



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

Huitième session

Guwahati, Assam (Inde)

13–17 octobre 2025

**PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS OU
DÉSHYDRATÉS – EXIGENCES POUR LA VANILLE**

(Étape 6/7)

(Préparé par le groupe de travail électronique¹ présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Inde, Madagascar et le Mexique)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 6/7 sur l'annexe de ce projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire 2025/51-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Contexte

1. La septième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH7) est convenue de :

- a. transmettre l'avant-projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Vanille à la CAC47 pour adoption à l'étape 5.
- b. établir un GTE, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde, travaillant uniquement en anglais, pour examiner les points en suspens figurant entre crochets, en tenant compte des observations soumises à l'étape 6 ainsi que des discussions lors du CCSCH7.

Participation et méthodologie

2. Pour mener à bien ses travaux, le GTE a examiné le projet de norme figurant dans le rapport du CCSCH7 (REP24/SCH, pages 30 à 36, annexe V), en se concentrant sur le texte placé entre [crochets] et surligné en bleu dans ce rapport. Ce rapport se limite à ces sections, à l'exception des questions grammaticales et de mise en forme standard.

3. Le GTE a travaillé sur la plateforme en ligne du Codex, à laquelle 19 pays, une (1) organisation membre et trois (3) organisations observatrices se sont inscrits pour participer.

4. Deux séries de consultations ont été menées par le GTE et, au cours de ces consultations, huit membres du Codex, une organisation membre et deux organisations observatrices ont soumis des observations dans le cadre du forum du Codex. Les observations reçues lors de la première série de consultations ont été incorporées dans le projet, qui a ensuite été diffusé pour une deuxième série de consultations en vue d'un examen plus approfondi.

5. Ce rapport résume les observations reçues au cours des deux séries de consultations sur le projet de texte en suspens placé entre crochets dans le projet de norme. Les recommandations du président du GTE sont fondées sur diverses considérations, notamment l'application pratique des normes, les pratiques commerciales établies pour la vanille et les caractéristiques du produit. Le président du GTE a également tenu

¹ Il s'agissait de : l'Australie, le Brésil, le Canada, le Chili, la Chine, l'Égypte, l'Union européenne, la France, le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, Madagascar, le Mexique, le Nigéria, l'Arabie saoudite, le Sénégal, la République-Unie de Tanzanie, le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord, les États-Unis d'Amérique, l'Association américaine du commerce des épices, Tea and Herbal Infusions Europe (THIE) et la Convention pharmacopéiale des États-Unis (USP).

compte de la corrélation directe entre les dispositions recommandées et leur application pratique par les organismes d'inspection qui agissent généralement dans le cadre de leurs lois et réglementations nationales.

6. Le cas échéant, le président du GTE a procédé à l'examen ou à la consultation des travaux et décisions pertinents au sein du Codex Alimentarius afin de faciliter la finalisation du projet de norme.

Résumé et observations :

7. Toutes les observations soumises ont été prises en considération lors de l'élaboration du projet de norme afin de garantir qu'il reflète le plus large éventail possible de pratiques commerciales internationales, y compris les différentes caractéristiques chimiques et physiques des diverses espèces de vanille ainsi que les pratiques d'évaluation de la qualité. Des recherches ont également été menées sur les travaux et les décisions pertinents d'autres comités du Codex dont les travaux ont une incidence sur l'élaboration et l'application des normes de qualité et des certificats de conformité. Les normes Codex sont reconnues comme les exigences minimales pour le commerce international et sont appliquées volontairement par les pays membres. C'est pourquoi un soin tout particulier a été apporté à l'élaboration du projet de norme afin de faciliter son adoption sans réserve et son éventuelle application à l'échelle internationale.

8. À quelques exceptions près, aucun consensus ne s'est dégagé au sein du GTE sur les sections en suspens du projet de norme soumis à examen.

Au cours de la discussion sur le tableau des caractéristiques chimiques, il a été observé que, en fonction du niveau de teneur en eau, le broyage des gousses de vanille peut engendrer des produits présentant différentes caractéristiques physiques (pâte et poudre). Il a donc été proposé de répartir le mode de présentation combiné « moulu/en poudre » en deux modes de présentation distincts (à savoir « moulu » et « en poudre »), chacun ayant des exigences différentes en matière de teneur en eau.

9. Le président du GTE tient à souligner que l'absence persistante de consensus au sein du GTE sur les questions en suspens est principalement attribuable aux différences entre les réglementations nationales en matière d'inspection de la qualité et/ou les méthodes d'application et les pratiques commerciales.

10. Pour que le Comité puisse mener à bien l'élaboration de cette norme, il est impératif que les membres :

- (i) Écoulent attentivement et évaluent la position et les justifications des autres délégations, en particulier celles qui ont des opinions divergentes.
- (ii) Comprennent qu'il existe une corrélation directe entre la proposition d'inclusion dans la norme et son application pratique par les organismes d'inspection.
- (iii) Reconnassent que certains organismes nationaux d'inspection n'ont pas le pouvoir réglementaire d'établir ou de modifier les réglementations nationales. Ils sont uniquement habilités à certifier la qualité et l'état des produits qu'ils inspectent.
- (iv) Reconnassent que les réglementations et les pratiques en matière d'inspection de la qualité ne sont pas uniformes à l'échelle internationale.
- (v) Gardent à l'esprit que chaque pays membre décide de l'application nationale des normes Codex ; et
- (vi) Comprennent qu'un consensus facilitera l'acceptation et l'application de la norme par les pays membres du Codex et le commerce international de la vanille.

