



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Huitième session

13-17 octobre 2025

Guwahati, Assam (Inde)

QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE SES ORGANES SUBSIDIAIRES

QUESTIONS ÉMANANT DE LA QUARANTE-SEPTIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CAC) ET DE SON COMITÉ EXÉCUTIF (86^e et 87^e sessions)

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission¹

1. À sa 47^e session (2024), la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission») a adopté:
 - (i) *Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – petite cardamome* (CXS 357-2024), à l'étape 8.
 - (ii) *Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – quatre épices, baies de genièvre et anis étoilé* (CXS 358-2024), à l'étape 5/8.
 - (iii) *Norme sur les épices issues de racines, rhizomes et bulbes séchés ou déshydratés – curcuma* (CXS 359-2024), à l'étape 5/8.
 - (iv) *Norme sur les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – vanille*, à l'étape 5.
2. En ce qui concerne les textes envoyés par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF), à sa 17^e session (2024), la Commission, a adopté, à sa 47^e session, les limites maximales (LM) pour le plomb dans les épices pour l'arille séché, les parties florales séchées, les fruits et les baies séchés, le paprika et le sumac séchés, le poivre du Sichuan et l'anis étoilé séchés, les rhizomes et les racines séchés, les graines séchées, les graines de céleri séchées.
3. Toutes les LM adoptées à l'étape 5/8 ont été incorporées dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
4. En ce qui concerne les textes envoyés par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), à sa 55^e session (2024), la Commission, à sa 47^e session,
 - (i) a adopté les limites maximales de résidus (LMR) à l'étape 5/8 pour les coques d'amandes; amandes; haricots (foin et/ou paille); haricots à gousses (*Phaseolus* spp.); baies de canne (sous-groupe); cerises (sous-groupe); oignon, bulbe; pomme de terre; pommes de terre, flocons/granulés, et
 - (ii) a révoqué les limite(s) maximale(s) de résidus du Codex pour les pesticides (CXLs) associées pour les épices, racines et rhizomes; épices, graines.

Approbation²

5. À sa 47^e session, la Commission a approuvé des nouveaux travaux sur la:
 - (i) Norme sur la marjolaine douce
 - (ii) Norme sur les graines séchées – coriandre
 - (iii) Norme sur la grande cardamome

¹ REP24/CAC, paragraphes 29 to 32 et annexes II et III

² REP24/CAC, paragraphe 169 (i) et annexe V

(iv) Norme sur la cannelle

Norme sur les parties florales séchées – safran séché: mention du pays de récolte sur l'étiquette³

6. La Commission, à sa 47^e session:

- (i) a demandé au secrétariat du Codex d'adresser une lettre circulaire aux membres et aux observateurs afin de trouver d'éventuelles solutions concernant la mention du pays de récolte sur les étiquettes d'épices, compte tenu des préoccupations exprimées par les membres du Codex;
- (ii) a créé un groupe de travail électronique rendant compte au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), présidé conjointement par le Canada et l'Iran et coprésidé par l'Inde et Madagascar, travaillant en anglais et en français, d'examiner les informations issues des réponses à la lettre circulaire ainsi que des débats menés au sein du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSH), du CCFL et de la Commission afin:
 - de trouver des solutions éventuelles qui tiennent compte des points de vue des membres concernant la mention du pays de récolte en plus de la déclaration obligatoire du pays d'origine sur les étiquettes d'épices, notamment le safran et la vanille;
 - d'étudier les possibilités relatives à la définition du pays de récolte et de réfléchir à ce qui la différencie de celle du pays d'origine; et
 - de déterminer si des éclaircissements sont nécessaires quant à l'application des dispositions d'étiquetage.
 - d'élaborer un rapport aux fins de son examen par le CCFL, à sa 49^e session.
- (iii) invité le CCSCH à examiner également, à sa huitième session, les réponses à la lettre circulaire et à communiquer ses propres observations au CCFL, à sa 49^e session;
- (iv) a vivement encouragé les membres du Codex à faire en sorte que les débats au sein du groupe de travail électronique, du CCSCH (huitième session) et du CCFL (49^e session) prennent en considération tous les intérêts pertinents.

