

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5.3 de l'ordre du jour

CX/SCH 22/6/7 Add.1

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

Sixième session

En ligne

26-30 septembre et 3 octobre 2022

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS (PIMENT DE LA JAMAÏQUE, BAIE DE GENÉVRIER, ANIS ÉTOILÉ ET VANILLE)

Les observations en réponse à la lettre circulaire CL 2022/29/OCS-SCH

Observations du Canada, de Cuba, d'Égypte, de l'Inde, de Madagascar, des Philippines, d'Arabie Saoudite, de la République arabe syrienne, d'Ouganda, de la République bolivarienne du Venezuela et de l'IOSTA

Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système de commentaires en ligne du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire 2022/29/OCS-SCH publiée en juin 2022. Dans le cadre de l'OCS, les observations sont compilées dans l'ordre suivant : les observations générales sont répertoriées en premier, suivies d'observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en **annexe I** et sont présentées sous forme de tableau.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

OBSERVATION	MEMBRE/ OBSERVATEUR
Cuba est reconnaissante de l'opportunité de soumettre ses observations sur l'avant-projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés (Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier, Anis étoilé et Vanille) et en réponse à la lettre circulaire CL 2022/29/OCS-SCH. Nous soutenons ce document, tel que proposé.	Cuba
L'Inde soutient l'avant-projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés (Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier, Anis étoilé et Vanille).	Inde
Madagascar souhaite enlever la vanille dans ce groupe de norme	Madagascar
Les Philippines soutiennent l'adoption des textes concernant le champ d'application, la description, les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, les poids et les mesures, l'étiquetage et la méthode d'analyse et d'échantillonnage de l'avant-projet. Cependant, nous proposons une révision mineure de la section 9.2 Plan d'échantillonnage.	Philippines

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés, telles que définies dans la section 2.1 ci-dessous, et proposées pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles. (Cette observation fait référence au texte en espagnole)	Cuba
L'Arabie saoudite suggère de reconsidérer le champ d'application pour clarifier l'utilisation prévue (par exemple, s'il est utilisé dans la transformation des aliments). Il est indiqué dans le champ d'application que si « cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel », il s'applique aux épices « proposées pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ». Nous trouvons ces deux déclarations contradictoires et apprécions des éclaircissements supplémentaires.	Arabie saoudite

2. DESCRIPTION**Tableau 1 : Variété de fruits et baies séchés couverts par cette norme**

1er - Insérer une colonne à gauche pour noter le nom de la famille : Famille de plante Piment de la Jamaïque Myrtaceae Baie de genévrier Cupressaceae Anis étoilé Schisandraceae Vanille Orchidaceae 2ème : remplacer Vanilla planifolia Andrews par : Vanilla fragrans (Salisbury) Ames. Syn.VanillaplanifoliaAndrews	Égypte
Madagascar souhaite que la norme sur la vanille soit une norme a part entiere	Madagascar
Modifier le titre du Tableau 1 : Noms scientifiques des baies et des fruits séchés	République bolivarienne du Venezuela
Le comité a-t-il envisagé d'inclure des informations sur les grades dans les descriptions de produits ? Nous comprenons que toutes ces espèces de vanille ne sont pas autorisées ou utilisées dans les aliments dans certains pays. À savoir, Vanilla cribbiana n'est peut-être pas familière à l'industrie alimentaire	IOSTA

2.2. Modes de présentation - Moulu/en poudre ; transformé en poudre.	Égypte
--	---------------

<p>2.3. Calibrage</p> <p>La granulométrie des modes de présentation moulus/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.</p>	
--	--

