



**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 D'ÉCORCES SÉCHÉES OU DÉSHYDRATÉES –
CANNELLE
(ÉTAPE 3/4)**

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par le Brésil et coprésidé par l'Indonésie,
la République islamique d'Iran et le Mexique¹)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3/4 sur l'annexe de ce projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire 2025/53-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires:

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

GÉNÉRALITÉS

1. La septième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH7) qui s'est tenue à Kochi, en Inde (2024) est convenue de :

- (i) Recommander l'approbation des nouveaux travaux visant à élaborer une norme pour la cannelle ;
- (ii) Créer un groupe de travail électronique (EWG), présidé par le Brésil et coprésidé par la République islamique d'Iran, l'Indonésie et le Mexique, travaillant en anglais, afin d'élaborer, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, un projet de norme pour la cannelle qui sera diffusé pour recueillir des observations à l'étape 3 et qui pourra être examiné lors de la huitième session du CCSCH ;
- (iii) Demander au GTE de soumettre son rapport au moins trois mois avant cette réunion.

PROCESSUS DE TRAVAIL

2. Vingt-et-un (21) pays membres, une organisation membre et un observateur se sont inscrits pour participer au GTE et les travaux ont été menés via la plateforme en ligne du Codex.

3. Voici le calendrier de travail proposé :

- Diffusion du premier projet de document au GTE pour recueillir des observations : le 27 juillet 2024
- Date limite pour soumettre des observations sur le premier projet : le 27 juillet 2024
- Diffusion du deuxième projet de document au GTE pour recueillir des observations : le 7 septembre 2024
- Date limite pour soumettre des observations sur le deuxième projet de document : le 26 octobre 2024
- Soumission du rapport du GTE au Secrétariat du Codex : le 30 mai 2025

¹ Le GTE comprenait : le Canada, le Chili, la Chine, l'Union européenne, la France, le Ghana, le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, la République islamique d'Iran, le Japon, le Kenya, le Maroc, le Mexique, le Royaume des Pays-Bas, l'Arabie saoudite, le Sénégal, le Sri Lanka, la Thaïlande, le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord, les États-Unis d'Amérique et l'Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA).

4. Le projet de norme a été élaboré à l'aide du modèle des normes SCH et diffusé par courrier électronique aux coprésidents (la République islamique d'Iran, le Mexique et l'Indonésie), puis une réunion en ligne a été organisée le 4 juin 2024 avant la publication du projet pour la première série de consultations du GTE.

5. Au cours de la première série de consultations du GTE, les pays ont été invités à examiner le projet de norme pour la cannelle et à soumettre leurs observations. Dix membres ont fait part de leurs observations (le Sri Lanka, le Canada, l'Inde, l'Indonésie, l'Union européenne, les États-Unis d'Amérique, le Japon, le Ghana, la République islamique d'Iran et le Mexique).

6. Les points clés suggérés lors de la première série de consultations portaient sur : (i) préciser si l'écorce externe est pelée ou non pelée, ou si les deux types sont couverts par le champ d'application du document; (ii) faire la distinction dans le tableau 1 : Espèces de cannelle couvertes par cette norme, en ce qui concerne la « cannelle de Sri Lanka » (*C. zeylanicum*), alors que la cannelle des Seychelles, la cannelle de Madagascar et la cannelle d'Inde sont identifiées dans le champ d'application de l'espèce *C. verum* dans une autre ligne du tableau ; (iii) ne présenter dans le tableau 1 que *C. zeylanicum* en tant que « cannelle » et exclure les trois types de cannelle casse (*C. burmannii*, *C. cassia* and *C. loureirii*) du tableau 1 ; (iv) inclure la description de chaque mode de présentation dans le point 2.2 ; (v) inclure la disposition « Le pays de récolte doit être déclaré » ; (vi) inclure les paramètres « teneur en cinnamaldéhyde » et « teneur en coumarine » dans l'annexe 1, tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la cannelle ; (vii) inclure le dioxyde de soufre comme paramètre dans l'annexe 1, tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la cannelle ; (viii) séparer l'espèce *C. burmannii* des autres espèces de casse (*C. cassia* et *C. loureirii*) dans l'annexe 1, tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la cannelle ; (ix) supprimer les paramètres du tableau A2 : Caractéristiques physiques de la cannelle dans les colonnes « cassée » ; « dommages causés par les insectes » ; « saletés causées par les rongeurs » et « hors taille » et fusionner les deux dernières colonnes sous la nouvelle appellation « excréments de mammifères et autres excréments ».

