

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

**F**

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)

**REP21/SCH**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Quarante-quatrième session**

**8-13 novembre 2021**

**RAPPORT DE LA CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES  
CULINAIRES**

**En ligne, 20–29 avril 2021**

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux.....	page ii
Liste des abréviations .....	page iii
Rapport de la cinquième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires .....	page 1

### Paragraphes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 3
Répartition des compétences.....	4
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour).....	5 - 8
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires (point 2 de l'ordre du jour) .....	9 - 21
Projet de norme pour l'origan séché (point 3 de l'ordre du jour) .....	22 - 36
Projet de norme pour le gingembre séché ou déshydraté (point 4.1 de l'ordre du jour) .....	37 - 65
Projet de norme pour les clous de girofle séchés (point 5.1 de l'ordre du jour).....	66 - 81
Projet de norme pour le safran (point 5.2 de l'ordre du jour) .....	82 - 99
Projet de norme pour le basilic séché (point 6.1 de l'ordre du jour) .....	100 - 115
Avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés (point 7.1 de l'ordre du jour) .....	116 - 131
Avant-projet de norme pour la noix de muscade séchée (point 8.1 de l'ordre du jour) .....	132 - 149
Proposition de nouveaux travaux (réponses aux CL 2017/67 et CL 2019/100-SCH) (point 9.1 de l'ordre du jour) .....	150 - 158
Mise à jour du modèle pour les normes SCH (point 9.2 de l'ordre du jour) .....	159 - 161
Questions diverses (point 10 de l'ordre du jour).....	162
Date et lieu de la prochaine session (point 11 de l'ordre du jour) .....	163

### Pages

#### **Annexes**

Annexe I - Liste des participants .....	page 18
Annexe II – Projet de norme pour l'origan séché.....	page 31
Annexe III – Projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté .....	page 35
Annexe IV – Projet de norme pour les parties florales séchées – clous de girofle séchés ...	page 39
Annexe V – Projet de norme pour les feuilles séchées - basilic séché.....	page 43
Annexe VI – Projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade.....	page 48
Annexe VII – Document de projet pour la petite cardamome .....	page 53
Annexe VIII – Document de projet pour le curcuma.....	page 64
Annexe IX – Document de projet pour les épices sous forme de fruits secs et de baies (quatre-épices, baie de genévrier, anis étoilé, vanille) .....	page 70

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.(s)
Membres CCEXEC81 CAC44	Adoption	Projet de norme pour l'origan séché	N06-2014	8	36 (I)
	Adoption	Projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté	N02-2017	8	65 (I)
	Adoption	Projet de norme pour les parties florales séchées – clous de girofle séchés	N08-2017	8	81 (I)
	Adoption	Projet de norme pour les feuilles séchées - basilic séché	N05-2017	8	115 (I)
	Adoption	Projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade	N07-2017	5	149 (I)
Membres CCEXEC81 CAC44	Approbation	Propositions pour l'élaboration d'une norme pour la petite cardamome, d'une norme pour le curcuma et d'une norme de groupe pour les épices sous forme de fruits secs et de baies (quatre-épices, baie de genévrier, anis étoilé, vanille)			158(I)
CCEXEC81/CAC 44	Information	Prolongation du délai d'achèvement des travaux sur le safran, la noix de muscade et le piment et le paprika jusqu'à la CCSC6			98 (III); 131(III) 149(III)
CCFA CCFL CCMAS	Confirmation	Les sections pertinentes des suivants : i) Projet de norme pour l'origan séché ii) Projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté iii) Projet de norme pour les parties florales séchées – clous de girofle séchés iv) Projet de norme pour les feuilles séchées - basilic séché v) Avant-projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade			36; 65 81; 98; 149
CCFA	Information	Clarification par rapport au calcium (sous forme d'oxyde) et au dioxyde de soufre qui ont été utilisés comme auxiliaires technologiques			
GTE (Iran) CCSC6	Rédaction	Projet de norme pour le safran		6/7	98
GTE (Indonésie/Inde) CCSC6	Rédaction	Avant-projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade		6/7	149
GTE (Inde) CCSC6	Re-rédaction	Avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés		2/3	131
GTE (Inde/Iran) CCSC6	Rédaction	Avant-projet de norme pour la petite cardamome		2/3	158 (II) (a)
GTE (Iran/Inde) CCSC6	Rédaction	Avant-projet de norme pour le curcuma		2/3	158 (II) (b)
GTE (États-Unis /Inde) CCSC6	Rédaction	Avant-projet de norme pour les épices sous forme de fruits secs et de baies (quatre-épices, baie de genévrier, anis étoilé, vanille)		2/3	158 (II) (c)
(États-Unis, Brésil, Ghana, Inde, Iran, Royaume-Uni) CCSC6	Mise à jour	Poursuite de la tâche de la mise à jour du modèle		-	159

### LISTE DES ABRÉVIATIONS

AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
ASTA	Association américaine du commerce des épices
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
CXS	Norme Codex
CXC	Code d'usages du Codex
CXG	Lignes directrices du Codex
UE	Union européenne
GTE	Groupe de travail électronique
IWG	Groupe de travail de session
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FDA	Food and Drug Administration des États-Unis
GSFA	Norme générale pour les additifs alimentaires
ISO	Organisation internationale de normalisation
PWG	Groupe de travail physique
SCH	Épices et herbes culinaires
OMS	Organisation mondiale de la Santé

## INTRODUCTION

1. La cinquième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) s'est tenue virtuellement les 20, 21, 22, 26, 27 et 29 avril 2021 à l'aimable invitation du gouvernement de l'Inde. Le Dr MR Sudharshan, ancien directeur de la recherche, Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde, a présidé la session, qui a réuni 275 inscrits représentant 65 pays membres, une organisation membre (Union européenne) et des observateurs de 11 organisations intergouvernementales (OIG) et organisations non gouvernementales (ONG) internationales dont des organismes des Nations Unies. La liste intégrale des participants figure à l'annexe.

### OUVERTURE DE LA SESSION <sup>1</sup>

2. Mme Rita Teatota IAS, Présidente de l'Autorité indienne de la sécurité sanitaire des aliments et des normes alimentaires (FSSAI), a ouvert la réunion en souhaitant la bienvenue aux participants et en notant l'importance d'établir des normes internationales harmonisées pour les épices et les herbes culinaires afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. Elle a exprimé l'engagement de l'Inde envers les travaux du Codex, notamment en fournissant des données d'occurrence fiables et scientifiquement recueillies pour les travaux en cours sur l'élaboration de teneurs maximales pour les aflatoxines et l'ochratoxine ainsi que pour le plomb dans les épices. Elle a souhaité aux délégués des délibérations très fructueuses.
3. M. D. Sathiyam IFS, secrétaire, Conseil des épices de l'Inde, le Dr Roderico H. Ofrin, représentant de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) en Inde, M. Konda Chavva, Représentant assistant de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en Inde et M. Guilherme da Costa Junior, Président de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) ont également pris la parole devant le Comité.

### Répartition des compétences <sup>2</sup>

4. Le CCSCH5 a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres conformément au paragraphe 5, article II, du règlement intérieur de la CAC.

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

5. Le CCSCH5 a adopté l'ordre du jour provisoire.
6. Le Président a proposé que le document d'information de l'Organisation internationale de normalisation (ISO)<sup>4</sup> soit présenté sous le point 10 de l'ordre du jour, Questions diverses, si le temps le permet, ce que le CCSCH5 a soutenu.
7. Le CCSCH5 est convenu d'établir trois groupes de travail de session (IWG), travaillant en anglais, pour examiner les questions suivantes et préparer des recommandations pour la plénière :
  - Avant-projet de norme pour les graines séchées - Muscade (point 8.1 de l'ordre du jour), présidé par l'Indonésie
  - Nouvelles propositions de travail et modèle pour les normes de groupe (points 9.1 et 9.2 de l'ordre du jour), coprésidé par les États-Unis d'Amérique et l'Inde
  - Avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés (point 7.1 de l'ordre du jour), présidé par l'Inde
8. À la demande de l'Inde de ne pas réévaluer les deux nouvelles propositions de travail sur la cardamome et le curcuma (point 9.1 de l'ordre du jour) en suspens du CCSCH4, le Président a rappelé que bien que celles-ci aient été évaluées lors de la session précédente, le CCSCH4 avait demandé qu'elles soient soumises à nouveau lors du CCSCH5 avec des informations mises à jour, au cas où il y aurait de nouvelles données commerciales et scientifiques publiées.

### QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>

9. Le CCSCH5 a pris note des questions renvoyées à titre d'information et est convenu que les questions nécessitant une action seraient examinées au titre des points de l'ordre du jour correspondants.

<sup>1</sup> CRD29 (Remarques liminaires)

<sup>2</sup> CRD01 (Ordre du jour annoté - Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

<sup>3</sup> CX/SCH 21/5/1Rév

<sup>4</sup> CX/SCH/5 INF/02

<sup>5</sup> CX/SCH 21/5/2; CRD20 (observations du Canada) ; CRD24 (observations de l'Inde) ; CRD27 (observations du Brésil, du Chili, d'Équateur, d'Argentine, du Paraguay, de Colombie, du Costa Rica, du Pérou, du Venezuela, du Guyana et du Cuba); CRD28 (observations d'Équateur)

**Tolérances pour les défauts dans les projets de normes CCSCH**

10. Un membre a souligné les préoccupations exprimées à la CAC42, concernant les tolérances pour certains paramètres tels que les excréments de mammifères, la formation de moisissures visibles et les fragments d'insectes inclus dans les projets de normes pour les épices et les herbes culinaires. Les valeurs proposées pour ces dispositions pourraient être trop élevées. Il a été proposé que le CCSCH envisage de demander l'avis scientifique de la FAO et de l'OMS pour évaluer et vérifier ces valeurs.
11. Le Président a pris note que certaines préoccupations avaient été soulevées au sujet de la disposition relative aux tolérances pour les défauts tels que la présence de matière externes, de corps étranger, de saletés, etc. dans les normes relatives aux épices et aux herbes culinaires (SCH).
12. Le Président a souligné que les épices et les herbes culinaires sont :
  - i. des produits agricoles et qu'il est généralement admis que les produits agricoles ne peuvent pas être produits sans aucun défaut même après avoir suivi les bonnes pratiques agricoles. Ces défauts sont considérablement réduits pendant la transformation conformément aux bonnes pratiques de fabrication, y compris les processus de stérilisation.
  - ii. un groupe spécial de produits, qui, même s'ils sont considérés comme des aliments, ne sont pas consommés directement pour leurs contenus caloriques comme la viande, le poisson et les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, les fruits et légumes frais et/ou transformés, etc. mais sont utilisés dans les aliments en petites quantités pour rehausser la couleur, l'odeur ou la saveur des aliments et, par conséquent, ils sont différents.
13. Le Président a souligné que les normes pour les épices et les herbes culinaires sont :
  - i. élaborées en tandem avec l'objectif du Codex. Les normes publiées jusqu'à présent et celles en cours d'élaboration suivent le format des normes de produits Codex indiqué dans le Manuel de Procédure (PM). Les aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments sont pris en compte car ces normes sont conformes aux dispositions pertinentes des comités du Codex s'occupant de questions générales pour les sections relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène et à l'étiquetage des denrées alimentaires. La section relative aux caractéristiques physiques et chimiques des normes avec des limites de tolérance pour les défauts est destinée à faciliter le commerce.
  - ii. conformes aux valeurs fondamentales et à l'objectif du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.
14. Le CCSCH5 est convenu d'examiner cette question au titre des points de l'ordre du jour correspondants.

**Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés**

15. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur une omission par inadvertance dans le paragraphe 14 du document CX/SCH 21/05/2 et lui a demandé d'insérer le texte souligné suivant à la première ligne :

« Le CCFA51 est convenu de ne pas approuver les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'avant-projet de norme pour ... ».

**Section 8.3 and 8.3.1 « Pays d'origine/Pays de récolte »**

16. Le CCSCH5 a pris note des opinions suivantes exprimées par les délégations sur les deux termes :
  - a) La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) exige que la déclaration du pays d'origine soit obligatoire au cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur ou de tromper le consommateur. De ce fait, il devrait y avoir des dispositions d'étiquetage distinctes et claires pour le « Pays d'origine » et le « Pays de récolte ».
  - b) Pour assurer la cohérence dans la section d'étiquetage parmi les normes élaborées par le CCSCH, les dispositions « Pays d'origine » et « Pays de récolte » devraient être distinctes et les deux dispositions devraient être facultatives.
  - c) Compte tenu des aspects pratiques de l'inspection des produits agricoles, le « Pays de récolte » et le « Pays d'origine » ainsi que « l'Année de récolte » sont difficiles à vérifier lors de l'inspection. Cependant, une distinction claire entre ces exigences est nécessaire et les exigences devraient être distinctes, avec le « Pays d'origine » étant une disposition obligatoire et le « Pays de récolte » et « l'Année de récolte » étant des dispositions facultatives.

- d) Pour certains produits, l'origine de leur production est très importante et pertinente pour les consommateurs et, par conséquent, le « Pays de récolte » devrait être inclus en tant qu'exigence d'étiquetage facultative. La déclaration de la région de production a été jugée tout aussi importante pour fournir des informations significatives au consommateur, en particulier pour les produits régionaux, et devrait donc également être une exigence d'étiquetage facultative, le cas échéant.
17. Se référant au CRD 20, le Canada a exprimé son soutien au CCSC5 pour :
- garantir des dispositions d'étiquetage claires pour séparer le pays d'origine du pays de récolte ;
  - être cohérent avec les trois normes CCSC adoptées en 2017 où le pays d'origine est facultatif et
  - permettre à ce que ces dispositions d'étiquetage soient chacune facultative pour toutes les normes en cours d'examen, à moins que son omission n'induit en erreur le consommateur ou le trompe.
18. Le Président a noté qu'il y avait un consensus pour séparer les deux dispositions et pour maintenir la disposition « Pays d'origine » comme étant obligatoire et la disposition « Pays de récolte » comme étant facultative dans les normes SCH.

### **Conclusion**

19. Le CCSC5 convient de :
- I. conserver les deux dispositions dans les normes.
  - II. scinder les dispositions « Pays d'origine/Pays de récolte » en deux dispositions indépendantes et claires, à savoir une disposition sur le « Pays d'origine » étant obligatoire et une disposition sur le « Pays de récolte » étant facultative ; et que ces dispositions seraient réexaminées dans les normes individuelles, le cas échéant.
  - III. informer le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) de la décision ci-dessus.

### **Section 8.5 « Marque d'inspection (facultative) »**

20. Le CCSC5 a pris note des suggestions pour supprimer cette section car aucune information n'était disponible. Un membre a expliqué que les marques d'inspection étaient largement utilisées dans le commerce et a proposé de décrire cette terminologie sous le point de l'ordre du jour relatif à la mise en page et de rendre cette disposition facultative.
21. Le CCSC5 est convenu que cette disposition devrait être supprimée des normes SCH. Cependant, elle pourrait être prise en compte dans le cadre de projets de normes individuels, le cas échéant.

### **PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

22. La Turquie, en sa qualité de Président du groupe de travail électronique (GTE), a présenté le point de l'ordre du jour en rappelant que le CCSC4 était convenu de créer un GTE pour examiner les questions en suspens en notant qu'à la suite de la modification de la date du CCSC5, le GTE a poursuivi ses travaux avec un mandat supplémentaire d'examiner les observations soumises à l'étape 6, ainsi que les questions renvoyées au CCSC par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), le CCFL et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). Le GTE a également tenu une réunion virtuelle informelle en session pour résoudre les questions en suspens et est parvenu à arriver à un consensus sur toutes les dispositions.
23. Le Président du CCSC a rappelé au Comité que la plupart des questions avaient déjà été convenues lors de la dernière session du CCSC, à l'exception de la section 2.1 - Définition du produit, les Tableaux des caractéristiques physiques et chimiques, respectivement, et de la section 8 - Étiquetage. D'autres sections seraient examinées afin d'assurer la cohérence du texte par rapport aux corrections rédactionnelles.

### **Section 2.1 Définition du produit**

24. Le CCSC5 a tenu de larges discussions sur la définition du produit pour l'origan et a noté les points de vue suivants exprimés par les délégations:

---

<sup>6</sup> CX/SCH 21/05/3 ; CX/SCH 21/05/3 Add.1 ; CRD09 (observations du Kenya, de Tanzanie, de Thaïlande) ; CRD17 (observations de Thaïlande) ; CRD18 (Malaisie) ; CRD19 (observations de l'Union européenne) ; CRD21 (observations du Maroc) ; CRD24 (observations de l'Inde) ; CRD27 (observations du Brésil, du Chili, d'Équateur, d'Argentine, du Paraguay, de Colombie, du Costa Rica, du Pérou, du Venezuela, du Guyana et du Cuba) ; CRD28 (observations d'Équateur) ; CRD32 (Rapport de la réunion informelle)

- a) Étant donné que dans le tableau 1 (herbes culinaires séchées couvertes par la norme), les noms généraux et les noms commerciaux étaient similaires, le tableau devrait être simplifié pour n'indiquer que le nom général et le nom scientifique, et le nom commercial devrait être supprimé.
- b) L'utilisation des noms commerciaux pour l'origan provenant de régions géographiques risque de semer la confusion à la fois pour les consommateurs et pour le marché en termes de pays d'origine et/ou de pays de récolte. Dans la littérature disponible sur la recherche scientifique, il n'y avait aucune citation des noms commerciaux et ils n'étaient donc pas considérés comme des noms officiels.
- c) La nomenclature étant très importante dans les normes Codex pour tout produit d'origine végétale, le regroupement des plantes appartenant à différentes familles botaniques doit être soigneusement examiné. Étant donné que l'origan comprenait deux espèces distinctes, à savoir l'origan - *Origanum* et l'origan mexicain - *Lippia*, celles-ci devraient être clairement distinguées sous les termes génériques en utilisant le nom « Origan-Origanum » au lieu de *Origanum* spp. L. (sauf pour *Origanum majorana* L.) et « Origan-Lippia » au lieu de *Lippia* L. spp.
- d) L'inclusion des différentes variétés/espèces d'origan dans la norme basée sur le chémotype des huiles essentielles qu'elles contiennent n'était pas acceptable. L'origan épée (*Satureja* spp. L.) ne devrait pas être inclus dans la norme pour l'origan séché car il n'était pas reconnu en tant que l'origan.

