

**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****MISE À JOUR DU MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES****Généralités**

1. À sa sixième session, le CCSCH¹ (2022) a examiné le modèle révisé et pris note de l'explication du président du CCSCH que le modèle servait de base à l'élaboration de normes SCH ayant une présentation uniforme et que la principale raison de la mise à jour régulière du modèle était de veiller à ce qu'il continue à répondre aux exigences techniques du CCSCH.
2. À sa sixième session, le CCSCH est convenu de poursuivre l'examen minutieux du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires mis à jour (annexe I) et que les préoccupations devraient être soumises pour examen lors du CCSCH7.
3. À sa septième session, le CCSCH² a noté qu'en raison de contraintes de temps dues à la nécessité d'achever ses travaux normatifs, il n'a pas été possible de réunir le groupe de travail intra-session (GTI) chargé de mettre à jour le modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires. Les États-Unis d'Amérique (responsables de ces travaux) ont expliqué que des efforts avaient été faits pour mettre à jour le modèle avant la 7^e session du CCSCH, mais que cela n'avait pas été possible en raison de la soumission tardive des observations (CRD) sur le sujet. La tâche n'a donc pas pu être achevée avant les discussions sur ce point de l'ordre du jour.
4. Après analyse des observations reçues, il a été reconnu que :
 - L'inclusion des noms individuels des épices et des herbes culinaires pourrait être introduite dans diverses sections (par exemple, les sections 2.1.1, 3.2.2, 3.2.4, 4 et 8.1.1),
 - Les paramètres contenus dans le tableau 1: Les caractéristiques chimiques pour {nom du groupe SCH} peuvent être ajustées, et
 - Les paramètres du tableau 2 : Les caractéristiques physiques pour {nom du groupe des épices et des herbes culinaires} peuvent être présentées horizontalement ou verticalement.
5. Le responsable des travaux a souligné que le modèle était un document dynamique qui serait mis à jour selon les besoins et que des modifications étaient autorisées en fonction des caractéristiques propres à chaque épice et herbe culinaire. Il a encouragé les GTE à l'utiliser pour l'élaboration des normes pour les épices et les herbes culinaires.
6. À sa septième session, le CCSCH est convenu de: i. encourager la participation active des membres et des observateurs à toutes les discussions sur le modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires et a insisté sur la nécessité de fournir des observations en temps voulu; et ii. publier le modèle actualisé préparé par les États-Unis d'Amérique en tant que CRD (CRD32) et a reporté son examen au CCSCH8.
7. Lors de la préparation de cette version révisée de la présentation standard du CCSCH, les observations écrites, y compris les CRD soumis au CCSCH, à sa 7^e session, les points soulevés lors de la discussion en plénière sur la présentation standard et d'autres normes du CCSCH, ainsi que les pratiques commerciales, ont été pris en considération. Toutes ces observations ont également conduit à réviser la présentation standard afin d'adopter un format susceptible de faciliter l'élaboration à la fois des normes individuelles et des normes de groupe.

Conclusion

Les États-Unis ont achevé la mise à jour du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires, joint

¹ REP22/SCH paragraphes 138-142

² REP24/SCH paragraphes 97-101

en annexe I au présent rapport, et recommandent au CCSCH d'envisager de:

- a) Approuver le modèle révisé/mis à jour pour utilisation et de demander à tous les GTE d'aligner leurs projets sur ce modèle;
- b) Demander au Secrétariat du Codex de télécharger le modèle sur le site web du Codex en tant que document d'information, à la disposition des GTE établis par le CCSCH; et
- c) Discuter de l'alignement éventuel des normes existantes sur le modèle mis à jour/révisé, en particulier de la nécessité potentielle d'intégrer les différentes normes pour les épices et les herbes culinaires individuelles dans des normes de groupe.

ANNEXE I

**MODÈLE/ PRÉSENTATION STANDARD MIS À JOUR/RÉVISÉ DES NORMES POUR LES ÉPICES ET
LES HERBES CULINAIRES**

**NORME POUR [NOM DU GROUPE D'ÉPICES ET D'HERBES CULINAIRES (SCH)]³
OU
[NOM INDIVIDUEL SCH]**

INTRODUCTION

Cette présentation est destinée à être utilisée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH).

