



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-quatrième session

TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES SOUMIS POUR ADOPTION OU APPROBATION PAR LA COMMISSION

1. La Commission est invitée à adopter les projets de normes et textes apparentés qui sont soumis pour adoption finale (étape 8 ou étape 5/8) conformément aux procédures pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés. La liste des textes concernés du Comité figure dans la **partie 1** du présent document.
2. La Commission est également invitée à adopter les avant-projets de normes et textes apparentés soumis à l'étape 5 de la procédure unique pour l'élaboration des normes et textes apparentés du Codex. La liste des textes concernés du Comité figure dans la **partie 2** du présent document et, s'ils sont adoptés, ces textes seront avancés à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen à la sixième session du Comité.
3. Les observations reçues concernant les avant-projets de normes et textes apparentés du Comité et soumises conformément aux procédures pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés figurent dans le document publié sous la cote CX/CAC 21/44/3 Add.1.
4. La Commission est en outre invitée à approuver les propositions relatives à l'exécution de nouveaux travaux ou à la révision d'une norme, en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, et à déterminer quels sont les organes subsidiaires ou autres auxquels il appartient de mener ces travaux. La liste des propositions concernées du Comité (avec la référence du document de projet dans le rapport correspondant) figure dans la **partie 3** du présent document. Les documents de projet sont également regroupés dans ce document pour faciliter leur consultation et pour garantir leur mise à disposition dans les six langues. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.
5. La Commission est également invitée à approuver les propositions issues de la quatre-vingt-unième session du Comité exécutif concernant le prolongement des échéances pour l'achèvement des travaux.

Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail	Étape
Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires	Projet de norme pour l'origan séché	REP21/SCH Paragraphe 36, annexe II	N06-2014	8
	Projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés – gingembre séché ou déshydraté	REP21/SCH Paragraphe 65, annexe III	N02-2017	8
	Projet de norme pour les parties florales séchées – clous de girofle séchés	REP21/SCH Paragraphe 81, annexe IV	N08-2017	8
	Projet de norme pour les feuilles séchées – basilic séché	REP21/SCH Paragraphe 115, annexe V	N05-2017	8

Partie 2 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 5

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail
Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires	Projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade ¹	REP21/SCH Paragraphe 149, annexe VI	N07-2017

Partie 3 – Propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires	Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme pour la petite cardamome	<ul style="list-style-type: none"> • REP21/SCH, annexe VII • Annexe I du présent document
Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires	Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme pour le curcuma	<ul style="list-style-type: none"> • REP21/SCH, annexe VIII • Annexe II du présent document

¹ Le Comité demande un délai supplémentaire afin de pouvoir terminer ses travaux à sa sixième session.

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires	Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme de groupe pour les épices sous forme de fruits et de baies séchés (quatre-épices, baie de genévrier, anis étoilé et vanille)	<ul style="list-style-type: none">• REP21/SCH, annexe IX• Annexe III du présent document

ANNEXE I**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME CODEX POUR LA PETITE CARDAMOME**

(Catégorie du groupe CCSC - Fruits secs et baies)

(Pour approbation)**INTRODUCTION**

La petite cardamome, *Elettaria cardamomum* Maton, souvent appelée « reine des épices », appartient à la famille des *Zingiberaceae*. Elle est appréciée pour son arôme et son goût très agréables.

Outre la petite cardamome, il existe une autre variété appelée grande cardamome, également connue sous le nom de cardamome noire de l'espèce *Amomum subulatum*. Les cardamomes sont reconnaissables à leurs petites gousses : triangulaires en coupe transversale et en forme de fuseau, avec une coque extérieure mince et papyracée et de petites graines noires. Les gousses de la petite de cardamome sont de taille réduite avec une couleur vert clair tandis que les gousses de la grande cardamome sont plus grandes avec une couleur brune foncée. Les deux genres sont originaires du sous-continent indien, du Bhoutan, de l'Indonésie et du Népal.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le but de ce travail est d'établir une norme mondiale pour la petite cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton) sous forme entière, de graine et moulue. L'objectif de cette norme est d'envisager l'identité et les caractéristiques de qualité de la petite cardamome sous forme de capsule entière, de graine et de forme moulue dans le commerce international.

2. Pertinence et actualité.

En raison de la tendance croissante de la production, de l'exportation et du commerce de la cardamome dans le monde, il est nécessaire d'établir une norme de produit couvrant la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a fasse l'objet d'un accord international par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants. La norme codex pour la cardamome contribuera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables conformément aux différents accords internationaux.

La cardamome est la troisième épice la plus chère au monde, dépassée en prix par poids uniquement par le safran et la vanille. L'économie de cette épice précieuse sous différents aspects tels que le marketing, l'emploi, le revenu des ménages, la mondialisation et l'exportation, est importante.

L'ISO a deux normes de spécification pour la petite cardamome.

- ISO 882-1 : Cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Spécification, Partie 1 – Capsule entière.
- ISO 882-2 : Cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Spécification, Partie 2- Graines.

3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects à couvrir dans la norme sont la qualité minimale requise pour assurer la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques loyales dans le commerce international. Par conséquent, la norme couvrira les aspects suivants

- i. Définition du produit - Définition du produit comme « capsule ou graine entière sèche et/ou déshydratée de cardamome et incluant une référence au genre et à l'espèce et/ou aux types variétaux si nécessaire.
- ii. Modes de présentation - Liste/description des différentes formes de présentation, y compris les tailles d'entières ou de graines de petite cardamome.
- iii. Classes / Critères de qualité - Y compris les dispositions relatives à la teneur en eau, à la teneur en cendres, à la teneur en huile volatile, à la matière étrangère et à la classification des défauts par rapport à l'acceptation des lots en fonction des défauts tolérables.
- iv. Tolérances de qualité - Dispositions pour l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*
- v. Dispositions sur les contaminants faisant référence à la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux*.

- vi. Dispositions d'hygiène faisant référence au Code d'usages international recommandé - *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.
- vii. Dispositions relatives aux résidus de pesticides, à l'étiquetage et à l'emballage en référence à des documents Codex préexistants.
- viii. Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Critères généraux

Il existe différentes variétés de cardamome. L'élaboration d'une norme codex pour la petite cardamome fournira des produits de haute qualité et sûrs pour protéger la santé des consommateurs et contribuera à améliorer le commerce équitable.