25. Le Président du GTE a expliqué comment la rationalisation et la simplification du tableau 1 ont été obtenues, soulignant la décision précédente du CCSCCH selon laquelle le champ d'application de la norme devrait couvrir tous les produits commercialisés sous le nom de l'Origan. Les critères utilisés pour rationaliser la liste des plantes comprenaient: i) l'utilisation de noms de genre au lieu de noms de variétés (*Origanum* spp. L., à l'exception de *Origanum majorana* L. et de *Lippia* spp. L.), et ii) l'identification d'autres plantes commercialisées sous le nom de l'origan (*Poliomnitha longiflora* et *Satureja* spp. L.).
26. Le CCSCCH5 a également pris note du lien direct entre la Section 2 Description et la Section 8 Étiquetage, en particulier le terme générique, le nom scientifique et le mode de présentation du produit. De plus, il a été observé en outre que l'intention de l'étiquetage était de garantir que les consommateurs n'étaient pas induits en erreur lors de l'achat de l'origan.

#### Conclusion

27. Sur la base des considérations ci-dessus et de nouvelles consultations informelles (voir le paragraphe 28), le CCSCCH5 a décidé de supprimer les noms commerciaux, d'exclure « l'origan épée » (*Satureja* spp. L.), et de supprimer « *Poliomnitha longiflora* » sous le nom général « Origan mexicain ».

#### Sections 3.2.4 – Caractéristiques physiques et 3.2.5 – Caractéristiques chimiques

28. Le CCSCCH5 a discuté des sections 3.2.4 (Tableau 2. Caractéristiques physiques) et 3.2.5 (Tableau 3 Caractéristiques chimiques) et a pris note des points de vue divergents sur les tolérances pour les fragments d'insectes; applicabilité des paramètres à différents modes de présentation; teneur en huile volatile pour différents modes de présentation, entre autres; et est convenu que ceux-ci devaient être clarifiés. Le CCSCCH5 a demandé au Président du GTE de poursuivre des consultations informelles et de proposer des solutions viables. Le résultat des consultations a été présenté dans le CRD32.

#### Tableau 2 Caractéristiques physiques

29. Le CCSCCH5 a examiné les propositions du CRD32 et :
  - a décidé de supprimer le paramètre pour les fragments d'insectes, notant que les tolérances proposées pour les différents modes de présentation étaient trop élevées par rapport aux tolérances pour des paramètres similaires dans d'autres normes SCH et que ces tolérances devraient être scientifiquement justifiées. Le CCSCCH5 est convenu qu'à l'avenir, les tolérances pour les fragments d'insectes pourraient être revues lorsque les données scientifiques seront disponibles.
  - est convenu que les paramètres suivants ne s'appliqueront qu'aux modes de présentation d'origan entier:
    - i) « Moisissure visible/dommages causés par les insectes »
    - ii) Excréments de mammifères
    - iii) Autres excréments
  - est convenu qu'il n'y avait actuellement aucune méthode d'analyse et d'échantillonnage validée pour l'origan présenté sous forme de poudre ; par conséquent, pour ce mode de présentation, le terme « Sans objet » (S.O) doit être utilisé.



- est convenu d'insérer une note de bas de page pour expliquer la signification de « S.O. » : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition et qu'il n'y a actuellement aucune valeur. S.O **ne fait pas référence** à zéro »

#### Tableau 3 : Exigences chimiques

30. Le CCSCCH5 est convenu de réduire les valeurs minimales pour les huiles volatiles dans le produit moulu/en poudre de 1,5 à 1,3 afin de faire la distinction entre l'origan moulu/en poudre et l'origan de classe/grade II, prenant note que le produit moulu/en poudre était plus sensible à la perte par évaporation de l'huile et ne pourrait pas avoir des valeurs semblables à la Classe/Grade II.

#### Section 4 : Additifs alimentaires

31. La disposition relative aux additifs alimentaires a été réalignée sur le texte normalisé recommandé par le CCFA c'est-à-dire « les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à cette norme ».

#### Section 8 Étiquetage

32. Le CCSCCH5 a rappelé la discussion sur la disposition relative à l'étiquetage au titre du point 2 de l'ordre du jour sur l'étiquetage du pays d'origine et du pays de récolte, et a brièvement échangé des points de vue sur la manière de refléter ces aspects dans la section 2 - Description dans les dispositions relatives à l'étiquetage. Les délégations ont exprimé les points de vue suivants.

- Le nom scientifique et le mode de présentation du produit ne devraient être obligatoires que lorsque le produit est proposé à la consommation directe, et non lorsqu'il est utilisé comme ingrédient dans un aliment composé. Cependant, cette approche peut présenter plusieurs défis : les épices et les herbes culinaires sont généralement vendues dans de très petits emballages avec de petites étiquettes qui ne peuvent pas contenir de longs noms scientifiques ; Certains pays/régions utilisent des étiquettes multilingues, ce qui réduit l'espace disponible pour l'information destinée aux consommateurs ; et dans certains cas, les informations destinées aux consommateurs peuvent ne pas être accessibles (comme dans les chips à l'origan). D'un autre côté, si l'origan était vendu directement sous forme d'herbe séchée aux consommateurs, les consommateurs voudraient peut-être être informés des espèces et des facteurs de qualité figurant sur l'étiquette.
- Le terme générique et le nom scientifique devraient être tous les deux obligatoires, ce dernier étant l'aspect le plus important de cette disposition relative à l'étiquetage.
- Conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS-1985), le nom scientifique devrait être facultatif et son inclusion dans l'étiquetage ne clarifiait rien aux consommateurs car il était trop compliqué.
- Le pays d'origine devrait toujours être mentionné sur l'étiquette, mais dans ce cas, le pays de récolte est plus pertinent que le pays d'origine et il doit donc être également affiché.

33. Ayant pris note des opinions exprimées ainsi que des défis mis en évidence, le Président du CCSCCH a proposé que le nom général devrait être obligatoire tandis que l'utilisation du nom scientifique devrait rester facultative.

34. Le CCSCCH5 a approuvé la proposition du président de modifier :

- a) la Section 8.2.2 pour rendre la déclaration du nom scientifique facultative en incluant une mention « Le nom scientifique du produit est facultatif ».
- b) la Section 8.3 pour inclure clairement ses principaux éléments, comme suit:
  - 8.3 Pays d'origine et Pays de récolte ;
    - 8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué
    - 8.3.2 Pays de récolte (facultatif)
    - 8.3.3 Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

#### **Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

35. Le CCSCCH5 a approuvé les dispositions proposées pour les méthodes d'analyse en notant qu'il y avait eu une collaboration avec les délégués au CCMAS pour aider à la sélection des méthodes ainsi qu'à leur détermination de leur Type comme stipulé dans le Manuel de procédure du Codex.

**Conclusion**

36. Le CCSCCH5 est convenu de :
- I. transmettre le projet de norme pour l'origan séché à la CAC44 pour adoption à l'étape 8 (Annexe II) ; et
  - II. transmettre les dispositions révisées relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation.

**PROJET DE NORME POUR LE GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ (Point 4.1 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

37. Le Nigéria, en sa qualité de président du GTE, a présenté le point de l'ordre du jour en soulignant qu'en plus du mandat initial, le GTE avait également examiné les questions renvoyées par le CCFA, le CCFL et le CCMAS.
38. Le CCSCCH5 a examiné l'avant-projet de norme section par section, apportant des corrections rédactionnelles et révisant les dispositions pour assurer la cohérence dans l'utilisation de termes tels que « arôme » et « odeur »; « exigences chimiques » et « caractéristiques chimiques »; et « exigences physiques » et « caractéristiques physiques », et est convenu de ce qui suit :

**Section 1 Champ d'application**

39. Supprimer « ou herbes culinaires » du champ d'application en notant que la norme ne concernait que les épices.

**Section 2.1 Définition du produit**

40. Supprimer les termes « racines » et « bulbes », en notant que le gingembre était techniquement classé parmi les rhizomes.

**Section 3 Facteurs essentiels de composition et de qualité**

41. Ne pas insérer de disposition relative à l'infestation pour préciser que les corps étrangers seraient visibles à l'œil nu. Le Président a expliqué que cette question avait été examinée à la session précédente et qu'il avait été décidé de ne pas inclure cette disposition puisque tous les paramètres pertinents relatifs à l'infestation avaient été couverts dans le tableau sur les caractéristiques physiques.
42. Ne pas insérer de disposition pour adultération. Le Président a rappelé au CCSCCH5 que cette question avait également été discutée au CCSCCH3, qui avait noté que les paramètres de qualité individuels tels que définis dans différentes sections de la norme servaient de base pour l'évaluation de la qualité de l'épice et que par conséquent, tout ce qui n'était pas inclus était effectivement un adultérant et que le CCSCCH3 était convenu qu'une référence spécifique à l'adultération économique n'ajouterait pas de valeur au texte<sup>8</sup>.

**Section 4 Additifs alimentaires**

43. Aligner la disposition relative aux additifs alimentaires sur le texte recommandé par le CCFA (voir le paragraphe 31).
44. Inclure une disposition pour les auxiliaires technologiques conformément aux exigences du PM, et par conséquent supprimer l'oxyde de calcium et le dioxyde de soufre de l'annexe I tableau 2 (voir le paragraphe 63).

**Section 5 Contaminants**

45. S'aligner sur les orientations fournies par le CCCF aux comités de produits selon lesquelles les documents tels que les codes d'usages pourraient être référencés dans les sections sur les contaminants, et inclure ainsi la mention « d'autres textes pertinents du Codex » dans cette section, car cela offrirait plus de flexibilité dans l'application de la norme.
46. Inclure une référence au *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) car le gingembre séché pourrait favoriser la croissance fongique associée à la production de mycotoxines.

**Section 8.2 Nom du produit**

---

<sup>7</sup> CX/SCH 21/5/4; CX/SCH 21/5/4 Add.1 (observations du Chili, de Colombie, du Cuba, de l'UE, d'Iraq, des États-Unis d'Amérique, de CCTA et de IOSTA) ; CRD06 (Méthodes d'analyse) ; CRD10 (observations du Kenya, de Tanzanie et de Thaïlande), CRD17 (observations de Thaïlande), CRD19 (observations de l'UE), CRD24 (observations de l'Inde) et CRD27 (observations du Brésil, du Chili, d'Équateur, d'Argentine, du Paraguay, de Colombie, du Costa Rica, du Pérou, du Venezuela, du Guyana et du Cuba) ; CRD33 (Rapport de la réunion informelle sur le projet de norme pour le gingembre séché ou déshydraté)

<sup>8</sup> REP17/SCH par. 32

47. Remplacer « le nom du produit » dans la section 8.2.1 par « le terme générique du produit » afin d'aligner la disposition sur la section 2.1 Définition du produit.
48. Demander de traiter la question de la traduction vers l'espagnol car il y avait des incohérences dans la traduction de cette section en espagnol.

### **Section 8.3 Pays d'origine**

49. Rappelant la discussion et la décision prise au titre du point 2 de l'ordre du jour, les membres ont exprimé les opinions suivantes sur la manière dont la décision pourrait avoir un impact sur le produit considéré :
  - Le pays d'origine et le pays de récolte peuvent être différents. Comme indiqué dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), lorsqu'un aliment subit une transformation dans un deuxième pays, ce qui change sa nature, le pays dans lequel la transformation est effectuée sera considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage ;
  - Le pays de récolte doit toujours figurer sur l'étiquette car le pays de récolte est plus pertinent que le pays d'origine, tandis que l'indication de la région de production peut être facultative ;
  - Afin d'éviter la fraude alimentaire, le pays de récolte devrait être obligatoire s'il est différent du pays d'origine. Cela pourrait aider les consommateurs à comprendre les différentes pratiques de manipulation lors de la récolte/du stockage d'un pays à l'autre ; et
  - Il n'y avait aucune définition du pays de récolte, de la région de récolte et de l'année de récolte dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). Les informations relatives à ces aspects n'étaient pas vérifiables et l'inclusion de dispositions à cet égard pourrait prêter à confusion.
50. Le Président a proposé que le pays d'origine devrait être obligatoire tandis que le pays de récolte, la région de récolte et l'année de récolte devraient être facultatifs, et qu'il était nécessaire d'inclure toutes ces exigences dans le projet de norme.
51. Le CCSC5 a accepté la proposition du Président d'aligner cette disposition sur le paragraphe 34 34(b).
52. Le CCSC5 est convenu que ces dispositions devraient être utilisées dans tous les projets ou avant-projets de normes SCH examinés lors de cette session, sauf indication contraire.

### **Section 8.4 Identification commerciale**

53. Supprimer cette section car le projet de norme ne contenait aucune exigence de calibrage.

### **Section 8.5 Marque d'inspection (facultative)**

54. Supprimer cette section.

### **Section 8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

55. En réponse à une proposition visant à réviser cette section comme étant « à développer » puisque le CCFL rédigeait un guide pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, le CCSC5 est convenu que cette section devrait rester inchangée car elle contenait un texte normalisé existant dans toutes les normes SCH et pourrait être revue une fois que les orientations élaborées par le CCFL auront été adoptées.

### **Section 9.1 Méthodes d'analyse**

56. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'il ne pouvait y avoir qu'une seule méthode de type I pour chaque disposition répertoriée dans une norme de produit à moins que ces méthodes ne soient complémentaires ou identiques.
57. Le CCSC5 a pris note que les paramètres du tableau 4 Méthodes d'analyse devraient être alignés sur les paramètres indiqués dans les annexes I et II de la norme, et est convenu d'envoyer pour approbation le tableau 4 révisé.
58. Le CCSC5 a proposé que la CRD06 Rév sur les méthodes d'analyse soit revue et incorporée dans le modèle des normes SCH pour référence future.

### **Section 9.2 Plan d'échantillonnage**

59. Remplacer le texte par « à développer ».

### **Annexe I**

60. Le CCSC5 a pris note de points de vue divergents sur les paramètres et les valeurs du tableau pour les exigences chimiques, y compris :

- Le paramètre cendres totales pour les formes blanchies/non blanchies doit avoir les mêmes valeurs pour les formes « entier/en morceaux » et « moulu/en poudre » ;
- Étant donné que les agents de blanchiment » constituaient une classe fonctionnelle reconnue sous les additifs alimentaires, l'oxyde de calcium (SIN 529) et le dioxyde de soufre (SIN 220) devraient être inclus comme additifs alimentaires ;
- Étant donné que les sulfites peuvent être d'origine naturelle et que, selon la méthode d'analyse, même les substances naturelles contenant du soufre peuvent être titrées en SO<sub>2</sub>, la note « Le dioxyde de soufre ne doit pas être détecté » doit être remplacée par «SO<sub>2</sub> < 150mg/kg, en tant que dioxyde de soufre résiduel » dans le tableau 2 (Notes) ;
- Différentes valeurs pour les cendres insolubles dans l'acide exprimées sur une base sèche pour les formes « entier/en morceaux » et pour le calcium (sous forme d'oxyde) exprimées sur une base sèche pour les formes entier/en morceaux et pour les formes « moulu/en poudre » ont été proposées.

## Annexe II

61. Les membres ont exprimé les points de vue suivants :
- Une justification scientifique doit être fournie pour les valeurs proposées pour certains paramètres, c'est-à-dire les insectes entiers morts et les excréments de mammifères de l'annexe II. La base des valeurs proposées pour les tolérances dans les différents modes de présentation du gingembre n'était pas claire.
  - Les mesures unitaires pour différents paramètres doivent être exprimées correctement, par exemple, les excréments de mammifères et autres excréments doivent être exprimés en milligrammes par kilogramme plutôt qu'en particules par 10 grammes.
  - Pour certains paramètres tels que les excréments de mammifères et autres excréments pour les formes « en morceaux » et « moulu/en poudre », il n'y avait pas de méthodes analytiques validées pour la détermination de ces paramètres, il ne faut leur attribuer aucune valeur. Au lieu de cela, ces paramètres doivent être indiqués comme « sans objet » (S.O), ce qui ne fait pas référence à « zero » ;
  - Afin d'améliorer l'efficacité et compte tenu du fait qu'il n'y avait pas de méthodes d'essai adéquates, les paramètres contenus dans le tableau 3 pourraient être combinés et simplifiés dans la mesure du possible. En outre, compte tenu du principe Codex de la protection des consommateurs, toutes les valeurs ont été proposées pour tendre vers 0 %.
62. En raison des contraintes de temps et de la difficulté à parvenir à un consensus, le CCSCCH5 est convenu de demander au président du GTE (Nigéria) d'entreprendre des discussions informelles en vue de développer une proposition viable pour les annexes I et II.
63. Le CCSCCH5 a examiné les résultats des consultations informelles, lors du CRD33, comme base de discussion et est parvenu à un consensus sur ce qui suit :
- a) L'oxyde de calcium et le dioxyde de soufre ont été utilisés comme « auxiliaires technologiques » dans le gingembre séché et déshydraté à des fins de blanchiment, et en tenant compte de l'explication du Secrétariat du Codex selon laquelle dans le PM, les auxiliaires technologiques étaient répertoriés sous additifs alimentaires, et il a été donc décidé de transférer ces substances à la section 4 Additifs alimentaires de l'annexe I ;
  - b) Il y a eu un consensus concernant tous les autres paramètres et leurs valeurs associées figurant à l'annexe I du CRD33.
64. Le CCSCCH5 a discuté de l'Annexe II révisée dans le CRD33 et est convenu de :
- modifier le paramètre « Insectes entiers, morts » à « Insectes entiers morts » ; et
  - réviser la valeur pour « moisissure visible/souillures/infestation d'insectes » pour la forme « en morceaux » à « S.O » en notant qu'une valeur spécifique pourrait être attribuée à l'avenir une fois que les informations pertinentes seront disponibles.
  - approuver toutes les valeurs proposées et les modifications correspondantes telles qu'énoncées à l'annexe II

## Conclusion

65. Le CCSCCH5 convient de :
- I. transmettre le projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté à la CAC44 pour adoption à l'étape 8 (Annexe III) ;

- II. préciser au CCFA que les deux substances, à savoir le calcium (sous forme d'oxyde) et le dioxyde de soufre, étaient utilisées comme des auxiliaires technologiques ; et
- III. transmettre les dispositions révisées sur les additifs alimentaires, l'étiquetage (section 8.3 - Pays d'origine et Pays de récolte) et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation.