7. Sur la base des observations reçues, le premier projet a été révisé pour : garantir la conformité avec le modèle des normes SCH ; corriger les erreurs rédactionnelles et grammaticales ; et inclure diverses propositions techniques qui ont été conservées entre crochets pour une discussion plus approfondie. En outre, les informations complémentaires obtenues dans la littérature scientifique ont également été prises en compte. Le président du GTE fait une proposition visant à utiliser le terme « cannelle » dans l'ensemble du corpus de la norme afin de garantir la simplicité et d'éviter la répétition des mots « cannelle séchée ou déshydratée », en notant que l'état du produit (séché ou déshydraté) a déjà été défini dans le champ d'application et/ou la définition du produit. Le projet révisé a été diffusé pour une deuxième série de consultations ou d'observations.

8. Au cours de la deuxième série de consultations, le GTE a été invité à examiner et à formuler des observations sur le projet de norme révisé pour la cannelle. Des observations ont été reçues de sept membres, dont le Sri Lanka, le Canada, l'Inde, l'Indonésie, l'Union européenne, les États-Unis, le Japon et l'IOSTA. Une réunion en ligne avec les coprésidents (le Mexique et l'Indonésie) s'est tenue le 16 avril 2025 afin de discuter de leurs suggestions concernant le projet diffusé.

9. Les points clés suggérés lors de la deuxième série de consultations portaient sur :

(i) 2.1 Définition du produit : « Tableau 1 : Espèces de cannelle couvertes par la présente norme » :

- Le terme « cannelle » devrait être utilisé comme nom commun pour toutes les espèces figurant dans le tableau.
- *C. zeylanicum* et *C. verum* devraient être présentées comme deux espèces distinctes dans le tableau, au lieu d'être considérées comme étant des synonymes.
- Les espèces de casse (*C. cassia*, *C. burmannii*, et *C. loureirii*) devraient être exclues du champ d'application du projet de norme ; et
- L'ajout d'une nouvelle option pour le tableau 1 avec le même contenu que le tableau original, mais dans un format différent.

(ii) « Annexe 1, Tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la cannelle » :

- Suppression des paramètres proposés pour la « teneur en cinnamaldéhyde » et la « teneur en coumarine » du tableau, tandis que d'autres soutiennent leur maintien ; et
- Ajout d'une nouvelle option 2 pour l'annexe I, tableau 1, où il n'y a pas de distinction entre les espèces.

(iii) « Annexe 1, Tableau A2 : Caractéristiques physiques de la cannelle » : différentes propositions ont été faites concernant les valeurs, qui ont été conservées entre crochets.

10. La révision du deuxième projet a été effectuée en tenant compte de l'application pratique de la norme, du modèle des normes SCH et d'autres normes CCSCH, des pratiques commerciales établies, des caractéristiques du produit et de la littérature scientifique et technique. Les questions clés, accompagnées de différentes suggestions, ont été conservées entre crochets pour faire l'objet d'une discussion plus approfondie.

11. La version ci-jointe du projet de norme pour la cannelle (groupe des écorces séchées) a été élaborée de manière à prendre en compte les différents points de vue exprimés lors des discussions au sein du GTE.

CONCLUSIONS

12. La cannelle est l'une des épices les plus importantes utilisées quotidiennement par les gens dans le monde entier. L'élaboration d'une norme internationale contribuera à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce équitable, sur la base des pratiques commerciales existantes de l'industrie et des exigences réglementaires des normes et réglementations nationales et internationales existantes.

13. Les propositions ont tenté de répondre aux points de vue exprimés par différentes délégations concernant le champ d'application, l'identification des espèces, la méthode d'analyse, les caractéristiques chimiques et physiques. Les questions clés, pour lesquelles les membres ont formulé différentes suggestions, ont été conservées entre crochets pour faire l'objet d'une discussion plus approfondie.

RECOMMANDATIONS

14. Le CCSCH8 est invité à examiner le projet de norme en vue de résoudre les dispositions placées entre crochets, telles que présentées dans l'annexe.

