



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

Huitième session

L'UTILISATION DE LA MENTION « PAYS DE RÉCOLTE » DANS L'ÉTIQUETAGE DES ÉPICES

Observations et réflexions du président du CCSCH

À la demande de la CAC47 à la suite de la discussion sur la déclaration du pays de récolte dans l'étiquetage des épices, le Secrétariat du Codex a publié en février 2025 une lettre circulaire (CL) (CL 2025/07-FL) à l'intention des membres et des observateurs afin de trouver des solutions possibles à l'utilisation de la mention « pays de récolte » dans l'étiquetage des épices, reconnaissant les préoccupations exprimées par les membres du Codex. La CAC47 a également créé un groupe de travail électronique (GTE) relevant du CCFL, chargé d'examiner les informations recueillies à partir des observations sur la lettre circulaire et des discussions au sein du CCSCH, du CCFL et de la CAC47, et de préparer un rapport à l'intention du CCFL49 (mai 2026). En outre, la CAC47 a invité le CCSCH8 à examiner également les réponses à la lettre circulaire et à formuler ses propres observations à l'intention du CCFL49 ;

Le document CX/SCH25/8/2 Add.1 du CCSCH8 contient une compilation des réponses reçues en réponse à la lettre circulaire (de la part de 19 pays membres, d'une organisation membre et de trois observateurs).

Après avoir examiné les réponses, le président du CCSCH a formulé les observations suivantes :

Les préoccupations exprimées :

1. L'une des principales difficultés rencontrées dans le secteur des épices, en particulier dans celui du safran, est la fraude, dont la fausse déclaration du pays d'origine est un aspect important, qui induit les consommateurs en erreur et nuit à l'égalité des chances entre les entreprises.
2. Les épices telles que le safran et la vanille subissent généralement plusieurs étapes de transformation (séchage, broyage, extraction et conditionnement) qui ont souvent lieu dans des pays autres que celui où la matière première a été initialement récoltée, ce qui entraîne une fausse déclaration du pays d'origine.
3. La fraude économique et la concurrence déloyale sont évidentes lorsque des épices bon marché sont mélangées à des épices de grande valeur dans un autre pays, ce qui donne lieu à des déclarations d'origine frauduleuses ou fausses sur l'étiquetage des épices. La fraude concernant l'origine s'accompagne généralement de l'adultération. Cette pratique affecte non seulement les producteurs locaux qui respectent les normes de qualité et de traçabilité, mais entraîne également une perte de confiance des consommateurs, nuisant à la crédibilité des marques et à l'authenticité des produits.
4. Quelques exemples fournis concernant la fausse déclaration du pays d'origine sont les suivants :
 - (a) La cannelle et les clous de girofle produits dans un pays et transformés en poudre dans un autre pays
 - (b) Le paprika espagnol cultivé et récolté ailleurs
 - (c) La vanille apportée dans un autre pays et transformée là-bas
5. La fausse déclaration du pays d'origine étant très répandue, la déclaration obligatoire du pays de récolte est nécessaire.

Il est rappelé au CCSCH que :

6. La fraude alimentaire et les adultérations ne sont pas des questions d'étiquetage, mais des questions d'application de la loi qui doivent être traitées par des systèmes de traçabilité, d'inspection et de mécanismes de mise en application robustes.

Le travail du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) peut être mentionné dans ce contexte. Le CCFICS :

- (a) élabore actuellement des directives sur la prévention et le contrôle de la fraude alimentaire,
 - (b) met à jour les principes de traçabilité/traçage des produits en tant qu'outil dans le cadre d'un système d'inspection et de certification des aliments (CXG 60-2006). Cette initiative met davantage l'accent sur la traçabilité en tant qu'outil de prévention de la fraude.
7. Le glossaire des termes des normes SCH définit comme suit
 - (a) Le « traitement ultérieur » :

Activités nécessaires pour transformer les épices et les herbes de produits agricoles bruts en produits finis, produit prêt-à-manger pour consommation directe par des personnes ou pour utilisation par les entreprises commerciales, notamment pour la restauration, ou pour les produits alimentaires formulés. Ces étapes de traitement peuvent inclure : le nettoyage, le triage, le tamisage, le broyage, le calibrage, l'emballage dans des emballages prêts à la consommation et / ou, des récipients pour vrac qui sont destinés à remballer dans des conteneurs de taille pour consommateurs.
 - (b) Le « traitement industriel » : L'application de procédés physiques ou chimiques qui modifie ou transforme un produit de son état d'origine en d'autres produits tels que l'extraction d'huiles essentielles ou autres composants utilisables issus de l'épice. Le mélange d'épices est exclu.
 - (c) Il convient de noter que les extraits et mélanges d'épices ne relèvent pas du champ d'application des travaux du CCSC.
 8. Selon les normes et définitions du CCSC, lorsqu'une épice ou une herbe culinaire a subi une transformation ultérieure, y compris un changement de mode de présentation, ces activités de transformation ne modifieraient pas la nature du produit aux fins de l'étiquetage d'origine. Ainsi, même si la transformation ultérieure des épices ou herbes séchées a lieu dans un pays autre que celui où le produit a été récolté, le pays de récolte reste le pays d'origine.

ANALYSE ET PERSPECTIVES D'AVENIR :

9. La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (GSLPF) - **CXS 1-1985** stipule ce qui suit :

Section 4.5 : *Pays d'origine*

4.5.1 : Le pays d'origine de la denrée alimentaire doit être déclaré si son omission risque d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

4.5.2 : Lorsqu'une denrée alimentaire subit une transformation dans un deuxième pays qui en modifie la nature, le pays dans lequel la transformation est effectuée est considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.
10. L'étiquetage trompeur de l'origine des épices se produit souvent lorsqu'il existe différentes interprétations de ce qui change réellement la nature d'un produit et par conséquent son pays d'origine.
11. Si le terme « modification de la nature de la denrée alimentaire » était clairement défini, il ne serait pas nécessaire de faire la distinction entre le pays de récolte et le pays d'origine dans les normes relatives aux épices et herbes culinaires séchées ou déshydratées.

Compte tenu de ce qui précède, le CCSC8 pourrait envisager de demander au CCFL49 de clarifier la sous-section 4.5.2, en particulier en ce qui concerne la « modification de la nature de la denrée alimentaire » et/ou d'envisager la possibilité de définir plus précisément/ affiner la sous-section 4.5.2 de la norme CXS 1-1985 et définir précisément ce qu'entend « modifier la nature de la denrée alimentaire » qui justifie le changement du pays d'origine aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires ; ou fournir des orientations sur l'application de la sous-section 4.5.2.

Le CCSC8 pourrait également demander des orientations supplémentaires au CCEXEC et à la Commission sur la meilleure façon d'intégrer les textes du CCFICS dans les normes des comités de produits afin d'adopter une approche plus intégrée pour l'inclusion d'autres outils liés au commerce équitable qui peuvent rappeler aux utilisateurs des normes alimentaires la façon dont ils doivent traiter des questions telles que la fraude alimentaire, la traçabilité/le traçage des produits, entre autres.