

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LE CUMIN

CXS 327-2017

Adoptée en 2017. Amendée en 2021.

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation alimentaire, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Il exclut le cumin destiné à la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le cumin est le produit préparé à partir de graines¹ de *Cuminum cyminum* L. de la famille Apiaceae, ayant atteint un développement approprié pour la transformation; et transformé d'une manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le concassage et le tamisage.

2.2 Modes de présentation

Le cumin peut être proposé sous l'une des modes de présentation suivants :

- a) Entier/intact
- b) Concassé : fendu en deux pièces ou plus
- c) En poudre : transformé en poudres

2.3 Types de variétés

Non applicable.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Teneur en eau

Le cumin (entier, concassé ou en poudre) ne doit pas contenir plus de 10% d'eau.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur

Le cumin doit avoir un arôme et une saveur caractéristiques, qui peut varier en fonction des facteurs ou conditions géo-climatiques. Le cumin séché doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de moisi. Le cumin doit avoir une couleur caractéristique allant de l'ocre-gris au marron clair.

3.2.3 Classification

Le cumin entier peut être classé en trois classes ou catégories, conformément aux exigences physiques et chimiques, telles que spécifiées dans les tableaux 1 et 2.

En cas de non classement, les dispositions relatives aux exigences de la Classe/Catégorie III s'appliquent aux exigences minimales.

3.2.4 Caractéristiques physiques

Le cumin entier doit se conformer aux exigences physiques, telles que spécifiées dans le tableau 1.

Tableau 1. Exigences physiques pour le cumin entier/cassé (tolérances admises pour des défauts)

Paramètre	Classe/Catégorie		
	I	II	III
Teneur en corps étrangers ¹ , maximum % fraction massique	1	2	3
Teneur en matières étrangères ² , maximum % fraction massique	0,1	0,5	0,5
Moisissure visible, maximum % fraction massique	1,0	1,0	1,0
Proportion de fruits endommagés / défectueux ³ , maximum % fraction massique	5,0	5,0	5,0

¹ Botaniquement appelé "fruits secs"

Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs maximum % fraction massique	0,1	0,5	0,5
Matières endommagées par les insectes ⁴ , maximum % fraction massique	0,5	1,0	1,0
Insectes vivants	0	0	0
Excréments mammifères (mg/kg)	1,0	1,0	1,0

¹ La matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais qui n'est pas acceptée comme faisant partie du produit final "

² Toute matière ou tout corps étranger visible ou détectable répréhensible qui n'est pas habituellement associée aux composants naturels de la plante d'épice ; Tels que des brindilles, des pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal, etc.

³ Graines endommagées, décolorées, maculées et immatures.

⁴ Graines de cumin qui sont endommagées, décolorées ou qui montrent des signes d'alésage à la suite d'une infestation d'insectes, ce qui en affecte la qualité.

3.2.5 Caractéristiques chimiques

Le cumin entier, concassé et en poudre doit se conformer aux exigences chimiques, telles que spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2. Exigences chimiques pour le cumin entier, concassé et en poudre.

Paramètres	Exigence relative aux catégories, cumin entier et concassé			Exigence pour le cumin en poudre
	I	II	III	
Total des cendres, % fraction massique (base sèche), maximum	8,5	10,0	12,0	9,5
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	1,5	3,0	4,0	1,5
Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum	2,0	1,5	1,5	1,3

3.3 Classification des « défectueux »

Un échantillon du lot qui ne répond pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2 (sauf celles qui sont fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme "défectueux".

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel n'est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés au tableau 3 des *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ne peuvent être utilisés que pour le cumin moulu.

5. CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- 5.2 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixés par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- 6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible en eau* (CXC 75-2015) (Annexe III), et d'autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages et les Codes d'usages en matière d'hygiène.
- 6.2 Les produits doivent satisfaire 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 remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.2 Nom du produit

- 8.2.1 Le nom du produit doit être "Cumin".
- 8.2.2 Le nom du produit peut également inclure une indication du mode de présentation.
- 8.2.3 Pays d'origine (Optionnel)
- 8.2.4 Marque d'inspection (Optionnel)

8.3 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'emballleur, 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'emballleur, 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

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.