ANNEXE II

PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES D'ÉCORCES SÉCHÉES OU DÉSHYDRATÉES - CANNELLE

(À l'étape 3/4)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux écorces séchées ou déshydratées - la cannelle telle que définie à la section 2.1 ci-dessous, proposée pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1. Définition du produit

La cannelle est un produit obtenu à partir de l'écorce séchée ou déshydratée [pelée ou non pelée] appartenant aux espèces énumérées dans le tableau 1.

[Option 1: Tableau 1: Espèces de cannelle couvertes par la présente norme]

| Nom commun | Nom/s commercial/aux | Nom scientifique |
|--|--|--|
| Cannelle de Chine [Cannelle] | Casse de Chine | <i>Cinnamomum cassia</i> (Syn. : <i>Cinnamomum aromaticum</i>) |
| [Cannelle de Ceylan (Type Sri Lanka, type Seychelles, type Inde et type Madagascar)] [Cannelle] | [Vraie cannelle] | [<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Syn. : <i>Cinnamomum verum</i>] |
| [Cannelle de Sri Lanka] [Cannelle] | [Cannelle de Ceylan] | [<i>Cinnamomum zeylanicum</i>] |
| [Cannelle des Seychelles, cannelle de Madagascar et cannelle d'Inde] [Cannelle] | [Cannelle] | [<i>Cinnamomum verum</i>] |
| Cannelle d'Indonésie [Cannelle] | Koerintje Bburmanii d'Indonésie, [Cannelle indonésienne] | <i>Cinnamomum burmannii</i> |
| Cannelle du Vietnam [Cannelle] | Casse de Saïgon | <i>Cinnamomum loureirii</i> |

[Option 2 : Tableau 1 : Espèces de cannelle relevant de la présente norme]

Cette option, qui adopte un nouveau format, reflète les discussions sur le contenu de l'option 1, telle que présentée par le coprésident le Mexique

| Produit | Nom commun | Nom commercial/type | Nom scientifique |
|----------|--------------------|-----------------------------|--|
| CANNELLE | Cannelle de Ceylan | Type Inde | <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Syn. ; <i>Cinnamomum verum</i> |
| | | Type Madagascar | |
| | | Type Seychelles | |
| | | Type Sri Lanka | |
| | Cannelle casse | Type Chine | <i>Cinnamomum cassia</i> |
| | | Type Indonésie, | <i>Cinnamomum burmannii</i> |
| | | <u>Type burmanii</u> | |
| | | <u>Type korintje</u> | |
| | | <u>Type Casse de Padang</u> | |
| | | Type Saigon ou Vietnam | <i>Cinnamomum loureirii</i> |

2.2. Modes de présentation

La cannelle peut être:

- Entière/en bâtonnets/en tuyaux: morceaux individuels, allongés, cylindriques d'écorce de cannelle enroulés vers l'intérieur (comme un parchemin) résultant du processus de séchage ; leur diamètre varie et ils sont coupés à une longueur spécifique en fonction de la demande de l'acheteur.
- En morceaux/coupée/fissurée/cassée: Morceaux d'écorce de différentes formes et tailles (ils peuvent être enroulés ou non).
- Moulue/en poudre (la taille des particules doit être déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur).

D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

2.3. Calibrage (facultatif)

La cannelle entière, en bâtonnets ou en tuyaux peut être calibrée selon le nombre, le poids, une combinaison de longueur et de diamètre ou conformément aux pratiques commerciales existantes. Lorsqu'elle est calibrée, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1. Composition**

La cannelle telle que décrite à la Section 2.1 doit être conforme aux exigences fixées à l'annexe.

3.2. Facteurs de qualité**3.2.1. Généralités**

La cannelle doit être sûre et propre à la consommation humaine. Elle doit être exempts d'insectes vivants et pratiquement exempts de matières externes et de corps étrangers.

3.2.2. **Odeur, saveur et couleur**

La cannelle indiquée à la section 2.1 doit être exempte de toute odeur ou saveur étrangère, et en particulier d'odeur de moisi. Elle doit avoir l'odeur et la saveur individuelles caractéristiques compte tenu des facteurs/conditions géo-climatiques, des types et des principaux composants chimiques de l'huile volatile indiqués à l'annexe I, tableau A1: Caractéristiques chimiques de la cannelle. La couleur de la cannelle varie du rougeâtre au marron clair, marron ou marron foncé.