La présentation standard doit être suivie lors de l'élaboration de nouvelles normes Codex/ pour les épices et les herbes culinaires ou de la révision de normes existantes. Cependant, il est permis d'utiliser d'autres textes appropriés dans les normes des épices et des herbes culinaires individuelles afin de mieux refléter les caractéristiques individuelles des épices et des herbes culinaires et les pratiques commerciales actuelles.

Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées :

- {Nom des épices et des herbes culinaires} doit être remplacé par le nom commun de l'épice ou de l'herbe culinaire qui sera visée par la norme.
- {texte}: Pour le texte qui explique l'utilisation de la présentation standard. Ce texte n'apparaît pas dans les normes.
- <texte>: Pour les textes facultatifs pour lesquels plusieurs alternatives existent selon les produits. Selon la nature de l'épice ou de l'herbe culinaire, la ou les dispositions entre parenthèses peuvent être supprimées car non applicables/pas nécessaires.

Remarques sur les Sections 1. Champ d'application et 2. Description: - *Les noms spécifiques des produits en cours de normalisation ne sont pas indiqués dans le champ d'application, mais une référence est faite à la section 2.1. « Définition du produit » où ils seront répertoriés dans un tableau par leurs noms communs, commerciaux et scientifiques.*

1. CHAMP D'APPLICATION**A : Norme de groupe:**

La présente norme s'applique aux épices ou aux herbes culinaires dérivées de {nom du groupe} séchées ou déshydratées, telles que définies à la section 2.1 ci-dessous, destinées à la consommation humaine directe, à la transformation alimentaire ou au reconditionnement si nécessaire. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à la transformation industrielle.

B : Norme individuelle:

La présente norme s'applique au (*nom commun ou commercial des épices et des herbes culinaires*) séchée ou déshydratée telle que définie à la section 2.1 ci-dessous, destinée à la consommation humaine directe, ou en tant qu'ingrédient dans la transformation alimentaire ou pour le reconditionnement si nécessaire. Cette norme ne s'applique pas au [nom du produit] lorsqu'il est destiné à la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

A: Norme de groupe: {Nom des épices et des herbes culinaires dans le groupe⁴} appartenant aux épices et herbes culinaires séchées ou déshydratées énumérées dans le tableau 1.

B: Norme individuelle

Le produit séché ou déshydraté est le produit préparé à partir de (partie de la plante) de {**Nom commun et scientifique, des épices et des herbes culinaires individuelles y compris la famille**} la famille ayant atteint un degré de développement approprié pour la transformation; et transformé de manière appropriée, en subissant des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le broyage et le tamisage.

³ Le nom du groupe des épices et des herbes culinaires ou le nom individuel des épices et des herbes culinaires doit être inséré selon le cas (voir l'annexe II).

⁴ Le nom individuel des épices et des herbes culinaires ou le nom du groupe des épices et des herbes culinaires en cours de normalisation sera inséré.

Tableau 1: {Nom du groupe des épices et des herbes culinaires} visé par la présente norme

	Nom commun (Nom par lequel le produit est populairement connu)	Nom/s commercial/aux (Liste non exhaustive des noms sous lesquels le ou les produits est/sont commercialisé(s))	Nom scientifique
1			
2			
3			
4			
5			

Remarques sur la Section 2.2 Modes de présentation: - Cette section est rédigée dans un sens large qui s'applique à tous les produits du groupe ; cependant, si nécessaire, elle peut être modifiée pour refléter les caractéristiques uniques de mode de présentation/forme d'une épice et herbe culinaire spécifique.

2.2 Modes de présentation

{Nom individuel des épices et des herbes culinaires ou nom du groupe des épices et des herbes culinaires} peut être :

- Entier.
- Coupé/en morceaux/cassé.
- Moulu/en poudre.⁵ (La taille des particules est 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)

{Nom individuel des épices et des herbes culinaires ou nom du groupe des épices et des herbes culinaires} entier {et/ou coupé} peut être calibré en fonction du nombre par poids, du poids, du diamètre ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. En cas de calibrage, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

{Nom individuel des épices et des herbes culinaires ou groupe des épices et des herbes culinaires nommé à la Section 2} doit être conforme aux exigences définies dans l'annexe.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Général

Lorsqu'il n'y a pas de limites de caractéristiques physiques dans aucun des modes de présentation de l'annexe I, tableau A.2 sur les caractéristiques physiques, le texte suivant dans la Section 3.2.1 doit être inséré.