RÉSULTATS DES DISCUSSIONS DU GTE CONFORMÉMENT AU MANDAT DU CCSCH7

2.2 Modes de présentation

Problématique :

11. Le GTE a examiné la disposition relative au mode de présentation « Pulpe et graines de vanille / caviar de vanille » [vanille suprême] » et a débattu de la question de savoir si ce mode de présentation devait être limité à « pulpe et graines de vanille » uniquement ou s'il devait être étendu pour inclure « caviar de vanille » et « vanille suprême ».

Discussion

12. En ce qui concerne la question de la « vanille suprême », le président du GTE a effectué des recherches sur le mode de présentation proposé « vanille suprême » et ses traductions dans d'autres langues que l'anglais. Les résultats ont montré que ce nom est déjà une marque déposée et qu'il est actuellement utilisé par Zara™ pour une gamme de cosmétiques parfumés à la vanille. D'autres membres du GTE ont suggéré le mode de présentation « vanille suprême », mais il s'est avéré qu'il s'agissait également d'un nom déposé et enregistré par une entreprise de vêtements. Par conséquent, le président du GTE a recommandé d'envisager

de ne conserver qu'un seul des deux noms proposés par le CCSCH7 : « vanille suprême » ou « caviar de vanille ».

13. En ce qui concerne la question du terme « vanilla-caviar » (caviar de vanille), il y a eu une observation qui s'opposait à la recommandation du président du GTE figurant dans le rapport du GTE 1, qui préconisait de conserver le mode de présentation proposé, à savoir « vanilla-caviar ». Le président du GTE a fait remarquer que « vanilla-caviar » était un nom attributif et qu'il s'agissait d'un nom couramment utilisé dans le commerce international de la vanille, où il est d'usage que le premier mot du terme anglais « vanilla » soit un qualificatif qui désigne la source du produit. Cependant, l'auteur de l'observation n'a fourni aucune preuve ni donnée indiquant que l'utilisation du terme « caviar de vanille » poserait problème dans le commerce international de la vanille.

14. Les implications liées au changement d'un nom de produit établi dans le commerce international doivent être prises en considération, car cela peut s'avérer être une opération complexe et coûteuse, susceptible d'avoir des répercussions négatives importantes sur le commerce. Lors de la modification d'un tel nom, il convient de prendre en considération les éléments suivants :

- Les perturbations que le nouveau nom entraînera dans le commerce.
- Les implications juridiques – modifications des lois et réglementations nationales.
- La mise en œuvre, la formation et la sensibilisation nécessaires pour les commerçants et les consommateurs.
- Le coût de la mise à jour des étiquettes existantes et/ou de l'impression de nouvelles étiquettes et de la promotion qui l'accompagne.
- L'impact sur le volume important de la littérature scientifique.
- Le coût global de la mise en œuvre dans le commerce national et international.

15. Nonobstant la discussion au sein du GTE et la recommandation du président du GTE visant à conserver le nom « caviar de vanille », si un pays membre du Codex estime que cette dénomination commerciale induit ses citoyens en erreur, il devrait envisager de remédier à cette situation par le biais de sa législation et de sa réglementation nationale. Toutefois, cela peut ne pas s'appliquer à d'autres pays membres du Codex.

Question supplémentaire à examiner par le Comité

16. Le GTE a également examiné une proposition du président du GTE visant à approfondir l'examen du mode de présentation « moulu/en poudre » et à envisager de le scinder en deux modes de présentation distincts (le mode de présentation moulu et le mode de présentation en poudre). Le président du groupe de travail a justifié cette proposition en expliquant que le processus de broyage des gousses de vanille sèches, qui peuvent présenter différents niveaux d'humidité, donne lieu à deux formes physiques distinctes et différentes. Le processus de broyage des gousses de vanille à faible teneur en eau donne une texture plus proche de la poudre, tandis que le processus de broyage des gousses de vanille à forte teneur en eau donne une texture plus proche de la pâte.

17. Pour répondre à cette proposition, il a été demandé au GTE d'examiner si le terme « moulu/en poudre » devait être conservé comme un seul mode de présentation dans la section 2.2 ou bien être réparti en deux modes de présentation (à savoir moulu et en poudre). Les réponses du GTE n'ont pas été concluantes ; par conséquent, la proposition est soumise au Comité en tant qu'annexe 1 du présent rapport du GTE. Veuillez vous reporter aux crochets et au texte surligné pour examen par le Comité lors de sa prochaine session.

Recommandations du président du GTE

18. Le président du GTE souhaite formuler les recommandations suivantes :

- Conserver le nom « caviar de vanille » pour examen par le Comité.
- Répartir le mode de présentation combiné moulu/en poudre en deux modes de présentation distincts – moulu et en poudre – afin de refléter les deux caractéristiques différentes du produit, notamment la teneur en eau :
 - Vanille moulue – obtenue en broyant des gousses de vanille entières, fendues ou coupées à un taux d'humidité élevé pouvant donner une pâte semblable à du miel contenant des grains noirs de gousses de vanille
 - Vanille en poudre – obtenue en broyant des gousses de vanille entières, fendues ou coupées avec une teneur en eau maximale de 15,0 %.