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

<p>L'Ouganda recommande de supprimer « 1 »</p> <p>JUSTIFICATION c'est déjà pris en compte dans l'annexe 1 avant les crochets dans la phrase « ...caractéristiques-Tableau 1 et caractéristiques physiques -Tableau 2) l.... »</p> <p>L'Ouganda recommande que les tableaux de l'annexe soient renumérotés</p> <p>JUSTIFICATION Le tableau 1 existe déjà sous la section 2.1</p> <p>MODIFICATION PROPOSÉE Les modifications proposées se lisent comme « tableau 2 et tableau 3 » respectivement</p>	Ouganda
<p>Corriger la numérotation des tableaux du paragraphe 3.2.3 en : Tableau 2 et Tableau 3</p>	République bolivarienne du Venezuela

6 HYGIÈNE

<p>L'Ouganda recommande que la mention « ...Annexe III Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex... » soit mise entre parenthèses</p> <p>JUSTIFICATION cela donnait l'impression qu'il y avait une annexe III jointe qui portait sur les « Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex ».</p> <p>MODIFICATIONS PROPOSÉES Les modifications proposées se lisent comme suit : « CXC 75-2015, Annexe III Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex) ».</p>	Ouganda
---	---------

8 ÉTIQUETAGE

<p>Il y a certaines incohérences - Dans certains projets de normes tels que 'la noix de muscade', 'le piment et le paprika' et 'le safran' – le point 8.4 est la section d'identification commerciale et l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail est le point 8.5.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variété et/ou type commercial. <p>En supposant que ceux-ci doivent être déclarés, nous ne savons pas pourquoi la variété est facultative sur les étiquettes des aliments, mais requise dans le cadre des spécifications commerciales. Les autres normes d'épices n'ont pas ces spécifications commerciales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poids <p>En supposant que ceux-ci doivent être déclarés, nous ne savons pas pourquoi la variété est facultative sur les étiquettes des aliments, mais requise dans le cadre des spécifications commerciales. Les autres normes d'épices n'ont pas ces spécifications commerciales.</p>	Canada
<p>8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit à la section 2.2. (Modes de présentation).</p> <p>L'Ouganda recommande d'utiliser « doit » au lieu de « peut » dans l'énoncé « Le nom du produit peut inclure une indication... ».</p> <p>La justification est que « les différents modes de présentation sont distincts et peuvent affecter le commerce</p> <p>MODIFICATIONS PROPOSÉES Les modifications proposées se lisent comme suit : «Le nom du produit doit inclure une indication..... »</p>	Ouganda

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

<p>L'Inde propose d'inclure le tableau des méthodes d'analyse.</p>	Inde
<p>Les Philippines proposent que le plan d'échantillonnage soit inclus dans le projet de norme.</p>	Philippines

Raison : Cela établira les lignes directrices de l'échantillonnage des fruits et baies séchés (piment de la Jamaïque, baie de genévrier, anis étoilé et vanille) pour l'inspection.	
L'Arabie saoudite suggère de développer la clause (9) « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage » conformément aux normes suivantes « ISO 11178:1995 - Anis étoilé (<i>Illicium verum</i> Hook. f.) – Spécification », « ISO 5565-1:1999 - Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Partie 1 : Spécification » et « ISO 5565-2:1999(fr) Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Partie 2 : Méthodes d'essai.	Arabie saoudite

