

**GUIDE CONCERNANT LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE
DES ÉPICES ET DES HERBES CONDIMENTAIRES UTILISÉES DANS LES PRODUITS
TRANSFORMÉS À BASE DE VIANDE ET DE CHAIR DE VOLAILLE*
(CXG 14-1991)**

1. Section I - CHAMP D'APPLICATION

1.1 Le présent guide s'applique aux épices et herbes condimentaires croissant à l'état naturel ou cultivées, qui doivent subir un traitement avant de servir d'ingrédients pour les produits transformés à base de viande et de chair de volaille.

Il décrit des méthodes de traitement des épices et herbes condimentaires et indique les critères applicables aux produits finis afin d'améliorer leur aptitude à l'emploi dans les produits transformés à base de viande et de chair de volaille.

2. Section II - DÉFINITIONS

2.1 Par **épices et herbes condimentaires** on entend l'une quelconque des diverses parties aromatiques provenant des feuilles, des fleurs et d'autres parties de plantes utilisées pour conférer un arôme ou une saveur aux aliments.

2.2 Par **aptitude à l'emploi** on entend l'état dans lequel la contamination des épices et herbes condimentaires par des microorganismes provoquant l'altération ou posant des problèmes de santé publique a été réduite à un niveau tel que les épices et herbes condimentaires puissent servir d'ingrédients dans les produits transformés à base de viande et de chair de volaille.

2.3 Par **décontamination** on entend la réduction par des procédés physiques ou chimiques du nombre de microorganismes viables susceptibles de compromettre l'aptitude à l'emploi des épices et herbes condimentaires.

2.4 Par **traitement** on entend un procédé de décontamination applicable aux épices et herbes condimentaires, notamment: triage, irradiation, exposition à des substances chimiques, extraction, exposition à la chaleur, extrusion et autres méthodes physiques ou chimiques analogues.

3. Section III - TRAITEMENT

3.1 Le traitement devrait se faire sous le contrôle d'un personnel techniquement compétent.

3.2 Toutes les étapes du traitement, y compris le conditionnement, devraient être réalisées sans retard excessif et dans des conditions propres à réduire au minimum la contamination, la détérioration et le développement de microorganismes susceptibles de compromettre l'aptitude à l'emploi.

3.3 Les méthodes de traitement devraient être telles que les épices et herbes condimentaires traitées satisfassent aux critères du présent guide relatifs aux produits finis.

3.4 Les traitements devraient être conduits de manière à exercer le moins possible d'effets sur la qualité et la composition et le plus possible d'effets sur la décontamination.

* Correction de 2026: Une erreur de traduction a été corrigée dans le titre, «traités» a été remplacé par «transformés».

3.4.1 Bien qu'une opération thermique ou une extrusion puissent exercer un puissant effet bactéricide, elles risquent d'avoir une influence négative sur la saveur et la couleur de certaines épices et herbes condimentaires.

3.4.2 Lorsque le traitement comporte une opération d'extraction, le solvant d'extraction devrait être autorisé pour être employé dans les denrées alimentaires et devrait être utilisé selon de bonnes pratiques de fabrication.

3.4.3 Lorsque l'on recourt à l'irradiation pour combattre la contamination microbienne ou l'infestation par des insectes, le traitement devrait être réalisé selon de bonnes méthodes d'irradiation en conformité de la *Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées* (CXS 106-1983) et du *Code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation* (CXC 19-1979).

3.4.4 Lorsque le traitement comporte une exposition à des substances chimiques pour combattre des microorganismes (par exemple au moyen de fumigants), à l'état solide, liquide ou gazeux, les produits chimiques utilisés devraient être ceux dont l'emploi à cet effet a été approuvé.

3.5 Identification du procédé

Si des épices, des herbes condimentaires ou des mélanges de celles-ci ont été exposés à l'un des traitements sus-visés, l'étiquetage des conteneurs de vrac devrait être conforme aux procédures pertinentes relatives aux "Rapports entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales" (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 8^e édition).

3.6 Méthodes d'échantillonnage et d'examen en laboratoire

3.6.1 Chaque établissement de traitement d'épices et d'herbes condimentaires devrait appliquer un programme pour garantir la sécurité et l'aptitude à l'emploi de ses produits. Ce programme devrait être conçu en conformité des principes du système HACCP compte tenu du procédé de traitement, du produit et de l'usage auquel celui-ci est destiné. Ce programme devrait permettre l'élimination des produits dont l'aptitude à l'emploi est compromise.

3.6.2 Les méthodes de laboratoire utilisées devraient suivre des modes opératoires appropriés et reconnus afin que les résultats puissent être facilement interprétés.

4. Section IV - CRITÈRES POUR LES PRODUITS FINIS

Il faudrait recourir à des méthodes d'échantillonnage, d'analyse et d'examen normalisées pour vérifier la conformité aux critères ci-après concernant les épices, les herbes condimentaires et leurs mélanges, avec ou sans adjonction d'autres ingrédients alimentaires, qui ont fait l'objet de l'un des traitements décrits dans le présent guide:

4.1 Les épices et herbes condimentaires traitées comme indiqué sous 3.4.2 et 3.4.4 devraient contenir la quantité la plus faible possible de résidus du/des produit(s) chimique(s) ou du/des solvant(s) d'extraction utilisé(s).

4.2 La spécification microbiologique des épices et herbes condimentaires traitées devrait être compatible avec les paramètres de conservation des produits à base de viande ou de chair de volaille dans lesquels elles sont utilisées.