(a) Volume de production et de consommation dans les différents pays et volume et structure des échanges entre les pays

Au début du 21^e siècle, le Guatemala était devenu le plus grand producteur de cardamome au monde, avec un rendement annuel moyen compris entre 25 000 et 29 000 tonnes. L'Inde, anciennement le plus gros producteur, est depuis 2000 le deuxième producteur mondial, produisant environ 15 000 tonnes par an.

La cardamome est l'un des produits d'exportation les plus importants et joue un rôle clé dans les revenus et l'emploi des producteurs de cardamome. Le Guatemala, l'Inde, le Sri Lanka, le Népal, l'Indonésie, la Malaisie et la Tanzanie sont parmi les principaux pays concernés par la production de cardamome.

Les principaux pays importateurs de cardamome sont l'Arabie saoudite, les Émirats arabes unis, le Viet Nam, l'Inde, le Bangladesh, le Népal, la Jordanie, le Koweït, Singapour et la République arabe syrienne.

Tableau 1 : Principaux pays producteurs de cardamome (année 2016)

Pays	Rang du pays/Part de production (%)	Volume de production (Tonne)	Croissance de production (en 1 année) %	Rang du pays/Part d'exportations (%)	Valeur d'exportation En 2016 (\$ US)
Inde	31,11	38 000	+72,7	8,67 (3)	24 022 803
Guatemala	29,04	35 475	+2,8	55,75 (1)	154 488 339
Indonésie	25,41	31 039	-9,5	2,59 (6)	7 168 770
Népal	5,27	6 439	+24,6	12,38 (2)	34 317 328
Laos	2,55	3 115	+1,2	0,04 (34)	102 128
Bhoutan	2,13	2 596	+24,2	0,18 (18)	495 144
Grenade	2,08	2 540	-18,0	-	-
Tanzanie	0,63	764	-4,7	0,07 (27)	196 293
Sri Lanka	0,46	563	+2,0	2,12 (7)	5 883 903
Honduras	0,39	482	+0,6	1,08 (9)	2 995 598
Trinité-et-Tobago	0,32	392	+7,1	-	-
Saint-Vincent-et-les-Grenadines	0,17	206	+7,3	-	-
Éthiopie	0,13	161	+5,2	0,02 (39)	67 741
Malawi	0,07	84	-6,7	0,00 (84)	906
Papouasi-Nouvelle-Guinée	0,07	83	-3,5	0,02 (44)	46 737

Source : Tridge –Plateforme de commerce mondial

Tableau 2 : Commerce entre pays - Cardamomes, ni broyées ni moulues (10 premiers pays)

Modèle	Valeur exportée en 2017 (en milliers \$ US)	Balance commerciale en 2017 (en milliers \$ US)	Quantité exportée en 2017 (Tonnes)	Valeur unitaire \$ US/unité	Croissance annuelle de la valeur entre 2013 et 2017 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2013-2017 (%)	Croissance annuelle de la valeur entre 2016-2017 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Monde	539 361	57 776	57 211	9 428	12	0	45	100
Guatemala	365 799	365 564	35 695	10 248	10	-3	60	67,8
Inde	73 980	35 334	4 698	15 747	20	14	14	13,7
Népal	43 495	32 970	4 690	9 274	19	15	20	8,1
Indonésie	10 978	10 967	6 892	1 593	-4	-6	80	2
Singapour	10 854	-1 051	961	11 294	-4	-14	100	2
Sri Lanka	5 552	3 360	818	6 787	205	285	-3	1
Pays-Bas	5,105	-1 137	481	10 613	9	3	45	0,9
Royaume-Uni	3 410	-5 326	265	12 868	18	24	10	0,6
Bhoutan	3 410	3 408	494	6 903	114	142	589	0,6
Émirats arabes unis	2 926	-93 044	487	6 008	14	-2	-16	0,5

Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques UN COMTRADE. Unité : Millier de dollars US

Tableau 3 : Commerce entre pays - Cardamomes, ni broyées ni moulues

Modèle	Valeur importée en 2017 (en milliers \$ US)	Balance commerciale en 2017 (en milliers \$ US)	Quantité importée en 2017 (Tonnes)	Valeur unitaire \$ US / unité	Croissance annuelle de la valeur entre 2013-2017 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2013-2017 (%)	Croissance annuelle de la valeur entre 2016-2017 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Monde	481 585	57 776	47 889*	-	8	-2	41	100
Arabie saoudite	121 864	-120 107	8 135	14 980	-3	-9	37	25,3
Émirats arabes unis	95 970	-93 044	9 226	10 402	8	-3	115	19,9
Inde	38 646	35 334	4 369	8 846	27	18	-13	8
Bangladesh	35 417	-35 410	3 737	9 477	28	13	95	7,4
Koweït	14 914	-14 479	1 084	13 758	10	6	64	3,1
Pakistan	14 005	-13 993	0		22		2	2,9
Jordanie	12 536	-10 398	1 348	9 300	17	-5	44	2,6
Singapour	11 905	-1 051	1 069	11 137	-1	-14	109	2,5
États-Unis d'Amérique	10 655	-9 780	856	12 447	3	-1	17	2,2
Népal	10 525	32 970	1 481	7 107	76	48	17	2,2
Égypte	10 205	-10 205	874	11 676	25	15	21	2,1
Viêt Nam	9 949	-9 300	6 398	1 555	-5	-7	70	2,1

Tableau 3 : Commerce entre pays - Cardamomes, ni broyées ni broyées (suite)

Royaume-Uni	8 736	-5 326	704	12 409	4	-1	38	1,8
Iraq	7 622	-7 622	703	10 842	709		-13	1,6
République arabe syrienne	6 935	-6 932	909	7 629	0	-17	26	1,4
Allemagne	6 254	-4 890	553	11 309	10	-3	46	1,3
Pays-Bas	6 242	-1 137	679	9 193	19	1	23	1,3
Japon	5 457	-5 457	382	14 285	1	-1	62	1,1
Qatar	5 414	-5 414	458	11 821	22	12	103	1,1

(b) Diversification des législations nationales et obstacles effectifs ou éventuels au commerce international :

1. La petite cardamome est l'une des épices les plus chères au monde après le safran et la vanille. Le commerce de la petite cardamome joue un rôle crucial dans l'économie des pays d'exportation et des pays importateurs.