3.2.3. **Classification (facultative)**

Lorsque la cannelle telle que décrite à la Section 2.1 est commercialisée comme un produit classifié dans une classe/grade, les dispositions de l'annexe 1 (Tableau 1 – Caractéristiques chimiques et Tableau A2 : Caractéristiques physiques de la cannelle) s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

3.2.4. **Caractéristiques chimiques et physiques**

La cannelle telle que décrite à la Section 2.1 doit être conforme aux exigences définies dans l'annexe I, Tableau A1: Caractéristiques chimiques de la cannelle et Tableau A2: Caractéristiques physiques de la cannelle). 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.

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 de la cannelle.

5. **CONTAMINANTS**

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

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 III et d'autres textes pertinents du Codex Alimentarius.

Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis 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 : Définition du produit.

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

8.1.3 Le nom scientifique du produit est facultatif.

8.1.4 Le nom commercial, le type ou le cultivar peuvent figurer 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 Le pays de récolte [à développer].

8.2.3 La région de récolte et l'année de récolte **peuvent être indiquées** (facultatives).

8.3. Identification commerciale

L'identification commerciale doit être fondée sur :

- Mode de présentation ;
- Classe/Grade, le cas échéant ; et
- Taille des particules (facultative).

8.4 Poids net (facultatif).

8.5 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'analyse

Les méthodes d'analyse mises en évidence à l'annexe II seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau et sera inséré.

« 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)⁹ pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

ANNEXE 1

[Option 1 : Tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la cannelle.]

| Cannelle | Forme/Mode de présentation | Teneur en eau % p/p (max) | Cendres totales % p/p (max) sur base sèche | Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche | Huiles volatiles ml/100 g (min) sur base sèche | [Teneur en cinnamaldéhyde ml/100 g (min) sur base sèche] | [Teneur en coumarine (% max) [mg/g]] [sur base sèche] |
|---|--|---------------------------|--|--|--|--|---|
| <i>Cinnamomum zeylanicum</i> | Entière/ En bâtonnets/ En tuyaux | 15,0 [14,0] [13,0] | 7,0 [6,0] [5,0] | 1,5 [2,0] | 1,2 [1,0] | [1,0] | [0,1] [0,3] |
| | En morceaux/ Coupée/ Fissurée/ Cassée | 15,0 [14,0] [13,0] | 7,0 [6,0] [5,0] | 1,5 [2,0] | 1,2 [1,0] [1,5] | [1,0] | [0,1] [0,3] |
| | Moulue/ En poudre | 14,0 [12,0] | 7,0 [6,0] | 1,5 [2,0] | [1,0] [0,5] [1,5] | [1,0] | [0,1] [0,3] |
| « Types de casse » : <i>Cinnamomum cassia</i> ; [<i>Cinnamomum burmannii</i>] ; <i>Cinnamomum loureirii</i>) | Entière/ En bâtonnets/ En tuyaux | 15,0 [14,0] [13,0] | 5,0 [6,0] | 1,5 [2,0] | 1,0 | | |
| | En morceaux/ Coupée/ Fissurée/ Cassée | 15,0 [14,0] [13,0] | 5,0 [6,0] | 1,5 [2,0] | 1,0 | | |
| | Moulue/ En poudre | 14,0 [13,0] | 5,0 [6,0] | 1,5 [2,0] | [1,0] | | |
| | [Entière/ En bâtonnets/ En tuyaux] | [15,0] | [5,0] | [1,0] | [1,5] | | |

| Cannelle | Forme/Mode de présentation | Teneur en eau % p/p (max) | Cendres totales % p/p (max) sur base sèche | Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche | Huiles volatiles ml/100 g (min) sur base sèche | [Teneur en cinnamaldéhyde ml/100 g (min) sur base sèche] | [Teneur en coumarine (% max) [mg/g]] [sur base sèche] |
|---|---|---------------------------|--|--|--|--|---|
| [« Types de casse » : <i>Cinnamomum burmannii</i>] | [En morceaux/ Coupée/ Fissurée/ Cassée] | [15,0] | [5,0] | [1,0] | [1,0] | | |
| | [Moulue/ En poudre] | [15,0] | [5,0] | [1,0] | [0,8] | | |

[Option 2 Tableau A1: Caractéristiques chimiques de la cannelle.]

