



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 25/8/6

Juillet 2025

**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**

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LE  
PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE GRAINES SÉCHÉES OU DÉSHYDRATÉES –  
EXIGENCES POUR LA CORIANDRE**

**(À l'étape 3/4)**

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Inde et coprésidé par la République islamique d'Iran)

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 2025/54-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires :

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

## Contexte et Introduction

1. La septième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH7), qui s'est tenue en février 2024, est convenue de créer un groupe de travail électronique (GTE) chargé d'élaborer un projet de norme pour les graines de coriandre séchées ou déshydratées dans le cadre de la norme du groupe pour les graines séchées. Le GTE était présidé par l'Inde, coprésidé par la République islamique d'Iran, et a travaillé en anglais.
2. Le GTE a été officiellement constitué en août 2024 avec 14 pays, à savoir la Chine, le Canada, la République islamique d'Iran, le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, le Maroc, le Panama, le Qatar, l'Arabie saoudite, la Turquie, le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord et les États-Unis d'Amérique, qui se sont inscrits pour y participer. Le GTE a mené ses travaux sur la plateforme en ligne du Codex.
3. Le GTE a mené deux séries de consultations sur le projet de norme afin de recueillir les contributions et de parvenir à un consensus entre les membres.
4. Le premier projet de norme a été élaboré et diffusé aux membres du GTE en septembre 2024 pour examen et observations. Les membres ont fourni des observations constructives et des suggestions en vue d'améliorations.
5. Compte tenu des observations reçues lors de la première série de consultations, un deuxième projet a été élaboré et diffusé en janvier 2025 pour un examen plus approfondi.
6. Le projet final, qui intègre les révisions apportées sur la base des observations recueillies par rapport au deuxième projet, est désormais présenté à l'**annexe I** pour examen par le Comité.

## RÉCAPITULATIF DES DISCUSSIONS DU GTE

7. Le GTE est parvenu à un large consensus sur le contenu du projet de norme. Toutefois, certains points nécessitant une discussion plus approfondie et un accord du Comité sont indiqués entre crochets dans le projet.
8. Une question clé soulevée par plusieurs membres concerne la classification des graines de coriandre entières en fonction de leurs caractéristiques physiques et chimiques. Alors que le projet comprend deux classes physiques, il propose trois grades chimiques, ce qui entraîne une incohérence. Le Comité est invité à examiner et à résoudre cette incohérence, afin d'adopter un système de classification harmonisé et cohérent.

**Recommandation**

9. Le CCSC8 est invité à :
- (i) examiner le projet de norme figurant à l'annexe I en accordant une attention toute particulière au texte placé entre crochets ; et
  - (ii) envisager son avancement à l'étape suivante du processus d'élaboration des normes du Codex.

## ANNEXE I

# PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE GRAINES SÉCHÉES OU DÉSHYDRATÉES – EXIGENCES POUR LA CORIANDRE

(Étape 3/4)

## 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux graines séchées ou déshydratées – la coriandre telle que définie à la section 2.1 ci-dessous, proposé pour la consommation 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

La coriandre est un produit obtenu à partir du fruit [**graine**] mûr séché ou déshydraté de *Coriandrum sativum*. L. De couleur marron jaunâtre à marron clair, elle présente une forme sphérique à elliptique et mesure environ 2 mm à 6 mm de diamètre.

**Tableau 1: Nom commun et nom scientifique de la coriandre séchée ou déshydraté**

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Coriandre ou graine de coriandre	Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i> . L.

### 2.2 Modes de présentation

Les graines de coriandre séchées ou déshydratées peuvent être :

- entières
- fendues
- fissurées ou cassées, ou
- coriandre séchée ou déshydratée moulue/en poudre.

D'autres modes de présentation nettement différents de ceux énumérés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

## 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

La coriandre séchée ou déshydratée telle que décrite à la section 2 doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe I.

### 3.2 Facteurs de qualité

#### 3.2.1 Généralités

Le produit doit être sûr et propre à la consommation humaine. Il doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempts de matières externes et de corps étrangers.