{Nom individuel des épices et des herbes culinaires ou groupe des épices et des herbes culinaires nommé à la Section 2.1.1} doit être sûr et propre à la consommation humaine. {Il/ils} doit/doivent être exempt(s) d'insectes vivants et pratiquement exempt(s) de matières externes et de corps étrangers.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur

⁵ En fonction des attributs du produit résultant de la teneur en eau, ce type de mode de présentation conjoint peut être séparé

{Nom individuel des épices et des herbes culinaires ou nom du groupe des épices et des herbes culinaires} tel que décrit à la Section 2.1.4 doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques en fonction des facteurs/conditions géoclimatiques, des variétés et des principaux composants chimiques de l'huile volatile indiqués à l'annexe I, tableau A.1: Caractéristiques chimiques. Il doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi.

Remarques sur la Section 3.2.3 Classification (facultative): Les catégories de qualité (extra, catégorie I et catégorie II) sont omises parce que (i) il n'y a pas d'acceptation internationale uniforme, (ii) la croyance croissante que les catégories devraient être laissées à des arrangements contractuels entre les commerçants, et (iii) la prémisse que les normes CCSCCH devraient établir les exigences minimales absolues pour le commerce et la sécurité des consommateurs.

3.2.3 Classification (facultative)

{Nom individuel des épices et des herbes culinaires ou nom du groupe des épices et des herbes culinaires} peuvent être classés, le cas échéant, en tant que produits entiers, en morceaux ou moulus/en poudre, en des catégories correspondant aux caractéristiques chimiques et physiques décrites à la section 3.2.4. Les exigences chimiques et physiques énoncées à l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales pour la catégorie/le grade la plus/le plus basse/bas. Lorsque **{Nom individuel des épices et des herbes culinaires ou nom du groupe des épices et des herbes culinaires {est/sont}}** commercialisé(s) comme des produits non classifiés dans une catégorie/un grade, les exigences chimiques et physiques de l'annexe I s'appliquent comme exigences minimales.

3.2.4 Caractéristiques chimiques et physiques

{Nom individuel des épices et des herbes culinaires ou Nom du groupe des épices et des herbes culinaires} doit être conforme aux caractéristiques chimiques et physiques indiquées à l'annexe I, tableau A.1- Caractéristiques chimiques et tableau A.2- Caractéristiques physiques.

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.

Remarques introductives aux sections 4 à 9: Ces sections font référence aux directives et normes générales existantes du Codex Alimentarius sur les additifs alimentaires, les contaminants dans les aliments, l'hygiène alimentaire et l'étiquetage. Ces critères peuvent être modifiés si nécessaire pour refléter les propriétés, les exigences ou les pratiques commerciales uniques d'un produit.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés sous forme moulue/en poudre de **{nom individuel des épices et des herbes culinaires ou nom du groupe des épices et des herbes culinaires}**.

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 le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale* (CXC 74-2014) 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 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 sur les épices et herbes culinaires séchées (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 **[nom des épices et des herbes culinaires] séché ou {noms des épices et des herbes culinaires au sein d'un groupe}** tel que décrit à la section 2.1 lorsque l'omission du mot « séché » n'induirait pas le consommateur en erreur ou ne le confondrait pas.

8.1.2 Le nom commun et le mode de présentation du produit doivent être tels que décrits dans le tableau 1 et la section 2.2 (Modes de présentation).

8.1.3 Le nom scientifique du produit est facultatif.

8.1.4 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent être indiqués 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 déclarées/indiquées** (facultatives).

8.3 Identification commerciale

- Mode de présentation.
- Catégorie ou grade, le cas échéant.
- 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

Remarque sur la section 9.1: Après l'adoption finale de la norme par la Commission, les méthodes identifiées seront transférées dans la norme pour les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) et le texte du Manuel de procédure⁶ sera inséré.

9.1 Méthodes d'analyse

Tableau 2 : Méthodes d'analyse (liste non exhaustive des dispositions)

Disposition	Méthode	Principe	Type
Humidité			
Huiles volatiles			
Cendres totales (sur la base du poids sec)			
Cendres insolubles dans l'acide			
Matières externes			
Corps étrangers			
Fragments d'insectes, Insectes entiers morts			
Dommages causés par les insectes			
Insectes vivants			
Excréments de mammifères et/ou autres excréments			
Moisissure visible			

⁶ Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

Souillures causées par les rongeurs			
-------------------------------------	--	--	--

9.2 **Plan d’échantillonnage**

À développer.

