



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON SPICES AND CULINARY HERBS
Eighth Session
COMMENTS OF ALGERIA

L'Algérie souhaite soumettre à la considération de la 8^{ème} session du Comité du Codex sur les Epices et les Herbes Culinaires (CCSCH8), les arguments et positions ayant trait aux points inscrits à l'ordre du jour (2.1, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1, 6.1), comme suit:

Point de l'ordre du jour n°2.1 : Informations sur l'utilisation du terme «Pays de récolte» :

L'Algérie est favorable pour l'indication du pays de récolte.

Point de l'ordre du jour n°3.1 : Projet de norme CX/SCH 25/08/3 – Vanille séchée :

Les commentaires et propositions ci-après sont à considérer :

1) Champ d'application

Proposition : Maintenir le champ d'application actuel.

2) Description et Modes de présentation (2.1 et 2.2)

Propositions : risque ambiguïtés et redondance, enlever les termes : « ou [caviar de vanille] [Vanille Suprême] », (termes en double : « moulue/en poudre », « fluide/non fluide ». Les trois dernières lignes décrivent des produits très similaires à regrouper sous la forme suivante : Vanille moulue ou en poudre – dérivée de gousses entières, fendues ou coupées, réduites en poudre.

3) Composition / Qualité (Annexe A1)

Observation : présence de trois options alternatives pour les critères chimiques → risque de divergences d'interprétation et de contrôle.

Proposition : Retenir uniquement l'Option 3 (synthèse par mode de présentation avec exceptions d'espèces explicites) et supprimer les autres.

Plages proposées :

- Entières : H₂ O 15–40 % (jusqu'à 55 % pour V. x tahitensis) ; vanilline 1,2–2,0 g/100 g (tahitensis ≥ 0,3 ; pompona ≥ 0,02) .
- Fendues : H₂ O 15–30 % ; vanilline 1,2–2,0 g/100 g.
- Coupées : H₂ O 10–30 % (jusqu'à 55 % pour tahitensis) ; vanilline 1,2–2,0 g/100 g.
- Moulue/en poudre : H₂ O 15–45 % ; vanilline 0,01–1,8 g/100 g.
- Caviar: H₂ O 25–35 % ; vanilline 1,0–2,0 g/100 g.

Note explicative : l'Option 3 assure l'harmonisation par forme.

4) Additifs (4)

Proposition : Autoriser des antiagglomérants listés dans la norme codex (CXS 192 (Tableau 3)) uniquement pour la forme moulue/en poudre ; interdits pour gousses & caviar. Imposer l'étiquetage « peut contenir anti-agglomérant(s) » si utilisé.

5) Étiquetage (8).

Proposition: rendre obligatoire l'indication de l'espèce (cultivar facultatif). Rendre obligatoire le pays de récolte ; région & année facultatives (recommandées pour les segments premium). Préciser que « taille » ne s'applique pas aux poudres & caviar

6) Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (9 & tableau A3) :

Proposition: Entériner les méthodes d'A3. Rédiger un plan d'échantillonnage normatif : tailles de lot, schéma de prélèvement/sous-échantillons, réduction, et critères d'acceptation/rejet (renvoi aux méthodes officielles). Ajouter une méthode sensorielle (p. ex. ISO 11037) pour couleur/odeur/flaveur.

Caractéristiques physiques (Annexe A1) tableau A2

Observation : seuils clairs pour gousses (matières externes ≤ 1 % p/p ; 0 insectes vivants ; tolérance couleur 7 %). S.O. pour « moulue/poudre » et « caviar ».

Proposition : Conserver A2 pour gousses et compléter pour poudre & caviar : matières externes ≤ 1 %, 0 insectes vivants, tolérance couleur : S.O. (à préciser via un guide sensoriel).

Maintenir la note contractuelle : granulométrie définie par accord acheteur-vendeur.

Annexe A1

Proposition: -Retenir uniquement l'Option 3

Point de l'ordre du jour n°3.2 : Projet de norme CX/SCH 25/8/4 – Grande cardamome:

Il est proposé ce qui suit :

1) Modes de présentation (2.2)

Proposition :

Harmoniser les modes de présentation

Entière (enlever les crochets, La mention entre crochets pour “entière” crée une ambiguïté (capsule ouverte jusqu'à $\frac{1}{4}$?)

- Fixer 4 formes officielles (termes normatifs, sans crochet) :

1. **Capsules entières** (définir précisément “capsule fermée” et interdire “ouverture $> \frac{1}{4}$ ”),

2. **Graines** (issues de l'ouverture),

3. **Graines moulues/en poudre**,

4. **Poudre de capsules entières** (capsule + graines).

