



**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME  
CODEX COMMITTEE ON SPICES AND CULINARY HERBS**

**Sixth Session**

**Virtual**

**26-30 September and 3 October 2022**

**Proposed draft standard for spices in dried fruits and berries  
(allspices, juniper berry, Star anise and Vanilla)**

(Comments from Kenya, Madagascar, Mexico, Saudi Arabia, Syria and Uganda)

## Kenya

1. Kenya proposes the following amendments to the table in Clause 2.1.1
  - a) Kenya suggests The renaming of “Common name” to ‘commodity name’.  
Rationale: to align to the commodities covered by the title
  - b) Kenya proposes the deletion of “Trade names” and replace it with ‘common name’.  
Rationale: This is to avoid locking out some products
  - c) Kenya proposes for that *Vanilla cribbiana* be deleted.  
Rationale: It's for medicinal purposes.
2. Position: Kenya Proposes the renaming of the tables in clause 3.2.3 to read; and subsequently rename the tables in the annex as appropriate.  
'Dried fruits and berries shall comply with the requirements specified in Annex I (chemical characteristics- Table 42 and physical characteristics -Table 2-3)†. The defects allowed must not affect the general appearance of the product as regards to its quality, keeping quality and presentation in the package.'  
**Rationale:** To avoid confusion from table 1 in clause 2.1.1 and bring consistence in the text.

## Madagascar

### Champ d'applications

En Avril 2021, lors de la 5<sup>ème</sup> session du CCSCCH en virtuelle, il a été proposé l'élaboration d'une norme groupée pour les épices sous forme de fruits séchés et baies (quatre-épices, baie de genévrier, anis étoilé, vanille). Le CCSCCH5 a accepté de soumettre la proposition de ce travail à la CAC44 pour approbation. Un groupe de travail électronique présidé par les Etats-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Inde a été créé pour préparer ce projet de norme pour diffusion pour observations à l'étape 3 et pour examen par le CCSCCH6.

Ladite 6<sup>ème</sup> session du Comité se tiendra en mode virtuel du 26 au 30 septembre 2022 et le présent avant-projet figure parmi ses points d'ordre du jour provisoire au point 5.3.

### Positions

Madagascar est conscient de l'importance du développement de norme groupée et soutient la proposition de ce nouveau travail. Toutefois, au vu de l'importance de la filière vanille pour le pays et des points traités dans la norme, nous soutenons que la vanille ne doit pas figurer dans ce groupe de produits. Si besoin est, une norme propre à la vanille définissant les caractéristiques et l'ensemble des spécifications requises pour ledit produit doit être proposée à part.

### Justifications

1. Madagascar est très concerné par ledit avant-projet puisque la vanille est un produit économique stratégique pour le pays. En effet, en tant que premier producteur et premier exportateur de vanille dans le monde, nous couvrons plus de 70% du marché mondial. Ce produit agricole emblématique, reconnu

mondialement depuis de nombreuses années, continue à être le premier produit agricole d'exportation de Madagascar et reste un des grands pourvoyeurs de devises pour la Grande Ile.

L'exportation de la vanille de Madagascar n'a cessé d'augmenter passant de 1500 Tonnes en 2019 à 2800 Tonnes en 2022. De plus, les valeurs d'exportation n'ont cessé de croître passant de 10.2 Millions USD à 562 Millions USD en 2020.

2. Actuellement, l'Etat Malagasy entreprend un assainissement de la filière vanille au niveau national. Dans cette optique, un Conseil National de la Vanille (CNV) a été créé suivant un décret. Ce conseil a pour mission d'assurer le développement durable et la pérennisation de gestion de cette filière par le biais de la mise en œuvre de la politique nationale de la vanille et la stratégie y afférente. Opérationnel depuis quelque temps, des travaux sur la qualité et la norme de la vanille et de ses produits dérivés figurent parmi ses priorités

3. Dans cet avant-projet de norme, la vanille est groupée avec d'autres épices qui n'ont pas de points communs avec elle et qui n'appartiennent même pas à la même famille :

- Piment de la Jamaïque : *Myrtaceae* ;
- Anis étoilé : *Schisandraceae* ;
- Baie de genévrier : *Cupressaceae* ;
- Vanille : *Orchidaceae*.