ANNEXE I

Caractéristiques chimiques et physiques pour {nom du groupe des épices et des herbes culinaires }

Tableau A1 : Caractéristiques chimiques pour {nom du groupe des épices et des herbes culinaires}⁷

[Nom individuel SCH au sein du groupe]	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Cendres totales % p/p (max) sur base sèche	Cendres insolubles dans l'eau (% 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	Marqueurs Huile volatile % (min) sur base sèche	Extrait d'éther non volatil % p/p sur base sèche	Autres facteurs
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/en poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/en poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/en poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/en poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								

⁷ D'autres paramètres peuvent être ajoutés ou certains exclus en fonction des pratiques commerciales du produit.

	Moulu/en poudre								
--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Remarque: *Les valeurs des huiles volatiles sont liées aux épices et herbes culinaires naturelles. Elles ne s'appliquent pas aux épices et herbes culinaires qui ont subi un traitement thermique ou d'autres procédés susceptibles de réduire la teneur naturelle en huiles volatiles.

	Moulu/en poudre													
--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Notes :

¹ **Excréments de mammifères** : Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué par kg et/ou lb.

² **Insectes entiers morts** : Si le nombre total d'insectes entiers morts trouvés dans le nombre total de sous-échantillons dépasse la valeur spécifiée dans le tableau.

³ **S.O** = Sans objet. Il ne fait pas référence à zéro. Cela signifie que le 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.

⁴ Cassé peut être appliqué aux graines entières lorsque la gousse et les graines sont commercialisées indépendamment comme entières. Par exemple, les gousses de cardamome et les graines de cardamome entières, les noix de muscade en coque et les graines de muscade.

Tableau A3 : Caractéristiques physiques pour {nom individuel des épices et herbes culinaires}

Paramètres	Modes de présentation		
	Entier	Coupé/Cassé/ En morceaux	En poudre
Matières externes % p/p (max.)			
Corps étrangers % p/p (max.)			
Insectes vivants par nombre/100g (max.)			
Insectes entiers morts, nombre/100g (max.)			
Fragments d'insectes, nombre/10g (max.)			
Souillures d'insectes (excréments, toiles, œufs, larves) % p/p (max.)			
Excréments de mammifères mg/kg (max.)			
Moisissure visible % p/p			
Ratatiné, immature % p/p			
Tolérance de taille (hors taille lors du calibrage) % p/p			---
Coupé/Cassé/En morceaux parmi le mode de présentation entier		----	---
Autres/observations:			

ANNEXE II

Partie I: Regroupement d'épices et d'herbes culinaires

A – Épices regroupées parties de plantes⁸

N° de série	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code HS
Fruits et baies séchés			
1.	Piment de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	HS 090910
3.	Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamome (grande)/ Cardamome noire	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamome (petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamome cambodgienne	<i>Amomum krervanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Cardamome Korarima	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamome rond / Chester Cardamome / Cardamome siamoise / Cardamome d'Indonésie	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
11.	Cardamome sri-lankaise	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
13.	Piment	<i>Capsicum annuum</i> L.	HS 090420
14.	Paprika	<i>Capsicum annuum</i> L.	
15.	Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Poivre chinois / Poivre de Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Cubèbes	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Poivre du Sichuan / poivre japonais	<i>Xylopi aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Piment long	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Faux poivrier	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Poivre du Sichuan/Poivre japonais	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Poivre négro / poivres guinéens	<i>Piper guineense</i> Thonn.	
25.	Mangue séchée	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	

⁸ REP 17/SCH Annexe XII

N° de série	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code HS
26.	Gambooge	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940
28.	Baie de genévrier	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Tamarinier	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vanille	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vanillon des Antilles	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vanille pompon	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	
Racines séchées, rhizomes, bulbes			
33.	Ail séché	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Échalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga majeur	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga mineur	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Gingembre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Racine de raifort	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Acore odorant	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
Graines séchées			
42.	Anis vert	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan/ Ajwain	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Carvi noir	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Carvi noir	<i>Carum bulbocastanum</i> W.D.J.Koch	
46.	Carvi	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Cumin noir	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Cumin (Cumin vert/blanc)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Cumin noir de Damas	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Moutarde noire	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Moutarde	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook.f. & Thomson	HS 120750
52.	Moutarde blanche/jaune	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Céleri	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Céleri de Jardin	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Aneth	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913
57.	Aneth indienne	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	
58.	Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950