- Exiger l'étiquetage différenciant clairement “graines moulues” vs “poudre de capsules entières”, car les performances analytiques et les teneurs en cendres diffèrent (en raison du péricarpe).

- Tableau A1 enlever les crochets et valider les valeurs proposées

2) Calibrage (2.3) : Rendre le calibrage optionnel : classes par longueur de capsule (mm) et/ou masse unitaire, avec tolérances ; renvoi à une annexe technique (à élaborer par les filières productrices).

3) Facteur de qualité (3.2) – Exigences générales : produit sûr, exempt d'insectes vivants, de matières externes et corps étrangers ; précisions sur odeur/saveur/couleur (pas de moisi/rancissement).

4) Additifs alimentaires (4)

anti-agglomérants uniquement pour poudres ; interdits pour « entière » et « graines ». Étiquetage : « peut contenir anti-agglomérant(s) » lorsque utilisé.

5) Étiquetage (8)

Rendre obligatoire le pays de récolte (traçabilité) et la mention du mode de présentation (différencier « graines moulues » vs « poudre de capsules entières »). Maintenir région/année facultatives (recommandées premium). Ajouter mention additifs si utilisés.

6) Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (9) :

Valider la bascule vers CXS 234-1999 en annexant une table d'équivalence des méthodes listées. Rédiger le § 9.2 plan d'échantillonnage : tailles de lot, nb de prélèvements/sous-échantillons, réduction, critères d'acceptation/rejet, références aux méthodes analytiques.

Annexe – Tableau A1

Valeurs entre crochets (à figer) pour H₂O max [12 %], cendres totales max [8 %], cendres insolubles acide max [2 %], huiles volatiles min [1 ml/100 g], déclinées par forme (entière, graines, poudre de graines, poudre de capsules+graines).

Annexe – Tableau A2 (physique) – Seuils renseignés pour entière et graines (p. ex. matières externes 5 % pour entière ; 2 % pour graines ; 0 insectes vivants).

Uniformiser “graines moulues/en poudre” dans tout le texte ; vérifier la cohérence entre tableaux A1/A2 et § 3.2.3.

Point de l'ordre du jour n°4.1 : Exigences relatives à la cannelle CX/SCH 25/8/5:

Il est proposé ce qui suit :

1) Description et espèces (2.1) Observation : Deux options de tableau d'espèces (Option 1 avec listes et synonymes détaillés ; Option 2 structurant « Ceylan » (*C. verum/zeylanicum*) vs « cassia » (*C. cassia*, *C. burmannii*, *C. loureirii*) et leurs types) ; nombreuses mentions entre crochets.

Proposition : Retenir l'Option 2 pour une nomenclature unique et opérationnelle, en fixant les synonymes (étiquetage : « CANNELLE – Type Ceylan/Type Cassia », nom scientifique facultatif mais recommandé). Supprimer les crochets et harmoniser les appellations commerciales.

2) Modes de présentation (2.2)

Observation : Trois formes : entière/en bâtonnets/en tuyaux, en morceaux/coupée/fissurée/cassée, moulue/en poudre ; autres formes autorisées si étiquetées. Granulométrie : par accord contractuel. Proposition : Figer ces 3 formes comme catégories officielles ; rendre l'étiquetage obligatoire pour tout mode « autre ».

Proposition: Maintenir la granulométrie par accord acheteur-vendeur, avec renvoi à une note technique (intervalle de tailles recommandé)

3) Calibrage (2.3)

Observation : Calibrage facultatif (nombre, poids, longueur, diamètre).

Proposition : Conserver le caractère optionnel.

4) Facteurs de qualité et sensoriel (3.2.1–3.2.2) Observation : Produit sûr, exempt d'insectes vivants, pratiquement exempt de matières externes/corps étrangers ; exigences d'odeur/saveur (pas de mois, profil caractéristique), couleur rougeâtre à brun.

Proposition : Maintenir ces exigences et aligner les seuils chiffrés avec le tableau A2 (y c. « 0 insectes vivants », limites pour matières externes/corps étrangers/moisissures), y compris pour la forme moulue.

5) Additifs (4)

Observation : Anti-agglomérants (norme codex CXS 192, Tableau 3) autorisés uniquement pour la forme moulue/poudre. Proposition : Confirmer cette restriction ; interdire pour « entière » et « morceaux ». Étiquetage : « peut contenir anti-agglomérant(s) » le cas échéant.

6) Étiquetage (8)

Observation : (norme codex CXS 192 applicable): pays d'origine obligatoire ; pays de récolte : à développer ; région/année facultatives ; nom scientifique facultatif ; identification commerciale fondée sur mode/grade/taille de particules (fac.).

