



POINT 8.1 DE L'ORDRE DU JOUR

CX / SCH 21/5/9-REV

PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Cinquième session

En ligne, 20-29 avril 2021

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES - NOIX DE MUSCADE (MISE À JOUR)¹

(Préparé par le Groupe de travail en ligne présidé par l'Indonésie)

(À l'étape 3)

CONTEXTE

Suite au report de la cinquième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH5), le président du CCSCH avec le secrétariat du CCSCH, le secrétariat du Codex et les présidents du GTE ont tenu, en juin 2020, une réunion informelle et ont convenu de certaines actions de suivi pour la continuité des travaux du comité. La réunion informelle a décidé d'étendre le mandat des GTE pour prendre en compte les questions renvoyées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)² et par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse (CCMAS)³; lors de la préparation de leurs documents de travail :

Pour le GTE sur la noix de muscade, il a été convenu que les observations sollicitées dans la lettre circulaire (CL 2020/38 / OCS-SCH) à l'étape 3 seraient traitées par le GTE en vue de mettre à jour le document de travail CX / SCH 21/5 / 9 publié en juin 2020.

MANDAT

Le mandat du GTE consistait à mettre à jour l'annexe I (Avant-projet de norme pour la noix de muscade) dans le document CX / SCH 21/5/9 (publié en juin 2020) sur la base des observations soumises à l'étape 3 en réponse à la lettre circulaire 2020/38 / OCS-SCH.

Lors de la réalisation des travaux, le GTE a tenu compte des points suivants :

- La discussion du CCSCH4, en particulier le modèle standard pour les normes de groupe pour les graines séchées ; et,
- Le format pour un autre produit standard / produit de groupe en cours de discussion dans le CCSCH.

ANALYSE

Une version révisée de l'avant-projet de norme pour les graines séchées est jointe à ce document (annexe I) avec le résumé des modifications suivant :

Titre - Le titre est ajusté pour devenir l'avant-projet de norme pour les graines séchées (noix de muscade) pour être cohérent avec le champ d'application qui couvre la norme de groupe pour les graines séchées.

1. Champ d'application

Afin de couvrir le modèle standard de norme de groupe pour les graines séchées et de clarifier le champ d'application de cette norme, le champ d'application est révisé en :

« Cette norme s'applique aux graines séchées, sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou herbes culinaires, telles que définies à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les graines séchées destinées à la transformation industrielle ».

2. Description

2.1 Définitions de produits

¹ Ce document mis à jour prend en compte les observations à l'étape 3, en réponse à la CL 2020/38/OCS-SCH

² REP19 / FL, par. 19 à 22

³ REP19 / MAS par. 12 à 13

- En tenant compte de toutes les observations ainsi que du format des autres normes CCSCCH, une explication a été ajoutée comme indiqué dans la section 2.1.1.
- Le GTE demande au comité d'examiner si les points 2.1.2 et 2.1.3 devraient continuer à faire partie de la norme proposée, car cela n'est pas mentionné dans un format régulier. La section 2.1.3 contient la proposition de remplacer la largeur de la noix de muscade de 1,5 - 2 cm par 1,5 - 2,5 cm.

2.2 Modes de présentation

Le terme ou le mot « en poudre » a été remplacé par « moulu / en poudre ».

2.4 Calibrage (facultatif)

Une nouvelle sous-section sous Description, à savoir « calibrage (facultatif) », a été ajoutée pour tenir compte du calibrage de la muscade.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Compositions

La phrase a été changée en : « Le produit tel que décrit dans la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences fixées dans les annexes I et II ».

3.2 Facteurs de qualité

Le GTE a accepté les modifications suivantes de cette section :

- 3.2.1 Ajout du terme « odeur » au sous-titre pour le rendre en Odeur, Saveur et Couleur; et a remplacé le terme « graines séchées » par « les produits » (dans le corps principal) pour rendre la phrase générique et harmonisée avec un autre format de normes de groupe
- 3.2.2 Sous les Exigences physiques et les exigences chimiques, le format de la norme a été aligné sur le modèle de norme de groupe pour les graines séchées; par conséquent, le terme « graines séchées » a été utilisé à la place de la noix de muscade. Cet article comprend les Exigences physiques et chimiques.
- 3.2.3 À moins d'une mention spécifique à la noix de muscade, le terme est graines séchées, avec la même raison que ci-dessus.

