



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

Point 2 de l'ordre du jour : Concernant les questions soumises par la Commission du Codex Alimentaire et ses organes subsidiaires

➤ **Etiquetage : Pays de récolte**

Position nationale :

Le Maroc est pour l'indication obligatoire du pays de récolte au moins pour les épices stratégiques de forte valeur (safran, vanille, etc).

Argumentaire :

- ✓ Permet de valoriser l'origine agricole des pays producteurs africains, souvent spécialisés dans ces cultures (ex. Madagascar pour la vanille, Maroc pour le safran).
- ✓ Constitue un outil efficace de lutte contre la fraude et les ré-étiquetages trompeurs.
- ✓ Renforce la transparence et la traçabilité en cas de problème de sécurité sanitaire.

Point 3.1 de l'ordre du jour : Projet de norme pour les épices sous forme de fruits et de baies séchés – exigences relatives à la vanille à l'étape 6/7 :

- **Modes de présentation :** l'inclusion des termes « vanille suprême » et « caviar de vanille ».

Position nationale :

Le Maroc est pour l'inclusion du terme « caviar de vanille ».

Argumentaire :

Les appellations commerciales protégées, telles que « vanille suprême », ne doivent pas être retenues, il convient de privilégier des termes déjà reconnus dans le commerce comme « caviar de vanille ».

- **Mode combiné « moulu/en poudre » :** répartir en deux modes de présentation distincts « moulu » et « en poudre ».

Position nationale :

Le Maroc soutient la proposition de séparer la vanille « moulu » et celle « en poudre ».

Argumentaire :

La séparation entre les deux modes reflète mieux les pratiques commerciales et facilite les contrôles de qualité.

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

Position nationale :

Le Maroc est d'accord pour l'utilisation facultative d'agents anti-agglomérants pour la vanille en poudre uniquement.

Argumentaire :

L'usage d'additifs doit rester limité et strictement encadré, avec une préférence pour des produits naturels exempts d'agents anti-agglomérants.

- **Étiquetage :** Le nom commercial, l'espèce ou le cultivar peut [doit] être indiqué sur l'étiquette et du pays de récolte.

Position nationale :

Le Maroc est pour l'indication obligatoire du pays de récolte et du nom commercial ou le cultivar afin de préserver l'authenticité du produit et de garantir sa traçabilité.

➤ **Les caractéristiques chimiques, physiques et méthodes d'analyse :**

Le GTE a proposé un tableau pour examen par le CCSCH8.

Position nationale :

Le Maroc soutient la proposition du GTE du fait que le tableau doit être présenté par produit et non par espèce et fixe des caractéristiques pour les deux formes physiques.

Point 4 de l'ordre du jour : Projet de norme sur les épices sous forme d'écorce séchées – pour la cannelle à l'étape 3 :

➤ **Définition du produit :** Tableau 1 (Espèces de cannelle couvertes par la présente norme) :

Le GTE suggère que les espèces de casse (C. cassia, C. burmannii, et C. loureirii) devraient être exclues du champ d'application du projet de norme et propose deux options pour le tableau 1.

Position nationale :

Le Maroc est d'accord pour une approche inclusive couvrant la cannelle de Ceylan et les espèces « casse », car plusieurs sont produits en Afrique (Madagascar, Seychelles) et soutient l'option 2 du tableau 1,

Argumentaire :

L'option 2 du tableau A1 inclut toutes les espèces de cannelle présentes dans le commerce, reflète la diversité botanique et réduit les risques de fraude ou d'exclusion des producteurs.

- **Caractéristiques chimiques :** Tableau A 1 : Suppression ou pas des paramètres proposés (teneur en cinnamaldéhyde, coumarine) du tableau A.

Position nationale :

Le Maroc appuie l'inclusion du cinnamaldéhyde et la coumarine comme critère de qualité. Cependant, il convient de surveiller la teneur en coumarine.

Argumentaire :

Les variétés Cassia présentent des teneurs élevées en coumarine, substance à risque toxicologique (hépatotoxicité) en cas de consommation excessive.

- **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.

Position nationale :

Le Maroc est d'accord pour l'utilisation facultative d'agents anti-agglomérants pour la cannelle en poudre uniquement.

- **Étiquetage :** Pays de récolte.

Position nationale :

Le Maroc est pour l'indication obligatoire du pays de récolte afin de préserver l'authenticité du produit et de garantir sa traçabilité.