### **PROJET DE NORME POUR LES CLOUS DE GIROFLE SÉCHÉS (Point 5.1 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

66. Le Nigéria, en sa qualité de président du GTE, a présenté le point de l'ordre du jour, rappelant que le CCSCH4 avait convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour les parties florales séchées - clous de girofle séchés à la CAC42 pour adoption à l'étape 5 et de rétablir un GTE présidé par le Nigéria. Le GTE a examiné : les questions en suspens tenant compte des discussions au CCSCH4, les observations reçues à l'étape 6 (voir CX/SCH 21/5/5 Add.1), ainsi que les questions renvoyées par le CCFL et par le CCMAS. Quatre séries de consultations ont été menées. Cependant, les réponses ont été faibles en raison de la pandémie de COVID-19.
67. Le CCSCH5 a examiné le projet de norme section par section, a apporté des corrections rédactionnelles et aligné le texte sur le modèle standard du SCH ainsi que sur les décisions pertinentes prises dans les points précédents de l'ordre du jour. Le CCSCH5 a approuvé les modifications suivantes :

#### **Titre**

68. Modifier le titre en « Projet de norme pour les parties florales séchées - clous de girofle », conformément à la décision du CCSCH3 selon laquelle les travaux sur les clous de girofle seraient basés sur le concept général de norme de groupe pour les parties florales séchées.

#### **Section 1 Champ d'application**

69. Supprimer la référence aux herbes culinaires en notant que les clous de girofle appartiennent aux épices et préciser que les clous de girofle sont proposés au « reconditionnement » et non au « emballage ». À cet égard, il a été noté que le terme « reconditionnement » devrait être appliqué à tous les projets de normes CCSCH et conformément au modèle de SCH.

#### **Section 2.1 Définition du produit**

70. Utiliser le terme nom « commun » plutôt que nom « générique » et assurer la cohérence avec d'autres textes du SCH ; utiliser le terme « séché » uniquement dans le cas des clous de girofle ; et utiliser les noms valables plutôt que les synonymes tel que proposé par une délégation.

#### **Section 3.2.3 Classification**

71. Indiquer que la section sur la classification était facultative et aligner la section avec le tableau 2 et le tableau 3 en insérant la disposition - « Si le produit est commercialisé comme un produit classé, les dispositions des annexes 1 et 2 s'appliqueront en tant qu'exigences minimales ». Le CCSCH5 a pris note de la soumission qu'en général, les clous de girofle étaient commercialisés comme des produits non classés, mais s'ils sont classés, ils doivent se conformer aux exigences prescrites.

#### **Section 4 Additifs alimentaires**

72. Aligner la disposition relative aux additifs alimentaires sur la recommandation du CCFA (voir le paragraphe 31)

#### **Section 5 Contaminants**

73. Inclure « d'autres textes pertinents du Codex » à la fin de la section 5.1 dans le but d'offrir plus de flexibilité et de s'aligner sur les autres normes du SCH.

#### **Section 8 Étiquetage**

74. Aligner la section 8.3 conformément à la décision prise au titre du paragraphe 34(b)
75. Supprimer les dispositions relatives à « l'identification commerciale – calibrage » et à la « marque d'inspection (facultative) » car elles ne s'appliquaient pas aux clous de girofle ou il n'y avait pas d'informations disponibles pour ces deux exigences.

#### **Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

---

<sup>9</sup> CX/SCH 21/5/5; CRD11 (observations du Kenya, de Tanzanie, de Thaïlande) ; CRD18 (observations de Malaisie) ; CRD19 Rev. (observations de l'UE) ; CRD24 (observations de l'Inde) ; CRD27 (observations du Brésil, du Chili, d'Équateur, d'Argentine, du Paraguay, de Colombie, du Costa Rica, du Pérou, du Venezuela, du Guyana et du Cuba); CRD28 (observations d'Équateur)

76. Réaligner la section 9 pour qu'elle soit cohérente avec le PM, c'est-à-dire « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage », et remplacer le texte « Section 9.2. Plan d'échantillonnage par « À développer ».

#### **Annexe I**

77. Préciser que les paramètres pour « Cendres totales », « Cendres insolubles dans l'acide » et « Huiles volatiles » devraient être exprimés sur la base de matière sèche.

#### **Annexe II**

78. Noter l'explication selon laquelle pour « excréments de mammifères ou/et autres excréments » et « moisissure visible » dans les clous de girofle moulus, il n'y avait pas de méthodes analytiques validées pour la détermination de ces paramètres et, à ce titre, aucune valeur ne devrait leur être attribuée. La mention « Sans objet » (S.O) a été attribuée à ces paramètres.
79. Modifier les unités de mesure pour « excréments de mammifères ou/et autres excréments » en poids en milligrammes (mg) par kilogrammes (kg).
80. Insérer les notes de bas de page manquantes suivantes au tableau 3 pour définir ou expliquer : « Matière étrangère » (Note de bas de page 1) ; « Corps étranger » (Note de bas de page 2) et « Autres excréments » (\*Note de bas de page), et une nouvelle note de bas de page pour expliquer (S.O), c'est-à-dire sans objet.

#### **Conclusion**

81. Le CCSCH5 est convenu de :
- I. transmettre le projet de norme pour les parties florales séchées – clous de girofle à la CAC44 pour adoption à l'étape 8 (Annexe IV) ; et
  - II. transmettre les dispositions révisées sur l'étiquetage (Section 8.3 - Pays d'origine et Pays de récolte) et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation.

#### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN (Point 5.2 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

82. La République islamique d'Iran, en sa qualité de président du GTE, a présenté le point de l'ordre du jour, faisant référence aux progrès accomplis depuis le CCSCH4.
83. Le CCSCH5 a examiné le projet de norme pour le safran section par section et a apporté plusieurs modifications rédactionnelles pour assurer la cohérence avec les autres normes du SCH
84. Le CCSCH5 a fait les propositions et les décisions suivantes :

#### **Titre**

85. Aligner le titre du projet de norme pour qu'il corresponde au champ d'application en incluant le terme séché, c'est-à-dire « Norme pour le safran séché »;

#### **Section 3.2.3 Classification**

86. Aligner la disposition sur les autres normes du SCH en remplaçant « Classe I » par « Extra » et en réattribuant par conséquent des numéros aux grades suivants (Extra, Classe I, Classe II).

#### **Section 6 Hygiène**

87. Modifier le titre de la directive mentionnée au 6.2 des *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG21-1997).

#### **Section 8 Étiquetage**

88. Le CCSCH5 a pris note d'opinions divergentes relatives à la déclaration du pays de récolte :
- Certains membres estimaient que cette disposition devrait être obligatoire compte tenu de la valeur élevée du safran et de sa vulnérabilité à la fraude ; et
  - D'autres membres estimant que la disposition relative au pays de récolte devrait être facultative afin d'assurer la cohérence avec les autres normes du CCSCH.
89. Un membre a proposé que la disposition 8.3 soit réexaminée par le GTE.

#### **Section 8.5 Marque d'inspection (facultative)**

<sup>10</sup> CX/SCH 21/5/6; CX/SCH 21/5/6 Add.1; CRD06 (Méthodes d'analyse), CRD12 (observations du Kenya et de Tanzanie), CRD17 (observations de Thaïlande), CRD18 (observations de Malaisie), CRD19 (observations de l'UE), CRD21 (observations du Maroc), CRD24 (observations de l'Inde), CRD27 (observations du Brésil, du Chili, d'Équateur, d'Argentine, du Paraguay, de Colombie, du Costa Rica, du Pérou, du Venezuela, du Guyana et du Cuba), CRD28 (observations d'Équateur)

90. Supprimer la section relative à la marque d'inspection.

### **Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

91. Aligner les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sur celles prévues dans le CRD6 Rév.  
92. Insérer « 9.2 plan d'échantillonnage à développer » sous cette section.

### **Tableau 1 Caractéristiques chimiques**

93. Le CCSC5 a pris note des différents points de vue sur la force gustative (picrocrocine) et la force colorante (crocine) ;
- i. Afin de garantir la valeur élevée attendue par les clients pour la classe Extra, les valeurs de la picrocrocine et de la crocine pour la classe Extra doivent être établies comme proposé par le GTE, à 80 et 220 respectivement et que la valeur de la crocine n'était que de 20 au-dessus de la Norme ISO et donc la différence était marginale. Il a également été souligné que la pratique commerciale pour la classe Extra du safran exigeait la valeur de crocine à 260.
  - ii. Les exigences pour la picrocrocine et la crocine devraient être entièrement alignées sur la norme ISO actuelle et les pratiques commerciales pour toutes les classes/grades, et qu'une justification scientifique devrait être fournie si la norme adoptait des valeurs supérieures à celles de la norme ISO qui existaient déjà. En outre, le CCSC5 serait en mesure de revoir la norme au cas où l'ISO mettrait à jour ces valeurs.
  - iii. Sur la base du principe d'inclusivité dans l'élaboration de la norme Codex et du fait que la CAC43 avait déjà adopté le projet de norme à l'étape 5, les exigences pour la picrocrocine et la crocine devraient rester les mêmes que celles initialement convenues au CCSC4. Les valeurs ont fourni des exigences minimales, pour la picrocrocine et la crocine à 50 et 120 respectivement, pour tous les modes de présentation sans classification obligatoire de classe/grade. Les acheteurs et les vendeurs ont pu s'entendre sur des produits avec des teneurs plus élevées en picrocrocine et crocine, le cas échéant.
94. Dans un esprit de compromis, il a été proposé d'insérer une classe supplémentaire en tant que « classe/grade III » afin d'aligner les classes plus étroitement sur celles dans les normes ISO et de reclassifier les caractéristiques chimiques. Cependant, il n'y a pas eu de consensus pour suivre le nouveau tableau en raison du manque de temps pour consulter des experts au niveau national.
95. Une délégation a proposé que ND soit remplacé par zéro conformément aux autres normes élaborées par le CCSC5.

### **Tableau 2 Caractéristiques physiques**

96. Le CCSC5 a pris note des différents commentaires et propositions d'amendements au tableau des tolérances, notamment: aligner la matière étrangère et les corps étrangers sur la norme ISO pour les classes extra, classe/grade I et classe/grade II; d'inclure une disposition pour les insectes vivants; fournir des justifications scientifiques sur certaines des valeurs proposées sous les différents paramètres, y compris les fragments d'insectes et les souillures de rongeurs; subdiviser les catégories en filament entier, filament coupé et mode de présentation en poudre avec les valeurs insérées pour chaque sous-catégorie.
97. Il a également été noté que les tableaux I et II nécessitaient des travaux supplémentaires pour clarifier les préoccupations exprimées par les membres. La délégation a suggéré que les lettres "ND" devraient être remplacées par "S.O" ou zéro (0) pour assurer la cohérence avec les autres normes élaborées par le comité.

### **Conclusion**

98. Le CCSC5 convient de :
- I. maintenir le projet de norme pour le safran séché à l'étape 7 et renvoyer, pour examen à l'étape 6, les sections: 3.2.2 (Annexe I et Annexe II); 3.2.3 et Section 8.3 uniquement, en tenant compte des observations faites et/ou soumises au CCSC5; et
  - II. rétablir un GTE, présidé par l'Iran et coprésidé par la Grèce, travaillant en anglais uniquement, pour examiner uniquement les questions en suspens, à savoir les sections « 3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques » Annexe I et Annexe II, "3.2.3 Classification", et "8.3 Pays d'origine et pays de récolte".
  - III. demander à la CAC de prolonger le délai d'achèvement des travaux jusqu'au CCSC6.
99. Le CCSC5 est convenu qu'aucune autre observation ne serait demandée et qu'aucune discussion sur la norme n'aurait lieu à sa prochaine session, à l'exception des sections mises en évidence au paragraphe 98 qui ont été renvoyées à l'étape 6 pour observations et examen plus approfondi lors de sa prochaine session.

**PROJET DE NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ (Point 6.1 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

100. L'Égypte, en sa qualité de président du GTE, a présenté le point de l'ordre du jour, résumant les travaux menés par le GTE et notant que toutes les questions en suspens avaient été résolues.

101. Le CCSCH5 a examiné le projet de norme section par section, a apporté des corrections rédactionnelles et approuvé les sections suivantes auxquelles aucune modification substantielle n'a été apportée, à savoir la section 1 Champ d'application; Section 5 Contaminants; Section 6 Hygiène; Section 7 Poids et mesures.

102. Pour les sections restantes du projet de norme, le CCSCH5 a fait les observations et décisions suivantes :

**Section 2 Définition du produit**

103. Remplacer le terme « nom général » par « terme générique» pour s'aligner sur la pratique en vigueur dans le secteur.

**Section 3.1 Composition**

104. Remplacer « feuilles culinaires séchées » par « basilic séché » afin d'assurer la cohérence entre la section et la définition du produit.

**Section 4 Additifs alimentaires**

105. Aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur le texte normalisé recommandé par le CCFA comme au paragraphe 31.

**Section 8 Étiquetage**

106. Aligner la sous-section 8.2.1 avec la section 2.1 Description du produit en insérant le terme « terme générique». Les mentions suivantes, précédemment contenues dans une note de bas de page, ont été insérées dans le texte de la section, à savoir : « Le terme générique peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées dans le tableau 1. Si un nom commercial est utilisé, le produit doit représenter au moins 80 % des espèces répertoriées pour ce nom commercial ».

107. Modifier la sous-section 8.2.2 en supprimant à la fois le terme « espèce » entre crochets et la note de bas de page indiquant : « D'autres modes de présentation distinctement différents en plus des trois décrits dans cette norme étaient autorisés » en notant que cet aspect était déjà couvert par la section 2.2.1 (puce 4 4).

108. Réviser la section 8.3 pour aligner le texte comme convenu au point 4.1 de l'ordre du jour (voir le paragraphe 34(b)), et supprimer les sections relatives à l'identification commerciale et à la marque d'inspection.

**Section 9.1 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

109. Les méthodes d'analyse révisées fournies par l'Égypte en consultation avec les experts compétents du CCMAS pendant la session ont été approuvées.

**Annexe I**

110. Préciser que les paramètres pour les cendres totales, les cendres insolubles dans l'acide et les huiles volatiles devraient être exprimés sur une base sèche, et a donc apporté les corrections rédactionnelles nécessaires.

111. Réviser les tolérances pour les cendres insolubles dans l'acide pour les modes de présentation « écrasé/frotté/en flocons » et « moulu/en poudre » pour avoir la même valeur, c'est-à-dire 2.

**Annexe II**

112. Réviser les tolérances pour les différents paramètres dans les différents modes de présentation du basilic.

113. Préciser que S.O. utilisé dans une note de bas de page d'un tableau signifie : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et actuellement nous n'avons pas de valeurs. S.O ne fait pas référence à zéro.

114. Inclure le paramètre pour les insectes vivants dans le tableau; et supprimer le paramètre pour les défauts de couleur du tableau,

**Conclusion**

115. Le CCSCH5 convient de:

---

<sup>11</sup> CX/SCH 21/5/7; CX/SCH 21/5/7 Add1 ; CRD13 (observations du Kenya et de Tanzanie) ; CRD18 (observations de Malaisie) ; CRD19 (observations de l'UE) ; CRD24 (Inde) ; CRD27 (observations du Brésil, du Chili, d'Équateur, d'Argentine, du Paraguay, de Colombie, du Costa Rica, du Pérou, du Venezuela, du Guyana et du Cuba); CRD28 (observations d'Équateur);



- i. transmettre le projet de norme pour le basilic séché à la CAC44 pour adoption à l'étape 8 (Annexe V); et
- ii. transmettre les dispositions révisées sur l'étiquetage (section 8.3 - Pays d'origine et Pays de récolte) et les méthodes d'analyse aux comités compétents pour approbation.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS (Point 7.1 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

116. L'Inde, en sa qualité de Président du GTE, a présenté le point de l'ordre du jour, rappelant que le CCSC4 avait accepté de créer un GTE présidé par l'Inde pour reformuler l'avant-projet de norme pour diffusion pour observations à l'étape 3. Le GTE avait mené trois séries de consultations ; cependant, les réponses ont été faibles en raison de la pandémie de COVID-19. Il a été noté que le GTE était parvenu à un consensus sur la plupart des sections ; toutefois, une certaine divergence a été observée dans les observations sur les valeurs des facteurs chimiques et physiques fournies dans les annexes I et II.
117. Le CCSC5 a examiné l'avant-projet de norme section par section et en tenant compte des décisions prises au titre des différents points de l'ordre du jour et a formulé les orientations et recommandations suivantes :

#### **Section 1 Champ d'application**

118. Aligner le champ d'application (éléments de langage) sur le modèle de normes SCH afin d'être cohérent avec le SCH déjà adopté.

#### **Section 2.1 Définition du produit**

119. Inclure dans le Tableau 1 :
- Le piment (y compris Chili ou Ají/Pimentón/Piment fort) dans une rangée distincte différente de celle du paprika et de son nom scientifique *Capsicum annum* L.
  - Inclure des termes génériques alternatifs pour le piment comme Chili ou Ají/Pimentón/Piment fort
  - *Capsicum baccatum* L. sous les noms scientifiques pour le Piment.

120. Supprimer la note de bas de page, c'est-à-dire \* Selon l'indice international des noms végétaux (IPNI) - [www.ipni.org](http://www.ipni.org).