7. Le Secrétariat du Codex a publié la lettre circulaire CL 2025/07-FL en février 2025 avec mai 2025 comme date limite de présentation des observations et les réponses à ladite lettre circulaire ont été publiées en tant qu'addendum 1 au présent document.

Publication de la Norme sur les parties florales séchées – safran séché⁴

8. La Commission, à sa 47^e session:

- (i) est convenue que la Norme sur les parties florales séchées – safran séché devait être publiée avec un paragraphe 8.3 portant le titre «Pays d'origine et pays de récolte» et assorti de la mention «à élaborer»; et
- (ii) a indiqué qu'elle réexaminerait peut-être la question à sa 49^e session à la lumière des avis formulés par le CCFL à sa 49^e session, en accord avec la voie à suivre.

L'avenir du Codex⁵

9. Le Comité exécutif, à sa 86^e session (2024):

- a encouragé davantage de membres à prendre des rôles de direction dans les groupes de travail des comités afin que ceux-ci soient pérennes et inclusifs, tout en reconnaissant les difficultés que ces membres sont susceptibles de rencontrer, et a également encouragé le secrétariat du Codex et les présidents expérimentés de groupes de travail à inciter activement d'autres membres à participer, en leur fournissant des indications et un appui;
- a rappelé aux comités du Codex qu'il importait d'appliquer des bonnes pratiques en matière de gestion des activités et de hiérarchiser les activités pour éviter de créer de trop nombreux groupes de travail électroniques et ainsi limiter le poids que cela ferait supporter à tous les acteurs concernés, et pour faire en sorte que les points de l'ordre du jour puissent être traités comme il se doit dans le temps imparti pour les séances plénières.

³ REP24/CAC, paragraphe 189

⁴ REP24/CAC, paragraphe 196

⁵ REP24/EXEC1, paragraphe 61

Plan stratégique du Codex 2026-2031⁶

10. La Commission, à sa 47^e session:

- a adopté le Plan stratégique du Codex 2026-2031; et
- a noté que le Secrétariat du Codex présentera un cadre de suivi au Comité exécutif, à sa 88^e session, pour examen, et que les membres et les observateurs recevront ensuite une lettre circulaire les invitant à faire des observations sur la version révisée du cadre de suivi, dans le but de soumettre une version finale à la Commission du Codex, à sa 48^e session, pour approbation.

Orientations pour les propositions de nouveaux travaux⁷

11. Le Comité exécutif, à sa 87^e session, s'est félicité du projet du Secrétariat du Codex visant à mettre au point des orientations pratiques à l'intention des membres sur l'élaboration de propositions de nouveaux travaux et a proposé:

- que ces orientations encouragent: l'élaboration de normes sur des groupes de produits; l'élaboration des normes relatives aux produits selon des modalités qui facilitent leur élargissement ultérieur à des produits similaires; et un examen des normes éventuellement élaborées par d'autres organisations pour les produits qui font l'objet d'un commerce international établi; et
- que le Secrétariat du Codex, dans le cadre des prochains comités FAO/OMS de coordination, sensibilise les membres à l'élaboration de ces orientations, ainsi qu'au manuel des groupes de travail électroniques, et leur demande quelles questions ils souhaiteraient voir figurer dans ces orientations.

12. Le Comité exécutif, à sa 87^e session a invité les membres à répondre aux lettres circulaires des comités sollicitant des propositions de nouveaux travaux et un classement par ordre de priorité des composés à évaluer, dans les délais fixés dans ces lettres circulaires.

13. La Commission, à sa 47^e session, s'est félicitée de la publication d'un manuel sur les groupes de travail électroniques⁸ du Codex et a encouragé son utilisation et a pris note des travaux en cours concernant l'élaboration d'un guide pratique sur la formulation des propositions de nouveaux travaux, en signalant les possibilités qu'avaient les membres pour apporter leurs contributions.