N° de série	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code HS
59.	Fenouil doux	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill	
60.	Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912
61.	Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810
62.	Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Graines d'oeillette	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésame / Gingelly	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Graines de grenade	<i>Punica granatum</i> L.	
Parties florales séchées			
66.	Clou de girofle	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	HS 090700
67.	Safran	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Câpre	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
Feuilles séchées			
69.	Feuille de laurier	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Poireau / Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Feuille de murraya	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandanus amaryllifolius	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Tejpat (Laurier indien)	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H.Eberm.	HS 09104010
Écorce séchée			
74.	Laurier casse	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Cannelle de padang	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T.Nees) Blume	
76.	Cannelle de saïgon	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Cannelle	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
Autres			
78.	Asafétida	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambole	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Macis	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Macis de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	

Partie I: Regroupement d'épices et d'herbes culinaires

B Groupes d'herbes culinaires

N° de série	Nom de l'herbe culinaire	Nom scientifique	Code HS
Herbe séchée			
82.	Basilic	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hyssope	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Livèche	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menthe poivrée	<i>Mentha x piperita</i> L., pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menthe verte	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Baume des champs	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Mélisse-citronnelle	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamote	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Marjolaine	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Marjolaine douce	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Origan Mexicain	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Persil (frisé)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Persil (plat)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Sauge	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Thym	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Thym rampant / Thym sauvage / Mère du thym	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Sarriette annuelle	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Sarriette des montagnes	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronnelle sri lankaise	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Citronnelle des Antilles	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

Partie I: Regroupement d'épices et d'herbes culinaires**C Épices et herbes culinaires non regroupées**

N° de série	Nom de l'épice/herbe culinaire	Nom scientifique	Code HS
105.	Carambolier / Bilimbi / arbre de concombre	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Cerfeuil	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	
108.	Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
109.	Angélique officinale	<i>Angelica archangelica</i> L.	
110.	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	<i>Allium fistulosum</i> L.	
111.	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	
112.	Laurier des Antilles	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	

PARTIE II : Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques

N° de Série.	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
11	Angostura (écorce de Cusparia)	Basilic doux Basilic de brousse	<i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L. <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Écorce
6	Ambrette		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruit
12	Anis (AniSeed)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruit
3	Piment de la Jamaïque (Feuille)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Feuille
9	Feuille d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Feuille
14	Basilic		L'une des espèces ci-dessous	Feuille
15	Feuilles de laurier		<i>Laurus nobilis</i> L.	Feuille
16	Bergamote		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Feuille/Tige
8	Racine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Racine
13	Asafétida		L'une des espèces ci-dessous	Racine, Rhizomes, Bulbes
1	Ajowan/ Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Graines
2	Graine de luzerne		<i>Medicago sativa</i> L.	Graines
4	Piment de la Jamaïque (Piment)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Graines
5	Ambrette		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Graines
7	Roucou		<i>Bixa orellana</i>	Graines
10	Graine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Graines
17	Carvi noir		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Graines
18	Cumin noir	Carvi russe Carvi noir Cumin noir de Damas	L'une des espèces ci-dessous <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Graines
19	Feuille de bourrache		<i>Borago officinalis</i>	Feuille
20	Calendula, Souci officinal		<i>Calendula officinalis</i> L.	Fleur

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques				
N° de Série.	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
21	Gambooge		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruit
22	Camomille, anglaise ou romaine		<i>Anthemis nobilis</i> L.	Fleur
23	Camomille, allemande ou hongroise		<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Fleur
24	Canelo poivré		<i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Écorce
25	Câpre		<i>Capparis spinosa</i> L.	Parties florales
26	Carvi		<i>Carum carvi</i> L.	Graines
27	Cardamome		L'une des espèces ci-dessous	Fruits / baies
		Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
		Cardamome cambodgienne	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
		Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K. Schum.	
		Cardamome (grande)/ Cardamome noire	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	
		Cardamome (petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
		Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Cardamome Korarima	<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	
		Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.	
		Cardamome ronde / cardamome de Chester / cardamome siamois / cardamome indonésienne	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
		Cardamome sri-lankaise	<i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites	
		Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
28	Feuilles de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Feuille