4. Additifs alimentaires

[Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CSX 192-1995) (GSFA) sont acceptables pour une utilisation sous forme moulue/de poudre pour le produit conforme à la présente norme.]

Problématique :

18. Le GTE a examiné si les additifs alimentaires (agents anti-agglomérants) étaient autorisés dans la vanille sous forme moulue/en poudre, en notant que le projet de disposition autorisait l'utilisation facultative d'additifs alimentaires (agents anti-agglomérants) uniquement dans la vanille moulue/en poudre.

Discussion

19. À l'exception d'une observation, toutes les réponses, lors des deux séries de consultations, concernant le maintien du texte standard qui autorise les additifs alimentaires et celles qui s'y opposent restent inchangées. Les observations divergentes indiquent que certains pays autorisent leur utilisation tandis que d'autres ne le font pas. Ainsi, l'utilisation d'additifs alimentaires devrait être facultative en fonction de la législation nationale, ce qui équivaut à maintenir le texte standard existant du CCSCH.

20. Le président du GTE souhaite faire les remarques suivantes concernant l'utilisation des additifs alimentaires dans les SCH :

- a) Certaines observations indiquent que la vanille n'est pas mentionnée dans la NGAA et que l'utilisation d'additifs alimentaires dans ce produit ne devrait pas être autorisée. S'il est vrai que la vanille n'est pas mentionnée dans la NGAA, le préambule de la NGAA, section 1.2, stipule que « la présente norme définit les conditions dans lesquelles les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans tous les aliments, **qu'ils aient ou non été** préalablement normalisés par le Codex ». Le même paragraphe stipule également que « les comités du Codex chargés des produits ont la responsabilité et l'expertise nécessaires pour évaluer et justifier la nécessité technologique de l'utilisation d'additifs dans les aliments soumis à une norme de produit ». ¹
- b) En outre, les épices et les herbes culinaires sont couvertes par la catégorie alimentaire 12.2.1 de la NGAA avec la description suivante : « Les herbes et les épices sont généralement issues de sources botaniques et peuvent être déshydratées, moulues ou entières. Parmi les herbes, on peut citer le basilic, l'origan et le thym. Parmi les épices, on peut citer le cumin et les graines de carvi. Les épices peuvent également se présenter sous forme de mélanges en poudre ou en pâte. » ¹ Ce texte du Codex fournit des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dont l'utilisation est acceptable dans les aliments conformes à la catégorie alimentaire. Cette catégorie alimentaire est répertoriée dans l'annexe de la NGAA au tableau 3 et s'applique aux épices.
- c) L'utilisation d'additifs alimentaires dans la vanille moulue/en poudre doit être considérée dans le cadre des pratiques commerciales et réglementaires nationales établies qui précèdent le présent projet de norme Codex sur la vanille. Étant donné que les normes Codex reflètent les différentes pratiques commerciales nationales existantes (tant des membres qui autorisent que de ceux qui n'autorisent pas les additifs alimentaires), le maintien du texte actuel semble être l'approche la plus pratique, car il ne nécessiterait pas de modifications des législations ou des pratiques commerciales nationales particulières.

Recommandations du président du GTE:

21. Le président du GTE souhaite formuler les recommandations suivantes :

- Conserver la disposition standard existante du CCSCH concernant les additifs alimentaires. Cette disposition est facultative et permet donc l'ajout ou l'omission d'agents anti-agglomérants en fonction des pratiques commerciales. Elle permet également au commerce de se poursuivre sans perturbation, tandis que les commerçants continueront à fournir leur vanille moulue/en poudre en fonction des besoins de leurs différents marchés.
- Limiter l'utilisation des additifs alimentaires à la vanille « en poudre » uniquement, car celle-ci est censée être fluide.

Autre question à examiner:

Relation entre les modes de présentation et la teneur en eau

22. Il a été noté que la teneur en eau pouvait avoir un impact direct sur la forme ou les caractéristiques du produit moulu final. Par exemple, si la teneur en eau est élevée (plage supérieure de 55 % p/p, tableau 1, option 2), tel que proposé par certaines délégations, la consistance de la vanille moulue sera probablement sous forme de pâte et des additifs alimentaires pourraient être nécessaires pour obtenir une consistance

semblable à celle d'une poudre. Pour résoudre ce problème, les membres du groupe de travail ont été invités à examiner les deux scénarios suivants :

- (i) évaluer la teneur en eau proposée pour la vanille moulue/en poudre et l'exigence de fluidité pour la vanille en poudre
- (ii) déterminer si la vanille moulue/en poudre doit rester un seul mode de présentation ou être répartie en deux modes de présentation différents en fonction des pratiques commerciales

23. Les deux réponses reçues se limitaient au scénario (ii) des modes de présentation. Il a été proposé de séparer la vanille moulue de la vanille en poudre dans les tableaux des caractéristiques chimiques en tant que nouvelle option, chaque mode de présentation ayant des exigences différentes en matière de teneur en eau. Par conséquent, une nouvelle option (tableau 1, option 3) est proposée pour examen (plus de détails dans l'annexe I, tableaux sur les caractéristiques chimiques).

