



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

Fifth Session

Virtual, 20 - 29 April 2021

Comments from Morocco

### Point 3 de l'ordre du jour : Avant-projet de norme pour l'origan :

#### 3.2.1 Teneur en eau

Le Maroc propose que la teneur en humidité soit déplacée dans le tableau 3 « caractéristiques chimiques ».

#### 3.2.4 Les caractéristiques physiques :

- Supprimer les paramètres suivants : « fragments d'insectes » et « les excréments de mammifères » dans le tableau 2.

**Justificatif** : la présence d'insectes et des excréments de mammifères en particulier dans l'origan moulu est une source de préoccupation pour la sécurité du produit.

- La teneur en matière étrangère maximale est fixée à **0,1%**,

Le Maroc propose la valeur maximum de **1%** pour la teneur en matière étrangère.

#### 3.2.5 les caractéristiques chimiques :

Pour les huiles volatiles en ml par 100g (base sèche) minimum, le GTE a présenté les valeurs pour les 2 catégories suivantes :

- Classe I : 2
- Classe II : 1.5

Le Maroc est favorable pour les valeurs minimales de 1,8 pour la classe I et 1.3 pour la classe II.

### Point 5.2 de l'ordre du jour : Avant-projet de norme pour le safran séché :

Le Maroc recommande pour les caractéristiques chimiques (tableau 1) d'ajuster les valeurs des marqueurs d'huile volatile ayant une influence sur la qualité du safran notamment la teneur en **Picrocrocine** à valeur Min de 70, 55 et 40 respectivement pour la catégorie I, II et III. Ainsi que pour les valeurs de la **Crocine** à valeur Min de 200, 170 et 120 respectivement pour la catégorie I, II et III et ce pour être conforme à la norme ISO 3632-1.

### Point 7.1 de l'ordre du jour : Avant-projet de norme pour les piments séchés et le paprika :

#### 3.2.2 Caractéristiques physiques et chimiques :

Supprimer « forts » au niveau de la phrase suivante : « Les piments **forts** séchés ou..... ».

#### 3.2.3 Classification (facultatif)

Ajouter la phrase suivante « **sous les 3 formes prévues au point 2.2** » au niveau du paragraphe suivant : « Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques des annexes I et II, le paprika peut être classé sous les 3 formes prévues au point 2.2 :

- a) Catégorie I
- b) Catégorie II

c) Catégorie III ».

**Tableau 2 : Propriétés chimiques du piment et du paprika séchés ou déshydratés (Annexe I) :**

Remplacer « piment poivre » par « piment fort » ;

Le Maroc propose d'ajouter Classe I, II et III pour le piment entier, écrasé/fissuré/cassé et moulu à définir en fonction de la teneur en capsaïcine.

Le Maroc propose d'ajouter la Classe I, II et III pour le paprika écrasé/fissuré/cassé à définir en fonction de la couleur ASTA.

Le Maroc propose les valeurs détaillées en couleur rouge au niveau de **l'annexe I** ci-dessous concernant les propriétés chimiques pour le piment séchés ou déshydratés précisées au niveau de l'avant-projet :

## ANNEXE I

Tableau 2 : Propriétés chimiques du piment et du paprika séchés ou déshydratés

Produit	Mode de présentation / Forme	Catégories	Propriétés chimiques					Valeur de couleur Unités de couleur ASTA (min)	
			Humidité % P / P (max)	Cendres Totales (base sèche) % P / P (maximum)	Cendres insolubles dans l'acide (base sèche) % w / w (maximum)	Goût piquant Unités Scoville	Teneur en capsaïcine (en mg / kg)		
Piment poivre fort	Entier	N / A / A Classe I, II et III à définir en fonction de la teneur en capsaïcine	41 [12] 12	10	1,6	≥900 [≥ 450] Supérieur à 450 et selon la classe	≥60 [≥ 30] Supérieur à 30 et selon la classe	N / A	
	Écrasé / fissuré / cassé	N / A Classe I, II et III à définir selon la teneur en capsaïcine	41 [12] 12 41 [12]	10	1,6	≥900 [≥ 450] Supérieur à 450 et selon la classe ≥900 [≥ 450]	≥60 [≥ 30] Supérieur à 30 et selon la classe e ≥60 [≥ 30]	NA [60] N / A	
	Moulu	N / A Classe I, II et III à définir selon la teneur en capsaïcine	41 [12] 12 41 [12]	10	1,6	≥900 [≥ 450] Supérieur à 450 et selon la classe ≥900 [≥ 450]	≥60 [≥ 30] Supérieur à 30 et selon la classe e ≥60 [≥ 30]	NA [60] N / A	
Paprika	Entier	Classe I	41 12	8	1,3	<900 [< 450] <450	<60 [< 30] <30	120	
		Classe II	41 12	8	1,6	<900 [< 450] <450 < 900 [< 450]	<60 [< 30] <30 < 60 [< 30]	100	
		Classe III	41 [12] 12 41 [12]	8,5 [10] 10	1,6	<900 [< 450] <450 < 900 [< 450]	<60 [< 30] <30 < 60 [< 30]	80	
	moulu	Écrasé / fissuré / cassé	Classe I, II et III à définir en fonction de la couleur ASTA	41 12	8 [10] 10	1,6 [3] 1,6	<900 [< 450] <450 < 900 [< 450]	<60 [< 30] <30 <60 [< 30]	80 [60] [70] 70
		Classe I	41 [12] 12	8 [10] 8	1,6 [1,3] [3] 1,3	<900 [< 450] <450	<60 [< 30] <30	80 [60] [120] 120	
			Classe II	12	8	1,6	<900 [< 450] <450	<60 [< 30] <30	100
Classe III	12	10	1,6	<900 [< 450] <450	<60 [< 30] <30	80			