#### **Section 2.2 Modes de présentation**

121. Supprimer « forme » de la sous-section d'en-tête et insérer « floconné » dans le groupe « Écrasé/fissuré/cassé ».
122. Réviser et consolider le texte du paragraphe, qui doit être comme suit :
- « Le piment moulu ou/et le paprika moulu est le produit obtenu en broyant du piment ou du paprika séché entier avec ou sans le placenta, les graines, avec ou sans calice et tige, sans aucune autre matière ajoutée ».

123. Supprimer les exigences qualitatives de couleur pour le piment et le paprika; ainsi que l'exigence de taille de particule pour le produit moulu.

#### **Section 3.2.3 Classification**

124. Aligner la classification sur les normes Codex pour les produits, c'est-à-dire Extra, Classe/Grade I et Classe/Grade II.

#### **Sections 3.3 Classification des "Défectueux" et 3.4 Acceptation des lots**

125. Supprimer ces deux sections conformément à la décision précédente du CCSC.

#### **Sections 4 Additifs alimentaires, 5 Contaminants et 6 Hygiène,**

126. Aligner, le cas échéant, le texte de ces sections sur ceux utilisés dans d'autres normes SCH examinées lors de la session.

#### **Section 8.3 Pays d'origine et de récolte**

---

<sup>12</sup> CX/SCH 21/5/8; CRD03 (Rapport du groupe de travail de la session) ; CRD06 (Typage des méthodes d'analyse) ; CRD07 (Document de travail sur le regroupement, par les États-Unis d'Amérique) ; CRD14 (observations du Pérou, des Philippines, de Tanzanie, de Thaïlande); CRD17 (observations de Thaïlande) ; CRD19 Rév. (observations de l'UE) ; CRD21 (observations du Maroc) ; CRD22 (observations du Brésil) ; CRD24 (observations de l'Inde) ; CRD27 (observations du Brésil, du Chili, d'Équateur, d'Argentine, du Paraguay, de Colombie, du Costa Rica, du Pérou, du Venezuela, du Guyana et du Cuba); CRD30 (avant-projet de norme, Inde)

127. Aligner cette section avec les exigences dans 34(b)

### **Section 8.5 Marque d'inspection (facultative)**

128. Supprimer cette section

### **Annexe I et Annexe II**

129. Réexaminer les valeurs proposées pour les différents paramètres du tableau 2 et du tableau 3, car certaines valeurs pourraient être plus élevées et/ou des paramètres pourraient ne pas être applicables dans certains modes de présentation (du produit).
130. Partager des données, le cas échéant, pour justifier scientifiquement les valeurs proposées.

### **Conclusion**

131. Le CCSCH5 convient de :

- I. Remettre le projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés à l'étape 2/3 pour une nouvelle rédaction ;
- II. Mettre en place un GTE, présidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement, pour reformuler le document en tenant compte des observations soumises lors de la session, pour diffusion pour les observations à l'étape 3 ; et
- III. Demander à la CAC44 d'étendre le délai d'achèvement des travaux à CCSCH6.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MUSCADE SÉCHÉE (Point 8.1 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

132. L'Indonésie, en tant que président du GTE et du GTI, a présenté le point de l'ordre du jour, notant que le GTE a pris en compte les discussions au CCSCH4, les observations reçues à l'étape 3, ainsi que les questions renvoyées par le CCFA, le CCFL et le CCMAS, dans ses travaux. Sur la base des observations reçues en réponse à CX/SCH 21/5/9 Rév, l'Indonésie avait préparé le CRD23 pour discussion par un groupe de travail informel pendant le CCSCH5
133. Le CCSCH5 a examiné le projet de norme tel que modifié par le GTI et contenu dans le CRD4 comme base de discussion, notant que la sous-section sur les critères de qualité avait été approuvée pour suppression par le GTI.
134. Le CCSCH5 a apporté des corrections rédactionnelles, aligné le texte sur le modèle de norme SCH et d'autres projets de normes SCH examinés lors de la session en cours, et a fait les observations et/ou décisions suivantes :

### **Section 1 Champ d'application**

135. Remplacer « graines » à la dernière ligne de la section par « Noix de muscade ».

### **Section 2.2 Modes de présentation**

136. Ne pas remplacer le texte " Entière en coque " par " Graine avec coque " et " Entière décortiquée " par " Graine sans coque " comme cela avait été proposé par un membre, notant que cette question avait été largement débattue par le GTE, le GTI et le CCSCH4.

### **Section 3.2.3. Classification**

137. Insérer « facultative » dans le titre de la section, pour tenir compte des pratiques commerciales existantes
138. Réviser la deuxième disposition de cette section comme suit: « Lorsque la noix de muscade séchée est commercialisée comme classée, les caractéristiques chimiques et physiques des annexes I et II s'appliquent en tant qu'exigences minimales », notant qu'il n'y avait pas d'exigences de qualité pour les différentes classes de l'annexe II.

### **Section 5 Contaminants**

139. Faire référence au « *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et à d'autres textes pertinents du Codex ».

---

<sup>13</sup> CX/SCH 21/5/9 Rév; CX/SCH 21/5/9 Add.1 (observations du Chili, du Costa Rica, de Colombie, du Cuba, de l'Inde, d'Iraq, du Japon, du Panama, du Sri Lanka, de Syrie, d'Ouganda, et des États-Unis d'Amérique) ; CRD04 (Rapport du groupe de travail de la session sur l'avant-projet de norme pour la muscade séchée), CRD15 (observations du Kenya, de Tanzanie et de Thaïlande), CRD17 (observations de Thaïlande), CRD18 (Malaisie), CRD19 (observations de l'UE), CRD23 (observations d'Indonésie), CRD24 (observations de l'Inde), CRD25 (observations d'Arabie saoudite) et CRD27 (observations du Brésil, du Chili, d'Équateur, d'Argentine, du Paraguay, de Colombie, du Costa Rica, du Pérou, du Venezuela, du Guyane et du Cuba)

## Section 6 Hygiène des aliments

140. Aligner le titre de la section sur le Manuel de procédure, c'est-à-dire supprimer « Aliments »; insérer « Épices et herbes culinaires séchées » afin d'associer l'annexe III à son titre approprié ; et fournir correctement le numéro de référence du Code d'usages associé, c'est-à-dire (CXC 75-2015), (voir la sous-section 6.1).

### Section 8.3 Pays d'origine et Pays de récolte

141. Aligner le texte comme convenu au titre du point 4.1 de l'ordre du jour (voir le paragraphe 34(b))

### Section 8.4 Identification commerciale

142. Supprimer la section 8.4.1 car il n'y avait pas de paramètres relatifs aux classes.

### Annexe I

143. Les points de vue suivants ont été observés :

- La teneur en huiles volatiles était très variable, en fonction de l'endroit où les noix de muscade avaient été cultivées, de l'âge de l'arbre, de l'expérience des producteurs et du degré de maturation des graines donc différentes gammes de valeurs pour muscade entière, cassée et muscade moulue/en poudre ont été proposées ;
- Les exigences pour les huiles volatiles étaient « minimales » et les plages de valeurs n'étaient pas nécessaires puisqu'elles étaient incluses; et
- L'oxyde de calcium n'a pas été utilisé pour la muscade; donc le paramètre doit être supprimé.

144. Le CCSC5 est convenu de :

- remplacer l'unité de mesure de la teneur en huiles volatiles par « mL/100g (min) » ;
- insérer des plages de valeurs pour la muscade entière, concassée et moulue/en poudre, respectivement de 3,5 à 11 %, de 3,0 à 11 % et de 2,5 à 11 % ; et
- mettre les valeurs proposées pour la « teneur en huiles volatiles » et le paramètre pour « le calcium sous forme d'oxyde de calcium » entre crochets.

### Annexe II

145. Réviser le paramètre "Moisissure visible" comme "Moisissure visible/Souillure/Infestation d'insectes".
146. Retenir les paramètres pour "Moisissure visible/ Souillure/Infestation d'insectes" et "Fragments d'insectes" en crochets.

### Annexe III

147. Soumettre pour approbation la méthode d'analyse en observant que les années associées aux numéros de référence des méthodes doivent être supprimées, en observant que la note de bas de page indiquant "La dernière édition ou version des méthodes approuvées devrait être utilisée"
148. Un membre a suggéré d'inclure des dispositions telles que "myristicine et méthoxysafrole" car la muscade contenait ces substances, qui pourraient avoir des effets néfastes sur la santé.

### Conclusion

149. Le CCSC5 convient de :
- I. transmettre l'avant-projet de norme pour les graines séchées – noix de muscade à la CAC44 pour adoption à l'étape 5 (Annexe VI) et prolonger le délai d'achèvement jusqu'au CCSC6 ;
  - II. transmettre les dispositions sur les additifs alimentaires, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation; et
  - III. rétablir un GTE, présidé par l'Indonésie et coprésidé par l'Inde, travaillant en anglais, pour examiner ces paramètres ou valeurs entre crochets, en tenant compte des observations soumises à l'étape 6 ainsi que des discussions lors de la session en cours.

## PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX (RÉPONSES AUX DOCUMENTS CL 2017/67 et CL 2019/100-SCH)<sup>14</sup> (Point 9 de l'ordre du jour)

### 9.1 Rapport du groupe de travail de la session sur les priorités et les normes de groupe

<sup>14</sup> CRD02 (Rapport du groupe de travail de la session) ; CRD05 (observations d'Iran) ; CRD08 (observations des États-Unis d'Amérique) ; CRD16 (Thaïlande) ; CRD28 (observations d'Équateur) ; CRD31 (observations du Royaume-Uni)

150. La délégation des États-Unis d'Amérique, présidente du groupe de travail de la session sur les priorités et la présentation des normes, a présenté son rapport (CRD2) mettant en évidence les recommandations.
151. Le CCSC4 a pris note du défi de la non-disponibilité des données commerciales pour certaines épices individuelles et du fait que dans le commerce, les épices sont regroupées sans aucune distinction entre elles. Les trois recommandations suivantes ont été examinées.

*Recommandation 1 : Soumission de trois nouvelles propositions de travail auprès de la Commission*

152. Le CCSC5 a approuvé la recommandation avec les amendements suivants au document :
- Dans le cas des documents de projet pour la petite cardamome et le curcuma, aligner la pertinence des nouveaux travaux proposés sur le Plan stratégique du Codex 2020-2025 ;
  - Dans le cas du document de projet sur la norme de groupe pour les épices dérivées de fruits secs et de baies, fournir une indication qualitative du calendrier proposé pour l'achèvement des travaux.
153. Un membre a exprimé son soutien au fait que le travail du CCSC soit entrepris sur la base du regroupement, notant que les épices et les herbes culinaires qui ne rentrent pas dans les groupes pourraient être élaborées en tant que normes individuelles et autonomes.
154. Sans s'opposer au fait que les travaux du CCSC sont entrepris sur la base du regroupement, un autre membre a fait remarquer que les épices et herbes culinaires qui ne rentrent pas dans les groupes ou qui relèvent de dénominations différentes selon les régions pourraient être exclus du champ d'application de la norme pour les épices dérivées de fruits secs et de baies.
155. L'Iran a attiré l'attention du CCSC5 sur son document de projet (CRD5) sur le curcuma, et qu'il n'avait pas été pris en compte lors du groupe de travail de session. Le président du groupe de travail de session a confirmé que le document était presque identique à la proposition de l'Inde et qu'il avait été omis par inadvertance du rapport du groupe de travail de session. Cependant, le rapport sera révisé pour en tenir compte.

*Recommandation 2 : Fusion de nouveaux travaux pour la petite cardamome avec des travaux sur la norme de groupe*

156. Le CCSC5 n'a pas approuvé la proposition et a convenu que les travaux devraient se poursuivre en parallèle et seraient fusionnés à l'avenir. Tous les travaux suivront le format des normes de groupe.

*Recommandation 3 : Mise à jour des documents de projet pour de nouveaux travaux*

157. Il a été noté que le document de projet avait déjà été mis à jour avec des informations appropriées.

**Conclusion**

158. Le CCSC5 est convenu de :
- I. Soumettre pour approbation par la CAC44 les propositions de nouveaux travaux pour : la petite cardamome, le curcuma et la norme du groupe pour les épices dérivées de fruits secs et de baies,.
  - II. Constituer les GTE suivants, sous réserve de l'approbation de nouveaux travaux, afin de rédiger les projets de normes proposés pour diffusion pour observations à l'étape 3 et pour examen à sa prochaine session.
    - a. Un GTE pour rédiger un projet de norme pour la petite cardamome (Annexe VII), présidé par l'Inde et coprésidé par l'Iran et travaillant en anglais uniquement.
    - b. Un GTE pour rédiger un projet de norme pour le curcuma (Annexe VIII), présidé par l'Iran et coprésidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement.
    - c. Un GTE pour commencer le travail pour rédiger une norme de groupe pour les épices sous forme de fruits secs et de baies en se concentrant sur les quatre épices suivantes – piment de la Jamaïque, baie de genièvre, anis étoilé et vanille (Annexe IX), présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement.
    - d. Les GTE soumettront leurs rapports au moins trois mois avant le CCSC6.
  - III. Demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire demandant des propositions de nouveaux travaux pour examen au CCSC6.

**9.2 Mise à jour du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires<sup>15</sup>**

<sup>15</sup> CRD2 (Rapport du groupe de travail de la session; CRD07 Rév (observations de l'Inde et des États-Unis d'Amérique); CRD27 (observations du Brésil, du Chili, d'Équateur, d'Argentine, du Paraguay, de Colombie, du Costa Rica, du Pérou, du Venezuela, du Guyana et du Cuba)

159. Le CCSCCH5 a approuvé la recommandation du groupe de travail de la session sur les priorités, la mise en page standard et les normes de groupe dans CRD02 de faire réviser la mise en page du modèle par un petit groupe de travail de délégations ; et est convenu de créer un petit groupe de travail présidé par les États-Unis d'Amérique, assisté par le Brésil, l'Inde, la République islamique d'Iran, le Ghana et le Royaume-Uni.
160. La tâche du groupe de travail serait de réviser le modèle de mise en page standard dans le document (dans le document SCH/5 INF/01) en tenant compte des discussions tenues au CCSCCH5 et de faire des recommandations au CCSCCH6 sur d'éventuelles modifications.
161. Le secrétariat du Codex a informé la réunion que des travaux visant à assurer la cohérence des terminologies dans les versions française et espagnole du modèle seront bientôt entrepris.

**QUESTIONS DIVERSES (Point 10 de l'ordre du jour)**

162. Aucune question n'a été abordée au titre de ce point de l'ordre du jour car le temps n'a pas permis d'avoir une présentation de l'ISO<sup>16</sup>.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)**

163. Le CCSCCH5 a noté que le CCSCCH6 est provisoirement programmé pour se tenir dans environ 18 mois sous réserve de confirmation par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

---

<sup>16</sup> CX/SCH/5 INF/02

## ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE**

Dr M R Sudharshan  
(Ancien Directeur (Recherche) Conseil des épices de l'Inde)  
Ministère du Commerce et de l'Industrie - Gouvernement de l'Inde  
Karnataka, Inde

**CHAIR'S ASSISTANTS - ASSISTANTS DU PRÉSIDENT - ASISTENTES DEL PRESIDENTE**

Mme Bijumol K K  
Chimiste principal  
Conseil des épices de l'Inde  
Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde  
Mumbai-400710, Inde

M. Venugopal G  
Scientifique  
Conseil des épices (Laboratoire d'évaluation qualité)  
Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde  
Kolkata - 700 001, Inde

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS  
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES  
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

**ARGENTINA - ARGENTINE**

M. Federico Aguirre  
Técnico  
SENASA

Mme Natalia Delgreco  
Técnico  
INAL

Mme Lelia Palma  
Punto Focal del Codex  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
CABA

Dra Rita Yanina Rasente  
Analista  
INAL – ANMAT

Mme Silvia Santos  
Coordinadora General de Frutas, Hortalizas y  
Aromáticas  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria  
SENASA

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Mme Danielle Davis  
Directrice adjointe, Point de contact du Codex  
Ministère de l'agriculture, de l'eau et de l'environnement  
Canberra, ACT

Mme Anu Edirisuriya  
Agent chargé de projets  
Ministère de l'agriculture, de l'eau et de l'environnement  
Canberra, ACT

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Mme Bettina Brandtner  
Point de contact  
Ministère des régions agricoles et du tourisme  
Vienne

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

Mme Carine Gorrebeeck  
Experte réglementaire  
SPF Santé publique.  
Bruxelles

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

M. Andre Bispo Oliveira  
Inspecteur fédéral  
Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de  
l'approvisionnement alimentaire - MAPA  
Brésil

Dr Guilherme Antonio Costa Junior  
Président de la Commission du Codex Alimentarius  
Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de  
l'alimentation

**CANADA - CANADÁ**

Mme Alison Wereley  
Analyste principal des politiques  
Direction générale des affaires internationales, Agence  
canadienne d'inspection des aliments  
Ottawa

Mme Irina Frenkel  
Responsable des politiques et des programmes  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
Ottawa

Mme Simmer Randhawa  
Responsable adjointe, Politiques et programmes  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
Guelph

Mme Amelie Vega  
Agent chargé de programme international - Codex  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
Ottawa

**CHILE - CHILI**

Mme Karen Baracatt  
Asesor Técnico  
Ministerio de Agricultura  
Santiago

M. Fernando Arancibia  
Consultor Técnico  
Sector Privado  
Santiago

M. Mauricio Donders  
Académico  
Universidad Tecnológica Metropolitana, UTEM  
Santiago

Mme Constanza Miranda  
Asesor Técnico  
Ministerio de Agricultura  
Santiago

Mme Ligia Morend  
Profesional del Departamento de Agricultura Orgánica  
Ministerio de Agricultura  
Santiago

Mme Ximena Sepulveda  
Asesor  
Sabor con Sentido, Privado  
Santiago

M. Diego Varela  
Coordinador Asuntos Internacionales.  
Ministerio de Agricultura.  
Santiago

**CHINA - CHINE**

Mme Hao Ding  
Assistante de recherche  
Centre national chinois pour la sécurité alimentaire et  
l'évaluation des risques  
Pékin