4. Additifs alimentaires

Afin de contenir tous les produits de semences séchées et un format uniforme pour la section des additifs alimentaires, la phrase « Seuls les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 195-1995) peuvent être utilisés pour produit moulu ou en poudre » a été proposée. .

8. Étiquetage

La section sur l'étiquetage a été réécrite pour être cohérente avec les autres normes élaborées par le CCSCCH

9. Méthode d'analyse et d'échantillonnage

9.1 Méthode d'analyse - Conformément aux autres normes élaborées par le CCSCCH, la phrase suivante a été ajoutée au tableau des méthodes d'analyse : « La dernière édition ou version des méthodes approuvées doit être utilisée ».

Plan d'échantillonnage - Conformément aux normes CCSCCH, la phrase « à développer » a été ajoutée.

Annexe de l'avant-projet

L'avant-projet de norme pour les graines séchées (noix de muscade) contient une explication détaillée concernant les exigences physiques et la classification de la noix de muscade ainsi que les exigences chimiques pour la noix de muscade entière, concassée et en poudre. Une telle explication est livrée sous forme de tableau. Voici des explications sur la révision du tableau annexé de l'avant-projet :

1. Réorganiser le format du tableau des exigences physiques pour la noix de muscade tel que proposé par le membre ;
2. Les observations des membres et des Observateurs concernant l'unité de la valeur ont été ajustées en raison de certaines préoccupations. Par exemple :

- a. La matière végétale étrangère dans la noix de muscade entière avec coque (en coque entière) ne peut pas être prise en compte car il est impossible pour ce produit d'avoir une teneur inférieure à celle des graines décortiquées.
- b. La valeur proposée de l'humidité visible dans la noix de muscade moulue / en poudre ne peut être prise en compte car il n'est pas pertinent de mesurer l'humidité visible dans un tel produit.
- c. Pour le paramètre de fragment d'insecte dans la noix de muscade moulue / en poudre, il est largement connu que dans le traitement de la poudre de noix de muscade, le fragment d'insecte a été éliminé par application d'un tamis avec un certain degré de granulométrie ; donc, la proposition ne peut pas être accueillie.

CONCLUSION ET RECOMMANDATION

Le GTE a achevé ses travaux de mise à jour de l'avant-projet sur les graines séchées standard (annexe I) et les recommandations sont proposées ici pour examen par le CCSCH en vue de l'avancer dans le processus par étapes du Codex.

ANNEXE I

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES (NOIX DE MUSCADE)

(Étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique aux graines séchées, sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou herbes culinaires, telles que définies dans la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les graines séchées destinées à la transformation industrielle

2. DESCRIPTION**2.1. Définition du produit**

2.1.1 Les graines séchées couvertes par la présente norme (tableau 1) sont vendues dans les modes de présentation indiqués en 2.2.

Tableau 1. Graines séchées couvertes par cette norme

S / N°	Nom commun	Nom scientifique
1.	Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt

2.1.2 [La noix de muscade séchée est le produit préparé à partir de « graines » de *Myristica fragrans* de la famille des Myristicaceae ayant atteint le degré de développement approprié, récoltées et traitées correctement après récolte, en subissant des opérations telles que le décapage, le séchage, le tri, le craquage, le calibrage et / ou broyage avant l'emballage final et le stockage.]

2.1.3 [La noix de muscade a une variété de formes allant de l'ovoïde à largement ovoïde, avec une variété de tailles d'environ 2 à 3 cm de long et de 1,5 à 2,5 cm de large]

2.2. Modes de présentation

Les graines séchées [noix de muscade] peuvent être offertes dans l'un des modes de présentation suivants :

- 2.2.1 Entière en coque ;
- 2.2.2 Graines entières décortiquées ;
- 2.2.3 Graine cassée ; et
- 2.2.4 Moulue / en poudre

2.3. Types variétaux

Le type variétal est *Myristica fragrans* Houtt., et ne s'applique pas aux autres espèces de noix de muscade.