QUESTIONS ÉMANANT DES ORGANES SUBSIDIAIRES ET AUTRES**43^e et 44^e session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)⁹**

14. À sa 43^e session (2024), le CCMAS:

- (i) a confirmé les méthodes d'analyse pour les épices suivantes:
 - petite cardamome
 - quatre épices, baies de genévrier et anis étoilé
 - curcuma
 - gingembre séché ou déshydraté
 - clous de girofle
 - basilic séché
 - safran
 - noix de muscade
 - piment et paprika séchés ou déshydratés et
- (ii) par souci de cohérence, il a classé la méthode V-8 pour les dispositions pertinentes pour toutes les épices et herbes culinaires en question comme de Type IV; et, s'il était nécessaire, il a ajusté les noms des dispositions et des principes.
- (iii) À sa 43^e session, le CCMAS a également pris les décisions suivantes:

Teneur en eau dans la cardamome, quatre épices, baies de genévrier et anis étoilé

⁶ REP24/EXEC1, paragraphes 77 et 79 (i) (iv); REP24/EXEC2, paragraphe 108 et annexe II; REP24/CAC, paragraphe 216 et annexe IX

⁷ REP24/EXEC2, paragraphe 64 (i); REP24/CAC, paragraphe 22 (ii et iii)

⁸ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd3481en>

⁹ REP24/MAS, paragraphes 10 et 20(v), MAS43/CRD03

- a. Il a confirmé la méthode ISO 939 (humidité dans la cardamome et les quatre épices, les baies de genévrier et l'anis étoilé) par rapport à la méthode ASTA correspondante, car une seule méthode de type I est autorisée;

Prise d'essai pour et méthode pour les graines légères dans la petite cardamome

- b. il a pris note que la norme IS 1907 était une norme indienne relative aux spécifications propres à la cardamome. Toutefois, la spécification concernant les graines légères figure déjà dans le projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés – petite cardamome. La norme IS 1970 renvoie à la norme IS 1790, qui couvre les méthodes relatives aux épices et aux condiments, déterminant une prise d'essai de 100 g à 200 g selon la nature de la denrée. Par conséquent, le CCMAS a ainsi convenu de consulter le CCSCH au sujet de la taille de la prise d'essai et de l'application éventuelle de la norme ISO 927 à la disposition relative aux graines légères; (voir l'annexe, Partie 1 A du présent document)

Huiles volatiles dans la petite cardamome et quatre épices, baie de genévrier et anis étoilé

- c. il a confirmé la méthode ISO 6571 plutôt que l'AOAC 962.17 pour les huiles volatiles sur base sèche (petite cardamome et quatre épices, baie de genévrier et anis étoilé) afin d'être cohérente avec les décisions concernant les autres épices et herbes culinaires actuellement répertoriées dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999);

Méthodes pour la teneur en curcuminoïdes, sur base sèche et libellé des dispositions - Curcuma

- (iv) Le Comité n'a pas confirmé les méthodes pour la teneur en curcuminoïdes sur base sèche (pouvoir colorant) car la méthode ISO 5566 ne mesure pas directement les curcuminoïdes et que les méthodes mesurent l'absorption de la lumière à 425 nm et convertissent cette absorption en une teneur en curcuminoïdes. Le Comité a noté qu'il était possible que les substances colorantes affectent cette valeur de mesure et a également noté que le nom de la disposition était incompatible avec d'autres dispositions similaires telles que «intensité colorante (exprimée en crocine)» dans la *Norme pour les parties florales séchées – safran* (CXS 351-2022). Le Comité a demandé au CCSCH soit:
 - a. de recommander une méthode qui mesure directement les curcuminoïdes, puis modifier la disposition en conséquence pour les «curcuminoïdes»; ou
 - b. de modifier le nom de la disposition pour indiquer clairement que la disposition concerne «le pouvoir colorant exprimé en curcuminoïdes» (voir l'annexe, Partie 1 B)

Méthode pour le piquant, les unités thermiques de Scoville et nom approprié de la disposition - piment séché et paprika

- (v) Le Comité a confirmé la méthode ISO 3513 (piquant, unités thermiques de Scoville), mais n'a pas approuvé l'ASTA 21.3 (causticité, unités thermiques de Scoville) dans le piment séché et le paprika. À l'instar de la méthode ISO 5566 pour le pouvoir colorant, la méthode ASTA 21.3 quantifie la capsaïcine et les oléorésines, puis convertit ces concentrations en «causticité, unités thermiques de Scoville». La conversion en unités thermiques de Scoville rend la méthode de type I (c'est-à-dire que la disposition «causticité» est définie par le facteur de conversion de la méthode), mais il ne peut y avoir qu'une seule méthode de type I pour une disposition. Le Comité demande au CCSCH soit:
 - a. de redéfinir la disposition en «capsaïcinoïdes», auquel cas l'AOAC 995.03 pourrait être recommandée pour confirmation en tant que méthode de type II ou de type III; ou
 - b. de répondre au CCMAS que l'ASTA 21.3 est préférée à l'ISO 3513, auquel cas le CCMAS peut révoquer l'ISO 3513 et remplacer la méthode par ASTA 21.3 en tant que méthode de type I. (voir l'annexe, Partie 1 C).

