennes d'échantillons), doit être considéré comme un « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux spécifications applicables en matière de qualité, visées à la section 3.2 lorsque le nombre d'unités « défectueuses », tel que défini à la section 3.2, ne dépasse pas le nombre tolérable du plan d'échantillonnage

Pour les facteurs évalués sur une moyenne d'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne satisfait à la tolérance spécifiée et qu'aucun échantillon individuel n'est excessivement hors tolérance.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les anti-agglomérants énumérés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 195 -1995) peuvent être utilisés uniquement dans le basilic moulu / en poudre.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés 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 193-1995).

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

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de cette 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 eau* (CXC 75-2015) annexe III, Épices et plantes aromatiques et autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis 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 conformes à une déclaration appropriée du contenu du produit.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente 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 produit³

8.2.1 Le nom du produit doit être « basilic séché » comme décrit à la section 2.1.

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication de la présentation décrite à la section 2.2.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte (facultatif)**8.4** Identification commerciale

- Classe / Grade, le cas échéant

8.5 Marque officielle d'inspection (facultative)**8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**9.1 Méthodes d'analyse¹**

Paramètre	Méthode	Principe
Eau	ISO760:1978, 938:1980 AOAC 2001.12 ASTA 2.0 AOAC 941.11 AOAC 986.21	Titrage Distillation
Cendre totale	ISO 928 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930 ASTA 4.0	Gravimétrie
Huile volatile	ISO 6571 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation
Matière externe	ISO 927, ISO 3632-2 ASTA 14.1	Examen Visuel
Corps étrangers	ISO 927, ISO 3632-2	Examen Visuel
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique de la FDA numéro 5)	Examen Visuel
Insectes / Excréments / Fragments	Méthode appropriée pour certaines épices de l'AOAC, Chapitre 16, sous-	Examen Visuel

³ Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées sous le nom général de ce produit. Si un nom spécifique est utilisé, le produit doit représenter au moins 80 % des espèces énumérées pour le nom spécifique.

d'insectes	chapitre 14 [ISPM 08 Détermination du statut phytosanitaire dans une zone]	
Dommages causés par les moisissures	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique de la FDA numéro 5)	Examen visuel (mode de présentation en entier) Méthode de détection enzymatique (présentation écrasé)

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

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer

A. Propriétés chimiques du basilic séché

Nom général	Forme	Teneur en eau (Max. %)	Cendre % P / p max	Cendres insolubles % P / p max	Huiles Volatiles mL / 100g (minimum)	Extrait d'éther non volatile, % p / p	Fibre brute, % en masse	Autres propriétés
Basilic	Entier	12	16	2	0,3			
	Morceaux	12	16	2,5	0,3			
	[Écrasé / frotté]	12	16	2,5	0,3			
	Moulu / en poudre	12	16	2,5	0,1			

ANNEXE II

A. Propriétés physiques du basilic séché

Nom général	Forme	Matière externes ⁴ % P / p max	Corps étrangers ⁵ % P / p max	Fragments d'insectes maximum / 10 g	Saleté laissée par les rongeurs Nombre maximum de poils / 10 g	Do- mmages causés par la moi- sissure % P / p max	Nombre total d'insectes morts / 100 g max	Excré- ments de mammifè- res mg / kg max	Feuilles endomma- gées par les insectes, % maximum fraction massique	Autres Excré- ments, mg / Kg max	Autres défauts	
											Nom	Limite
Basilic	Entier	[3,0] [1,0] [0,5]	1,0	1,0		1,0	[1,0] [2,0]	1,0	1,0		Dé- fauts de cou- leur	5
	Morceaux	[3,0] [1,0] [0,5]	1,0	1,0		1,0	[1,0] [2,0]	1,0	1,0			5
	[Écrasé / frotté]	[3,0] [1,0] [0,5]	1,0	1,0		1,0	[1,0] [2,0]	1,0	1,0			
	Moulu / en poudre	[3,0] [1,0]	1,0	1,0		1,0	[1,0] [2,0]	1,0	1,0			5

⁴ Toutes les matières végétales de la plante spécifique autres que la partie requise.

⁵ Toute matière ou corps visible et / ou apparent non généralement associé au produit.

ANNEXE II**LISTE DES PARTICIPANTS**

NO	MEMBRE / OBSERVATEUR	NOM DU PARTICIPANT	COURRIEL
1	ÉGYPTE	Ahmed Mohammed ELHELW (Président)	Helws_a@hotmail.com
2	SOUDAN	Dr. Asia Elhassan (Co-Président)	asiaelhassan@gmail.com
3	ARGENTINE	MARIA FLORENCIA DEMARCO	fdemarco@senasa.gov.ar
4	BRÉSIL	Andre Bispo Oliveira	andre.oliveira@agricultura.gov.br
5	CHILI	Constanza Miranda	codex@achipia.gob.cl
6	COLOMBIE	Giovanny Cifuentes Rodriguez	gcifuentes@minsalud.gov.co giomega2000@yahoo.com
7	UNION EUROPÉENNE	M. Denis De Froidmont	Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu
		La Commission Européenne	sante-codex@ec.europa.eu
8	INDE	Sunil Bakshi	sbakshi@fssai.gov.in
		Ramesh B Natarajan	rameshbabu.n@nic.in
		Mlle. Srilatha C M	srilatha.cm@nic.in
9	IRAN	Fakhrisadat Hosseini	sadat77@gmail.com
		Arasteh Alimardani	qc@novinsaffron.com
		Mojgan pourmoghim	mpourmoghim@yahoo.com
		Nahid gholizadeh	ngh.gholizadeh@gmail.com
10	JAMAÏQUE	Damian Rowe	dcrowe@micaf.gov.jm
11	JAPON	M. Satoru SOENO	satoru_soeno270@maff.go.jp
		M. Shigefumi ISHIKO	shigefumi_ishiko180@maff.go.jp codex_maff@maff.go.jp
12	MEXIQUE	Mlle. Tania Daniela Fosado Soriano	tania.fosado@economia.gob.mx
13	POLOGNE	Mlle. Anna Gierasimiuk	pam@ijhars.gov.pl kodeks@ijhars.gov.pl
14	SUISSE	Mlle. Franziska Franchini	franziska.franchini@blv.admin.ch
15	TURQUIE	Ahmet GÜNGÖR	ahmet.gungor@tarim.gov.tr
16	ÉTATS-UNIS	Marie Maratos	Marie.Maratos@fsis.usda.gov
		George C Ziobro	George.Ziobro@fda.hhs.gov
		Cheryl Deem	Cdeem@astaspice.org
		Dorian A. LaFond	dorian.lafond@ams.usda.gov