4. Beaucoup de points techniques discutés dans cet avant-projet sont des caractéristiques propres à la vanille et sur lesquels nous avons des remarques particulières :

#### 2.2 : Mode de présentation

Il y a des modes de présentation autres que entiers / poudre/ coupés et cassés : par exemple les graines et/ou le caviar

### 3- FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

#### 4.2.1 Odeur, saveur et couleur :

Il y a des odeurs autres que le rancissement et le moisi à éviter pour la vanille : phénolé, créosoté, etc.

La couleur est très importante, elle est même un facteur déterminant de la qualité

#### 4.2.2 La classification est très déterminante

### 8- ETIQUETAGE

8.3 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.2 : Pays de récolte doit être obligatoire

8.3.3 : Région de récolte et année de récolte : obligatoire

#### Tableau 1 : Exigences chimiques

Teneur en eau % p/p (Max) : il y a une catégorie de vanille dont la valeur est bien inférieure à 25%

Taux de vanilline : il y a des valeurs inférieures pour d'autres catégories de vanille

Tableau 2 : les caractéristiques de la vanille figurant dans ce tableau ne sont pas satisfaisantes notamment les corps étrangers ou la tolérance de taille

5. Il est important de noter que la norme malagasy pour la vanille est en cours de révision au niveau national. Bon nombre de facteurs essentiels de composition et de qualité ne sont pas couverts par l'avant-projet de norme groupée présenté.

6. En conclusion, au vu de son importance socio-économique pour Madagascar, nous estimons que les caractéristiques qualitatives, physiques et chimiques de la vanille sont très spécifiques et ne peuvent être cernés dans une norme groupée. Nous souhaiterions que la norme de la vanille soit traitée à part. Ces caractéristiques sont plus étendues, voire conséquentes que celles du clou de girofle qui, notons-le, a une norme qui lui est propre.

## Mexico

Nombre del documento: 5.3 Anteproyecto de norma para especias en la forma de frutos secos y bayas (pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado, vainilla)		Tipo de documento: Proyecto de Norma Codex en Tramite 3	
Tipo de comentario/ Referencia	Cambio propuesto	Comentario/ Justificación	
te	<p><b>2.</b></p> <p><b>DESCRIPCIÓN</b></p> <p><b>2.1 Definición del producto</b></p> <p><b>2.1.1</b> Los frutos secos y las bayas pertenecientes a las variedades enumeradas en el Cuadro 1:</p> <p>En el <b>Cuadro 1: Variedad de frutos secos y bayas regulada por esta Norma:</b></p> <p>: <i>Vainilla cribbiana</i></p>	<p>Inclusión de la Vainilla maya:</p> <p>Nombre científico: <i>Vainilla cribbiana</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudios del perfil aromático realizado en las vainas beneficiadas muestran que esta especia es apta para consumo humano.</li> <li>• Distribución: Chiapas, Oaxaca y Veracruz, en México y Guatemala, principalmente. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Características sobresalientes de <i>V. cribbiana</i>.</li> <li>– Contenido de vainillina similar al de <i>V. tahitensis</i> y mayor que en <i>V. pompona</i>. La presencia de los compuestos vainillínicos y anísicos le confieren un perfil aromático con notas chocolate, vainilla, dulce, miel, y frutal, principalmente.</li> <li>– La planta es altamente productiva existiendo plantaciones ya establecidas de esta especie en Guatemala y México, con excelente rendimiento de producción</li> </ul> </li> </ul>	