Mme Hanyang Lyu  
Assistante de recherche  
Centre national chinois pour la sécurité alimentaire et  
l'évaluation des risques  
Pékin

M. Lijun Sun  
Chercheur principal  
Fédération chinoise des coopératives  
d'approvisionnement et de commercialisation Nanjing  
Institut pour l'utilisation complète des plantes sauvages

Mme Jing Tian  
Chercheuse  
Centre national chinois pour la sécurité alimentaire et  
l'évaluation des risques  
Pékin

Mme Jiaqi Wang  
Assistante de recherche  
Centre national chinois pour la sécurité alimentaire et  
l'évaluation des risques  
Pékin

Mme Jun Wang  
Chercheuse  
Centre national chinois pour la sécurité alimentaire et  
l'évaluation des risques  
Pékin

Mme Jing Zhang  
Assistante de recherche  
Centre national chinois pour la sécurité alimentaire et  
l'évaluation des risques  
Pékin

M. Jianbo Zhang  
Chercheur  
Centre national chinois pour la sécurité alimentaire et  
l'évaluation des risques  
Pékin

**COLOMBIA - COLOMBIE**

Ing Lilian Areliz Sanchez Mesa  
Profesional especializada  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Bogotá

Ing Blanca Cristina Olarte Pinilla  
Profesional especializada  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Bogotá

**COSTA RICA**

Mme Melina Flores Rodríguez  
Asesor Codex  
Ministerio de Economía Industria y Comercio  
Tibás

Mme Amanda Lasso Cruz  
Asesor Codex  
Ministerio de Economía Industria y Comercio  
San José

**CROATIA - CROATIE - CROACIA**

M. Saša Paprika  
Chef de Service  
Ministère de l'Agriculture  
Zagreb

Mme Anita Štefanac  
 Chef de Service  
 Ministère de l'Agriculture  
 Zagreb

#### **CUBA**

Ing. Mariana Pérez Periche  
 Jefa  
 Departamento Independiente de Gestión de Calidad  
 Ministerio de la Agricultura. Minag

Ing. Martha Beltrán Morales  
 Presidenta del Comité de Especies y Hierbas culinarias  
 en Cuba  
 Minag

M. Jorge Félix Medina Pérez  
 Secretario Comité Nacional del Codex Cuba  
 Oficina Nacional de Normalización  
 La Habana

#### **CZECH REPUBLIC – RÉPUBLIQUE TCHÈQUE – CHECA, REPÚBLICA**

Mme Marketa Zelenkova  
 Expert national  
 Ministère de l'agriculture de la République tchèque  
 Prague 1

Mme Paulina Strecanska  
 Expert national  
 Ministère de l'agriculture de la République tchèque  
 Prague 1

#### **ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mme María De Lourdes Alvear  
 Analista de Relaciones Internacionales  
 Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG  
 Quito

M. Rommel Aníbal Herrera  
 Coordinador General de Inocuidad de Alimentos  
 Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosaria-  
 AGROCALIDAD  
 Quito

M. Israel Vaca Jiménez  
 Analista de certificación de producción primaria y  
 buenas prácticas  
 Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG  
 Quito

Mme Daniela Vivero  
 Analista de certificación de producción primaria y  
 buenas prácticas  
 Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG  
 Quito

#### **EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Ing Ahmed Mohammed Elhelw  
 Point de contact du Codex pour l'Égypte  
 Organisation égyptienne pour la normalisation et la  
 qualité (EOS)  
 Le Caire

Prof Ibrahim Mohamed Ahmed Haridy  
 Chercheur en chef émérite (Prof)  
 Institut de recherche en horticulture  
 Centre de recherche agricole  
 Gizeh

Dr Fathi Mahrous Shaarawy  
 PDG Greatco Aromatics  
 Greatco Aromatics  
 Gizeh

Dr Tamer Abdelhay Mohamed  
 Chimiste Laboratoires centraux de santé  
 Ministère de la santé et de la population  
 Le Caire

Dr Shaimaa Kamel  
 Chef de production  
 Royal Herbs  
 Gizeh

Ing Gehad Gaber  
 Spécialiste technique  
 Chambre des industries alimentaires  
 Le Caire

#### **ESTONIA - ESTONIE**

Mme Evelin Kivima  
 Spécialiste en chef  
 Ministère des affaires rurales  
 Tallinn

Mme Svetlana Jankovenko  
 Conseillère  
 Ministère des affaires rurales  
 Tallinn

#### **EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÃO EUROPEA**

M. Risto Holma  
 Administrateur principal  
 Commission européenne  
 Bruxelles

#### **FRANCE - FRANCIA**

M. Gilles Morini  
 Chargé de mission  
 Ministère de l'économie et des finances

M. Nicolas Cocolo  
 Responsable du domaine scientifique Arômes, Epices,  
 Huiles essentielles  
 DGCCRF / Service Commun des Laboratoires  
 Marseille

Mme Louise Dangy  
 Point de contact national  
 SGAE  
 Paris

#### **GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

M. Walther Quasigroch  
 Administrateur  
 Ministère fédéral de l'alimentation et de l'agriculture  
 Bonn

#### **GHANA**

Dr Joris Gerald Niiante Amisah  
 Maître de conférences  
 Université du Ghana  
 Accra

#### **GREECE - GRÈCE - GRECIA**

Prof Stella Kokkini  
 Professeur de botanique systématique et géobotanique  
 Université Aristote de Thessalonique  
 Thessalonique



Mme Dimitra Papadimitriou  
 Chef de l'unité de la nutrition et des normes  
 alimentaires  
 Autorité alimentaire hellénique (EFET)  
 Athènes

Prof Petros Tarantilis  
 Professor on Instrumental Chemical Analysis of Natural  
 Products  
 Agricultural University of Athens  
 Athènes

#### **GUYANA**

Mme Tandeka Barton  
 Agent analytique principal  
 Analyste gouvernemental - Ministère de l'alimentation  
 et des médicaments

#### **HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**

Mme Ágnes Bart  
 Expert qualité  
 Ministère de l'Agriculture  
 Budapest

Mme Tímea Dóró  
 Coordinatrice  
 Ministère de l'Agriculture  
 Budapest

#### **INDIA - INDE**

M. D Sathiyam  
 Secretary  
 Conseil des épices de l'Inde  
 Cochin Kerala

M. Gopi Chilukuri  
 Directeur principal - Développement de produits  
 ITC Limited (Service de l'alimentation)

Mme Priyamvada Nilayangod  
 Assistante technique, WSO  
 Forum des exportateurs d'épices en Inde

Dr V Srilatha  
 Professeur associé et directeur d'université, S.V.  
 Université agricole

M. Wasi Asghar  
 Directeur adjoint  
 Conseil d'inspection des exportations

M. Kannan B  
 Responsable adjoint  
 ITC Limited (Service de l'alimentation)  
 Bangalore

Dr Sarita Bhalla  
 Consultante, DPPQ&S  
 Département de l'agriculture, de la coopération et du  
 bien-être des agriculteurs

Mme Srilatha C.m.  
 Scientifique C  
 Conseil des épices de l'Inde, (Ministère du Commerce  
 et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde)

Mme Arkalina Dwibedi  
 Agent technique  
 Autorité indienne de la sécurité et des normes  
 alimentaires  
 New Delhi

Dr Femina Femina  
 Directeur adjoint  
 Direction du développement de la noix d'arec et des  
 épices, Ministère de l'agriculture et du bien-être des  
 agriculteurs

M. Rijo Johny  
 Scientifique B, Laboratoire d'évaluation de la qualité,  
 Conseil des épices  
 Mumbai

M. Harish Kumar RK  
 Directeur adjoint (Technique)  
 Autorité indienne de la sécurité et des normes  
 alimentaires  
 New Delhi

Dr Krishna Kant  
 Scientifique principal  
 ICAR, Centre national de recherche sur les épices à  
 graines

M. Perumal Karthikeyan  
 Directeur suppléant  
 Autorité indienne de la sécurité et des normes  
 alimentaires  
 New Delhi

Dr N K Leela  
 Scientifique principale  
 ICAR- Institut indien de recherche sur les épices

M. Ramalingam M.S  
 Directeur suppléant  
 Conseil des épices  
 Ministère du Commerce et de l'Industrie Gouvernement  
 de l'Inde  
 Gangtok, Sikkim

Dr B K Mishra  
 Scientifique principal,  
 ICAR, Centre national de recherche sur les épices à  
 graines

Mme Sakshee Pipliyal  
 Directrice adjointe (Technique)  
 Autorité indienne de la sécurité et des normes  
 alimentaires  
 New Delhi

Dr Anand R  
 Scientifique, Laboratoire d'évaluation de la qualité,  
 Conseil des épices  
 Tamil Nadu

Dr J S Remya  
 Assistant technique principal  
 Direction du développement de la noix d'arec et des  
 épices  
 Ministère de l'agriculture et du bien-être des  
 agriculteurs  
 Gouvernement de l'Inde

Dr P.g. Shah  
 Analyste des résidus  
 Université agricole Anand  
 Anand

Mme Parul Singh  
 Secrétaire suppléant  
 Ministère du Commerce et de l'Industrie,  
 Gouvernement de l'Inde

Dr Dinesh Singh Bisht  
Scientifique C, Laboratoire d'évaluation de la qualité,  
Conseil des épices  
Mumbai

Dr V Srinivasan  
Scientifique principal  
Institut indien de recherche sur les épices, Kozhikode  
Kozhikode (Calicut)

Dr Ravi Bihari Srivastava  
Président, Groupe scientifique sur les épices et herbes  
culinaires, FSSAI et Membre du Comité scientifique,  
FSSAI  
Ministère de la Défense (MOD), Gouvernement de  
l'Inde

Dr Sharad Srivastava  
Scientifique principal supérieur  
CSIR- Institut national de recherche botanique

Dr Subbraj T  
Scientifique B  
Conseil des épices  
Guntur

Dr PS Sreekantan Thampi  
Conseiller  
Organisation mondiale des épices  
Cochin

N. Priyamvada  
Assistante technique  
Organisation mondiale des épices  
Cochin

M. Zavier T. V  
Scientifique A  
Conseil des épices (Laboratoire d'évaluation de la  
qualité)  
Ministère du Commerce et de l'Industrie,  
Gouvernement de l'Inde)  
Tiruvallur-Gummidipoondi  
Chennai-601 201

#### **INDONESIA - INDONÉSIE**

Mme Yusmita Siti Hajar Farida  
Analyste de coopération  
Ministère du Commerce  
DKI Jakarta

Prof Purwiyatno Hariyadi  
Vice-président de la Commission du Codex  
Alimentarius  
Université agricole de Bogor (IPB)  
Bogor

M. Singgih Harjanto  
Secrétariat du Point de contact du Codex d'Indonésie  
Agence nationale de normalisation d'Indonésie  
Jakarta

M. Harmoko Harmoko  
Analyste de laboratoire  
Ministère du Commerce  
Jakarta

M. Apriyanto Dwi Nugroho  
Coordinateur de la Division chargée de la sécurité des  
aliments frais  
Agence pour la sécurité alimentaire, Ministère de  
l'Agriculture  
Jakarta

Dr Oti Rostiana  
Chercheur principal  
Institut indonésien de recherche sur les épices et les  
cultures médicinales  
Agence indonésienne pour la recherche et le  
développement agricoles  
Ministère de l'Agriculture  
Bogor

Prof Joni Munarso  
Professeur de recherche  
Centre indonésien de recherche et de développement  
post-récolte agricole  
Agence indonésienne pour la recherche et le  
développement agricoles  
Ministère de l'Agriculture  
Bogor

Mme Ita Munardini  
Coordinateur de la Division de la normalisation de la  
qualité et du développement des affaires  
Direction générale des plantations, Ministère de  
l'Agriculture  
Jakarta

Mme Sulistiyorini Sulistiyorini  
Agent technique : Analyste de la sécurité alimentaire  
dans la division de la sécurité des aliments frais  
Agence pour la sécurité alimentaire, Ministère de  
l'Agriculture  
Jakarta

Mme Windri Widyaningsih  
Secrétariat du Point de contact du Codex d'Indonésie  
Agence nationale de normalisation d'Indonésie  
Jakarta

#### **IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') – IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Dr Farahnaz Gillasi Moud  
Directeur général  
Institut des normes et de la recherche industrielle d'Iran  
(ISIRI)

Mme Leila Zinatbakhsh  
Secrétaire, N.C.C. d'Iran, Chef du groupe de  
coopération sur les normes Codex  
Institut des normes et de la recherche industrielle d'Iran  
(ISIRI)  
Téhéran

Mme Arasteh Alimardani  
Membre Comité national du CCSCH  
Novin

Mme Samaneh Eghtedari  
Membre Comité national du CCSCH  
Institut des normes et de recherche industrielle d'Iran  
Téhéran

Dr Fakhrisadat Hosseini  
Professeur assistant.  
Université d'Alzahra, Faculté des sciences biologiques

Mme Marzieh Mokhber  
member du CCSCH  
Université d'Iran  
Téhéran

**IRELAND - IRLANDE - IRLANDA**

M. Paul Martin  
Inspecteur agricole  
Département de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la  
Marine (DAFM)

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

M. Ciro Impagnatiello  
Agent principal  
Ministère des politiques agricoles, alimentaires et  
forestières  
Rome

M. Giulio Cardini  
Agent principal  
Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del  
Turismo  
Rome

**JAMAICA - JAMAÏQUE**

M. Damian Rowe  
Agent principal chargé de la quarantaine végétale/point  
d'information SPS  
Ministère de l'Agriculture

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Dr Yoshihiro Chuda  
Directeur suppléant  
Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche  
Tokyo

M. Tadashi Ebihara  
Conseiller du Comité technique chargé du Codex  
All Nippon Spice Association

Mme Asuka Horigome  
Responsable scientifique  
Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche  
Tokyo

M. Masakazu Kawashima  
Directeur suppléant  
Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche  
Tokyo

M. Hisato Kobayashi  
Conseiller du Comité technique chargé du Codex  
All Nippon Spice Association

M. Masanori Natsuka  
Chef de service  
Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche  
Tokyo

Mme Aya Orito-nozawa  
Directrice associée  
Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche  
Tokyo

**KENYA**

Mme Josephine Simiyu  
Directrice suppléante  
Autorité chargée de l'agriculture et de l'alimentation  
Nairobi

M. George Kiminza  
Agent responsable des normes alimentaires  
Bureau de normalisation du Kenya  
Nairobi

Mme Maryann Kindiki  
Directeur, Point de contact national du Codex  
Bureau de normalisation du Kenya  
Nairobi

Mme Naomi Mariach  
Agent principal chargé des normes  
Bureau de normalisation du Kenya  
Nairobi

M. Edmond Momanyi  
Analyste de laboratoire  
Service d'inspection phytosanitaire du Kenya  
Nairobi

Mme Lucy Muthoni Namu  
Chimiste analytique principal supérieur  
Service d'inspection phytosanitaire du Kenya  
Nairobi

Mme Esther Ngari  
Directrice - Élaboration de normes et commerce  
international  
Bureau de normalisation du Kenya  
Nairobi

**LATVIA - LETTONIE - LETONIA**

Mme Iveta Veinberga  
Experte  
Ministère de l'Agriculture  
Riga

**LEBANON - LIBAN - LÍBANO**

Mme Mariam Eid  
Vice-président de la Commission du Codex  
Alimentarius  
Codex

**LITHUANIA - LITUANIE - LITUANIA**

Mme Akvile Sapronaitė  
Spécialiste principale  
Service alimentaire et vétérinaire de l'État  
Vilnius

**MADAGASCAR**

Mme Henintsoa Harizafy  
Secrétariat Comité National du Codex  
Ministère de l'Industrie du Commerce et de l'Artisanat  
Antananarivo

Mme Lantomalala Raharinosy  
Point de contact du Codex  
Ministère de l'Industrie du Commerce et de l'Artisanat  
Antananarivo

**MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

M. Mohd Azhar Abdul Aziz  
Directeur suppléant  
Division de la sécurité et de la qualité des aliments  
Ministère de la Santé Malaisie  
Putrajaya

Mme Hamanyza Ab Halim  
Directrice adjointe principale supérieure  
Ministère de la Santé Malaisie  
Putrajaya

Mme Nurul Emilia Abd Karim  
Directrice adjointe  
Ministère de la Santé Malaisie  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Mme Zawayah Sharif  
Directrice adjointe principale supérieure  
Ministère de la Santé Malaisie  
Putrajaya

### **MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mme Tania Daniela Fosado Soriano  
Punto de Contacto Codex  
Secretaría de Economía  
CDMX

Mme Estephanie Paniagua  
Coordinador Técnico  
CANAINCA

### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

M. Hafidi Abdelkrim  
Délégué Régional  
MOROCCO FOODEX  
Casablanca

M. Zouaoui Ahmed  
Chef de Service Alimentaire  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques(LOARC)  
Casablanca

M. Brahim Dribi Alaoui  
Technicien à la Section Café et Epices  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques(LOARC)  
Casablanca

Dr Kaoutar Elfazazi  
Chercheur scientifique  
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)  
RABAT

Mme Khadija Haddad  
Chef de service du Contrôle des Produits Végétaux et  
d'Origine Végétale  
ONSSA  
RABAT

M. Rachid Kajja  
Cadre Technique Supérieur  
Morocco Foodex  
Beni Mellal

Mme Kadiri Khadija  
Chef de Service de la Normalisation et du Codex  
Alimentarius  
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

Mme Wafaa Massad  
Qualité.M  
Association Interprofessionnelle Marocaine des  
Exportateurs et Importateurs, des Céréales, de  
Légumineuses et d'Épices (AIMEXICLE)  
Casablanca

Ing Bouchra Messaoudi  
Cadre au Service de la Normalisation et Codex  
Alimentarius  
Office National de la Sécurité Sanitaire des produits  
alimentaires  
Rabat