Proposition : Rendre obligatoire le pays de récolte ; exiger la mention du type (Ceylan/Cassia) et du mode de présentation ; conserver nom scientifique facultatif (recommandé B2B) ; taille de particules facultative mais recommandée pour les poudres.

7) Méthodes et plan d'échantillonnage

Observation : Les méthodes basculent vers la norme CXS 234-1999 après CCMAS ; plan d'échantillonnage à développer.

Proposition : Valider la référence à CXS 234-1999 en annexant une table d'équivalences (AOAC 986.21 humidité ; AOAC 962.17 huiles volatiles ; AOAC 941.12B AIA ; AOAC 968.38b défauts, etc.). Rédiger le § 9.2 (tailles de lot, nb de prélèvements/sous-échantillons, réduction, critères d'acceptation/rejet).

Annexe A1 – Exigences chimiques Observation : Deux options (par espèces/« types » vs table unique par forme) avec nombreuses valeurs entre crochets (H_2O , cendres, AIA, huiles volatiles, [cinnamaldéhyde], [coumarine]).

Proposition : Retenir l'Option 2 (table unique par forme) et dé-crocheter des seuils opérationnels (avec éventuels sous-grades premium plus stricts) :

Entière/bâtonnets/tuyaux : $H_2O \leq 15\%$, cendres $\leq 7\%$, AIA $\leq 2,0\%$, huiles volatiles $\geq 1,0$ ml/100 g (prévoir une classe premium à $\geq 1,2$ ml/100 g).

- Morceaux/coupée/fissurée/cassée : mêmes seuils que « entière ».

- Moulue/poudre : $H_2O \leq 14\%$, cendres $\leq 7\%$, AIA $\leq 2,0\%$, huiles volatiles $\geq 0,5$ ml/100 g (viser $\geq 1,0$ ml/100 g pour premium).
- [Coumarine] : laisser en crochets en attendant l'avis de risque (forte variabilité Cassia/Ceylan) ; à défaut, indiquer valeur indicative et imposer l'étiquetage du type.

9) Annexe A2 – Exigences physiques Observation :

Tableau riche mais avec de nombreux crochets et des « S.O. » (non évalué) pour la forme moulue ,

Proposition : Compléter les lignes moulue en fixant : 0 insectes vivants ; seuils numériques pour matières externes/corps étrangers/moisissures ; fragments d'insectes $\leq 100/10$ g (piste premium : $\leq 50/10$ g) ; saletés rongeurs : 1/50 max. Harmoniser la lecture du tableau (unités/notes) et retirer S.O.

Point de l'ordre du jour n°5.1 : Projet de norme CX/SCH 25/8/6 – Coriandre:

Il est proposé ce qui suit :

1) Champ d'application

Proposition : Maintenir la portée.

2) Description & modes de présentation (2.1–2.2)

Observation : définition du produit « fruit [graine] mûr séché » ; 4 formes listées : entière, fendue, fissurée/cassée, moulue/en poudre ; autres formes admises si étiquetées.

Proposition : harmoniser la terminologie : écrire « fruit (graine) » sans crochet ; fixer les 4 formes comme catégories officielles; exiger l'étiquetage du mode (p. ex. « fendue » vs « fissurée/cassée») et définir :

–fendue = graines subdivisées en deux demi-fruits ;

–fissurée/cassée = fragments $< \frac{1}{2}$ du fruit ;

– « autres formes » : autorisées uniquement avec dénomination précise (ex. « concassée »).

3) Classification (3.2.4)

Observation : Si non classé, les exigences de la classe/grade le plus bas s'appliquent. **Proposition :** Maintenir cette règle et prévoir un tableau de correspondance « non classé ↔ exigences minimales » pour éviter toute ambiguïté.

4) Additifs alimentaires (4)

Observation :

anti-agglomérants (norme CXS 192, Tableau 3) autorisés uniquement pour la forme moulue/poudre.

Proposition : Confirmer cette restriction ; interdire pour « entière/fendue/fissurée-cassée ». Étiquetage : « peut contenir anti-agglomérant(s) » lorsque utilisé.

5) Étiquetage

Observation :

Selon la norme CXS 1-1985 : pays d'origine obligatoire ; pays de récolte facultatif ; région & année facultatives ; le mode de présentation peut figurer.

Proposition : rendre obligatoires : mode de présentation et pays de récolte (traçabilité) ; conserver région/année facultatives (recommandées premium) ; autoriser la mention variété/cultivar.

6) Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (9 & Annexe II – Tableau A3)

Observation : renvoi annoncé vers CXS 234-1999 après avis CCMAS ; plan d'échantillonnage "à développer"

Proposition : entériner la bascule vers CXS 234-1999 en annexant une table d'équivalences (ISO 939/928/930/6571 ; ISO 927 ; MPM V-8) ; rédiger le § 9.2 : tailles de lot, nb de sous-échantillons, réduction, critères d'acceptation/rejet, avec renvois aux méthodes listées.

Exigences chimiques (Annexe I – Tableau A1):

Observation :

valeurs encore entre crochets pour humidité ([9], [10], [12]) et huiles volatiles (Groupes A/B ; entières/fendues : [0,1], [0,2], [$> 0,5$] ; fissurées/cassées/poudre : [0,09], [0,1], [0,2]). Cendres totales $\leq 7\%$ et AIA $\leq 1,5\%$ sont figées.

Proposition : enlever les crochets et fixer :

- Humidité (toutes formes) : $\leq 10 \%$ (équilibre robuste, réduit le risque de moisissures).
- Cendres totales (BS) : $\leq 7 \%$; AIA (BS) : $\leq 1,5 \%$ (inchangées).
- Huiles volatiles (BS) :
- Groupe A (entières/fendues) : $\geq 0,5 \text{ ml/100 g}$;
- Groupe B (entières/fendues) : $\geq 0,2 \text{ ml/100 g}$;
- Fissurées / cassées / moulues : $\geq 0,1 \text{ ml/100 g}$.
- Définir les Groupes : A = variétés/qualités à forte teneur aromatique (seuil $\geq 0,5$) ; B = standard ($0,2 < 0,5$)

Exigences physiques (Annexe I – Tableau A2) Observation : 3 grades pour entière ; valeurs présentes mais certaines entre crochets ; la forme moulue est S.O. pour la plupart des dispositions, sauf "insectes vivants = 0".

Proposition :

- Entière : figer les seuils et retirer les crochets :
- Grade 1 : matières externes $\leq 1,5 \%$, corps étrangers $\leq 1,0 \%$, fruits fendus $\leq 5 \%$, fruits abîmés/décourés $\leq 2 \%$, moisissure visible $\leq 1 \%$, souillure/infestation $\leq 1 \%$, insectes morts $\leq 4/100 \text{ g}$, insectes vivants = 0 ; excréments de mammifères $\leq 6,6 \text{ mg/kg}$, autres excréments $\leq 2,2 \text{ mg/kg}$.
- Grade 2 : matières externes $\leq 2,0 \%$, corps étrangers $\leq 1,5 \%$, fruits fendus $\leq 10 \%$, fruits abîmés $\leq 3 \%$; autres seuils identiques sauf si justifiés par données.
- Grade 3 : matières externes $\leq 4,0 \%$, corps étrangers $\leq 2,0 \%$, fruits fendus $\leq 10 \%$, fruits abîmés $\leq 7 \%$; autres seuils identiques.
- Moulue/en poudre : remplacer S.O. par : matières externes $\leq 2 \%$, corps étrangers $\leq 2 \%$, moisissure visible $\leq 1 \%$, souillure/infestation $\leq 1 \%$, insectes morts $\leq 4/100 \text{ g}$, insectes vivants = 0, excréments mammifères $\leq 6,6 \text{ mg/kg}$, autres excréments $\leq 2,2 \text{ mg/kg}$.
- Valeurs combinées : si retenues, expliciter la règle de cumul (p. ex. « matières externes + corps étrangers $\leq 0,5 \%$ »).

Point de l'ordre du jour n°6.1 : Projet de norme CX/SCH 25/8/7 – Marjolaine douce séchée :

Il est proposé :

1) Champ d'application :

Proposition : Maintenir la portée.

2) Description & modes de présentation (2.1–2.2)

Observation : espèce *Origanum majorana* L. ; 3 formes.

Proposition : Fixer ces 3 catégories officielles et définir :

- « entière » = plante entière sans racine ;
- « écrasée/frottée/floconnée » = feuilles + fleurs, avec tiges $>10 \text{ mm}$ (L) ou $>1 \text{ mm}$ (\varnothing) $\leq 1 \%$ m/m (note à généraliser) ;
- « moulue/en poudre » = feuilles avec sommités fleuries $\leq 10 \%$ m/m (pour maîtriser cendres/AIA).

Rendre obligatoire la mention du mode de présentation sur l'étiquette ;

conserver la granulométrie par accord, avec une note technique (plages indicatives de tamis) à élaborer.