8.2.3 Le nom commercial, l'espèce ou le cultivar peut [doit] être indiqué sur l'étiquette.

Problématique :

24. Le GTE a examiné s'il convenait de conserver le texte de cette section comme étant facultatif, à l'instar de la présentation standard du CCSCH, ou de le rendre obligatoire en remplaçant « peut » par « doit ».

Discussion

25. Des observations ont été formulées en faveur des deux positions.

26. Les observations en faveur du caractère obligatoire de cette disposition indiquent que cette pratique est déjà courante dans le commerce et que les consommateurs et les négociants ont le droit de connaître le nom commercial, l'espèce ou le cultivar de la vanille qu'ils achètent. Cependant, aucun de ces observations n'a fourni de preuve que l'indication volontaire du nom commercial, de l'espèce ou du cultivar, telle qu'elle est actuellement utilisée dans le commerce, est imparfaite, facilite la fraude ou induit les consommateurs en erreur. Parmi les observations favorables, l'une d'elles indiquait que le nom commercial, l'espèce et le cultivar pourraient être copiés à partir des certificats phytosanitaires accompagnant le produit. Cette proposition nécessiterait un accord international sur l'utilisation modifiée dudit certificat.

27. Les partisans du maintien de la disposition facultative (c'est-à-dire l'utilisation du terme « peut » - qui figure dans la présentation standard du CCSCH) ont soulevé les points suivants :

- Les différences entre les législations et/ou réglementations nationales en matière d'inspection concernant la vérification des noms commerciaux, des espèces et des cultivars. Par conséquent, dans les pays où une telle attestation n'est pas autorisée, la norme ne sera pas appliquée.
- Dans certains pays, la vérification de ces informations dépasse le champ d'autorisation des inspecteurs de la qualité.
- Il n'existe pas de méthodes de typage scientifiquement validées permettant d'identifier correctement divers critères, notamment les noms commerciaux, les espèces ou les noms de cultivars (par exemple, l'empreinte génétique) par production, par emplacement géographique et par variations potentielles dues au changement climatique.
- Habituellement, l'indication des noms commerciaux, des espèces et des cultivars des produits agricoles échangés entre les pays résulte principalement d'accords bilatéraux entre les gouvernements.
- La vérification du nom commercial, de l'espèce ou du cultivar entraînerait des coûts supplémentaires en matière d'infrastructure et de formation.

28. Le président du GTE a procédé à une analyse plus approfondie des informations disponibles sur ce sujet et a obtenu les informations suivantes concernant l'étiquetage volontaire et obligatoire du nom commercial, de l'espèce ou des cultivars :

- Dans les pays où les inspections phytosanitaires et de qualité sont obligatoires et effectuées par le même organisme, la vérification du nom commercial, de l'espèce et des noms de cultivars peut être mise en œuvre si la législation nationale autorise cette pratique.
- Dans les pays où les inspections phytosanitaires et de qualité sont effectuées par des organismes différents, ou lorsque l'organisme chargé de l'inspection de la qualité n'exige pas ou n'a pas accès au certificat phytosanitaire, ou lorsque seules les inspections phytosanitaires sont obligatoires au premier port d'entrée, le système proposé ne fonctionnera pas.
- Une disposition obligatoire serait contraire aux pratiques commerciales existantes et très lourde à mettre en œuvre pour les services d'inspection des marchés de destination.

- Au sein du Codex, il existe un précédent concernant l'indication obligatoire des noms scientifiques dans les dispositions relatives à l'étiquetage d'une norme Codex pour *Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* (CXS 312-2013) et dans la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CXS 292-2008), qui stipule :

« Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit être indiqué sur l'étiquette. »

Ce texte renvoie l'inclusion des noms scientifiques sur les étiquettes à la législation nationale des pays où le produit est vendu, ce qui reflète la pratique d'étiquetage la plus courante dans le commerce.

29. Le président du GTE tient à souligner qu'il n'y a pas eu de consensus au sein du GTE sur la question de savoir si cette disposition devait être facultative ou obligatoire. Toutefois, sur la base des observations formulées et des recherches supplémentaires effectuées, le GTE recommande que le CCSCH conserve une disposition facultative, c'est-à-dire « peut », afin de maintenir la pratique commerciale actuelle selon laquelle le texte de la disposition est facultatif.

8.3.2 Pays de récolte (facultatif) [obligatoire]

Problématique :

30. Le GTE a examiné s'il convenait de maintenir la disposition facultative relative à l'étiquetage du pays de récolte (conformément à la présentation standard du CCSCH) ou de la rendre obligatoire.

Discussion

31. Les observations soumises ont révélé des divergences sur cette question, comme suit :

32. Les observations en faveur d'une déclaration « **facultative** » du « pays de récolte » ont fourni les raisons suivantes au GTE :

- Dans certaines situations, le pays de récolte et le pays d'origine peuvent être identiques. Cependant, il existe des accords internationaux qui accordent une interprétation/définition juridique du « pays d'origine », alors qu'il n'en existe aucun pour le « pays de récolte ». Par conséquent, l'indication du « pays de récolte » n'a aucune valeur juridique dans le commerce international.
- Les organismes d'inspection travaillent dans le cadre juridique national (lois/règlements) qui dicte généralement l'acceptation ou le rejet du « pays de récolte », alors que le pays d'origine est universellement accepté.
- Dans le système commercial actuel, l'indication obligatoire du pays de récolte nécessiterait une validation ; cependant, il n'existe aucun mécanisme de validation scientifique et juridique accepté au niveau international.