Méthode pour la moisissure visible – clous de girofle

- (vi) Le Comité a confirmé la méthode V-8 (moisissure visible – clous de girofle) comme de type IV, mais n'a pas confirmé la norme ISO 927 et a demandé au CCSCH de confirmer si l'ISO 927 serait une meilleure méthode de type I. Cette méthode avait été confirmée pour la même disposition pour certaines autres épices et herbes culinaires (par exemple gingembre séché ou déshydraté, curcuma).

Document d'information – livre électronique avec des applications de plans d'échantillonnage

15. À sa 44^e session (2025), le CCMAS est convenu de publier le document d'information, à savoir le livre électronique avec des applications de plans d'échantillonnage visant à faciliter la compréhension et la mise en œuvre des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004) et de retirer du site web du Codex le document d'information actuel intitulé «Exemples pratiques de plans d'échantillonnage».

16. À sa 44^e session, le CCMAS a également noté la possible nécessité que le CCMAS fournisse un appui aux comités de produit dans leur révision des plans d'échantillonnage.

54^e et 55^e sessions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)¹⁰

17. À sa 54^e session, le CCFA a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ou déshydratés – curcuma* (CXS 359-2024).

18. À sa 55^e session, le CCFA (2025)¹¹:

- (i) a révisé les dispositions sur les additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) en lien avec l'harmonisation des huit normes suivantes du CCSCH:
 - *Norme pour l'origan séché* (CXS 342-2021).
 - *Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021).
 - *Norme pour les parties florales séchées: clous de girofle* (CXS 344-2021).
 - *Norme pour le basilic séché* (CXS 345-2021).
 - *Norme pour l'ail séché ou déshydraté* (CXS 347-2019).
 - *Norme pour les parties florales séchées - safran séché* (CXS 351-2022).
 - *Norme pour les graines séchées - noix de muscade* (CXS 352-2022).
 - *Norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés* (CXS 353-2022).
- (ii) a révisé la référence aux normes de produits concernant les additifs du Tableau III de la NGAA – pour la catégorie d'aliments 12.2.1 "Herbes et épices (ÉPICES UNIQUEMENT)".
- (iii) a révisé les sections sur les additifs alimentaires des huit normes suivantes du CCSCH (CXS 342-2021, CXS 343-2021, CXS 344-2021, CXS 345-2021, CXS 347-2019, CXS 351-2022, CXS 352-2022, et CXS 353-2022).

Examen d'un groupe d'additifs alimentaires "SULFITES" dans la norme CXS 343-2021

19. À sa 55^e session, le CCFA est convenu de consulter le CCSCH sur l'éventuel principe général d'élargir les dispositions à tous les additifs alimentaires dans un groupe qui partage une fonction technologique appropriée, et de lui transmettre le texte explicatif suivant pour examen:

«À sa 55^e session, le CCFA tout en harmonisant les sections sur les additifs alimentaires dans la *Norme pour l'origan séché* (CXS 342-2021) par rapport à celles de la NGAA, a noté que la norme CXS 342-2021 autorisait l'emploi de l'anhydride sulfureux (SIN 220) seulement en tant qu'agent de blanchiment et que dans la NGAA, cet additif était inscrit en tant qu'additif alimentaire du groupe des « SULFITES ». Il a par ailleurs été noté que conformément au Manuel de procédure du Codex, « Les additifs alimentaires qui ont la même DJA numérique seront considérés comme un groupe, sans autre restriction sur l'emploi des additifs individuels du groupe. » Par conséquent, le CCFA demande au CCSCH de:

- a) clarifier pourquoi seul l'anhydride sulfureux est autorisé pour un emploi dans les produits conformes à la norme CXS 343-2021; et
- b) examiner pourquoi il ne serait pas approprié d'inclure d'autres additifs alimentaires sous la même en-tête de groupe avec les mêmes catégories fonctionnelles. » (Voir l'annexe, Partie 2 A)