M. Younes Noutfia  
Chercheur scientifique  
Institut national de recherche agronomique (INRA  
Morocco)  
Rabat

M. Amine Souilmi  
Chef de service des Accords Internationaux à la DAAJ  
Direction des Affaires Administratives et Juridiques  
Casablanca

M. Stitou Mohamed  
Chef de Service des Affaires Juridiques  
Direction des Affaires Administratives et Juridiques  
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du  
Développement Rural et des Eaux et Forêts  
Rabat

### **NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Mme Louke Koopmans  
Responsable de compte sectoriel Graines,  
légumineuses et oléagineux et ingrédients naturels  
Ministère des affaires économiques et de la politique  
climatique  
La Haye

### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Mme Mopelola Olubunmi Akeju  
Directrice  
Commission fédérale chargée de la concurrence et de  
la protection des consommateurs  
Abuja

M. Olugbemiga John Atanda  
Directeur suppléant  
Ministère fédéral de la Santé  
Abuja

M. Babajide Emmanuel Jamodu  
Agent principal chargé des normes  
Organisation de normalisation du Nigéria  
Abuja

Dr Nkechi Osondu Mba  
Directeur suppléant  
Commission fédérale chargée de la concurrence et de  
la protection des consommateurs  
Abuja

Mme Philomina Ngozi Nwobosi  
Directrice scientifique adjointe  
Ministère fédéral de la Santé  
Abuja

Mme Fyne Joy Uwemedimo-okita  
Agent principal (Normes)  
Organisation de normalisation du Nigéria (SON)  
Abuja

### **PARAGUAY**

Mme Maria Ines Ibarra Colman  
Point de contact du Codex  
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y  
Metrología - INTN Paraguay  
Asunción

Mme Marizela López Cattebeke  
Técnica  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
Asunción

Ing Leticia Soria Caceres  
 Coordinadora del Comité de Frutas y Hortalizas  
 Frescas  
 Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de  
 Semilla - SENAVE  
 Asunción

Mme María Laura Vera  
 Técnica  
 SENAVE  
 Asunción

Prof Zuny Mabel Zarza De Riquelme  
 Técnica  
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
 Asunción

#### **PERU - PÉROU - PERÚ**

M. Luis Andres Reymundo Meneses  
 Especialista en Inocuidad Agroalimentaria -  
 Coordinador Titular de Especies y Hierbas Culinarias –  
 Codex Alimentarius  
 SENASA  
 La Molina

Mme Carmen Verónica Chavez Felix  
 Especialista en Inocuidad Agroalimentaria -  
 Coordinador Titular de la Comisión Técnica sobre  
 especies y hierbas culinarias  
 SENASA  
 La Molina

#### **PHILIPPINES - FILIPINAS**

Mme Joan Marie Alcazar  
 Co-président, SCSCH  
 Administration des aliments et des médicaments

Dr Herminigilda Gabertan  
 Président, SCSCH  
 Chef du centre agricole IV  
 Ministère de l'Agriculture  
 Los Baños, Laguna

Mme Cecilia Mallari  
 Membre, SCSCH  
 Bureau de l'industrie végétale (BPI)

Mme Ma. Queenie Tabur  
 Membre, SCSCH  
 Bureau de l'industrie végétale (BPI)

#### **POLAND - POLOGNE - POLONIA**

Mme Joanna Maryniak - Szpilarska  
 Experte principale  
 Inspection de la qualité agricole et alimentaire  
 Varsovie

#### **PORTUGAL**

Mme Paula Bico  
 Chef de direction  
 Direction générale de l'alimentation et de la médecine  
 vétérinaire (DGAV)  
 Lisbonne

Mme Andreia Alvarez Porto  
 Représentation permanente du Portugal auprès de l'UE

Dr Alexandra Campos  
 Technicien principal  
 Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)  
 Lisboa

Ing Cristina Gardner Marques  
 Senior Technician  
 Direction générale de l'alimentation et de la médecine  
 vétérinaire (DGAV)  
 Lisbonne

Mme Mona Lepadatu  
 Administratrice politique  
 Secrétariat général du Conseil de l'Union européenne  
 Bruxelles

#### **REPUBLIC OF KOREA – RÉPUBLIQUE DE CORÉE – REPÚBLICA DE COREA**

Mme Hae Ju Kang  
 Chercheuse  
 Administration du développement rural Institut national  
 des sciences agricoles

Mme Jooyeon Kim  
 Chercheuse CODEX  
 Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des  
 médicaments

M. Jin-Woo Kim  
 Scientifique de recherche  
 Institut coréen de recherche alimentaire

Dr Chang-Won Park  
 Scientifique de recherche principal  
 Institut coréen de recherche alimentaire

Dr. You-Shin Shim  
 Scientifique de recherche principal  
 Institut coréen de recherche alimentaire

M. Dusup Song  
 Officier scientifique  
 Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des  
 médicaments

Dr Yoye Yu  
 Chercheur CODEX  
 Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des  
 affaires rurales

#### **ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA**

Mme Georgeta Popovici  
 Conseillère  
 Autorité nationale sanitaire vétérinaire et de sécurité  
 alimentaire  
 Bucarest

#### **RUSSIAN FEDERATION – FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA**

Mme Anna Koroleva  
 Consultante  
 Service fédéral de surveillance de la protection des  
 droits des consommateurs et du bien-être humain

#### **SAUDI ARABIA – ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA**

Mme Nada Saeed  
 Spécialiste principale des spécifications et  
 réglementations  
 Autorité saoudienne de l'alimentation et des  
 médicaments  
 Riyad

**SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

Mme Anna Závacká  
Conseillère d'Etat  
Administration vétérinaire et alimentaire d'État de la  
République slovaque  
Bratislava

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Mme Ula Abdelaziz Makkawi Abdelrhman  
Agent principal du contrôle de la qualité et de la  
sécurité alimentaire  
Administration du contrôle de la qualité et du  
développement des exportations  
Ministère fédéral de l'Agriculture

**SYRIAN ARAB REPUBLIC –  
RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE–  
REPÚBLICA ARABE SIRIA**

Ing Reem Rustom  
Chef de service des plantes médicinales et  
aromatiques  
Commission générale de la recherche scientifique et  
agricole  
Damas

Ing Maisaa Abo Alshamat  
Chef du département de normalisation en matière des  
plantes  
Organisation arabe syrienne de normalisation et de  
métrologie  
Damas

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

M. Prateep Arayakittipong  
Agent chargé des normes  
Bureau d'élaboration des normes (ACFS)  
Ministère de l'agriculture et des coopératives

Mme Chutiwan Jatupornpong  
Agent chargé des normes  
Échelon Professionnel principal (ACFS)  
Ministère de l'agriculture et des coopératives

Mme Oratai Silapanapaporn  
Conseillère auprès de l'ACFS  
Ministère de l'agriculture et des coopératives

Mme Sasiwimon Tabyam  
Experte en phytosanitaire (ACFS)  
Ministère de l'agriculture et des coopératives

Mme Ornsurang Teerawat  
Experte en normes alimentaires  
Ministère de la Santé Publique  
Nonthaburi

Mme Padarane Thamathon  
Chef du groupe de promotion des légumes et des  
champignons  
Ministère de l'agriculture et des coopératives  
Bangkok

Mme Sirida Upanan  
Chef du groupe de promotion des herbes et des épices  
Ministère de l'agriculture et des coopératives  
Bangkok

Mme Kunsiri Viengvisas  
Agent chargé des normes  
Bureau d'élaboration des normes (ACFS)  
Ministère de l'agriculture et des coopératives

**TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

M. Ahmet Gungor  
Ingénieur alimentaire  
Ministère de l'agriculture et des forêts  
ANKARA

M. Recep Ariturk  
Ingénieur alimentaire  
Kutas Group Cooperation  
IZMIR

Mme Nilüfer Dural  
Ingénieur alimentaire  
Ministère de l'agriculture et des forêts  
Ankara

Mme M. Emel Molla  
Chef de service  
Ministère de l'agriculture et des forêts  
Ankara

**UGANDA - OUGANDA**

Dr Moses Matovu  
Scientifique de recherche  
Organisation nationale de recherche agricole  
Kampala

Mme Ruth Awio  
Agent chargé des normes  
Bureau national ougandais de la normalisation  
Kampala

M. Henry Richard Kimera  
Président Directeur Général  
Fiducie d'éducation des consommateurs  
Kampala

M. Edward Kizza  
Agent chargé des normes  
Bureau national ougandais de la normalisation  
Kampala

Mme Hadijah Meeme  
Chercheuse  
Bureau national ougandais de la normalisation  
Kampala

M. Hakim Baligeya Mufumbiro  
Agent principal chargé des normes  
Bureau national ougandais de la normalisation  
Kampala

M. Duncan Mugume  
Agent de surveillance  
Bureau national ougandais de la normalisation  
Kampala

Dr Martin Mutambuka  
Maître des conférences  
Université de Kyambogo

Mme Phiona Namubiru  
Analyste  
Bureau national ougandais de la normalisation  
Kampala

M. Julius Ssemyalo  
Consultant individuel  
Services de conseil  
Kampala

**UNITED KINGDOM –  
ROYAUME-UNI –  
REINO UNIDO**

Mme Michelle Mcquillan  
Chef d'équipe Normes de composition des aliments  
Ministère de l'environnement, de l'alimentation et des  
affaires rurales  
Londres

Mme Sophie Gallagher  
Conseillère en politique alimentaire  
Ministère de l'environnement, de l'alimentation et des  
affaires rurales  
Londres

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA –  
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE –  
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Mme Zena Issa Kilima  
AGENT CHARGÉ DES NORMES  
BUREAU DE NORMALISATION DE TANZANIE  
DAR ES SALAAM

Dr Stephen Nyandoro  
Professeur d'université  
Université de Dar es Salaam  
Dar es Salaam

**UNITED STATES OF AMERICA –  
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE –  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

M. Dorian Lafond  
Coordinateur des normes internationales  
Service de commercialisation agricole  
Washington

Mme Robin Chilton  
Chef  
Division de l'inspection des cultures spéciales  
Fredericksburg

Mme Marie Maratos Bhat  
Analyste des enjeux internationaux  
Ministère de l'Agriculture des États-Unis  
Washington, DC

Mme Heather Selig  
Responsable  
Point de contact du Codex aux États-Unis  
Washington

Mme Mary Stanley  
Membre  
Département de l'agriculture, de la sécurité alimentaire  
et du service d'inspection des États-Unis  
Washington DC

Dr Aparna Tatavarthy  
Microbiologiste  
Administration de l'alimentation et des médicaments  
College Park, MD

Dr Chih-yung Wu  
Spécialiste du commerce international  
Service de l'agriculture extérieure, Ministère de  
l'Agriculture des États-Unis  
Washington, D.C.

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -  
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -  
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Mme Yorselis Moncada  
Directora Adjunta de Normalización  
SENCAMER

Mme Stephanny Peña  
Coordonnatrice des questions relatives au Codex  
SENCAMER

Mme Roxana Abreu  
Responsable des affaires internationales  
SENCAMER

Mme Corina Camacho  
Professional  
SENCAMER

M. Glender Pérez  
Jefe de División  
SENCAMER

**ZIMBABWE**

Mme Notmah Nembaware  
Agent de santé environnementale  
Ministère de la Santé  
Harare

Mme Theotia Nzenza  
Directrice suppléante Salubrité des aliments et santé  
des ports  
Ministère de la Santé  
Harare

Mme Tariro Tamanikwa  
Responsable de la santé des ports  
Ministère de la Santé  
Harare

Mme Margaret Tawodzera  
Responsable de la sécurité alimentaire  
Ministère de la Santé  
Harare

**INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATIONS -  
ORGANISATIONS INTERGOUVERNEMENTALES-  
ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES**

**UNION AFRICAINE (AU)**

M. John Opong-otoo  
Responsable de la sécurité alimentaire  
Bureau interafricain des ressources animales de l'Union  
africaine  
Nairobi

**AGENCE CARIBÉENNE DE LA SANTÉ AGRICOLE  
ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (CAHFSA)**

Mme Juliet Goldsmith  
Spécialiste de la santé des plantes  
Agence caribéenne de la santé agricole et de la  
sécurité alimentaire  
Paramaribo

**COMMUNAUTÉ DE L'AFRIQUE DE L'EST (EAC)**

M. Martin Kimanya  
Expert en normes et SPS  
Secrétariat de l'EAC

**COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE DES ÉTATS DE  
L'AFRIQUE DE L'OUEST (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin  
Conseiller SPS principal  
ECOWAS

M. Ernest Aubee  
Directeur, Agriculture  
ECOWAS

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS -  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON  
GOUVERNEMENTALES -  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO  
GUBERNAMENTALES**

**ALLIANCE COOPÉRATIVE INTERNATIONALE (ICA)**

M. Kazuo Onitake  
Scientifique principal, Département d'assurance qualité  
Alliance coopérative internationale  
Tokyo

**ORGANISATION INTERNATIONALE DES  
ASSOCIATIONS DU COMMERCE DES ÉPICES  
(IOSTA)**

Mme Laura Shumow  
Directrice exécutive  
ASTA  
Washington DC

Mme Jessica Skerritt  
Directrice  
Verto Solutions  
Washington

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE  
NORMALISATION (ISO)**

Dr Navita Yadav  
Scientifique D et membre Secrétaire-FAD 9  
Bureau de normalisation indien  
New Delhi

**SSAFE**

Mme Sarah Barone  
Membre de SSAFE  
SSAFE

M. Brian Hooper  
Membre de SSAFE  
SSAFE

Mme Roxanne Myles  
Membre de SSAFE  
SSAFE

**CONVENTION PHARMACOPÉIALE DES ÉTATS-  
UNIS (USP)**

Mme Kristie Laurvick  
Responsable principale - Normes alimentaires  
USP  
Rockville MD



**FAO**

M. Konda Chavva  
Représentant assistant de la FAO en Inde  
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et  
l'agriculture  
New Delhi

M. Vinay Singh  
Expert en sécurité alimentaire et nutrition au niveau  
national  
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et  
l'agriculture  
New Delhi

**OMS**

Dr Roderico H. Ofri  
Représentant de l'OMS en Inde  
Organisation mondiale de la Santé  
New Delhi

M. Michael Hinsch  
Administrateur du CTF  
Fonds fiduciaire du Codex  
Genève

**HOST COUNTRY SECRETARIAT –  
SECRETARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRÓN**

M. Ramesh Babu Natarajan  
Scientifique C, Conseil des épices et secrétaire chargé  
de l'organisation, CCSC  
Conseil des épices de l'Inde

M. Venugopal G  
Scientifique A, Laboratoire d'évaluation de la qualité  
Conseil des épices

Mme Bijumol K.k.  
Chimiste principale  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et  
de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde

Mme Sudharma K.v  
Chimiste junior  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et  
de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde

M. P M Suresh Kumar  
Directeur  
Conseil des épices de l'Inde, (Ministère du Commerce  
et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde)

Dr A Ranjith  
Scientifique - C  
Conseil des épices de l'Inde  
Cochin

Dr A. B Rema Shree  
Directeur (Recherche)  
Conseil des épices de l'Inde, (Ministère du Commerce  
et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde)

**CODEX SECRETARIAT –  
SECRETARIAT DU CODEX –  
SECRETARÍA DEL CODEX**

M. Tom Heilandt  
Secrétaire  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

Mme Sarah Cahill  
Fonctionnaire principal responsable des normes  
alimentaires  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

Dr Hilde Kruse  
Fonctionnaire principal responsable des normes  
alimentaires  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

M. Patrick Sekitoleko  
Fonctionnaire responsable des normes alimentaires  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

Mme Lingping Zhang  
Fonctionnaire responsable des normes alimentaires  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

Mme Myoengsin Choi  
Fonctionnaire responsable des normes alimentaires  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

M. Goro Maruno  
Fonctionnaire responsable des normes alimentaires  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

M. David Massey  
Conseiller spécial  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

M. Roberto Sciotti  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

M. Giuseppe Di Chiera  
Spécialiste de programmes  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

Mme Jocelyne Farruggia  
Assistante de bureau  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

Mme Ilaria Tarquinio  
Assistante chargée de programmes  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

Mme Florence Martin De Martino  
Clerk  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

M. Peter Di Tommaso  
Documents Clerk  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

Mme Elaine Raher  
Assistante de bureau  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

M. Robert Damiano  
Assistant de bureau  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

M. Benjamin Lomotey  
Office Helper  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Rome

**ANNEXE II**

**PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ  
(Pour adoption à l'étape 8)**

**1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux feuilles/leurs séchées de l'origan, telles que définies à la section 2.1, proposées pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation alimentaire ou pour le reconditionnement si nécessaire. La norme exclut l'origan séché destiné à la transformation industrielle.

**2 DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

L'origan séché est le produit obtenu à partir des feuilles et des sommités fleuries des plantes mentionnées au tableau 1 et traité de manière appropriée, soumis à des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement et le tamisage.

**Tableau 1.** Herbes culinaires séchées couvertes par la présente norme

Nom général	Nom scientifique
Origan	<i>Origanum</i> spp. L., excepté <i>Origanum majorana</i> L.
Origan mexicain	<i>Lippia</i> spp. L.

**2.2 Modes de présentation**

**2.2.1** L'origan séché peut être proposé dans l'un des modes de présentation suivants :

- a) Entier ;
- b) Broyé/frotté : traité à des degrés divers, allant d'un grain grossier au broyage fin ; et
- c) Moulu/en poudre : transformé en poudre.

**2.2.2** La taille des particules des présentations broyée/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

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

Produit tel que défini à la section 2.

**3.2 Facteurs de qualité****3.2.1 Teneur en eau**

L'origan séché (entier, broyé/frotté ou moulu/en poudre) ne doit pas avoir une teneur en humidité de plus de 12 %.

**3.2.2 Odeur, saveur et couleur**

L'origan séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, variables en fonction de la composition/contenu chimique des composants principaux de l'huile volatile (carvacrolet/ou thymol), qui peuvent varier en fonction des facteurs/conditions géo-climatiques. L'origan séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier d'odeur de moisi. L'origan séché doit avoir une couleur caractéristique variant du vert jaune grisâtre pâle au vert foncé.