2. L'importation et l'exportation ont lieu entre de nombreux pays. Ainsi, l'établissement de critères standard internationaux référencés sur la norme Codex est nécessaire pour le commerce international et le soutien aux consommateurs.

La cardamome est commercialisée selon la pureté, les spécifications de qualité et les formes.

3. De nombreuses normes existent tant au niveau national qu'international pour la petite cardamome.

- i. ISO 882-1 : Cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Spécification, Partie 1 – Capsule entière.
- ii. ISO 882-2 Cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Spécification, Partie 2- Graines.
- iii. ISIRI 320-1: Cardamome [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Spécification, Partie 1 : Capsules entières
- iv. ISIRI 320-2 : Cardamome [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Spécification, Partie 2 : Graines
- v. IS 1987:1984 - Cardamome (capsules et graines) (norme indienne)
- vi. Document sur les minima de qualité de l'Association européenne des épices
- vii. Spécifications de propreté ASTA pour les épices, les graines et les herbes.

Ce travail réduirait les éventuels obstacles au commerce et fourniraient un cadre complet définissant les exigences minimales internationalement acceptables pour la cardamome.

Il fournirait une recommandation, que les pays pourraient utiliser pour développer leurs propres normes de qualité et de classement pour la cardamome et, lorsqu'il est appliqué au niveau international, peut aider à fournir une approche harmonisée.

L'absence de norme harmonisée et acceptée au niveau international pour la petite cardamome entraînera des malversations dans le commerce. Afin de faciliter un commerce équitable, une norme codex acceptée au niveau international est très essentielle.

En raison de l'importance du contrôle de la qualité des spécifications de la petite cardamome, il est nécessaire de développer une norme harmonisée internationale.

(c) Potentiel de marché international ou régional :

Les rapports indiquent que la quantité importée de cardamome en 2017 était 47 889 tonnes et la croissance annuelle de la valeur des importations entre 2016 et 2017, de 41 %, ce qui montre que la demande internationale de cardamome a augmenté (ITC, Trade Map 2017). Les principaux exportateurs sont le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, le Sri Lanka, le Népal, la Malaisie et la Tanzanie. Selon les données de l'ITC, le commerce international représentait plus de 47 000 tonnes pour environ 481 585 milliers de dollars US en 2017.

Tableau 4 : Valeur exportée de cardamome, ni broyée, ni moulue (valeurs en milliers de \$ US)

Exportateurs	2013	2014	2015	2016	en 2017
Monde	317 143	399 539	447 605	392 219	539 339
Guatemala	217 208	240 319	242 474	229 008	365 799
Inde	32 142	58 007	70 405	65 157	73 980
Népal	19 190	32 786	42 788	36 285	43 495
Indonésie	10 603	10 036	7 773	6 112	10 978
Singapour	9 531	10 066	11 894	5 425	10 854
Sri Lanka	114	194	954	5 699	5 552
Pays-Bas	3 771	2 709	2 513	3 524	5 105
Bhoutan	68	609	12 423	495	3 410
Royaume-Uni	1 726	2 228	2 317	3 114	3 410
Émirats arabes unis	11 609	21 005	33 349	17 203	2 910
Jordanie	750	349	263	718	2 138
Arabie saoudite	1 155	1 866	3 558	2 664	1 757
Honduras	228	820	1 189	2 317	1 483
Guyane	0	0	0	0	1 391
Allemagne	1 278	1 013	1 058	1 146	1 364
États-Unis d'Amérique	405	392	536	624	875
Viêt Nam	841	250	200	69	650
France	467	438	289	382	495
Koweït	195	219	57	432	435
Costa Rica	0	4	4	0	341

Canada	156	134	295	284	307
Oman	0	0	0	7	296
Suède	201	145	284	281	254
Malaisie	140	78	178	1 732	249
Espagne	181	99	165	158	239
Autriche	14	39	47	218	221
Myanmar	2,110	13 132	9 913	7 429	184
Italie	128	88	76	79	133
Pitcairn					121
Guam				1	102

Tableau 5 : Quantité exportée de cardamome, non broyée ni moulue

Exportateurs	Quantité exportée, tonnes				
	2013	2014	2015	2016	2017
Monde	55 976	62 901	59 587	56 905	57 178
Guatemala	38 812	38 989	33 327	35 645	35 695
Indonésie	6 698	7 737	6 246	4 034	6 892
Inde	2 621	4 230	5 308	4 829	4 698
Népal	2 173	3 516	2 996	3 011	4 690
Singapour	1 487	1 425	1 638	736	961
Sri Lanka	12	5	116	767	818
Bhoutan	5	53	484	38	494
Pays-Bas	469	352	318	444	481
Émirats arabes unis	2 075	4 033	6 064	3 392	454
Honduras	184	218	433	676	370
Royaume-Uni	117	159	158	275	265
Arabie saoudite	110	326	426	420	249
Jordanie	204	78	45	122	242
Myanmar	227	1 188	1 326	1 802	115
Allemagne	134	112	120	113	110
Guyane	0	0	0	0	107

Tableau 6 : Valeur importée de cardamome, ni broyée ni moulue (Principaux importateurs)

Importateurs	Valeur importée (en milliers de \$ US)				
	2013	2014	2015	2016	2017
Monde	314 220	367 876	443 676	340 834	481 464
Arabie saoudite	126 660	114 286	122 364	88 644	121 864
Émirats arabes unis	53 409	81 563	106 192	43 971	95 969
Inde	13 589	34 090	53 990	44 276	38 646
Bangladesh	16 377		35 713	20 144	35 417
Koweït	9 181	9 313	10 140	9 092	14 914
Pakistan	6 309	9 349	11 124	13 724	14 005
Jordanie	7 740	4 630	8 112	8 711	12 536
Singapour	9 674	10 037	11 566	5 709	11 905
États-Unis d'Amérique	9 719	7 901	8 740	9 109	10 655
Népal	649	8 106	2 376	9 023	10 525
Égypte	0	9 767	7 735	8 467	10 205
Viêt Nam	702	230	76	98	9 949
Royaume-Uni	6 763	7 097	6 938	6 329	8 736
Iraq		0	1 787	8 884	7 622
République arabe syrienne	6 062	7 912	9 361	5 711	6 935
Allemagne	3 996	3 944	4 051	4 291	6 254
Pays-Bas	3 090	3 511	3 235	5 095	6 242
Japon	4 791	3 759	4 007	3 361	5 457
Qatar	5 580	2 383	3 580	2 779	5 414
Canada	2 939	1 967	3 254	2 139	3 798
Iran (République islamique d')	1 022	625		5 644	3 652
Malaisie	1 669	1 487	2 615	3 721	3 520