Questions relatives au Tableau III de la NGAA

20. À sa 55^e session, le CCFA est convenu de consulter le CCSCH s'agissant de savoir si les épices normalisées nécessitent des additifs du Tableau III de la NGAA, ou si les épices et les herbes culinaires normalisées pourraient être incluses ensemble dans l'annexe du Tableau III, pour examen par le CCFA, à sa 56^e session ou ultérieurement et de lui transmettre le texte explicatif suivant pour examen:

Lors de l'examen de l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits pour les herbes culinaires et les épices par rapport à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), le CCFA note que l'annexe du tableau III (liste des catégories d'aliments pour lesquelles les additifs du tableau III ne sont pas autorisés) exclut spécifiquement les

¹⁰ REP24/FA, paragraphe 51, annexe IV

¹¹ REP25/FA, paragraphe 73 (i) et (ii); et annexe V, Partie A et annexe VI, Partie B

épices dans la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices), signifiant que les additifs du tableau III sont autorisés dans les épices mais pas dans les fines herbes. (Voir l'annexe, Partie 2 B)

Toutefois, un nombre minimal d'additifs est autorisé à la fois dans les épices et les herbes culinaires normalisées: seuls les antiagglomérants sont autorisés dans les épices moulues/en poudre, l'anhydride sulfureux (en tant que conservateur) dans le poivre vert (conformément à la *Norme pour le poivre noir, blanc et vert* (CXS 326-2017) et l'anhydride sulfureux (en tant qu'agent de blanchiment) dans le gingembre séché ou déshydraté (conformément à la *Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021). Aucun autre additif n'est autorisé dans les épices normalisées.

Lors de récents travaux, à sa 53^e session, le CCFA ([REP23/FA](#)) a:

- 1) révisé les descripteurs des catégories d'aliments 12.2.1 et 12.2.2; et
- 2) transféré les dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments 12.2 et 12.2.1 et examiné leur emploi dans la catégorie d'aliments 12.2.2.

Le rapport du GTE sur la NGAA (CX/FA 22/53/8), a indiqué qu'il semblait y avoir eu un consensus général sur le fait que les fines herbes et les épices sont des produits « purs » dans lesquels l'emploi des additifs alimentaires devrait être limité. Ces mêmes observations ont indiqué que l'emploi d'additifs pourrait être justifié dans les « assaisonnements » et ne pas être justifié dans les fines herbes et les épices. Le consensus a également été général sur l'existence d'un chevauchement entre les produits saisis dans les catégories d'aliments 12.2.1 et 12.2.2

Étant donné que l'emploi des additifs alimentaires devrait être limité tant dans les fines herbes que dans les épices, et que les descripteurs des catégories d'aliments 12.2.1 et 12.2.2 ont été révisés de sorte qu'il n'y ait plus de chevauchement entre elles (REP23/FA; 46^e session de la Commission du Codex Alimentarius), il semblerait prudent de traiter les fines herbes et les épices pareillement, et de les inclure toutes les deux dans l'annexe du tableau III. Ainsi, toute disposition relative aux additifs alimentaires serait inscrite dans les tableaux I et II de la NGAA.

Le CCSCH est invité à examiner si les épices normalisées nécessitent des additifs du tableau III, ou bien si les épices et les herbes culinaires pourraient être incluses toutes les 2 dans l'annexe du tableau III signifiant que les additifs du tableau III ne devraient pas être utilisés, à moins d'être inscrits dans les tableaux I et II de la NGAA.

Le CCSCH est par ailleurs invité à examiner les questions suivantes pour action et observation:

i) Révisions de la référence générale à la NGAA dans le modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires (SCH)

Si les épices et les herbes culinaires normalisées devaient être placées ensemble dans l'Annexe du tableau III, la section sur les « Additifs alimentaires » dans les normes SCH devra seulement inclure une référence aux tableaux I et II de la NGAA, et non au tableau III.