te	2	 <table border="1" data-bbox="864 715 1637 839"> <thead> <tr> <th>Especie</th> <th>Talla</th> <th>Humedad (%)</th> <th>Contenido de vainillina</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vanilla cribbiana</td> <td>9 -14 cm</td> <td>22-35</td> <td>1.4 – 1.6</td> </tr> </tbody> </table>	Especie	Talla	Humedad (%)	Contenido de vainillina	Vanilla cribbiana	9 -14 cm	22-35	1.4 – 1.6																			
Especie	Talla	Humedad (%)	Contenido de vainillina																										
Vanilla cribbiana	9 -14 cm	22-35	1.4 – 1.6																										
te	2	<p style="text-align: center;"><b>Propuesta de México</b> <b>Cuadro 1: Variedad de frutos secos y bayas regulada por esta Norma:</b></p> <table border="1" data-bbox="439 935 1626 1283"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Nombre común</th> <th>Nombre comercial</th> <th>Nombre científico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Pimienta de Jamaica</td> <td>Allspice Pimiento Pimienta de Jamaica</td> <td><i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Baya de enebro</td> <td>Baya de enebro</td> <td><i>Juniperus communis</i> L.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Anís estrellado</td> <td>Anís estrellado</td> <td><i>Illicium verum</i> Hook. f.</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">4</td> <td rowspan="3">Vainilla</td> <td>Vainilla pompón</td> <td><i>Vanilla pompona</i> Schiede</td> </tr> <tr> <td>Vainilla/Vainilla mexicana</td> <td><i>Vanilla planifolia</i> Andrews</td> </tr> <tr> <td><b>Vainilla maya</b></td> <td><b><i>Vanilla cribbiana</i></b></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vainilla tahitiana</td> <td><i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore</td> </tr> </tbody> </table>	No.	Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico	1	Pimienta de Jamaica	Allspice Pimiento Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.	2	Baya de enebro	Baya de enebro	<i>Juniperus communis</i> L.	3	Anís estrellado	Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook. f.	4	Vainilla	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	Vainilla/Vainilla mexicana	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	<b>Vainilla maya</b>	<b><i>Vanilla cribbiana</i></b>		Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore
No.	Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico																										
1	Pimienta de Jamaica	Allspice Pimiento Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.																										
2	Baya de enebro	Baya de enebro	<i>Juniperus communis</i> L.																										
3	Anís estrellado	Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook. f.																										
4	Vainilla	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede																										
		Vainilla/Vainilla mexicana	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews																										
		<b>Vainilla maya</b>	<b><i>Vanilla cribbiana</i></b>																										
	Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore																											

te/ed	<b>Cuadro 2 Anexo</b>	<b>Cuadro 2 Anexo</b> <b>Características físicas para los frutos s</b>	<b>Editorial:</b> Se sugiere citar: <b>Cuadro 2 Anexo I</b>
-------	-----------------------	---	--

		ecos y las bayas.	Técnico: Se proponen ajustes a las especificaciones para vainilla
--	--	-------------------	---

Propuesta de México al Cuadro 2 para las especificaciones de vainilla  
Cuadro 2 - Características físicas para los frutos secos y las bayas

Nombre	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Cenizas totales % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido % peso/peso (máx.)	Aceites volátiles ml/100g (mín.)	Marcadores de aceite volátil	Comentarios/ otros factores
Vainilla	Entera	38	5	1	No son parámetros que se midan en este producto	No son parámetros que se midan en este producto	1,6 -2,4 % <u>vainillina</u>
	Partida/rota	38	5	1	No son parámetros que se midan en este producto	No son parámetros que se midan en este producto	1,6 -2,4 % <u>vainillina</u>
	Molida/en polvo	25	5	1	No son parámetros que se midan en este producto	No son parámetros que se midan en este producto	1,6 -2,4 % <u>vainillina</u>

## Saudi Arabia

### **Specific Comment- Scope Part:**

Saudi Arabia suggests reconsidering the scope to clarify the intended use (e.g., whether it is used in food processing).. It is indicated within the scope that while “this standard doesn’t apply to these products when intended for industrial processing”, it applies to spices “offered for direct human consumption, as ingredients in food processing”. We find these two statements contradictory and would appreciate further clarification.

### **Specific Comment- METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING Part:**

Saudi Arabia suggests developing clause (9) “Methods of analysis and sampling “in accordance with the following standards” ISO 11178:1995 -Star anise (*Illicium verum* Hook. f.) — Specification”, “ISO 5565-1:1999 - Vanilla [*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames] — Part 1: Specification” and “ISO 5565-2:1999(en) Vanilla [*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames] — Part 2: Test methods.

## Syria

### **Classification Part: Table 1: Variety of Dried Fruit and Berries covered by this standard:**

Syria proposes to separate the vanilla with its own specification

### **ANNEX I: Table 1 Chemical characteristics:**

Syria confirms the moisture content of different materials in the range of 12% except Vanilla

### **ANNEX I: Table 2 Physical characteristics**

Syria confirms the value of Dead Whole Insects and Excreta Mammalian in Spices Derived from Dried Fruits and Berries especially Ground /powdered form should be zero because it is an important indicator of adherence to good manufacturing practices and hygiene to maintain consumer health.

## Uganda

Uganda commends the work done the chairpersons and vice chairpersons of the EWG.

Under clause 6.1, Uganda recommends that the statement “...Annex III Spices and Aromatic Herbs...” is added to the existing brackets

### **Justification**

The statement is hanging therefore confusing whether it is part of the statement or on its own

### **Proposed changes**

“...(CXC 75-2015 Annex III Spices and Aromatic Herbs)....”