33. Au contraire, les observations en faveur de l'indication « **obligatoire** » du pays de récolte sur l'étiquette ont soulevé les points suivants :

- Cela pourrait améliorer la reconnaissance de la marque/du pays de production, permettant ainsi aux consommateurs de prendre des décisions d'achat éclairées.
- Cela pourrait faciliter la sécurité et la traçabilité en cas de problèmes de sécurité alimentaire, tels que la contamination ou la falsification.
- Cela pourrait contribuer à la prévention de la fraude et de la tromperie dans le cas d'espèces rares de grande valeur, afin de garantir la traçabilité, la transparence et de lutter contre la fraude dans le commerce international.

34. Ces divergences d'opinion ont donné lieu à un désaccord sur l'indication « Pays de récolte » figurant sur l'étiquette.

35. Le président du GTE a également examiné plusieurs documents d'orientation sur le commerce et l'inspection afin de déterminer si ces documents faisaient référence au pays de récolte. Les documents examinés comprenaient: les certificats phytosanitaires pour les produits agricoles frais, séchés et transformés, y compris les épices, les connaissements/lettres de transport, les directives de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) sur la vérification du pays d'origine, le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)², le

² CXG 38-2001 modifié. 2021- Directives relatives à la conception, la production, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques; Notes explicatives sur la version papier du modèle générique de certificat officiel; **6. Pays d'origine:** nom du pays dans lequel les produits ont été fabriqués, transformés ou conditionnés.

Centre des Nations Unies pour la facilitation du commerce et les transactions électroniques (CEFACT-ONU) Certificat d'exportation pour la transmission électronique des données échangées entre les autorités gouvernementales d'inspection et de quarantaine impliquées dans les activités de dédouanement à la frontière. Aucun de ces documents ne mentionnait le terme « pays de récolte », mais tous exigeaient l'indication du « pays d'origine ».

36. Il convient de noter que, dans le cadre du Codex, les questions d'étiquetage relèvent de la compétence du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). La 47^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC47) en novembre 2024 a créé un groupe de travail spécial au sein du CCFL afin de proposer des options possibles concernant l'utilisation du pays de récolte (COH) et la déclaration obligatoire du pays d'origine (COO) dans l'étiquetage alimentaire des épices, y compris le safran et la vanille. (Voir REP/24, paragraphes. 182-189). La CAC47 a chargé le Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire (CL 2025/07-FL) sollicitant les observations de l'ensemble des membres du Codex sur la question du pays de récolte.

37. Le président du GTE note que puisque la CAC47 (2024) a renvoyé cette question au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), car elle relève du mandat du CCFL et non de celui du CCSCH (voir les rapports de réunion du CCFL48 (2024) et de la CAC47 (2024)), il est recommandé d'attendre que cette question soit résolue lors de la CCFL49 (prévue en 2026).

Précisions concernant les observations soumises en réponse au rapport du GTE1 :

1 : Référence au CCFICS :

38. Plusieurs réponses au GTE ont fait référence aux travaux en cours au sein du CCFICS sur la prévention de la fraude alimentaire. Le président du GTE a donc saisi cette occasion pour informer les membres du GTE sur la vanille que le CCFICS élaborait des directives sur la prévention et le contrôle de la fraude alimentaire, auxquelles ils pouvaient participer afin de répondre à leurs préoccupations en matière de fraude alimentaire.

2 : Affirmations selon lesquelles les indications géographiques (IG) ne faisaient pas partie des discussions du GTE 1 :

39. Le président a répondu aux observations qui faisaient référence aux IG.

ANNEXE 1 : CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES DE LA VANILLE

Problématique :

40. Conserver les caractéristiques chimiques du tableau 1, option 1, basées sur les pratiques commerciales existantes, ou adopter un nouveau tableau des caractéristiques chimiques, option 2, basé sur les espèces de vanille.

41. Le GTE a noté que les deux options suivantes avaient été proposées à l'annexe 1 :

- **Tableau 1, Option 1** – fondé sur les pratiques d'inspection actuelles en appliquant les différentes caractéristiques chimiques de la vanille en tant que produit général.
- **Tableau 1, Option 2** – Proposition visant à appliquer les caractéristiques chimiques par espèce de vanille.

Discussion

42. Le GTE a examiné les deux options proposées pour le tableau des caractéristiques chimiques. Cependant, ces deux options ont suscité des divergences d'opinion. Les observations en faveur du tableau 1, option 1, indiquaient qu'il s'agissait d'une pratique commerciale établie, qui avait fait ses preuves et était plus facile à appliquer. Les partisans du tableau 1, option 2, principalement la vanille, ont souligné qu'il reflétait le mieux les caractéristiques chimiques intrinsèques de l'espèce vanille et qu'il reflétait la manière dont la vanille est commercialisée. Un examen des pratiques commerciales internationales indique que dans certains pays, le nom commun « vanille » est utilisé sans aucune mention ni référence aux noms commerciaux et scientifiques, tandis que dans d'autres, les trois noms sont utilisés. Actuellement, même parmi les pays qui utilisent les trois noms, la majorité applique le tableau 1, option 1.