D'autre part, si les épices continuent d'être exclues de l'annexe du tableau III, une modification dans «Additifs alimentaires» est néanmoins recommandée. Spécifiquement, concernant les antiagglomérants dans les épices, le texte sur les additifs alimentaires dans le modèle devrait être «Les antiagglomérants cités dans le tableau III de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi sous forme moulue/en poudre de {groupe d'épices SCH ou épices SCH individuelles}.»; alors que concernant les antiagglomérants dans les fines herbes, le texte sur les additifs alimentaires dans le modèle devrait être «Les antiagglomérants cités aux tableaux I et II de la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192 1995) sont acceptables pour un emploi sous forme moulue/en poudre de {groupe de fines herbes SCH ou fines herbes SCH individuelles}.»

ii) Révision des «Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA» dans la NGAA

Si les épices et les herbes culinaires normalisées devaient être toutes les deux placées dans l'annexe du tableau III, les entrées pour les normes pour les épices devraient alors être supprimées dans les «Références aux normes de produits pour les additifs du tableau III de la NGAA » dans la NGAA.

iii) Clarification concernant les produits à base d'épices non normalisés

Alors que les fines herbes et les épices normalisées sont considérées comme des produits relativement purs, la catégorie d'aliments 12.2.1 cite également que «les épices peuvent également exister en tant que mélanges sous forme de poudre ou de pâte». Les épices en pâte ne relèvent pas des normes concernées, et seraient donc non normalisées. Il est concevable que certains additifs (par

exemple les antioxydants) puissent être nécessaires dans certaines pâtes, comme dans un roux. Le CCSCCH a-t-il connaissance de produits non normalisés qui nécessiteraient des additifs du tableau III, de façon générale; ou les produits non normalisés pourraient-ils également être inclus dans l'annexe du tableau III, de sorte que tout additif alimentaire nécessaire puisse être défini dans les tableaux I et II? Cette dernière possibilité permettrait d'ajouter la totalité de la catégorie d'aliments 12.2.1 à l'annexe du tableau III de la NGAA.

48^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)¹²

21. À sa 48^e session, le CCFL est convenu de confirmer:

- (i) les dispositions relatives à l'étiquetage dans la Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ou déshydratés: curcuma
- (ii) la section 8.3.1 de la Norme pour les parties florales séchées – safran séché.

22. À sa 48^e session, le CCFL n'a pas pu parvenir à un consensus pour approuver la section 8.3.2 de la norme pour les parties florales séchées – safran séché et a renvoyé la question au Comité exécutif, à sa 87^e session et à la Commission, à sa 47^e session pour examen.

23. À sa 48^e session, le CCFL a convenu de demander à tous les comités de prendre note de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et de la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021), et de s'efforcer d'en suivre le format, la terminologie et le flux afin d'éviter la redondance des dispositions pour toute disposition future en matière d'étiquetage.

18^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)¹³

24. À sa 18^e session (2025), le CCCF18 est convenu:

- i. d'envoyer à la Commission, à sa 48^e session:
 - a) une limite maximale (LM) de 2,5 mg/kg pour les épices et l'écorce séchée pour adoption à l'étape 8; et
 - b) une limite maximale (LM) de 2 mg/kg pour le plomb dans les herbes culinaires séchées pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7), accompagnées de la note explicative pour les herbes culinaires fraîches ci-dessous:

“Les LM pour les herbes culinaires fraîches peuvent être calculées sur la base de la teneur en humidité de l'herbe fraîche par rapport à l'herbe sèche.”
- ii. Interrompre les travaux sur la LM de 2,5 mg/kg pour le plomb dans les herbes culinaires séchées (à l'étape 7).
- iii. Avancer le plan d'échantillonnage pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans certaines épices à l'étape 8 pour adoption par la Commission, à sa 49^e session après confirmation par le CCMAS, à sa 45^e session.

RECOMMANDATIONS

25. À sa huitième session, le CCSCCH est invité à:

- (i) prendre note des informations provenant de la Commission et de ses organes subsidiaires fournies dans les paragraphes pertinents ci-dessus;
- (ii) examiner les réponses à la lettre circulaire CL 2025/07-FL, en cherchant d'éventuelles solutions concernant la mention du pays de récolte sur les étiquettes d'épices, dans le cadre du paragraphe 6 et fournir les observations et réponses nécessaires au CCFL, pour son examen, à sa 49^e session (voir également le document CX/SCH 25/8/2 Add.1).
- (iii) Aborder les questions soulevées par le CCMAS, lors de sa 43^e session, et indiquées aux paragraphes 14, alinéas iii b), iv) et v). (voir également la Partie 1, A-C, de l'annexe).
- (iv) Aborder les questions soulevées par le CCFA présentées au paragraphes 19 et 20 ci-dessus (voir également la Partie 2 de l'annexe).