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques				
N° de série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
29	Graine de céleri		<i>Apiumgraveolens</i> Dulce	Graines
30	Cerfeuil		<i>Anthriscuscerefolium</i> Hoffm.	Feuille
31	Piment (égale ou supérieure à 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
32	Piment Paprika (moins de 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
33	Ciboulette		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Feuille
34	Cannelle	Cassia / Cannelle Indonésienne, Padang, Batavia Cassia / Cannelle chinoise Cassia / Cannelle vietnamienne, Saïgon Ceylong Cannelle	L'une des espèces ci-dessous <i>Cinnamomumburmanii</i> (Nees& T. Nees) Blume <i>Cinnamomumcassia</i> Blume. <i>Cinnamomumloureirii</i> Nees <i>Cinnamomumzeylanicum</i> Blume	Écorce
35	Clou de girofle		<i>Syzygiumaromaticum</i> (L) Merr.& Perry	Bourgeon floral
36	Trèfle		<i>Trifolium</i> spp.	Feuille
37	Feuille de coriandre		<i>Coriandrumsativum</i> L.	Feuille
38	Graine de coriandre		<i>Coriandrumsativum</i> L.	Graines
39	Cumin, Brun (Jerra, cumin)		<i>Cuminumcyminum</i> L.	Graines
40	Feuille de murraya		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Feuille/Tige
	Graines d'aneth	Aneth Aneth indienne	L'une des espèces ci-dessous <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Graines
	Aneth, feuille	Aneth Aneth indienne	L'une des espèces ci-dessous <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Feuille
	Fleurs anciennes	Sarriette des montagnes Sarriette annuelle	L'une des espèces ci-dessous <i>Saturejamontana</i> L. <i>SaturejaThymbra</i> L. <i>SaturejaSpinosa</i> L <i>Saturejahortensis</i> L.	Feuille/Tige
44	Graine de fenouil		<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Graines
45	Feuille de fenouil		<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Feuille
46	Fenugrec		<i>Trigonellafoenum-graecum</i> L.	Graines

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques				
N° de Série.	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
47	Galanga	Galanga majeur	L'une des espèces ci-dessous <i>Alpinia galanga</i> Willd.	Racine, Rhizomes, Bulbes
		Galanga	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
		Galanga Galanga mineur	<i>Kaempferia galanga</i> L. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	
48	Céleri de Jardin		<i>Apium graveolens</i> L.	Graines
49	Ail		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Racine, Rhizomes, Bulbes
50	Géranium		<i>Pelargonium</i> spp.	Feuille
51	Gingembre		<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Racine, Rhizomes, Bulbes
52	Marrube blanc		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Feuille
53	Raifort		<i>Armoracia lapathifolia</i> Gilib.	Racine, Rhizomes, Bulbes
54	Racine de raifort		<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Racine, Rhizomes, Bulbes
55	Hyssope		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Feuille/Tige
56	Menthe / menthe japonaise de champ		<i>Mentha arvensis</i> L.	Feuille/Tige
57	Baie de genévrier		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruits / baies
58	Citron kaffir		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruit
59	Kokam		<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	Fruits / baies
60	Lavande		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Feuille / Fleur
61	Poireau	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	L'une des espèces ci-dessous <i>Allium fistulosum</i> L.	Plante entière
		Poireau / Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L.	
		Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium ramosum</i> L.	
			<i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Mélisse		<i>Melissa officinalis</i> L.	Feuille
63	Citronnelle		<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Feuille
64	Fleurs de Tilleul		<i>Tilia</i> spp.	Fleur
65	Racine de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Rhizome
66	Feuille de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Feuille/Tige