43. Il convient de noter que le tableau 1, option 2, a été proposé pour la première fois lors de la CCSCH7 et que, souvent, les nouvelles propositions approfondies se heurtent à une certaine résistance pour plusieurs raisons, notamment le manque de temps pour les évaluer, leur différence par rapport aux réglementations des pays membres, qui ne peuvent être modifiées soudainement, et les ressources supplémentaires que ces modifications nécessiteraient. En outre, le tableau 1, option 2, est lié à l'obligation de mentionner la section 8.2.3 « Nom commercial, espèce ou cultivar » ; par conséquent, les délégations qui s'y opposent sont pour l'essentiel les mêmes.

44. Il a été proposé de conserver les deux tableaux en ajoutant la mention suivante à titre indicatif au tableau 2 : « Lorsque le nom commercial, l'espèce ou le cultivar est déclaré, les caractéristiques chimiques suivantes s'appliquent ».

45. D'autres observations et/ou propositions ont été formulées concernant les points suivants :

- (i) Dans le tableau 1, option 1, les valeurs proposées pour la teneur en vanilline supérieure à 1,0 % pour le mode de présentation coupé excluraient la vanille d'Indonésie. Dans le tableau 1, option 2, la teneur en vanilline de 2,0 % était trop élevée et limiterait le commerce de certaines espèces de vanille ayant des valeurs naturellement plus faibles.
- (ii) Une proposition de l'Indonésie visant à ajouter deux colonnes dans le tableau 1, option 2, intitulées « résultats des tests » et « valeurs HPLC pour *Vanilla planifolia*. Cette proposition est incluse dans les caractéristiques chimiques à examiner.
- (iii) Séparer le mode de présentation « moulu » du mode de présentation « en poudre » en fonction de la teneur en vanilline.
- (iv) Insérer la base de référence correcte sur laquelle la teneur en vanilline est évaluée, à savoir « base sèche » au lieu de « base humide ».

Recommandations du président du GTE:

46. Il y avait un désaccord sur les deux options du tableau des caractéristiques chimiques. Par conséquent, le président du GTE a élaboré un nouveau tableau « Option 3 » à partir des options 1 et 2 pour examen. En effet, les propositions nouvelles et profondes (telles que le tableau 1, option 2) se heurtent généralement à une certaine résistance pour plusieurs raisons. Ces raisons comprennent le manque de temps pour l'évaluation, les conflits avec les pratiques commerciales et la législation/réglementation en vigueur, ainsi que la nécessité potentielle de ressources supplémentaires, le CCSCH pourrait envisager de conserver les deux options de tableau des caractéristiques chimiques dans la norme. Le CCSCH pourrait envisager de réexaminer à l'avenir les options relatives aux caractéristiques chimiques en fonction de l'évolution des pratiques et des normes commerciales. Cela donnerait au commerce international de la vanille suffisamment de temps pour évaluer le tableau 1, option 2, et permettrait aux pays membres de modifier leur législation ou leur réglementation le cas échéant.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Recommandations du président du GTE

47. Le président du GTE souhaite formuler les recommandations suivantes :

- a. Le CCSCH pourrait envisager de combiner les caractéristiques chimiques du tableau 1, options 1 et 2. Cela a été tenté et est inclus dans le projet de norme sous la forme du tableau 1, option 3. Dans cette option, les valeurs des caractéristiques chimiques par mode de présentation ont été élaborées à partir des valeurs minimales et maximales du tableau 1, options 1 et 2, avec des notes de bas de page pour les valeurs par espèce qui sont inférieures ou supérieures à la fourchette moyenne.
- b. Le CCSCH pourrait également envisager de répartir le type combiné « moulu/en poudre » en deux types distincts : moulu et en poudre. Cela reflète les deux attributs physiques différents du produit, notamment sa teneur en eau. Voici les définitions proposées pour ces deux modes de présentation.
 - Vanille moulue - obtenue en broyant des gousses de vanille entières, fendues ou coupées à un taux d'humidité élevé pouvant donner une pâte semblable à du miel contenant des grains noirs de gousses de vanille.
 - Vanille en poudre - obtenue en broyant des gousses de vanille entières, fendues ou coupées avec une teneur en eau maximale de 15,0 %.

Conclusion

48. Le GTE a procédé à deux séries de consultations afin de trouver une solution aux questions placées entre crochets dans le projet de norme pour la vanille (REP24/SCH, pages 30-36, annexe V). Il convient de noter que la vanille fait l'objet d'un commerce florissant depuis plus d'un siècle sans aucune norme internationale, mais plutôt avec certaines normes nationales et législations ou réglementations.

49. Les positions adoptées par les membres lors du CCSCH7 restent largement inchangées en raison des différences entre les législations et/ou réglementations nationales. Certains membres ont insisté pour que les dispositions facultatives coutumières deviennent obligatoires pour la vanille. Certaines des propositions formulées pourraient entraîner des modifications des politiques nationales, que la plupart des délégués ne sont généralement pas habilités à apporter. Les discussions du GTE n'ont donc pas été aussi fructueuses que prévu.