ANNEXE I**Tableau 1 Caractéristiques chimiques pour les fruits et baies séchés**

<p>Il est suggéré que les caractéristiques chimiques soient comme suit :</p> <p><u>Piment de la Jamaïque :</u></p> <p><i>Coupé / Cassé :</i></p> <table> <tr><td>Humidité</td><td>12</td></tr> <tr><td>Cendres totales</td><td>5</td></tr> <tr><td>Cendres insolubles dans l'acide</td><td>0,4</td></tr> <tr><td>Huiles volatiles</td><td>3,5</td></tr> </table> <p><i>Moulu / En poudre</i></p> <table> <tr><td>Humidité</td><td>11</td></tr> <tr><td>Huiles volatiles</td><td>2</td></tr> </table> <p><u>Baies de genévrier :</u></p> <p><i>Entier :</i></p> <table> <tr><td>Humidité</td><td>16</td></tr> </table> <p><i>Coupé / Cassé</i></p> <table> <tr><td>Humidité</td><td>16</td></tr> </table> <p><i>Moulu / En poudre</i></p> <table> <tr><td>Humidité</td><td>15</td></tr> <tr><td>Cendres totales</td><td>4,5</td></tr> <tr><td>Cendres insolubles dans l'acide</td><td>1</td></tr> <tr><td>Huiles volatiles</td><td>1</td></tr> </table> <p><u>Anis étoilé :</u></p> <p><i>Entier :</i></p> <table> <tr><td>Humidité</td><td>10</td></tr> <tr><td>Cendres totales</td><td>4</td></tr> <tr><td>Cendres insolubles dans l'acide</td><td>0,5</td></tr> <tr><td>Huiles volatiles</td><td>8</td></tr> </table> <p><i>Coupé/ Cassé :</i></p> <table> <tr><td>Humidité</td><td>10</td></tr> <tr><td>Cendres totales</td><td>4</td></tr> <tr><td>Cendres insolubles dans l'acide</td><td>0,5</td></tr> <tr><td>Huiles volatiles</td><td>7</td></tr> </table> <p><i>Moulu/En poudre :</i></p> <table> <tr><td>Humidité</td><td>8</td></tr> <tr><td>Cendres totales</td><td>3,5</td></tr> <tr><td>Cendres insolubles dans l'acide</td><td>0,6</td></tr> <tr><td>Huiles volatiles</td><td>6</td></tr> </table> <p><u>Vanille</u></p> <table> <tr><td>Coupé/Cassé</td><td>1</td></tr> </table>	Humidité	12	Cendres totales	5	Cendres insolubles dans l'acide	0,4	Huiles volatiles	3,5	Humidité	11	Huiles volatiles	2	Humidité	16	Humidité	16	Humidité	15	Cendres totales	4,5	Cendres insolubles dans l'acide	1	Huiles volatiles	1	Humidité	10	Cendres totales	4	Cendres insolubles dans l'acide	0,5	Huiles volatiles	8	Humidité	10	Cendres totales	4	Cendres insolubles dans l'acide	0,5	Huiles volatiles	7	Humidité	8	Cendres totales	3,5	Cendres insolubles dans l'acide	0,6	Huiles volatiles	6	Coupé/Cassé	1	Égypte
Humidité	12																																																		
Cendres totales	5																																																		
Cendres insolubles dans l'acide	0,4																																																		
Huiles volatiles	3,5																																																		
Humidité	11																																																		
Huiles volatiles	2																																																		
Humidité	16																																																		
Humidité	16																																																		
Humidité	15																																																		
Cendres totales	4,5																																																		
Cendres insolubles dans l'acide	1																																																		
Huiles volatiles	1																																																		
Humidité	10																																																		
Cendres totales	4																																																		
Cendres insolubles dans l'acide	0,5																																																		
Huiles volatiles	8																																																		
Humidité	10																																																		
Cendres totales	4																																																		
Cendres insolubles dans l'acide	0,5																																																		
Huiles volatiles	7																																																		
Humidité	8																																																		
Cendres totales	3,5																																																		
Cendres insolubles dans l'acide	0,6																																																		
Huiles volatiles	6																																																		
Coupé/Cassé	1																																																		
<p>Justification : Le tableau 1 est déjà mentionné sous la section 2.1.1</p> <p>L'Inde propose les valeurs suivantes pour les cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) dans le piment de la Jamaïque :</p> <p>Entier : 1 ;</p> <p>Coupé/Cassé : 1 ;</p> <p>Moulu/En poudre : 1</p>	Inde																																																		