Oman	2 456	2 238	2 345	1 889	3 121
Australie	1 301	1 169	1 445	1 444	2 457
Sri Lanka	323	252	479	2 787	2 192
Soudan			0	4 519	2 120
Myanmar	368	524	417	1 009	2 085
Zones franches	601	267	98	514	2 008
Liban	1 088	2 078	1 418	1 611	1 921
France	1 208	1 290	1 540	1 510	1 709

Tableau 7 : Quantité importée de cardamome, ni broyée, ni moulue

Importateurs	2013	2014	2015	2016	2017
	Quantité importée, tonnes				
Monde	39 515	50 261	51 203	46 133	47 889*
Émirats arabes unis	6 750	10 872	12 802	5 937	9 226
Arabie saoudite	12 155	11 513	11 005	9 590	8 135
Viêt Nam	59	28	9	13	6 398
Inde	1 845	4 626	4 485	4 399	4 369
Bangladesh	1 765		3 981	3 459	3 737
Népal	177	1 959	428	1 390	1 481
Jordanie	1 980	1 035	1 161	1 322	1 348
Koweït	833	915	906	992	1 084
Singapour	1 600	1 598	1 491	795	1 069
République arabe syrienne	2 145	2 054	2 153	1 661	909
Égypte	0	1 312	915	925	874
États-Unis d'Amérique	941	984	969	1 117	856
Royaume-Uni	698	671	629	592	704

Iraq		0	319	1 571	703
Pays-Bas	688	712	527	848	679
Allemagne	615	584	479	547	553
Qatar	546	297	429	400	458
Oman	441	592	544	396	428
Japon	360	365	339	296	382
Malaisie	309	282	341	383	349
Sri Lanka	27	40	59	305	322
Soudan			0	865	285
Canada	314	226	298	191	273
Guatemala	129	109	185	50	236
Turquie	17	20	149	193	229
Zones franches	141	51	10	60	218
Iran (République islamique d')	247	159		821	214
Myanmar	31	64	49	140	204

Tableau 8 : Modèle du commerce international d'exportation

Données d'exportation mondiales			
Année	Quantité d'exportation (en tonnes métriques)	Valeur, mille dollars US	Taux de croissance en valeur (%)
2013	55 976	317 907	-
2014	62 901	400 115	+25
2015	59 587	447 612	+12
2016	56 905	392 222	-14
2017	57 178	539 361	+37

Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

Tableau 9 : Modèle de commerce international d'importation

Données d'importation mondiale			
Année	Quantité d'importation (en tonnes métriques)	Valeur, mille dollars US	Taux de croissance en valeur (%)
2013	39 515	314 220	-
2014	50 261	367 876	+17
2015	51 203	443 676	+20
2016	46 133	340 834	-30
2017	*4 889	481 585	+14

Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.
*données miroir

La demande mondiale de cardamome devrait augmenter à l'avenir, principalement en raison de l'augmentation des applications culinaires et des aliments fonctionnels. Cela peut conduire à une augmentation du commerce de la cardamome. En raison de l'importance de la sécurité sanitaire des aliments, de l'hygiène, du contrôle de la qualité des spécifications de la cardamome, il est nécessaire de développer une norme harmonisée internationale.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de la cardamome de sa culture à la vente au détail, par exemple les variétés de cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, la transformation, le conditionnement, etc. conduisent toutes à des paramètres adéquats pour la standardisation du produit. Compte tenu du fait que des informations techniques sont disponibles et qu'un certain degré d'harmonisation aux niveaux régional / international a déjà été atteint sur certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, comme indiqué au point b).

(e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'y a pas de norme de produit générale couvrant la cardamome dans le cadre du Codex. La norme proposée renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce de la cardamome en établissant une norme de qualité internationalement reconnue.

La cardamome étant classée dans la catégorie des épices avec des prix considérablement plus élevés (troisième épice la plus chère au monde), il y a toujours un risque d'impureté et d'adultération pour ce produit de valeur. Ainsi, il faut accorder une attention particulière à la protection des consommateurs contre l'adultération.

(f) Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes, notamment s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés

Une norme unique pour la cardamome couvrira toutes les formes de cardamome commercialisées dans le monde. Les différentes formes de cardamome comme la capsule entière, la graine, le moulu, etc. seront examinées individuellement selon cette norme.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par des organismes internationaux intergouvernementaux compétents

Les normes existantes qui peuvent être prises en compte lors de l'élaboration d'une norme codex pour la cardamome sont les suivantes :

- ISO 882 Cardamome [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Spécification
Partie 1 : Capsules entières
- ISO 882-2 Cardamome [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] -
Spécification
Partie 2 : Graines

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour la cardamome est conforme aux objectifs stratégiques car elle abordera les problèmes actuels et émergents du commerce mondial des épices et des herbes culinaires en établissant une norme scientifique élaborée avec la pleine participation des pays membres du Codex tout au long du processus d'élaboration de la norme, et donc de promouvoir l'adoption de ces normes par les pays membres dans leur législation nationale, et de faciliter des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et de protéger la santé des consommateurs. Par conséquent, cette proposition est cohérente avec le Plan stratégique 2020-25 de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier les résultats 1.2, 2.2, 3.2 et 4.2.

Objectif 2- Promouvoir l'application la plus large et la plus cohérente des principes scientifiques et de l'analyse des risques

Les travaux proposés favoriseront l'élaboration de normes de produits Codex fondées sur une analyse scientifique rigoureuse des données collectées

Cette norme Codex facilitera le commerce équitable de la cardamome, en tant que paramètres de qualité, de pureté et de sécurité sanitaire des aliments. La pureté de la cardamome permet de fournir des critères adéquats pour le contrôle qualité de ces produits.