#### 3.2.2 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.

#### 3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

La coriandre séchée ou déshydratée doit satisfaire aux exigences énoncées à l'annexe I (tableau A1: Caractéristiques chimiques de la coriandre séchée ou déshydratée, et tableau A2 : Caractéristiques physiques **de la coriandre séchée ou déshydratée**). 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.

#### 3.2.4 Classification

Lorsque les graines de coriandre dans leurs différents modes de présentation sont commercialisées comme des produits non classifiés, les caractéristiques chimiques et physiques de la classe/grade la plus basse de l'annexe I s'appliquent comme 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 uniquement sous la forme moulue/en poudre de la coriandre relevant de la présente norme.

## 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.

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 les dispositions de 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: Les épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.

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 les dispositions de la présente 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 commun du produit doit être tel que décrit dans 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, la variété 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 **peut être indiqué** (facultatif).

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

### 8.3 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 telles que décrites à l'annexe I, tableau A3: 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. »

### 9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

## ANNEXE I

## Caractéristiques chimiques et physiques de la coriandre séchée ou déshydratée

Tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la coriandre séchée ou déshydratée

Produit	Modes de présentation		Humidité % p/p (max.)	Cendres totales % p/p sur masse sèche (max.)	Cendres insolubles dans l'acide % p/p sur masse sèche (max.)	Huiles volatiles ml/100g (min) sur masse sèche (min.)
Coriandre	Entier/Fendu	Groupe A	[9], [10], [12]	7	1,5	[0,1], [0,2], [> 0,5]
		Groupe B				[0,1 à 0,5], [0,5]
	Fissuré/Cassé/En poudre / Moulu		[9], [10], [12]	7	1,5	[0,09], [0,1] [0,2]

Tableau A2 : Caractéristiques physiques de la coriandre séchée ou déshydratée

Produit	Mode de présentation		Matières externes* % p/p (max)	Corps étrangers** %p/p (max)	Fruits fendus % p/p (max)	Fruits abîmés ou décolorés % p/p (max)	Moississur e visible % p/p (max)	Souillure/infestation d'insectes % p/p (max)	Insectes entiers, morts (par nombre/100 g (max)	Insectes vivants (par nombre/100 g (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments***mg/kg (max)
Coriandre	Entier	Grade 1	1,5	1,0 [0,5]	5	2	1	1	4	0	[0], [1], 6 [6,6]	[0], [1], 4, [22]
		Grade 2	2,0	1,5 [0,5]	10	3						
		Grade 3	4,0	2,0 [0,5]	10	7						
			[0,5] Valeur combinée									
	En poudre /Moulu		S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O

Notes :

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

\*\* Toute matière étrangère indésirable visible/déTECTABLE ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

\*\*\* Excréments d'animaux autres que les mammifères, tels que les reptiles et les oiseaux.

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 pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

## ANNEXE II

## Méthodes d'analyse pour la coriandre séchée ou déshydratée

Tableau A3 : Méthode d'analyse

Paramètre	Méthode*	Principe	Type <sup>1</sup>
Humidité**	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales sur base sèche**	ISO 939 et ISO 928	Calcul à partir de l'humidité et des cendres Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide (base sèche)**	ISO 939 et ISO 930	Calcul à partir de l'humidité et des cendres Distillation et gravimétrie	I
Huiles volatiles (base sèche) **	ISO 939 et ISO 6571	Calcul à partir de l'humidité et des huiles volatiles Distillation et gravimétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Fruits fendus, Fruits abîmés ou décolorés		Examen visuel suivi de la gravimétrie	
Dommages causés par la moisissure	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices	Examen visuel suivi de la gravimétrie	IV
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices	Examen visuel suivi de la gravimétrie	IV
Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel (comptage)	I
Insectes morts	ISO 927	Examen visuel (comptage)	I
Excréments de mammifères et/ou autres excréments	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices	Examen visuel suivi de la gravimétrie	IV

## Notes :

\*La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

\*\* Pour la coriandre entière, la préparation de l'échantillon suivie de la norme ISO 2825

<sup>1</sup> Selon la définition des « types de méthode d'analyse » conformément à la section II du Manuel de procédure du Codex.