2.4. Calibrage (facultatif)

Les noix de muscade entières (en coque et décortiquées) peuvent être calibrées en nombre par poids, poids, diamètre ou conformément à la pratique commerciale préexistante. Lorsqu'elles sont calibrées, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage.

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

Le produit décrit dans la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences définies dans les annexes I et II.

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

Les produits doivent avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques, et doivent être exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères.

3.2.2. Exigences physiques et chimiques

Les graines séchées [noix de muscade] doivent satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (exigences physiques) et à l'annexe II (exigences chimiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter les exigences générales du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3. Classification

Les graines séchées [noix de muscade] peuvent être classées selon des exigences spécifiques dans les catégories suivantes (annexe I) :

3.2.3.1 Catégorie I et

3.2.3.2 Catégorie II.

Lorsque les graines séchées [noix de muscade] sont commercialisées comme non classées / sans grade défini, les exigences physiques et chimiques pour la catégorie la plus basse s'appliquent comme exigence minimale.

3.3. Classification des « défectueux »

Un échantillon de lot qui ne satisfait pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles qu'énoncées à la section 3.2 (à l'exception de celles basées sur les moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme « défectueux ».

3.4. Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux exigences de qualité applicables visées à la section 3.3 lorsque le nombre de « défectueux », tel que défini à la section 3.2, ne dépasse pas le nombre d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne d'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée et qu'aucun échantillon individuel n'est excessivement hors tolérance.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 195-1995) peuvent être utilisés dans ce produit moulu ou en poudre.

5. CONTAMINANTS

- 5.1. Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux teneurs maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).
- 5.2. Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- 6.1. Il est recommandé que les produits couverts 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 humidité* (CXC 75-2015), l'annexe III (CXC 42-1995) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 6.2. Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi 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 compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8. ÉTIQUETAGE

- 8.1. Les produits couverts par cette 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 des produits

- 8.2.1. Le nom du produit doit être tel que décrit dans la section 2.1.

8.2.2. Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation telle que décrite dans la section 2.2.

8.3. Pays d'origine / pays de récolte

8.3.1. Le pays d'origine / pays de récolte doit être indiqué, et éventuellement la région de production

8.3.2. Année de récolte (facultatif)

8.4. Identification commerciale

8.4.1 Catégorie

8.4.2 Taille (facultatif)

8.5. Marque d'inspection (facultatif)

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 être indiquées soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballage, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'une telle marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1. Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en humidité	ISO 939 : 1980	Distillation	I
Cendres totales	ISO 928 : 1997	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930 : 1997	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'eau	ISO 929 : 1980	Gravimétrie	I
Teneur en huiles volatiles	ISO 6571 : 2008	Distillation	I
Teneur en calcium exprimée en CaO	ISO 1003 : 2008	Titration	I
Extrait éther non volatil	ISO 1108 : 1992	Gravimétrie	I
Matière externe	ISO 927 : 2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927 : 2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Humidité visible	ISO 927 : 2009	Examen visuel	IV
Insectes morts, fragments d'insectes, contamination des rongeurs	ISO 927 : 2009	Examen visuel	IV
Insecte vivant	ISO 927 : 2009	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères et / ou autres excréments	Manuel de procédure macroanalytique (MPM) Bulletin technique de l'USFDA V.41	Examen visuel	IV