50. Il est de la plus haute importance que la norme CCSCH relative à la vanille reflète le plus large éventail possible de pratiques commerciales internationales. La norme doit être reconnue comme l'exigence minimale absolue pour le commerce international. Par conséquent, afin de favoriser son application la plus large possible, elle ne doit pas être fastidieuse et coûteuse à mettre en œuvre. À cet égard, il convient de prêter attention aux principes généraux du Codex Alimentarius, Acceptation des normes du Codex pour les produits de base, qui autorisent des dérogations à une norme du Codex :

4.A. Une norme du Codex peut être acceptée par un pays conformément à ses procédures juridiques et administratives établies en matière de distribution du produit concerné, qu'il soit importé ou produit dans le pays, sur son territoire.

(ii) Acceptation avec dérogations spécifiées

L'acceptation avec dérogations spécifiées signifie que le pays concerné accepte, au sens du paragraphe 4.A(i), la norme à l'exception des dérogations spécifiées en détail dans sa déclaration d'acceptation, étant entendu qu'un produit conforme à la norme telle que qualifiée par ces dérogations sera autorisé à être distribué librement sur le territoire relevant de la juridiction du pays concerné.

NOTES

¹ FAO et OMS. 2024. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme Codex CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192e.pdf

Annexe 1

PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS - EXIGENCES POUR LA VANILLE

(À l'étape 6)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits et baies séchés ou déshydratés - la vanille (gousses de vanille séchées) tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, et proposés 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.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Gousses de vanille séchées ou déshydratées appartenant aux espèces énumérées dans le tableau 1 :

Tableau 1 : Variété de fruits et baies séchés ou déshydratés - la vanille couverts par cette norme

Nom commun	Noms commerciaux	Nom scientifique
Vanille	Vanille pompom	<i>Vanilla pompona</i> Schiede (Orchidaceae)
	Vanille/ Vanille mexicaine	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews (Orchidaceae)
	Vanille bourbon	(syn. <i>V. fragrans</i> (Salis.) Ames)
	Vanille planifolia	
	Vanilla-odorata	<i>Vanilla odorata</i> C. Presl (Orchidaceae)
	Vanille tahitienne	<i>Vanilla x tahitensis</i> J.W. Moore (Orchidaceae)
	Vanille maya	<i>Vanilla cribbiana</i> Soto Arenas (Orchidaceae)

2.2 Modes de présentation

La vanille séchée ou déshydratée peut être présentée sous forme de:

- gousses entières ou gousses complètes avec les graines et la pulpe à l'intérieur ;
- gousses fendues – gousses naturellement fendues ;
- gousses coupées – gousses de vanille courtes de différentes longueurs ;
- pulpe et graines de vanille ou [caviar de vanille] [Vanille Suprême] – comprenant la pulpe et les graines de vanille ; ou
- [moulue/en poudre – dérivée de gousses entières, coupées et fendues moulues ;]
- [moulue – dérivée de gousses entières, coupées et fendues – pouvant être ou non fluide ;] et/ou ?
- [en poudre – dérivée de gousses entières, coupées et fendues – de forme fluide].

D'autres modes de présentation nettement différents de ces [cinq ou six] modes de présentation sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

2.3 Calibrage (facultatif)

La vanille peut être calibrée entière ou coupée, le cas échéant, conformément aux pratiques commerciales en vigueur. En cas de calibrage, la désignation du calibre et la méthode utilisée doivent être indiquées sur l'emballage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

La vanille telle que décrite à la Section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences fixées à l'annexe I, tableau A1 : Caractéristiques chimiques et Tableau A2 : Caractéristiques physiques de la vanille

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de

facteurs et conditions géo-climatiques et être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi. La couleur des gousses de vanille va du rougeâtre au noir brillant (noir huileux).

3.2.2 *Caractéristiques chimiques et physiques*

Les gousses de vanille telles que décrites à la Section 2.1 doivent être conformes aux exigences définies dans l'annexe I. (Tableau A1 : Caractéristiques chimiques et Tableau 2 : Caractéristiques physiques de la vanille). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3 *Classification (facultative)*

Si commercialisé comme un produit classé, les dispositions de l'annexe I s'appliqueront en tant qu'exigences minimales.

4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

[Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme moulue/de poudre du produit relevant de la présente norme.]

5. **CONTAMINANTS**

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales spécifiées dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et doivent être produits conformément au *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines* (CXC 78-2017) et aux autres textes pertinents du Codex Alimentarius.

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. **HYGIÈNE**

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), Annexe sur les épices et herbes culinaires séchées (Annexe III), et d'autres textes pertinents du Codex Alimentarius.

Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. **POIDS ET MESURES**

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8. **ÉTIQUETAGE**

Les produits visés par cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.1 **Nom du produit**

8.1.1 Le nom du produit doit être tel que décrit à la section 2.1

8.1.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la section 2.2.

8.1.3 Le nom commercial, l'espèce ou le cultivar peut [doit] être indiqué sur l'étiquette.

8.2 **Pays d'origine et pays de récolte**

8.2.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.2.2 Pays de récolte (facultatif) [obligatoire]

8.2.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives)

8.3 **Identification commerciale**

- Mode de présentation ;

- Classe/Grade, le cas échéant; et
- Taille (facultative).