**3.2.3 Classification**

L'origan entier et broyé/frotté peut être classé dans trois catégories conformément aux exigences physiques et chimiques spécifiées dans les tableaux 2 et 3, respectivement.

- Extra
- Catégorie I
- Catégorie II

Lorsque l'origan séché est traité comme étant de classe non définie, les caractéristiques chimiques et physiques de la classe/grade II s'appliqueront comme exigences minimales.

### 3.2.4 Caractéristiques physiques

L'origan entier, broyé/frotté et moulu/en poudre doit être conforme aux exigences physiques spécifiées dans le tableau 2.

**Tableau 2.** Exigences physiques applicables à l'origan entier, broyé/frotté et moulu/en poudre (tolérance autorisée pour les défauts)

Paramètre	Origan entier ou broyé/frotté			Origan moulu/en poudre
	Extra	Classe/Grade I	Classe/Grade II	
Matière étrangère <sup>(1)</sup> (% maximum de la fraction massique)	0,5	2	2	S.O <sup>(5)</sup>
Corps étranger <sup>(2)</sup> (% maximum de la fraction massique)	0,1	0,1	0,1	S.O
Tolérance pour l'origan en poudre parmi les présentations sans poudre (% de moins que la taille de particule indiquée) <sup>(3)</sup>	5	10	20	S.O
Insectes morts (nombre maximum /100 g)	3	3	3	S.O
Moisissure visible/dommages causés par les insectes (maximum % m/m) (ne s'applique qu'à la forme en entier)	1	3	5	S.O
Insectes vivants (nombre /100g)	0	0	0	0
Excréments de mammifères maximum (mg/Kg) (ne s'applique qu'à la forme en entier)	1,0	2,2	2,2	S.O
Autres excréments (maximum mg/Kg) <sup>(4)</sup> (ne s'applique qu'à la forme en entier)	10	10	22	S.O

<sup>(1)</sup> : Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final, telles que les tiges/bâtons, etc.

<sup>(2)</sup> : Tout corps étranger indésirable visible/déTECTABLE ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des pierres, des fils de sacs en jute, du métal, des feuilles étrangères, etc.

<sup>(3)</sup> : La taille des particules est évaluée sur demande accompagnée de pièces justificatives.

<sup>(4)</sup> : Des excréments provenant d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

<sup>(5)</sup> : 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.

### 3.2.5 Caractéristiques chimiques

L'origan entier, broyé/frotté et moulu/en poudre doit être conforme aux exigences chimiques spécifiées dans le tableau 3.

**Tableau 3.** Exigences chimiques pour l'origan entier, broyé/frotté et moulu

Paramètre	Origan entier ou broyé/frotté			Origan moulu/en poudre
	Extra	Classe/Grade I	Classe/Grade II	
Cendres totales, % de la fraction massique (base sèche), maximum	9	10	10	12
Cendres insolubles dans l'acide, % de la fraction massique (base sèche), maximum	1,2	2	2	2,5
Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum	2,5	2,0	1,5	1,3

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)* peuvent être utilisés sous forme de poudre des aliments conformes à cette norme.

## 5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits concernés par la présente norme doivent être conformes aux niveaux maximaux de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995) et du *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014) et d'autres textes pertinents du Codex.

5.2 Les produits concernés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits concernés 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 humidité* (CXC 75-2015), Annexe III Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi 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

8.1 Les produits concernés par cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être « organ séché ou organ » lorsque l'omission du mot « sec » n'induit pas le consommateur en erreur ou ne le confond pas.

8.2.2 Le nom général et le mode de présentation du produit doivent être tels que décrits dans le tableau 1 et la section 2.2 (modes de présentation). Le nom scientifique du produit est facultatif.

### 8.3. Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être déclaré

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

8.3.3 Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

### 8.4 Identification commerciale

- Catégorie, si nécessaire

- Taille des particules (facultative)

### 8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions d'entreposage, doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Méthodes d'analyse

Tableau 4. Méthodes d'analyse<sup>1</sup>

Disposition	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales sur base sèche	ISO 939 et ISO 928	Calcul Distillation et Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche	ISO 939 et ISO 930	Calcul Distillation et Gravimétrie	I
Huiles volatiles sur base sèche	ISO 939 et ISO 6571	Calcul Distillation et Distillation	I
Matière étrangère	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Corps étranger	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Excréments de mammi-fères Autres excréments	Manuel de procédure macroanalytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour la forme en entier) <a href="https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32">https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32</a>	Examen visuel	IV
Insecte entier mort	ISO 927 MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices, herbes et plantes (V 32) <a href="https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32">https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32</a>	Examen visuel	IV
Moisissure visible	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) <a href="https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32">https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32</a>	Examen visuel	IV
Dommages causés par les insectes	ISO 927	Examen visuel	I

(1) La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

### 9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

## ANNEXE III

## PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS - GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ

(Pour adoption à l'étape 8)

### 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices, tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation alimentaire ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

### 2 DESCRIPTION

#### 2.1 Définition du produit

Le gingembre séché ou déshydraté est un produit obtenu à partir des rhizomes de la plante comme mentionné dans le tableau 1.

**Tableau 1.** Terme générique et nom scientifique des plantes utilisées comme gingembre séché ou déshydraté

Terme générique	Nom scientifique
Gingembre séché	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe

#### 2.2 Modes de présentation/formes

Le gingembre séché ou déshydraté peut être :

- Entier: rhizomes simples ou ramifiés de différentes tailles, qui peuvent être coupés aux deux extrémités avec la forme circulaire aplatie intacte
- En morceaux : comprenant divers modes de présentation, soit coupé, coupé en dés ou en tranches ;
- Moulu/En poudre

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 Composition

Le gingembre séché ou déshydraté tel que décrit à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences spécifiées aux annexes I et II.

#### 3.2 Facteurs de qualité

##### 3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques, et doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier d'odeur de rancissement et de moisi.

##### 3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Caractéristiques chimiques - tableau 2) et à l'annexe II (caractéristiques physiques - tableau 3). 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

4.1 Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme

4.2 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques suivants utilisés dans les produits conformes à la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

	INS No.	Auxiliaire technologique	Niveau maximum
4.2.1	529	Oxyde de calcium	2,5 mg/kg
4.2.2	220	Dioxyde de soufre	150 mg/kg, sous forme de SO <sub>2</sub> résiduel

## 5 CONTAMINANTS

**5.1** Les produits concernés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

**5.2** Les produits concernés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6 HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que les produits concernés 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 humidité* (CXC 75-2015) Annexe III sur *les épices et herbes culinaires séchées* et d'autres textes pertinents du Codex.

**6.2** Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant 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

**8.1** Les produits concernés 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.

### 8.2 Nom du produit

8.2.1 Le terme générique du produit doit être tel que décrit dans la Section 2.1.

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

8.2.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

### 8.3 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives)

### 8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations pour les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Méthodes d'analyse <sup>1</sup>

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4.

### 9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

<sup>1</sup>La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.



## Annexe I

Tableau 2. Exigences chimiques pour le gingembre séché ou déshydraté

Produit	Modes de présentation/ Formes	Cendres totales sur une base sèche % p/p (max)	Cendres insoluble dans l'acide sur une base sèche % p/p (max)	Teneur en eau (% p/p (max))	Huiles volatiles (sur base sèche mL/ 100g (min))
Gingembre séché ou déshydraté	Entier et en morceaux	8,0 (non blanchi) 12,0 (blanchi)	1,5	12,0	1,5
	Moulu/ En poudre	8,0 (non blanchi) 12,0 (blanchi)	1,5	12,0	1,0

## Annexe II

Tableau 3. Exigences physiques pour le gingembre séché ou déshydraté

Produit	Modes de présentation/ Formes	Matières externes <sup>1</sup> % p/p (max)	Corps étranger <sup>2</sup> % p/p (max)	Insectes morts entiers, Nombre/ 100g (max)	Insectes vivants Nombre/ 100g (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments <sup>3</sup> mg/kg (max)	Moisissure visible/ Souillure/ infestation d'insectes % p/p (max)
Gingembre séché ou déshydraté	Entier	1,0	0,5	4,0	0	6,6	6,6	3,0*
	En morceaux	1,0	0,5	4,0	0	S.O	S.O	S.O
	Moulu/ En poudre	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O

<sup>1</sup> Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

<sup>2</sup> Tout corps étranger 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 pierres, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

<sup>3</sup> Excréments d'autres animaux, tels que les reptiles et les oiseaux.

\*Les défauts combinés pour la moisissure visible et la souillure/infestation d'insectes ne doivent pas dépasser 3,0 %

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 III

Tableau 4. Méthodes d'analyse

Paramètre	Méthode	Principe	Type <sup>1</sup>
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales sur une base sèche	ISO 939 et ISO 928	Distillation et Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide sur une base sèche	ISO 939 et ISO 930	Distillation et Gravimétrie	I
Huile volatile sur masse sèche	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de la volumétrie	I
Matière étrangère	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étranger	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts  (Manuel de procédure macroanalytique) <u>MPM: V-8. Épices</u>	Examen visuel	IV
Insectes morts entiers	ISO 927	Examen visuel	I
Excréments de mammifères/ Autres excréments	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts  (Manuel de procédure macroanalytique) <u>MPM: V-8. Épices (Pour la forme en entier)</u>	Examen visuel suivi de gravimétrie	IV
Moisissure visible	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts  (Manuel de procédure macroanalytique) <u>MPM: V-8. Épices</u>	Examen visuel	IV
Insectes vivants	ISO 927 AOAC 960.51	Examen visuel Examen visuel	IV IV
Calcium (sous forme d'oxyde) sur une base sèche	ISO 1003, Annexe A	Réaction chimique suivie de gravimétrie	IV
SO <sub>2</sub>	AOAC 963.20	Colorimètre	II

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

**ANNEXE IV****PROJET DE NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES - CLOUS DE GIROFLE****(Pour adoption à l'étape 8)****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices, définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut le produit destiné à la transformation industrielle.

**2 DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

Le clou de girofle séché est un produit obtenu de la partie florale séchée de la plante (clou de girofle) tel que décrit au tableau 1.

**Tableau 1.** Terme générique et nom scientifique du clou de girofle séché

Terme générique	Nom scientifique
Clous de girofle séchés	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.), Merrill & Perry

**2.2 Modes de présentation**

Les clous de girofle séchés peuvent être :

- Entiers
- Moulus/en poudre (sans aucune matière ajoutée)

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

Le produit décrit dans la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences des annexes I et II.

**3.2 Facteurs de qualité****3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier d'odeur de rancissement et de moisi.

**3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques**

Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Caractéristiques chimiques - Tableau 2) et à l'annexe II (Caractéristiques physiques - Tableau 3). 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.

**3.2.3. Classification (facultative)**

Si le produit est commercialisé comme un produit classé, les dispositions des annexes 1 et II s'appliqueront en tant qu'exigences minimales.

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

**5 CONTAMINANTS**

**5.1** Les produits concernés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995) et d'autres textes pertinents du Codex.

**5.2** Les produits concernés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

## **6 HYGIÈNE**

**6.1** Il est recommandé que les produits concernés 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 humidité* (CXC 75-2015) Annexe III sur les épices et herbes culinaires séchées et d'autres textes pertinents du Codex.

**6.2** Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant 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**

**8.1** Les produits concernés 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 :

### **8.2 Nom du produit**

8.2.1 Le terme générique du produit doit être tel que décrit dans la Section 2.1

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

8.2.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

### **8.3 Pays d'origine et pays de récolte**

**8.3.1** Le pays d'origine doit être indiqué.

**8.3.2** Pays de récolte (facultatif)

**8.3.3** Région de récolte et année de récolte (facultatives)

### **8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les informations pour les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **9.1 Méthodes d'analyse**

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4

### **9.2 Plan d'échantillonnage**

À développer.

**Annexe I****Tableau 2** Exigences chimiques pour les parties florales séchées-clous de girofle

Produit	Mode de présentation	Cendres totales % p/p (max) sur une base sèche	Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur une base sèche	Teneur en eau % p/p (max)	Huiles volatiles ml/100g (min) (sur une base sèche)	Fibre brute, % p/p (max)
Clou de girofle séché	Entier	7	0,5	12	17	13
	Moulu	7	0,5	10	14	13

**Annexe II****Tableau 3** Exigences physiques pour les parties florales séchées-clous de girofle

Produit	Mode de présentation	Excréments de mammifères ou/et autres * (p/p)/ mg/Kg, (max)	Insectes vivants Nombre/100 g (max)	Moisissure visible % p/p (max)	Souillure/ Infestation d'insectes % p/p (max)	Matière étrangère <sup>1</sup> % p/p (max)	Corps étranger <sup>2</sup> % p/p (max)	Défauts (Sans tête <sup>3</sup> /Mère <sup>4</sup> /Khoker <sup>5</sup> ) % p/p (max)
Clou de girofle séché	Entier	10	0	1	1	1	1	5/6/5
	Moulu	S.O	0	S.O	1	1	1	S.O

<sup>1</sup> Matière étrangère : Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final

<sup>2</sup> Corps étranger : Tout corps étranger indésirable visible/délectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des pierres, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

<sup>3</sup> Clou de girofle sans tête : Clou de girofle constitué uniquement du réceptacle et des sépales et qui a perdu la tête en forme de dôme.

<sup>4</sup> Clou de girofle mère : Fruit du girofle (*Syzygium aromaticum*) sous la forme d'une baie brune ovoïde surmontée de quatre sépales incurvés.

<sup>5</sup> Clou de girofle Khoker : Clou de girofle ayant subi une fermentation suite à un séchage incomplet, comme en témoigne sa couleur brun pâle, son aspect farineux blanchâtre et sa surface souvent ridée.

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.

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

**Annexe III****Tableau 4.** Méthodes d'analyse

Paramètre	Méthode	Principe	Type <sup>1</sup>
Humidité	ASTA 2.0	Distillation	I
Huile volatile	ISO 6571	Distillation Volumétrie	I
Cendres totales (sur une base sèche)	ISO 928	Gravimétrie	I
Cendres insoluble dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I
Matière étrangère	ISO 927	Examen visuel Gravimétrie	I
Corps étranger	ISO 927	Examen visuel Gravimétrie	I
Dommages causés par les insectes	ISO 927 <a href="#">Méthode V-8 Épices, Condiments, Arômes et Médicaments bruts</a>	Examen visuel Examen visuel	IV IV
Insectes/Excréments/Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel	IV
Fibre brute	ISO 5498	Gravimétrie	I
Moisissure visible	<a href="#">Méthode V-8 Épices, Condiments, Arômes et Médicaments bruts</a>	Examen visuel	IV
Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères ou/et autres excréments	<a href="#">Méthode V-8 Épices, Condiments, Arômes et Médicaments bruts</a>	Examen visuel	IV

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

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

**ANNEXE V****PROJET DE NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ**

(Pour adoption à l'étape 8)

**1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux feuilles de basilic sous leur forme séchée en tant qu'herbes culinaires définies à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation 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**

Le basilic séché est le produit préparé à partir des feuilles d'*Ocimum* spp. de la famille des Lamiaceae (tableau 1), séchées et transformées de manière appropriée. Les opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le broyage et le tamisage permettent sa vente sous les formes indiquées dans la Section 2.2 Modes de présentation.

**Tableau 1.** Feuilles culinaires séchées couvertes par cette norme

Terme générique	Nom commercial	Nom scientifique
<b>Basilic</b>	Basilic doux	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Basilic de brousse	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Basilic américain	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Basilic arbustif	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Basilic camphre	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Basilic sacré	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. / <i>Ocimum sanctum</i> L.

**2.2 Modes de présentation****2.2.1** Le basilic séché peut être :

- Entier/intact
- Écrasé/frotté/floconné
- Moulé/en poudre
- D'autres modes de présentation différents de ceux mentionnés ci-dessus, à condition que l'étiquette en porte la mention.

**2.2.2** La granulométrie des modes de présentation moulu/en poudre est déterminée par accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

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

Le basilic séché tel que décrit dans la section 2 doit être conforme aux exigences énoncées aux annexes I et II.

**3.2 Facteurs de qualité****3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le basilic séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géoclimatiques. Le basilic séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier d'odeur de moisi. La couleur typique du basilic peut changer en fonction du traitement post-récolte.

**3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques**

Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (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.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

## 5 CONTAMINANTS

**5.1** Les produits concernés par la présente norme doivent être conformes aux teneurs maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995) et le *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises plantes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014) et d'autres textes pertinents du Codex.

**5.2** Les produits concernés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6 HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que les produits concernés 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 humidité* (CXC 75-2015), *Annexe III, épices et herbes culinaires*, du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

**6.2** Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant 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

**8.1** Les produits concernés 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 particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent.

### 8.2 Nom du produit

**8.2.1** Le terme générique du produit doit être tel que décrit dans la Section 2.1.

**8.2.2** Le terme générique peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées dans le tableau 1. Si un nom commercial est utilisé, le produit doit comporter au moins 80 % des espèces répertoriées pour ce nom commercial.

**8.2.3** Le nom du produit peut inclure une indication du nom commercial et du type de variété décrits dans le tableau 1 et le mode de présentation décrit dans la section 2.2.

### 8.3 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

8.3.3 Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

### 8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations pour les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.



## **9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **9.1 Méthodes d'analyse \***

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4.

### **9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**

À développer.