3) Facteurs de qualité – sensoriel & sécurité (3.2.1–3.2.2)

Observation : produit sûr, exempt d'insectes vivants ; odeur/saveur caractéristiques (variables selon géo-climat/variété/composants d'huile volatile) ; sans rancissement ni moisi ; couleur du vert au grisâtre.

Proposition : Maintenir ces exigences ; adjoindre une méthode sensorielle (réf. ISO 11037) en appui de l'évaluation couleur/odeur/flaveur ultérieurement

4) Classification (3.2.4)

Observation : facultative, avec application des exigences minimales de l'annexe si un grade est revendiqué.

Proposition : Maintenir et prévoir un socle minimal de classement (huiles volatiles, humidité, défauts, granulométrie pour poudres) si grade revendiqué.

5) Additifs alimentaires (4)

Observation : anti-agglomérants (CXS 192 – Tableau 3) acceptés uniquement pour la forme moulue/poudre.

Proposition : Confirmer la restriction ; interdire pour les formes entière et écrasée/frottée/floconnée. Étiquetage : « peut contenir anti-agglomérants » lorsque utilisé.

6) Étiquetage (8)

Proposition : rendre obligatoires le pays de récolte et la mention du mode de présentation ; conserver taille des particules facultative mais recommandée pour les poudres ; autoriser (facultatif) nom commercial/variété/cultivar.

7) Méthodes d'analyse & Plan d'échantillonnage (9)

Observation : Tableau 2 liste les méthodes ISO/AOAC/MPM et prévoit la bascule vers la référence générique CXS 234-1999 après CCMAS ; § 9.2 « Plan d'échantillonnage » à développer.

Proposition : entériner la référence CXS 234-1999 en annexant une table d'équivalences du tableau actuel ; rédiger le § 9.2 (tailles de lot, prélèvements/sous-échantillons, réduction, critères d'acceptation/rejet), avec renvoi explicite aux méthodes listées

Exigences chimiques (Annexe I – Tableau A1)

Observation : valeurs figées pour entière ($H_2O \leq 12\%$; cendres totales $\leq 16\%$ BS ; AIA $\leq 4,5\%$ BS ; huiles volatiles $\geq 0,3$ ml/100 g BS) et écrasée/frottée/floconnée ($H_2O \leq 12\%$; cendres totales $\leq 16\%$ BS ; AIA $\leq 4,5\%$ BS ; huiles volatiles $\geq 0,7$ ml/100 g BS). Forme moulue/poudre : valeurs entre crochets (H_2O [12]/[10], cendres [15–16] BS, AIA [4–4,5] BS, huiles $\geq 0,6$ ml/100 g BS).

Proposition : dé-crocheter la forme moulue/poudre et fixer : $H_2O \leq 10\%$; cendres totales $\leq 15\%$ BS ; AIA $\leq 4,0\%$ BS ; huiles volatiles $\geq 0,6$ ml/100 g BS (cohérence avec les formes non moulues et pratique des herbes sèches).

Maintenir la note : seuils d'huiles non applicables aux produits traités thermiquement.

Exigences physiques (Annexe I – Tableau [A2])

Observation : tableau complet pour les formes entière et écrasée/frottée/floconnée mais avec quelques valeurs entre crochets (p. ex. fragments d'insectes [250/10 g]) ; S.O. pour la plupart des dispositions de la forme moulue/poudre (précisé : S.O. $\neq 0$).

Proposition : a) Entière : figer les valeurs proposées en retirant les crochets : matières externes $\leq 1\%$, corps étrangers $\leq 1\%$, moisissure visible $\leq 1\%$, insectes morts $\leq 3/100$ g, 0 insectes vivants, excréments de mammifères $\leq 6,6$ mg/kg, autres excréments $\leq 2,2$ mg/kg, saletés de rongeurs $\leq 1/25$ g.

b) Écrasée/frottée/floconnée : matières externes $\leq 1\%$ ($\leq 2\%$ tol.), corps étrangers $\leq 3\%$, moisissure visible $\leq 1\%$, insectes morts $\leq 1/25$ g, 0 insectes vivants, seuils d'excréments comme pour « entière ».

c) Moulue/en poudre : remplacer S.O. par : matières externes $\leq 1,5\%$, corps étrangers $\leq 1,0\%$, moisissure visible $\leq 1\%$, fragments d'insectes $\leq 250/10$ g (piste premium : $\leq 100/10$ g), insectes morts $\leq 3/100$ g, 0 insectes vivants, excréments de mammifères $\leq 6,6$ mg/kg, autres excréments $\leq 2,2$ mg/kg, saletés de rongeurs $\leq 1/25$ g.

Note : harmoniser le tableau (unités/notes) et retirer « S.O. » en fixant les valeurs.