Ainsi, l'élaboration de cette norme peut aider à éviter les risques tels que le manque de bonne production hygiénique, le non-respect du classement, l'ajout de couleur artificielle. En outre, cette proposition de norme peut être une référence pour résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments tels que la contamination microbienne, les métaux lourds, les contaminants, les résidus de pesticides, les additifs alimentaires

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex existants.

Cette norme est proposée en tant que nouvelle norme mondiale et n'a aucun rapport avec tout autre texte du Codex existant sur ce point, sauf que cette norme fera référence aux normes pertinentes et aux textes apparentés élaborés par les Comités thématiques généraux comme suit :

- *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité (CXC 75-2015), Annex III Épices et herbes culinaires séchées*
- Limites maximales pour les résidus de pesticides adoptées par Codex
- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997)*
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CXS 193-1995)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)*
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999)*

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

Aucun avis scientifique d'expert n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés dans le processus de préparation de la norme, si nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes afin que cela puisse être planifié.

Les contributions techniques d'autres organismes externes tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA) et l'European Spice Association (ESA) seront les bienvenues pour ce travail.

9. Calendrier proposé

Il est attendu que l'élaboration de cette norme soit menée en trois sessions du CCSCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.

ANNEXE II**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR UNE NORME CODEX POUR LE CURCUMA SÉCHÉ ET DÉSHYDRATÉ**

(Catégorie du groupe CCSC - Racines séchées, rhizomes et bulbes)

(Pour approbation)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le but du travail est d'établir une norme mondiale pour le curcuma (*Curcuma longa* L.) séché et déshydraté entier, fendu, broyé ou moulu (*Curcuma longa*) de la famille des *Zingiberaceae* afin de faciliter le commerce international et la protection des consommateurs.

L'objectif de la norme est d'examiner les caractéristiques de qualité essentielles du curcuma séché pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation humaine directe, y compris à des fins de restauration et d'autres utilisations essentielles selon les besoins, afin de faciliter le commerce international de ce produit.

2. Pertinence et actualité

L'Inde est le plus grand producteur, consommateur et exportateur du curcuma au monde, et les autres grands producteurs comprennent le Pakistan, la Chine, Haïti, la Jamaïque, le Pérou, Taïwan et la Thaïlande.

En raison de la tendance croissante de la production et du commerce mondiaux du curcuma séché, il est nécessaire d'établir une norme de produit couvrant la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les pays producteurs, les consommateurs et les commerçants à travers le monde. Plus important encore, le statut actuel du curcuma séché ou déshydraté n'est pas limité à une région particulière et justifie donc l'élaboration d'une norme internationale à la mesure de la véritable position du curcuma séché ou déshydraté en tant que produit de plus en plus précieux dans le monde. En outre, l'élaboration d'une norme Codex pour le curcuma séché contribuera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir le commerce équitable conformément aux accords internationaux, en particulier les accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires ainsi que les accords sur les obstacles techniques au commerce de l'OMC.

Traditionnellement, le curcuma séché est utilisé à des fins culinaires ainsi que dans l'industrie de la confiserie. Il est également fréquemment utilisé pour aromatiser ou colorer les poudres de curry, la moutarde, le beurre et le fromage.

3. Principaux aspects à aborder

La norme comporte des aspects principaux liés à la définition du produit, des facteurs de qualité essentiels, par exemple des exigences en matière d'humidité et d'étiquetage, afin de fournir au consommateur une certitude sur la nature et les caractéristiques du produit. La norme fournira des produits de haute qualité et sûrs en vue de protéger la santé des consommateurs et d'agir contre les pratiques trompeuses en incluant tous les paramètres nécessaires tels que l'humidité, l'étiquetage approprié et d'autres limites autorisées, entre autres.

La norme couvrira les caractéristiques liées à l'identification et à la qualité dans tous les aspects ainsi que les exigences de sécurité.

- Établir les exigences minimales pour le curcuma séché qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et des autres exigences, quelle que soit la classe.
- Définir les catégories pour classer le curcuma séché ou déshydraté en fonction de ses caractéristiques.
- Établir la tolérance en matière de qualité et de calibre qui peut être autorisée pour le curcuma séché ou déshydraté contenu dans un emballage.
- Inclure les dispositions à prendre en considération relatives à l'homogénéité du produit emballé et à l'emballage utilisé.
- Inclure des dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la norme générale CODEX pour l'étiquetage des aliments préemballés.
- Inclure des dispositions relatives aux pesticides et aux contaminants en faisant référence à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments

- Inclure des dispositions relatives à l'hygiène en faisant référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et à d'autres codes de pratiques d'hygiène pertinents.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Critères généraux

Une norme Codex pour le curcuma séché ou déshydraté serait bénéfique pour les pays en développement car ce sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de ce produit. L'établissement d'une norme pour le produit en tant qu'épice est nécessaire pour répondre aux exigences minimales de qualité et de sécurité des aliments afin d'assurer la protection des consommateurs.

(a) Volume de production et de consommation dans les pays individuels et volume et structure des échanges entre les pays

Il n'y a pas encore de chiffres exacts disponibles sur les données de production mondiale du curcuma, mais ceux-ci deviendront naturellement disponibles à mesure que le projet avancera. Les données de production de l'Inde pour le curcuma sont énumérées ci-dessous dans le tableau 1.

Tableau 1: Données de production de l'Inde pour le curcuma

Année	Production (en tonnes)
2012-13	986690
2013-14	1092630
2014-15	846250
2015-16	967060
2016-17	925270
2017-18	863460
2018-19	959797
2019-20	938955

Source : Direction du développement de la noix d'arec et des épices (DASD), Kozhikode

Le curcuma est l'une des épices les plus commercialisées au monde avec un volume total d'exportations en provenance des pays producteurs comme l'Inde, le Pakistan et la Chine. Les statistiques détaillées des importations et exportations mondiales du curcuma sont présentées dans les tableaux 2 et 3.