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques				
N° de Série.	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
67	Macis		<i>Myristicafragrans</i> Houtt.	Arille
68	Mangue séchée		<i>Mangifera</i> indica	Graines
69	Marjolaine		L'une des espèces ci-dessous	Feuille/Tige
		Marjolaine	Majoranahortensis, Syn. Origanummajorana	
		Marjolaine, sucrée	<i>Majoranahortensis</i> Moench.	
		Marjolaine de Pot	<i>Origanumonites</i> (L.) Benth.	
70	Moutarde		L'une des espèces ci-dessous	Graines
		Moutarde blanche ou jaune	<i>Brassica hirta</i> Moench.	
		Moutarde, brune	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	
		Moutarde noire ou brune	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.	
			<i>Sinapis alba</i> L.	
			<i>Sinapisnigra</i> L.	
71	Noix de muscade		L'une des espèces ci-dessous	Graines
		Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristicafragrans</i> Houtt.	
			<i>Myristicaargentea</i> Warb.	
72	Oignon	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	Racine, Rhizomes, Bulbes
			<i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	
73	Origan		L'une des espèces ci-dessous	Feuille/Tige
		Origan Mexicain	<i>Lippiaberlandieri</i> Schauer	
		Origan Mexicain	<i>Lippiagraceolens</i> H.B.K.	
			<i>Lippiamicromera</i> Schauer	
	Origan	Oregano Origanum, Origan mexicain, Sauge mexicain, Origan)	<i>Lippia</i> spp.	
		Origan Mt Pima	<i>Monardacitriodora</i> Cerv. ex Lag.	
		Origan de la sierra	<i>Monardafistulosa</i> L.	

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques				
N° de série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
	Origan	Origan italien	<i>Origanum xmajoricum</i> Cambess.	
		Origan turc	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan crétois	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan Oikea	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan syrien	<i>Origanum syriacum</i> L.	
		Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
		Origan grec	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Origan du Turkestan	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Vulgare</i>	
		Origan cubain	<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliomintha bustamanta</i> B. L. Turner	
		Origan espagnol	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link	
74	Pandanwangi		<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Feuille/Tige
75	Persil		<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.	Feuille
76	Poivre		L'une des espèces ci-dessous	Graines
		Poivre noir, blanc, vert	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Poivre du Brésil	<i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi	
		Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
		Poivre chinois / Poivre de Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.	
	Poivre	Cubèbes	<i>Piper cubeba</i> L.	
	Poivre	Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Poivre du Sichuan / poivre japonais	<i>Xylopias aethiopica</i> A. Rich.	
		Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Piment long	<i>Piper longum</i> L.	

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques				
N° de série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
76	Poivre	Poivre rose Poivre du Sichuan/Poivre japonais Poivre du Sichuan / poivre japonais Canelo poivré Poivre négro / poivres guinéens	<i>Schinus molle</i> L. <i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopias aethiopica</i> A. Rich. <i>Drimys winteri</i> <i>Piper guineense</i> Schumacher & Thonn.	
77	Menthe poivrée		<i>Mentha piperita</i> L.	Feuille/Tige
78	Graine de grenade		<i>Punica granatum</i> L.	Graines
79	Graine de pavot		<i>Papaver somniferum</i> L.	Graines
80	Romarin		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Feuille
81	Safran		<i>Crocus sativus</i> L.	Parties florales
82	Sauge	Sauge Sauge Clary (Sauge Clary), Sauge grec	L'une des espèces ci-dessous <i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i> L.	Feuille Feuille
83	Sésame / Gingelly		<i>Sesamum indicum</i> L.	Graines
84	Échalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Racine, Rhizomes, Bulbes
85	Menthe verte		<i>Mentha spicata</i> L.	Feuille/Tige
86	Citronnelle sri lankaise		<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Feuille/Tige
87	Anis étoilé		<i>Illicium verum</i> Hook. f.	Graines
88	Sumac / Sumach		<i>Rhus coriaria</i> L.	Fruit
89	Acore odorant		<i>Acorus calamus</i> L.	Racine, Rhizomes, Bulbes
90	Estragon		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Feuille/Tige
91	Tejpat (Laurier indien)		<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. –Ham.) C. H. Nees & Eberm.	Feuille
92	Thym	Thym rampant / Thym sauvage / Mère du thym	L'une des espèces ci-dessous <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L. <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus satoreoides</i> Coss.	Feuille
93	Curcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Racine, Rhizomes, Bulbes
94	Vanille		L'une des espèces ci-dessous	
		Vanillon des Antilles Vanille pompon	<i>Vanilla pompona</i> Schiede <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore	Gousses
95	Laurier des Antilles		<i>Piment racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	Feuille
96	Zédoaire		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Racine, Rhizomes, Bulbes