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

9.2. Plan d'échantillonnage

À développer

Exigences physiques et classification pour la noix de muscade

ANNEXE I

Paramètres	EN COQUE (Avec coque)		GRAINE DÉCORTIQUÉE (Sans coque)			
	Entière		Entière	Cassée	Moulue / en poudre	
Matière végétale étrangère ¹ , % p / p (maximum)	0,5		0,5	0,5	Non applicable	
Corps étrangers ² % p / p (maximum)	0,5		0,5	0,5	0,1	
Humidité visible ³ :						
-% p / p (maximum)	0,5		10	5	Non applicable	
-- % p / p de la section transversale infestée de la graine à moitié coupée (max)	Non applicable		25	Non applicable	Non applicable	
Insectes entiers morts, (max / 500g)	Non applicable		4	4	Non applicable	
Fragments d'insectes, (max / 10g)	2		10	25	Non applicable	
Contamination des rongeurs (poils), % p / p (max / 10g)	1		0	1	1	
Insectes vivants, par nombre / 100g (max)	0		0	0	0	
Excréments de mammifères et / ou autres excréments, mg / kg (max)	0,25		1	10	Non applicable	
Morceau de macis ,% p / p (max)	3		Non applicable	Non applicable	Non applicable	
Critères de qualité : qualitatif	CATÉGORIE I	CATÉGORIE II	CATÉGORIE I	CATÉGORIE II		
Couleur	Marron foncé, brillant	Brun pâle	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable
État de la graine Surface	Non applicable	Non applicable	Lisse	Ratatiné	Non applicable	Non applicable
État des graines	Dense, son quand secoué	Dense, son quand secoué	Intacte / dense	Intacte / dense	Non applicable	Non applicable
Poids de la graine (pourcentage du poids total en coque)	≥ 63%	<63%	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable

Paramètres	EN COQUE (Avec coque)		GRAINE DÉCORTIQUÉE (Sans coque)			
	Entière		Entière		Cassée	Moulue / en poudre
État de la coque	Intacte	Fissurée / cassée	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable
Critères de qualité : quantitatif	CATÉGORIE I	CATÉGORIE II	CATÉGORIE I	CATÉGORIE II		
Graine bien formée (%), min.	Non applicable	Non applicable	98	0	Non applicable	Non applicable
Graines ratatinées (%), max.	Non applicable	Non applicable	2	100	Non applicable	Non applicable
Nombre de graines par kg, max	Non applicable	Non applicable	180	220	Non applicable	Non applicable
Graines endommagées ⁴ % (maximum)	Non applicable	Non applicable	5	10	Non applicable	Non applicable
Graines ratatinées ⁵ (%), max.	Non applicable	Non applicable	2	5	Non applicable	Non applicable
					CATÉGORIE I	CATÉGORIE II
Demi coupe (%)	Non applicable		Non applicable		Min 95	Max 5
Particule cassée (%)	Non applicable		Non applicable		Max 5	Min 95
Impuretés ⁶ (%), max.	Non applicable		Non applicable		Non applicable	
Taille des particules (maille), min.	Non applicable		Non applicable		Non applicable	
					2	5
	Non applicable		Non applicable		20	20

¹ Matière végétale associée à la plante dont le produit est originaire mais non acceptée comme partie du produit final.

² Toute matière étrangère indésirable visible détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que les bâtons, les pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal etc.

³Vue à l'œil nu.

⁴ Graines de noix de muscade cassées, décolorées ou présentant des signes d'alésage à la suite d'une infestation d'insectes de manière à affecter la qualité de la matière $\leq 5\%$ de la surface totale des graines.

⁵ Graine concassée ou cassée $> 5\%$ de la surface de la graine entière.

⁶ Les impuretés sont dérivées de la coquille des graines de noix de muscade, non applicables aux autres impuretés, vues à l'œil nu

ANNEXE II

Exigences chimiques pour la noix de muscade entière, cassée et en poudre

Description	Caractéristiques		
	Entière	Cassée	Moulue / en poudre
Teneur en humidité, % fraction massique (max)	10,0	10,0	8,0
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), max	3,0	3,0	3,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche) max	0,5	0,5	0,5
Cendres insolubles dans l'eau, % fraction massique (base sèche) max	1,5	1,5	1,5
Teneur en huiles volatiles, % fraction massique (base sèche) max	6,5	6,0	5,0
Calcium sous forme d'oxyde de Ca, % fraction massique (base sèche), max	0,35	0,35	Non applicable