Tableau 2 : Exportation mondiale du curcuma

Année	Quantité d'exportation (en tonnes)	Valeur d'exportation (en milliers \$ US)
2013	116496	166470
2014	112810	158298
2015	125237	189366
2016	142608	253942
2017	162058	275016
2018	175817	348625
2019	192527	304000

Source : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

Tableau 3 : Importation mondiale du curcuma		
Année	Quantité d'importation (en tonnes)	Valeur d'importation (en milliers \$ US)
2013	88515	137114
2014	105397	165164
2015	137677	218665
2016	**	246287
2017	150623	265440
2018	**	304660
2019	**	294847

Source : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

** - Dans la source, le volume d'importation comporte la mention « Aucune quantité »

Les données disponibles ont été mises à jour en 2019.

(b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international

Les importations et exportations du curcuma ont lieu pour de nombreuses utilisations. Le commerce du curcuma, tel qu'il est actuellement, dépend de l'accord mutuel entre les pays producteurs et les pays importateurs en termes de grades et de spécifications, ce qui donne lieu à l'existence de différentes normes pour chaque pays. Cependant, il serait préférable que le commerce du curcuma soit effectué selon des critères internationaux basés sur la norme Codex. Par conséquent, les nouveaux travaux fourniront des normes spécifiques internationalement reconnues afin d'améliorer le commerce international et de répondre aux exigences des importateurs.

L'organisation internationale ISO a déjà une norme pour le curcuma. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'incorporer toutes les différentes normes existantes dans une seule norme complète améliorée, qui soit acceptable à l'échelle internationale. Ce fait justifie l'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure.

(c) Potentiel du marché international ou régional

L'importation de curcuma séché ou déshydraté par la plupart des pays est en augmentation. L'Inde, l'Iran et les États-Unis sont les plus gros importateurs du curcuma séché selon les statistiques actuelles de FAOSTAT. L'Inde, l'Indonésie et le Myanmar sont les principaux exportateurs mondiaux selon FAOSTAT.

Tableau 4 : Exportation du curcuma des pays en 2019 (les 15 principaux pays en termes de valeur)

N° de série	Pays	Quantité d'exportation, Tonnes	Valeur d'exportation, \$ US (000)
1.	Inde	131122	194348
2.	Viêt Nam	3566	15608
3.	Myanmar	22594	14472
4.	Pays-Bas	3146	9752
5.	Indonésie	7163	7765
6.	Éthiopie	6319	5313
7.	Royaume-Uni	846	4912
8.	Allemagne	1128	4773
9.	Bangladesh	1824	4679
10.	États-Unis d'Amérique	924	4664
11.	Pérou	1938	3633
12.	Chine	1118	3196
13.	Fidji	1285	3068
14.	Espagne	676	2641
15.	Émirats Arabes Unis	2089	2574

Source : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

Tableau 5 : Importation du curcuma vers les pays en 2019 (les 15 principaux pays en termes de valeur)

N° de série	Pays	Quantité d'importation, (Tonnes)	Valeur d'importation, \$ US (000)
1.	Inde	28019	34258
2.	États-Unis d'Amérique	9881	33929
3.	Iran, République islamique d'	14638	15477
4.	Royaume-Uni	8910	14887
5.	Bangladesh	15617	14447
6.	Allemagne	5041	13173
7.	Malaisie	8410	11039
8.	Japon	4668	10360
9.	Pays-Bas	4411	9316
10.	Maroc	8198	9225
11.	Émirats Arabes Unis	7608	9064
12.	Arabie saoudite	5966	7853
13.	Canada	1395	6745
14.	Sri Lanka	5517	6409
15.	France	2006	6233

Source : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques du curcuma séché ou déshydraté de sa culture à la vente au détail, par exemple les variétés de cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, l'emballage, etc. conduisent toutes à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit.

(e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'y a pas de norme générale couvrant spécifiquement le curcuma séché ou/et déshydraté dans le commerce international. Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce du curcuma séché ou/et déshydraté en établissant une norme de qualité internationalement agréée et reconnue.

(f) Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes, y compris qu'ils soient bruts, semi-transformés ou transformés

La norme proposée couvrira les différentes formes du curcuma séché et/ou déshydraté telles que le curcuma entier, en tranches, moulu et en poudre.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le (les) organe(s) international(internationaux) intergouvernemental (intergouvernementaux) compétent(s)

Les normes existantes qui peuvent être prises en compte lors de l'élaboration d'une norme Codex pour le curcuma séché sont les suivantes :

- ISO 5562:1983, Curcuma, entier ou moulu (en poudre) - Spécifications
- ISO 5566:1982, Curcuma - Détermination de la puissance de coloration - Méthode spectrophotométrique
- Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices
- Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour le curcuma séché et déshydraté est conforme aux objectifs stratégiques car elle abordera les problèmes actuels et émergents du commerce mondial des épices et des herbes culinaires en établissant une norme scientifique élaborée avec la pleine participation des pays membres du Codex tout au long du processus d'élaboration de la norme, encourageant ainsi l'adoption de ces normes par les pays membres dans leur législation nationale, facilitant des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et protégeant la santé des consommateurs. Par conséquent, cette proposition est cohérente avec le Plan stratégique 2020-25 de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier les résultats 1.2, 2.2, 3.2 et 4.2.

6. Informations sur le lien entre la présente proposition et d'autres documents Codex existants.

La présente proposition est une nouvelle norme Codex et n'est liée à aucun document Codex préexistant ou ne se base pas sur un document Codex préexistant spécifique. Cette norme comprendra des références aux textes du Codex préexistants pertinents élaborés par des comités thématiques généraux, comme suit :

- (a) *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- (b) *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015) (Annexe III)
- (c) *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- (d) Limites maximales pour les résidus de pesticides adoptées par Codex.
- (e) *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)
- (f) *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- (g) *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)

7. Identification des besoins ou des exigences en matière d'avis scientifiques d'experts et la disponibilité de tels avis

Les avis scientifiques des organismes mondiaux externes comme la FAO/OMS, JECFA et d'autres organismes sont les bienvenus, mais aucun avis scientifique d'expert n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés lors du processus de rédaction de la norme, si cela s'avère nécessaire.

8. Identification de tout besoin d'apport technique pour la norme de la part d'organismes externes afin que cela puisse être planifié.

L'apport technique de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'American Spice Trade Association (ASTA) et de l'European Spice Association (ESA) lors de l'élaboration de cette norme peut être sollicité lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux

Il est prévu que l'élaboration de cette norme sera menée sur trois sessions du CCSCCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.

