

ANNEXE V

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FEUILLES SÉCHÉES - BASILIC SÉCHÉ
(À l'étape 6)

1 CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique aux feuilles et fleurs de basilic sous leur forme séchée en tant que 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**

Le basilic séché est le produit préparé à partir des feuilles d'*Ocimum Spp.* Lamiaceae (Tableau 1), séchés et transformés de manière appropriée. Le produit doit suivre les opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le broyage et le tamisage et être vendu sous les formes indiquées en 2.2.

Tableau 1. Feuilles culinaires séchées couvertes par cette norme

Nom général	Nom de marque	Nom scientifique
Basilic	Basilic doux	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Basilic de brousse	<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. [<i>Pimpinella anisoidis</i> V. Brig.]
	[Basilic des champs]	[<i>Salvia occidentalis</i> Sw.]

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Le basilic séché peut être :

- Entier / intact ;
- Écrasé / frotté / floconné ;
- Moulus / en poudre ; ou
- Des formes de présentation différentes de celles mentionnées ci-dessus, à condition que l'étiquette en porte la mention.

2.2.2 La taille des particules des présentations broyée / en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Composition**

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

3.2 Facteurs de qualité**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le basilic séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions géo-climatiques. Le basilic séché doit être exempt de toute odeur ou de toute saveur étrangère et en particulier de la moisissure. La couleur typique du basilic peut changer en fonction du traitement post-récolte.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences détaillées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)".

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 dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995), [*et du Code d'usages pour la lutte contre les mauvaises herbes pour prévenir et réduire la contamination par des alcaloïdes de pyrrolizidine dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014)].

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

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de 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 eau* (CXC 75-2015), *Annexe III, épices et herbes culinaires ; Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant 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 appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

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 particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent.

8.2 Nom du produit¹

8.2.1 Le nom du produit doit être décrit à la section 2.1.

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du nom commercial et du type de variété décrit dans le tableau 1 et le mode de présentation² décrit à la section 2.2.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine / le pays de récolte doit être indiqué et la région de production peut également l'être.

8.3.2 Année de récolte (facultative)

8.4 Identification commerciale

- Classe / Grade, le cas échéant

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations pour les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, 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.

¹Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées dans le tableau 1. Si un nom de marque est utilisé, le produit doit représenter au moins 80 % des espèces répertoriées pour ce nom de marque.

²D'autres modes de présentation distinctement différents que les trois décrits dans cette norme sont autorisés

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse*

Paramètre	Méthode	Principe	Type ¹
Humidité	ISO 760	Titrage	II
	ISO 939	Distillation	I
	AOAC 2001.12	Titrage	II
	ASTA 2.0	Distillation	I
	AOAC 941.11	Distillation	I
	AOAC 986.21	Distillation	I
Cendre totale	ISO 928	Gravimétrie	I
	AOAC 950.49	Gravimétrie	I
	ASTA 3.0	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I
	ASTA 4.0	Gravimétrie	I
Huile volatile	ISO 6571	Distillation suivie de volumétrie	I
	AOAC 962.17	Distillation suivie de volumétrie	I
	ASTA 5.0	Distillation suivie de volumétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la volumétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la volumétrie	I
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 - Épices, condiments, arômes et remèdes bruts (Manuel de procédures macro-analytiques, Bulletin technique n ° 5 de la FDA)	Examen visuel	IV
Insectes / Excréments / Fragments d'insectes	Méthode appropriée pour certaines épices de l'AOAC, Chapitre 16, sous-chapitre 14] NIMP 08 Détermination du statut d'un organisme nuisible dans une zone [Examen visuel	IV
Dommages causés par la moisissure	Méthode V-8 - Épices, condiments, arômes et remèdes bruts (Manuel de procédures macro-analytiques, Bulletin technique n ° 5 de la FDA)	Examen visuel (pour l'ensemble)	IV
Couleur	Envisager l'utilisation de la tête de mesure des chromomètres pour la mesure de la couleur	Colorimétrie	IV
Excréments de mammifères	Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour la forme en entier)	Examen visuel	IV
Autres excréments	AOAC 993.27 (pour la forme moulue)	Méthode de détection enzymatique	IV

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

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer.

¹Selon la définition des ' types de méthodes d'analyse ', telle que décrite dans la Section II du Manuel de procédure du Codex.

ANNEXE I

A. Caractéristiques chimiques du basilic séché

Nom général	Modes de présentation	Teneur en eau (Max. %)	Cendres totales % p / p max	Cendres insolubles dans l'acide % p / p max	Huiles Volatiles mL / 100g (min)
Basilic	Entier / intact	12	16	2	0,3
	Écrasé / frotté / émietté	12	16	2,5	0,3
	Moulu / en poudre	10	16	2,5	0,1

ANNEXE II

B. Caractéristiques physiques du basilic séché

Nom général	Mode de présentation	Matière étrangère ⁴ % p / p max	Corps étrangers ⁵ % p / p max	Insectes entiers morts, fragments d'insectes et saletés de rongeurs, fraction massique en%, M / m max	Dommages visibles causés par la moisissure % p / p max	Excréments de mammifères mg / kg max	Feuilles endommagées par les insectes, % p / p, max	Autres Excréments, mg / Kg max ⁶	Autres défauts	
									Nom	Limite
Basilic	Entier intact	[3,0] [2,0] [0,5] [1,0]	1,0 [0.5] [0.1]	1,0 [2,0]	1,0	1,0 [2,2]	1,0	[4,4]	Défauts de couleur ⁷ % p / p	5
	Écrasé / Frotté / émietté	[3,0] [2,0] [0,5] [1,0]	1,0 [0.5] [0.1]	1,0 [2,0]	1,0	1,0 [2,2]	1,0	[4,4]		
	Moulu / en poudre	[3,0] [2,0] [1,0] [0,5] [0]	1,0 [0,5] [0,1] [0]	1,0 [2,0]	1,0	1,0 [2,2]	1,0	[4,4]		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.

⁶ Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

⁷ Défauts de couleur