<p>L'Inde propose la valeur suivante pour les huiles volatiles ml/100g (Min) dans le piment de la Jamaïque :</p> <p>Entier : 2</p> <p>Justification : L'Inde propose ces valeurs en se basant sur la disponibilité des données commerciales.</p> <p>L'Inde propose les valeurs suivantes pour la teneur en humidité % p/p (Max) dans la vanille :</p> <p>Entier : 30 ;</p> <p>Moulu/En poudre : 20</p> <p>Justification : L'Inde propose ces valeurs en se basant sur la disponibilité des données commerciales.</p> <p>L'Inde propose de supprimer les mots « Commentaires/Autres facteurs » de la dernière colonne du tableau.</p> <p>Justification : Cela s'avère nécessaire lors des discussions dans le GTE.</p>	
Le pourcentage d'humidité dans les baies de genévrier et la vanille ne dépasse pas 12 %	République arabe syrienne
<p>L'Ouganda recommande que les tableaux soient renumérotés puisque le tableau 1 existait déjà sous la section 2.1.</p> <p>MODIFICATIONS PROPOSÉES</p> <p>Les modifications proposées se lisent comme « tableau 2 et tableau 3 »</p>	Ouganda
<p>Corriger la numérotation des tableaux de l'annexe I. Cela devrait être Tableau 2 et Tableau 3.</p> <p>Une valeur de 7 % est proposée pour le pourcentage de cendres totales p/p (max.) pour le piment de la Jamaïque entier, compte tenu de la valeur d'humidité élevée de 12 %.</p>	République bolivarienne du Venezuela
<p>Cela devrait être étiqueté en tant que « Tableau 2 »</p> <p>Bien que nous n'ayons pas de plage alternative à recommander, nous tenons à souligner qu'en raison du changement climatique, des crises économiques et des changements dans les pratiques agricoles depuis 2016, il est devenu de plus en plus difficile d'obtenir de la vanille qui réponde aux plages de vanilline répertoriées dans ce tableau.</p>	IOSTA

Tableau 2 - Caractéristiques physiques pour les fruits et baies séchés

<p>Tableau 3</p> <p>L'Inde propose de supprimer les mots « Fragments d'insectes ou autres commentaires » de la dernière colonne du tableau.</p> <p>Justification : Cela s'avère nécessaire lors des discussions dans le GTE. En outre, au-delà des fragments d'insectes, d'autres paramètres sont également mentionnés comme la tolérance de taille, etc.</p> <p>L'Inde propose S.O pour les fragments d'insectes et les poils de rongeurs dans le piment de la Jamaïque (moulu/en poudre).</p> <p>Justification : Conformément aux discussions lors des sessions précédentes du CCSCH, Sans objet (S.O) signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition et qu'il n'y a actuellement aucune valeur. S.O ne fait pas référence à zéro.</p> <p>4: Densité apparente – Dans les cas où il n'y a aucune densité apparente, la valeur, la méthode et la méthodologie peuvent être convenues par les commerçants,</p> <p>L'Inde propose de supprimer la « densité apparente » de la note de bas de page car elle n'est mentionnée nulle part dans le tableau pour les caractéristiques physiques. La « densité apparente » devrait plutôt être déplacée sous le tableau pour les caractéristiques chimiques. De plus, aucune référence appropriée aux notes de bas de page n'est fournie dans le tableau.</p>	Inde
La valeur des insectes entiers morts et des excréments de mammifères dans les ÉPICES DÉRIVÉES DES fruits et baies séchés, en particulier sous forme moulue/en poudre, doit être nulle	République arabe syrienne
<p>Les caractéristiques physiques d'un produit alimentaire sont principalement associées à des aspects tels que la couleur, l'odeur, la forme, la masse, la solubilité, la densité, le point de fusion, etc.</p> <p>Dans ce contexte, le tableau numéroté 2, qui devrait être 3, n'est pas correctement identifié car il contient des informations sur les matières externes dangereuses ou non dangereuses et leur plage de tolérance dans le produit. Il est donc proposé de modifier le titre comme suit :</p>	République bolivarienne du Venezuela

Tableau 3. Limites pour les matières externes établies pour les baies et les fruits séchés Il est recommandé d'harmoniser le mode de présentation des tableaux dans CL 2022/29, CL 2022/26 et CL 2022/28.	
Cela devrait être étiqueté en tant que « Tableau 3 »	IOSTA