ANNEXE III**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES ÉPICES SOUS FORME DE FRUITS SÉCHÉS ET BAIES**

(Piment de la Jamaïque, Baie de genièvre, Anis étoilé, Vanille)

(Pour approbation)

1. Objectifs et champ d'application de la norme

Le but de ce nouveau travail est de développer une norme de groupe pour les épices dérivées des fruits secs et des baies. Cette nouvelle approche de l'élaboration de normes démontrera le développement rapide de l'élaboration de normes sur lesquelles le CCSCCH peut s'appuyer pour une application plus large dans le cadre du mandat du comité.

2. Pertinence et actualité :

Les épices et les herbes culinaires ne sont pas utilisées pour le contenu calorique, mais comme condiments ou ingrédients pour donner du goût/de la saveur aux aliments et aux boissons. Elles sont utilisées dans le monde entier et font historiquement une partie importante du commerce international. Dans de nombreux pays, les épices et herbes culinaires sont l'une des rares cultures restantes largement produites par les petits agriculteurs constituant leur principale source de revenus. Par conséquent, l'élaboration d'une norme de groupe accélère le processus d'élaboration de normes pour répondre aux besoins des commerçants et des consommateurs, mais aide également à créer des marchés pour les producteurs. Pour accélérer le développement de cette norme de groupe, les épices du groupe sans données commerciales, caractéristiques chimiques et physiques significatives sont exclues de cette proposition. Cependant, lorsque ces informations deviennent disponibles, elles peuvent être ajoutées à la demande d'un membre.

En raison du caractère concurrentiel des marchés, les producteurs et les commerçants ne sont plus disposés à attendre quatre à six ans pour l'élaboration d'une norme. Par conséquent, pour être pertinent pour le secteur des épices et herbes culinaires, le CCSCCH doit fournir ses normes scientifiquement correctes dans les plus brefs délais. Le groupement proposé permet au CCSCCH d'élaborer des normes pour six épices au sein du groupe des fruits secs et des baies. Ce format se concentrant principalement sur les caractéristiques chimiques (authenticité - goût/saveur) et physiques (sécurité et qualité), cette méthode plus rapide de développement des normes CCSCCH ne compromettra pas la qualité et la sécurité des épices et herbes culinaires car ces deux sections relatives aux caractéristiques constitueront les principales sections focales de la norme.

3. Les principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects à couvrir dans l'avant-projet de norme de groupe comprendront:

1. Champ d'application

La présente norme s'applique aux épices dérivées de fruits secs et de baies proposées à la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement, si nécessaire. Elle exclut les épices destinées à la transformation industrielle.

2. Définition du produit:

- a) Les noms spécifiques des produits normalisés seront indiqués, où tous les six (6) produits communément nommés seront énumérés dans un tableau avec leurs noms généraux, scientifiques et de sous-groupes.
- b) **Modes de présentation** : Cette section sera élaborée d'une manière large et s'appliquera à tous les produits du groupe dans les modes de présentation commerciaux prédominants (entier, coupé/cassé et moulu/en poudre). Cette section peut être modifiée pour refléter les caractéristiques du mode de présentation d'un produit spécifique qui est différent des trois modes de présentation indiqués.

3. Classification:

Les classes de qualité (Extra, Classe I et Classe II) sont omises car (i) elles ne sont pas acceptées au niveau international, (ii) le principe selon lequel les normes Codex devraient établir les « *exigences minimales absolues* » pour le commerce international et la sécurité des consommateurs et (iii) la croyance croissante que la classification devrait être laissée aux accords contractuels entre les commerçants.

Sections 3 à 9 : Ces sections comprennent principalement des textes basés sur des modèles (format standard) qui changent rarement. Cependant, des modifications peuvent être apportées si nécessaire pour mieux refléter les caractéristiques du produit, les pratiques commerciales ou pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments.

Annexe sur les caractéristiques chimiques et physiques : Cette annexe comprend deux tableaux, un pour les caractéristiques chimiques et un pour les caractéristiques physiques. Chaque tableau a le nom du produit commun répertorié dans la même séquence que dans la section 2.1 Définition du produit ainsi que le nom des caractéristiques chimiques et physiques individuelles qui doivent figurer en en-tête des colonnes. Dans la même ligne que l'épice nommée et les différents modes de présentations, sous chaque en-tête de colonne, la valeur caractéristique minimale ou maximale sera indiquée. Une dernière colonne intitulée « Autres facteurs/observations » sera utilisée pour faciliter l'inclusion des caractéristiques propres à une épice individuelle qui ne rentrent pas dans les en-têtes de colonne couramment utilisés.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Le développement du format de norme de groupe a été discuté à chaque session du CCSC. Au cours des trois dernières sessions, il a été débattu par le « Groupe de travail de session sur les priorités » qui sélectionne les propositions de projet soumises pour l'élaboration de normes. La plupart du texte des normes CCSC est cohérent pour toutes les épices et herbes (par exemple, les sections sur les contaminants, l'hygiène alimentaire, les poids et mesures, les additifs alimentaires et l'étiquetage). La norme de groupe permettra au CCSC de se focaliser sur les variables parmi les épices pour garantir la sécurité sanitaire des aliments des consommateurs et des pratiques équitables dans le commerce alimentaire.

Au sein du groupe Fruits et baies séchées, le CCSC a réalisé deux normes pour le poivre noir, blanc et vert (CXS 326-2017) et le cumin (CXS 327-2017). Le comité travaille actuellement à l'élaboration d'une norme pour le piment et le paprika à l'étape 3. Une proposition de développement d'une norme pour la cardamome a été placée sur la liste des priorités pour la normalisation lors du CCSC4.

a) Volume de production et de consommation dans les pays individuels et volume et structure des échanges entre les pays

Comparé au volume des autres produits agricoles faisant l'objet d'un commerce international, le volume d'épices et herbes culinaires séchées est minuscule, cependant, ces épices et herbes culinaires ont une valeur monétaire plus élevée par kilo ou livre ou tonne. Sur la base de la disponibilité des données commerciales, les épices suivantes du groupe des fruits et baies sont classées par ordre de priorité pour le moment (tableau 1). Certaines autres épices de ce groupe, notamment l'ambrette, le cambodge, les grains de paradis, le kokam, la mangue séchée et le tamarin séché, n'ont pas été incluses dans le tableau car elles n'étaient pas commercialisées de manière significative à l'échelle mondiale. Les données sur le commerce, la production et la valeur de certaines épices de ce groupe ne sont pas facilement disponibles en raison de la pratique consistant à placer les données individuelles sur la production et le commerce dites « d'épices mineures » sous la rubrique générale « épices », y compris par FAOSTAT et le système tarifaire harmonisé (HTS).