¹² REP24/FL, paragraphes 33 à 36

¹³ REP25/CF, paragraphes 45, 46, 60, et 87, annexes III, IV et VI

ANNEXE

Informations supplémentaires

Cette annexe fournit des informations supplémentaires extraites des rapports/normes du Codex afin de faciliter les discussions au sein du Comité.

PARTIE 1: Questions découlant du CCMAS**A. Tableau 1. Méthodes d'analyse pour les fruits et baies séchés ou déshydratés - petite cardamome** ([REP22/SCH-ANNEXE VI, page 49](#))

Disposition	Méthode	Principe	Type
Graines légères	IS 1907**	Examen visuel suivi de gravimétrie	III

**IS 1907 est une méthode d'analyse basée sur la norme indienne

B. Tableau 1. Méthodes d'analyse pour le piment séché ou déshydraté et le paprika ([REP22/SCH-ANNEXE V, page 43](#))

Disposition	Méthode	Principe	Type
Goût piquant	ASTA 21.3	Chromatographie	IV
Unités de chaleur Scoville	ISO 3513	Évaluation sensorielle	I

C. Tableau 1. Méthodes d'analyse pour les racines, rhizomes et bulbes séchés ou déshydratés - curcuma ([REP24/SCH- ANNEXE VI, page 39](#))

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en curcuminoïdes sur base sèche (pouvoir colorant)	ISO 2825 et ISO 5566	Spectrophotométrie	I

PARTIE 2: Questions découlant du CCFA**A. Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés: gingembre séché ou déshydraté** (CXS 343-2021)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1.1 Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente Norme.

4.1.2 Agents de blanchiment

No. SIN	Additif alimentaire	Niveau maximum
220	Dioxyde de soufre	150 mg/kg, sous forme de SO ₂ résiduel

Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) - Tableau 1 - Additifs alimentaires appartenant au groupe des additifs alimentaires "SULFITES"

SIN	Additif alimentaire	Classes fonctionnelles
220	Anhydride sulfureux	Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
221	Sulfite de sodium	Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
222	Sulfite de sodium hydrogène	Antioxygène, Conservateur

223	Métabisulfite de sodium	Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
224	Métabisulfite de potassium	Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
225	Sulfite de potassium	Antioxygène, Conservateur
539	Thiosulfate de sodium	Antioxygène, Conservateur, Séquestrant

B. TABLEAU III DU NGAA¹⁴

ANNEXE AU TABLEAU III

Catégories d'aliments ou aliments individuels exclus des conditions générales du tableau III

L'utilisation des additifs énumérés dans le tableau III dans les aliments suivants est régie par les dispositions des tableaux I et II.

- 12.2.1 Herbes et épices (À L'EXCLUSION DES ÉPICES)

Descripteurs des catégories d'aliments 12.2, 12.2.1 et 12.2.2

12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées):

Cette catégorie décrit des produits utilisés pour exalter l'arôme et le goût des aliments.

12.2.1 Fines herbes, épices:

Les fines herbes et les épices sont en générale d'origine botanique et peuvent être déshydratées et moulues ou non. Exemples de fines herbes: basilic, origan et thym. Exemples d'épices: graines de cumin et graines de carvi. Les épices se trouvent aussi en mélanges sous forme de poudre ou de pâte.

12.2.2 Assaisonnements et condiments:

Les condiments et les assaisonnements sont des mélanges de fines herbes et d'épices avec d'autres ingrédients alimentaires (comme le sel, le vinaigre, le jus de citron, la mélasse, le miel ou le sucre, et les édulcorants). Exemples: les attendrisseurs de viande, sel d'oignon, sel d'ail, préparations pour assaisonnement de type oriental (dashi), nappage à répandre sur le riz (furikake, à base, par exemple, de flocons d'algues séchées, de graines de sésame et d'un assaisonnement) et assaisonnement pour nouilles. Le terme « condiments » tel qu'employé dans le Système de classification des aliments ne comprend pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde), ni les relishes.

¹⁴ Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), Annexe B, Partie II