| | Forme/Mode de présentation | Teneur en eau % p/p (max) | Cendres totales % p/p (max) sur base sèche | Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche | Huiles volatiles ml/100g (min) sur base sèche | [Teneur en cinnamaldéhyde ml/100g (min) sur base sèche] | [Teneur en coumarine] (% max) [mg/g] [sur base sèche]] |
|-----------------|--|---------------------------|--|--|---|---|--|
| Cannelle | Entière/ En bâtonnets/ En tuyaux | 15,0 [14,0] | 7,0 [5,0] | 2,0 [1,5] | 1,0 [1,2] | 1,0 | 0,3 |
| | En morceaux/ Coupée/ Fissurée/ Cassée | 15,0 [14,0] | 7,0 [5,0] | 2,0 [1,5] | 1,0 [1,2] | 1,0 | 0,3 |
| | Moulue/ En poudre | 14,0 | 7,0 [5,0] | 2,0 [1,5] | 0,5 [1,2] | 1,0 | 0,3 |
| | | | | | | | |

Tableau A2 : Caractéristiques physiques de la cannelle.

| Produit | Forme/ Mode de présenta- tion | Matières ex- ternes % p/p (max) | Corps étran- gers % p/p (max) | [Dom- mages causés par la moisissu- re] [Moisis- sure vi- sible] % p/p (max) | Insectes entiers morts, nombre/1 00 g (max) | Dom- mages causés par les in- sectes % p/p (max) | Frag- ments d'in- sectes, nombre/1 0 g (max) - pour la forme moulue unique- ment | Insectes vivants | Excré- ments de mammi- fères et/autres mg/kg (max) | Autres excré- ments mg/kg (max) | Saletés causées par les rongeurs nombre/ 25 g | [Hors taille (lors du cali- brage %] |
|------------------------------|---|--|--|---|--|---|--|---------------------|--|---|--|---|
| <i>Cinnamo- mum spp.</i> | Entière/ En bâton- nets/ En tuyaux | [0] [0,5] [1] | [0,5] [0] | [0] [1,0] [5,0] | [0] [2,0] | [0] [1,0] | S.O | 0 | [0,0] [1,0] [2,0] | [0] [4,0] | S.O | [10] |
| | En mor- ceaux/ Coupée/ Fissurée/ Cassée | [0] [1,0] [0,5] | 0 [0,5] | [0] [1,0] [5,0] | [0] [2,0] [3,0] | [0] [1,0] | S.O | 0 | 0 [2] | 0 [S.O] | S.O | S.O |
| | Moulue/ En poudre | 0 [1,0] [0,5] | 0 [0,5] | [0] [1,0] [5,0] | S.O [2] | S.O | 100/50 [20/10] [400/50] | 0 | 0 [2] | 0 [S.O] | 1/50 [11/50] | S.O |

Remarque : [S.O = Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.]

ANNEXE II

Tableau A3. Méthodes d'analyse pour la cannelle (liste non exhaustive des dispositions)

| Disposition | Méthode | Principe | Type |
|--|--|--|------|
| Humidité | AOAC 986.21 IS 939:2021 | Distillation | I |
| Huiles volatiles | AOAC 962.17 ASTA Méthode 16 IS 6571:2008 | Distillation suivie de la volumétrie | I |
| [Coumarine] | [Extrait méthanolique] | [HPLC] | |
| Cendres totales | IS 939:2021 IS 928:1997 | [Distillation et gravimétrie] [Calcul à partir de l'humidité et des cendres (à 550 °C), Distillation et gravimétrie] | I |
| Cendres insolubles dans l'acide | AOAC 941.12B [ISO 939:2021] IS 928:1997 IS 930:1997 | [Gravimétrie] [Calcul à partir de l'humidité et des cendres (à 550 °C), Distillation et gravimétrie] | I |
| Matières externes | AOAC 968.38 b IS 927:2009 ASTA 14.1 | Examen visuel suivi de la flottation | I |
| Corps étrangers | AOAC 968.38 b IS 927:2009 | Examen visuel suivi de la la flottation | I |
| Fragments d'insectes, Insectes entiers morts | AOAC 968.38 b [ISO 927:2009] | Examen visuel suivi de la flottation | I |
| Excréments de mammifères et/ou autres excréments | MPM : V-8. Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V-32) Version 1 - Mai 1998 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| Moisissure visible | MPM : V-8. Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices, les herbes et les plantes (V-32) Version 1 - Mai 1998 [ISO 927:2009] | Examen visuel suivi de la gravimétrie | IV |
| Saletés causées par les rongeurs | AOAC 968.38 b [ISO 927:2009] | Flottation | I |