	Terme générique	Principaux producteurs et structure des échanges entre les pays	Volume des échanges
1	Piment de la Jamaïque	1,94 milliard \$ au total (2018) <u>Principaux exportateurs (2018)</u> Inde : 690 millions \$; Chine : 531 millions \$; Espagne : 170 millions \$; Pérou : 80,5 \$; Mexique : 74,6 millions \$ <u>Principaux importateurs (2018)</u> États-Unis : 298 millions \$; Viêt Nam : 208 millions \$; Thaïlande : 153 millions \$; Chine : 145 millions \$; Espagne : 103 millions \$	591.5K Metric tons (2019)
2	Baie de genièvre	16 996 000 \$ exportés au total (2019)	

		54 000 \$ importés au total (2018) <u>Principaux exportateurs (2019)</u> Suisse : 1 870 000 \$; États-Unis : 1 740 000 \$; Brésil : 1 634 000 \$; Autriche : 1 548 \$; Royaume Uni : 1 350 000 \$	
		<u>Principaux importateurs (2018)</u> Inde : \$23,000 ; États- Unis : 21 000 \$; Tunisie : 5 000 \$; Égypte : 3 000 \$; Pays-Bas : 1 000 \$ \$281M total (2018) <u>Principaux exportateurs (2018)</u>	
3	Anis étoilé	Chine : 51,2 millions \$; Égypte : 38,1 millions \$; Inde : 36,8 millions \$. Viêt Nam : 29 millions \$; Afghanistan : 18,3 millions \$	
		<u>Principaux importateurs</u> Inde : 44,9 millions \$; Viêt Nam : 42,2 millions \$; Allemagne : 27,5 millions \$; États-Unis : 24,3 millions \$; Royaume-Uni : 9,03 millions \$ 1,02 milliard \$ au total (2019)	
4	Vanille	<u>Principaux exportateurs</u> Madagascar : 584 millions \$; France : 99 millions \$; Allemagne : 69 millions \$; Indonésie : 69 millions \$; Canada : 65 millions \$ <u>Principaux importateurs</u> États-Unis : 525 millions \$; France : 209 millions \$; Allemagne:125millions\$ Canada : 65 millions \$; Japon : 27 millions \$; Payx-Bas : 24 millions \$	7575 tonnes (2018)

Tableau 1. Données commerciales pour divers types d'épices de fruits et de baies. [Les épices énumérées dans ce tableau ne comprennent pas toutes les épices du groupe des fruits secs et des baies.]

b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international:

À l'échelle mondiale, il existe diverses exigences réglementaires et pratiques commerciales de l'industrie issues des normes et réglementations nationales et internationales en place, notamment les suivantes:

- Agmark Inde
- Association européenne des épices (ESA) - Document sur les minima de qualité Rév.5
- Organisation internationale de normalisation (ISO)
- Spécifications de propreté de l'America Spice Trade Association (ASTA)
- Niveaux d'action concernant les défauts de la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis

- Bureau de normalisation de la Jamaïque
- Département de l'agriculture des États-Unis (USDA)
- Bureau de normalisation indien
- Normes indiennes de sécurité sanitaire des aliments 2.9.36 Pimento ou piment de la Jamaïque

c) Potentiel de marché international ou régional :

Le tableau 1 répertorie certaines épices qui font l'objet d'un commerce international important en termes de potentiel de marché, de valeurs commerciales et de modèles. Celles-ci sont donc justifiées pour être incluses pour l'élaboration de normes dans le cadre du système de groupement « fruits et baies ». Il s'agit de quatre épices à savoir le piment de la Jamaïque, les baies de genièvre, l'anis étoilé et la vanille.

d) Aptitude du (des) produit (s) à la normalisation

Il existe des informations sur les caractéristiques physiques et chimiques de ces épices, et des discussions avec les principaux pays exportateurs et importateurs de ces produits aideront à harmoniser les valeurs de certains des paramètres et fourniront des données sur certains paramètres manquants. Certaines des épices répertoriées ont des normes nationales de sécurité sanitaire des aliments et certaines ont des normes ISO en vigueur.

e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par des normes générales existantes ou proposées

La nouvelle proposition de travail comprend des épices largement commercialisées et la protection des consommateurs est attendue. Produits prioritaires à inclure dans le groupe comme indiqué dans le tableau 1.

f) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par des organismes internationaux intergouvernementaux compétents

Certains des travaux déjà entrepris comprennent:

ISO 11178:1995 Anis étoilé (*Illicium verum* Hook. f.) — Spécifications

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette approche de regroupement est conforme aux objectifs stratégiques du Codex 2020-2025. Comme mentionné ci-dessus, l'élaboration de normes de groupe permettra de résoudre les problèmes critiques en temps opportun. L'élaboration de ces normes reposera sur des principes scientifiques et d'analyse des risques. La catégorisation des épices en fonction de la partie végétale utilisée rendra non seulement la norme fonctionnelle, efficace et conviviale, mais l'organisation de ces différentes épices en un seul point augmentera l'impact et rendra les normes Codex plus reconnaissables à travers le monde.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex existants ainsi que d'autres travaux en cours

Cette norme prendrait en compte les normes Codex sur les épices déjà adoptées, à savoir le poivre noir / blanc / vert (BWG) (CXS 326); et le cumin (CX 327); ainsi que les travaux en cours sur le piment séché et le paprika. La nouvelle proposition sur la cardamome sera également prise en compte.

7. Identification des exigences relatives à la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'expertise requise lors de l'élaboration de cette norme sera renvoyée aux comités compétents, notamment le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et les programmes mixtes FAO/OMS (JECFA, JEMRA, etc.).

8. Identification du besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes

Aucun besoin d'apport technique de la part des organismes externes n'est prévu pour le moment.

9. Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux

On s'attend à ce que l'élaboration de cette norme soit menée en trois sessions du CCSC ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.