8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse³

Voir annexe 2 tableau A3: Méthodes d'analyse pour la vanille.

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

³ Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera l'annexe II tableau X1 :

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

Annexe 1

Caractéristiques chimiques et physiques et méthodes d'analyse pour la vanille

[Option 1.] Tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la vanille par mode de présentation

Nom du produit	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau %p/p [(max)]	Teneur en vanilline sur base humide g/100g (min)
Vanille	Entier	25 – 38	≥2,0
	Gousse fendue	30	
	Coupé	30	1,6 – 2,0
	Caviar de vanille	35	≥ 2,0
	Moulu/En poudre	25	≥1,0

Option 2. Tableau A1. Caractéristiques chimiques de la vanille par espèce

Nom scientifique	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p	Teneur en vanilline sur base humide [poids] g/100g (min)	La proposition de l'Indonésie		
				Teneur en vanilline sur base humide % p/p	Résultat du test	HPLC
<i>Vanilla planifolia</i>	Entier : Extra	35 - 38	1,8	1,2	2,97	1,48
	Entier : I	30 - 36	1,6	1,1		
	Entier : II	25 - 30	1,4	1,1		
	Entier : III	15 - 25	1,2	1,0		
	Gousse fendue	15 - 25	1,2	1,0		
	Coupé	10-25	1	0,8	1,62	0,88
	Moulu/En poudre	< 15	1	0,9	0,8	0,43
	Caviar de vanille	25 - 35	1	0,7	2,37	0,04
<i>Vanilla odorata</i>	Entier	15 - 35	2			
	Gousse fendue	15 - 25	2			
	Coupé	15-20	1,4			
	Moulu/En poudre	< 15	1,4			
	Caviar de vanille	25 - 30	1			
<i>Vanilla x tahitensis</i>	Entier	30 - 55	0,3			
	Coupé	15 - 55	0,3			
	Moulu/En poudre	10 - 45	0,3			
	Caviar de vanille	15 - 55	0,3			
<i>Vanille cribbiana</i>	Entier	15 - 38	1,4			
	Gousse fendue	15 - 25	1,4			
	Coupé	10 - 25	0,7			
	Moulu/En poudre	< 15	0,5			
	Caviar de vanille	25 - 35	1			
<i>Vanilla pompona</i>	Entier	20 - 40	0,02			
	Coupé	15 - 25	0,02			

	Moulu/En poudre	< 15	0,01
	Caviar de vanille]	25 - 35	0,02

[OPTION 3 – Tableau A1. Une nouvelle proposition soumise à l'examen du Comité par le GTE].

Nom du produit	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau %p/p [(max)]	Teneur en vanilline Sur base humide [sèche] g/100g
Vanille	Entier	15–40*	1,2**–2,0
	Gousse fendue	15–30	1,2–2,0
	Coupé	10–30***	1,2–2,0
	Moulu	15–45	0,01–1,8
	En poudre	14	0,01–1,8
	Caviar de vanille	25–35	1,0–2,0

Notes :

* À l'exception de *Vanilla x tahitensis* lorsque cela est indiqué, avec un max. de 55

** À l'exception de *Vanilla x tahitensis* lorsque cela est indiqué, avec un min. de 0,3 et *Vanilla pompona* avec un min de 0,02

*** À l'exception de *Vanilla x tahitensis* lorsque cela est indiqué, à 55

Tableau A2. Caractéristiques physiques de la vanille

Nom du produit	Forme/Mode de présentation	Matières externes % p/p (max)	Insectes vivants Nombre/100g (max)	[Autres facteurs]
				Tolérance de couleur % p/p (max)
Vanille	Entier	1	0	7,0
	Gousse fendue	1	0	7,0
	Coupé	1	0	7,0
	Moulu/En poudre*	1 [S.O.]	0	S.O
	[Caviar de vanille]	1 [S.O.]	0	S.O

Notes :

* [La granulométrie du mode de présentation moulu/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur. S.O Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs. S.O ne fait pas référence à zéro.

Annexe 1

Tableau A3 : Méthodes d'analyse de la vanille

Épices	Disposition	Méthode*,**	Principes	Type
Vanille	Teneur en eau	ISO 5565-2	Distillation	I
	Matières externes***	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
	Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel	I
	Fragments d'insectes	AOAC 975.49	Méthode de flottation	†
	Teneur en vanilline sur base humide	ISO 5565-2 / AOAC 990.25	Extraction suivie d'une analyse HPLC ou Extraction suivie d'une spectrophotométrie UV	I
	Cendres totales sur base sèche	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	†
	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	†
	[couleur]	[ISO 11037:201]	Analyse sensorielle	I
		[Nuancier Munsell]	Visuel	I

Notes : La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.

* Selon la définition des « types de méthode d'analyse » conformément à la section II du Manuel de procédure du Codex.

** Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau.

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* recommandées (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées ».

*** Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

[**Note** : Les méthodes pour les fragments d'insectes, les cendres totales et les cendres insolubles dans l'acide sont supprimées car elles ne sont pas incluses dans les dispositions relatives aux caractéristiques chimiques et physiques.]