## ANNEXE I

Tableau 2. Caractéristiques chimiques du basilic séché

Terme générique	Mode de présentation	Teneur en eau (Max. %)	Cendres totales sur une base sèche % p/p max	Cendres insoluble dans l'acide sur une base sèche % p/p max	Huiles volatiles sur une base sèche mL/100g (min)
Basilic	Entier/intact	12	16	2	0,3
	Écrasé/frotté/floconné	12	16	2	0,3
	Moulu/en poudre	10	16	2	0,1

## ANNEXE II

Tableau 3. Caractéristiques physiques du basilic séché

Terme générique	Mode de présentation	Matière étrangère <sup>1</sup> % p/p max	Corps étranger <sup>2</sup> % p/p max	Insectes entiers morts, nombre /100g max	Dommages visibles causés par la moisissure % p/p max	Excréments de mammifères mg/Kg max	Feuilles endommagées par les insectes, % p/p, max	Autres excréments <sup>3</sup> mg/Kg max	Insectes vivants Nombre/100 g (max)
Basilic	Entier/intact	0,5	0,1	2,0	1,0	2,2	1,0	4,4	0
	Écrasé/frotté/floconné	1,0	0,1	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0
	Moulu/en poudre	0	0,1	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0

<sup>1</sup> Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

<sup>2</sup> 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 pierres, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

<sup>3</sup> Excréments d'autres animaux, tels que les reptiles et les oiseaux.

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 III

Tableau 4. Méthodes d'analyse

Paramètre	Méthode	Principe	Type <sup>1</sup>
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales	ISO 928	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 928 et ISO 930	Gravimétrie	I
Huile volatile	ISO 6571	Distillation Volumétrie	I
Matière étrangère	ISO 927	Examen visuel suivi de volumétrie	I
Corps étranger	ISO 927	Examen visuel suivi de volumétrie	I
Dommages causés par les insectes	<a href="#">Méthode V-8 Épices, Condiments, Arômes et Médicaments bruts</a> (Procédure macroanalytique Manuel, Bulletin technique numéro 5 de la FDA)	Examen visuel	IV
Insectes/Excréments/Fragments d'insectes	Méthode appropriée pour certaines épices de l'AOAC, Chapitre 16, sous-chapitre 14	Examen visuel	IV
Dommages causés par la moisissure	<a href="#">Méthode V-8 Épices, Condiments, Arômes et Médicaments bruts</a> (Procédure macroanalytique Manuel, Bulletin technique numéro 5 de la FDA)	Examen visuel (pour la forme entière)	IV
Excréments de mammifères  Et autres excréments	<a href="#">Méthode V-8 Épices, Condiments, Arômes et Médicaments bruts</a>  (Manuel de procédure macroanalytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B)  (Pour la forme entière)	Examen visuel	I

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

<sup>2</sup> Selon la définition des « types de méthode d'analyse » conformément à la section II du Manuel de procédure du Codex.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES – NOIX DE MUSCADE

(Pour adoption à l'étape 5)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux graines séchées, sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices, telles que définies dans la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les graines séchées destinées à la transformation industrielle.

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1. Définitions du produit

2.1.1 La noix de muscade séchée est la « graine » de *Myristica fragrans* de la famille des Myristicacées (tableau 1), ayant atteint un degré de développement approprié, récoltée et traitée de manière appropriée après la récolte en subissant des opérations telles que le décapage, le séchage, le tri, le craquage, le calibrage, et/ou le broyage avant l'emballage final et est vendue dans les modes de présentation décrits dans la section 2.2.

**Tableau 1.** Graines séchées couvertes par la présente norme

Terme générique	Nom scientifique
Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.

2.1.2 La noix de muscade a une variété de formes allant de l'ovoïde à largement ovoïde, avec une variété de tailles allant de 2 à 3 cm de long et de 1,5 à 2,5 cm de large. Les noyaux de la noix de muscade ont une surface légèrement ridée.

#### 2.2. Modes de présentation

La noix de muscade séchée peut être proposée dans l'un des modes de présentation suivants :

- 2.2.1. Entière en coque ;
- 2.2.2. Graines entières décortiquées ;
- 2.2.3. Graine cassée ; et
- 2.2.4. Graine moulue/en poudre.

#### 2.3. Calibrage (facultatif)

Les noix de muscade entières (en coque et décortiquées) peuvent être calibrées en nombre par poids, par poids, par diamètre ou conformément à la pratique commerciale préexistante. Lorsqu'elles sont calibrées, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1. Compositions

Le produit décrit dans la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences définies dans les annexes I et II.

#### 3.2. Facteurs de qualité

##### 3.2.1. Odeur, saveur et couleur

Les produits doivent avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doivent être exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de mois.

##### 3.2.2. Caractéristiques chimiques et physiques

La noix de muscade séchée doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter les exigences générales du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

##### 3.2.3. Classification (facultative)

Si la noix de muscade séchée est commercialisée comme un produit classé, les caractéristiques chimiques et physiques des annexes 1 et II s'appliqueront en tant qu'exigences minimales.

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

#### **5. CONTAMINANTS**

**5.1.** Les produits concernés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

**5.2.** Les produits concernés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

#### **6. HYGIÈNE**

**6.1.** Il est recommandé que les produits concernés 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 humidité* (CXC 75-2015), Annexe III Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.

**6.2.** Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant 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**

**8.1.** Les produits concernés par cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

##### **8.2. Nom du produit**

8.2.1. Le nom du produit doit être tel que décrit dans la Section 2.1.

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

##### **8.3. Pays d'origine et pays de récolte**

8.3.1. Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2. Pays de récolte (facultatif)

8.3.3. Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

##### **8.4. Identification commerciale**

8.4.1 Taille (facultative)

##### **8.5. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions d'entreposage, doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

#### **9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

##### **9.1. Méthodes d'analyse**

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4.

##### **9.2. Plan d'échantillonnage**

À développer.

## ANNEXE I

**Tableau 2.** Caractéristiques chimiques pour la noix de muscade entière, cassée et moulue/en poudre

Description	Spécification		
	Entière	Cassée	Moulue/en poudre
Teneur en eau, % fraction massique (max)	10,0	10,0	8,0
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), max	3,0	3,0	3,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche) max	0,5	0,5	0,5
Cendres insolubles dans l'eau, % fraction massique (base sèche) max	1,5	1,5	1,5
Teneur en huiles volatiles, (mL/100g) minimum	[6,5][3,5-11]	[6,0] [3,0-11]	[5,0] [2,5-11]
[Calcium sous forme d'oxyde de Ca, % fraction massique (base sèche), max]	0,35	0,35	S.O

## ANNEXE II

Tableau 3. Caractéristiques physiques pour la noix de muscade

Paramètres	EN COQUE (Avec coque)	GRAINE DÉCORTIQUÉE (Sans coque)		
	Entière	Entière	Cassée	Moulue/ en poudre
Matière étrangère <sup>1</sup> , % p/p (max)	0,5	0,5	0,5	S.O
Corps étranger <sup>2</sup> , % p/p (max)	0,5	0,5	0,5	S.O
[Moisissure visible <sup>3</sup> , souillure/infestation d'insectes % p/p (max)]	0,5 [10]	[10] [5]	[4][ S.O]	S.O
Insectes entiers morts, nombre/100g (max)	4	4	4	S.O
Fragments d'insectes, nombre/10g (max)	S.O	S.O	S.O	100
Contamination par les rongeurs (poils), nombre/10g (max)	S.O	S.O	S.O	1
Insectes vivants, par nombre/100g (max)	0	0	0	0
Excréments de mammifères et/ou autres excréments, mg/kg (max)	0	0	11	S.O
Morceau de macis, % p/p (max)	S.O	S.O	0,5	S.O

<sup>1</sup> Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

<sup>2</sup> Toute matière étrangère indésirable visible ou détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des pierres, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

<sup>3</sup> Visible à l'œil nu.

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 III

Tableau 4. Méthode d'analyse

Provision	Method	Principe	Type
Teneur en eau	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales	ISO 928	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'eau	ISO 929	Gravimétrie	I
Teneur en huiles volatiles	ISO 6571	Distillation	I
Teneur en calcium exprimée en CaO	ISO 1003	Titration	I
Matière étrangère	ISO 927	Examen visuel/Gravimétrie	I
Corps étranger	ISO 927	Examen visuel/Gravimétrie	I
Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel	IV
Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs	ISO 927	Examen visuel	IV
Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères et/ou autres excréments	<a href="#">Manuel de procédure macroanalytique (MPM)</a> <a href="#">Bulletin technique de l'USFDA V.41</a>	Examen visuel	IV
Morceau de macis	ISO 927	Examen visuel	IV

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



**ANNEXE VII****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME CODEX POUR LA PETITE CARDAMOME**

(Catégorie du groupe CCSC - Fruits secs et baies)

(Pour approbation)

**INTRODUCTION**

La petite cardamome, *Elettaria cardamomum* Maton, souvent appelée « reine des épices », appartient à la famille des *Zingiberaceae*. Elle est appréciée pour son arôme et son goût très agréables.

Outre la petite cardamome, il existe une autre variété appelée grande cardamome, également connue sous le nom de cardamome noire de l'espèce *Amomum subulatum*. Les cardamomes sont reconnaissables à leurs petites gousses : triangulaires en coupe transversale et en forme de fuseau, avec une coque extérieure mince et papyracée et de petites graines noires. Les gousses de la petite de cardamome sont de taille réduite avec une couleur vert clair tandis que les gousses de la grande cardamome sont plus grandes avec une couleur brune foncée. Les deux genres sont originaires du sous-continent indien, du Bhoutan, de l'Indonésie et du Népal.

**1. Objectif et champ d'application de la norme**

Le but de ce travail est d'établir une norme mondiale pour la petite cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton) sous forme entière, de graine et moulue. L'objectif de cette norme est d'envisager l'identité et les caractéristiques de qualité de la petite cardamome sous forme de capsule entière, de graine et de forme moulue dans le commerce international.

**2. Pertinence et actualité.**

En raison de la tendance croissante de la production, de l'exportation et du commerce de la cardamome dans le monde, il est nécessaire d'établir une norme de produit couvrant la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a fasse l'objet d'un accord international par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants. La norme codex pour la cardamome contribuera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables conformément aux différents accords internationaux.

La cardamome est la troisième épice la plus chère au monde, dépassée en prix par poids uniquement par le safran et la vanille. L'économie de cette épice précieuse sous différents aspects tels que le marketing, l'emploi, le revenu des ménages, la mondialisation et l'exportation, est importante.

L'ISO a deux normes de spécification pour la petite cardamome.

- ISO 882-1 : Cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Spécification, Partie 1 – Capsule entière.
- ISO 882-2 : Cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Spécification, Partie 2- Graines.

**3. Principaux aspects à couvrir**

Les principaux aspects à couvrir dans la norme sont la qualité minimale requise pour assurer la santé des consommateurs et promouvoir une pratique loyale dans le commerce international. Par conséquent, la norme couvrira les aspects suivants

- i. Définition du produit - Définition du produit comme « capsule ou graine entière sèche et/ou déshydratée de cardamome et incluant une référence au genre et à l'espèce et/ou aux types variétaux si nécessaire.
- ii. Modes de présentation - Liste/description des différentes formes de présentation, y compris les tailles d'entières ou de graines de petite cardamome.
- iii. Classes / Critères de qualité - Y compris les dispositions relatives à la teneur en eau, à la teneur en cendres, à la teneur en huile volatile, à la matière étrangère et à la classification des défauts par rapport à l'acceptation des lots en fonction des défauts tolérables.
- iv. Tolérances de qualité - Dispositions pour l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*
- v. Dispositions sur les contaminants faisant référence à la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux*.

- vi. Dispositions d'hygiène faisant référence au Code d'usages international recommandé - *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.
- vii. Dispositions relatives aux résidus de pesticides, à l'étiquetage et à l'emballage en référence à des documents Codex préexistants.
- viii. Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### 4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

##### Critères généraux

Il existe différentes variétés de cardamome. L'élaboration d'une norme codex pour la petite cardamome fournira des produits de haute qualité et sûrs pour protéger la santé des consommateurs et contribuera à améliorer le commerce équitable.

##### (a) Volume de production et de consommation dans les différents pays et volume et structure des échanges entre les pays

Au début du 21<sup>e</sup> siècle, le Guatemala était devenu le plus grand producteur de cardamome au monde, avec un rendement annuel moyen compris entre 25 000 et 29 000 tonnes. L'Inde, anciennement le plus gros producteur, est depuis 2000 le deuxième producteur mondial, produisant environ 15 000 tonnes par an.

La cardamome est l'un des produits d'exportation les plus importants et joue un rôle clé dans les revenus et l'emploi des producteurs de cardamome. Le Guatemala, l'Inde, le Sri Lanka, le Népal, la Malaisie et la Tanzanie sont parmi les principaux pays concernés par la production de cardamome.

Les principaux pays importateurs de cardamome sont l'Arabie saoudite, les Émirats arabes unis, le Viet Nam, l'Inde, le Bangladesh, le Népal, la Jordanie, le Koweït, Singapour, la Syrie, etc.

**Tableau 1 : Principaux pays producteurs de cardamome (année 2016)**

Pays	Rang du pays/Part de production (%)	Volume de production (Tonne)	Croissance de production (en 1 année) %	Rang du pays/Part d'exportations (%)	Valeur d'exportation En 2016 (\$ US)
Inde	31,11	38 000	+72,7	8,67 (3)	24 022 803
Guatemala	29,04	35 475	+2,8	55,75 (1)	154 488 339
Indonésie	25,41	31 039	-9,5	2,59 (6)	7 168 770
Népal	5,27	6 439	+24,6	12,38 (2)	34 317 328
Laos	2,55	3 115	+1,2	0,04 (34)	102 128
Bhoutan	2,13	2 596	+24,2	0,18 (18)	495 144
Grenade	2,08	2 540	-18,0	-	-
Tanzanie	0,63	764	-4,7	0,07 (27)	196 293
Sri Lanka	0,46	563	+2,0	2,12 (7)	5 883 903
Honduras	0,39	482	+0,6	1,08 (9)	2 995 598
Trinité-et-Tobago	0,32	392	+7,1	-	-
Saint-Vincent-et-les-Grenadines	0,17	206	+7,3	-	-
Éthiopie	0,13	161	+5,2	0,02 (39)	67 741
Malawi	0,07	84	-6,7	0,00 (84)	906
Papouasi-Nouvelle-Guinée	0,07	83	-3,5	0,02 (44)	46 737

Source : Tridge –Plateforme de commerce mondial

**Tableau 2 : Commerce entre pays - Cardamomes, ni broyées ni moulues (10 premiers pays)**

Modèle	Valeur exportée en 2017 (en milliers \$ US)	Balance commerciale en 2017 (en milliers \$ US)	Quantité exportée en 2017 (Tonnes)	Valeur unitaire \$ US/unité	Croissance annuelle de la valeur entre 2013 et 2017 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2013-2017 (%)	Croissance annuelle de la valeur entre 2016-2017 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Monde	539 361	57 776	57 211	9 428	12	0	45	100
Guatemala	365 799	365 564	35 695	10 248	10	-3	60	67,8
Inde	73 980	35 334	4 698	15 747	20	14	14	13,7
Népal	43 495	32 970	4 690	9 274	19	15	20	8,1
Indonésie	10 978	10 967	6 892	1 593	-4	-6	80	2
Singapour	10 854	-1 051	961	11 294	-4	-14	100	2
Sri Lanka	5 552	3 360	818	6 787	205	285	-3	1
Pays-Bas	5,105	-1 137	481	10 613	9	3	45	0,9
Royaume-Uni	3 410	-5 326	265	12 868	18	24	10	0,6
Bhoutan	3 410	3 408	494	6 903	114	142	589	0,6
Émirats arabes unis	2 926	-93 044	487	6 008	14	-2	-16	0,5

Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques UN COMTRADE. Unité : Millier de dollars US

**Tableau 3 : Commerce entre pays - Cardamomes, ni broyées ni moulues**

Modèle	Valeur importée en 2017 (en milliers \$ US)	Balance commerciale en 2017 (en milliers \$ US)	Quantité importée en 2017 (Tonnes)	Valeur unitaire \$ US / unité	Croissance annuelle de la valeur entre 2013-2017 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2013-2017 (%)	Croissance annuelle de la valeur entre 2016-2017 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Monde	481 585	57 776	47 889*	-	8	-2	41	100
Arabie saoudite	121 864	-120 107	8 135	14 980	-3	-9	37	25,3
Émirats arabes unis	95 970	-93 044	9 226	10 402	8	-3	115	19,9

Inde	38 646	35 334	4 369	8 846	27	18	-13	8
Bangladesh	35 417	-35 410	3 737	9 477	28	13	95	7,4
Koweït	14 914	-14 479	1 084	13 758	10	6	64	3,1
Pakistan	14 005	-13 993	0		22		2	2,9
Jordanie	12 536	-10 398	1 348	9 300	17	-5	44	2,6
Singapour	11 905	-1 051	1 069	11 137	-1	-14	109	2,5
États-Unis d'Amérique	10 655	-9 780	856	12 447	3	-1	17	2,2
Népal	10 525	32 970	1 481	7 107	76	48	17	2,2
Égypte	10 205	-10 205	874	11 676	25	15	21	2,1
Viêt Nam	9 949	-9 300	6 398	1 555	-5	-7	70	2,1

**Tableau 3 : Commerce entre pays - Cardamomes, ni broyées ni broyées (suite)**

Royaume-Uni	8 736	-5 326	704	12 409	4	-1	38	1,8
Iraq	7 622	-7 622	703	10 842	709		-13	1,6
République arabe syrienne	6 935	-6 932	909	7 629	0	-17	26	1,4
Allemagne	6 254	-4 890	553	11 309	10	-3	46	1,3
Pays-Bas	6 242	-1 137	679	9 193	19	1	23	1,3
Japon	5 457	-5 457	382	14 285	1	-1	62	1,1
Qatar	5 414	-5 414	458	11 821	22	12	103	1,1

**(b) Diversification des législations nationales et obstacles effectifs ou éventuels au commerce international :**

1. La petite cardamome est l'une des épices les plus chères au monde après le safran et la vanille. Le commerce de la petite cardamome joue un rôle crucial dans l'économie des pays d'exportation et des pays importateurs.

2. L'importation et l'exportation ont lieu entre de nombreux pays. Ainsi, l'établissement de critères standard internationaux référencés sur la norme Codex est nécessaire pour le commerce international et le soutien aux consommateurs.

La cardamome est commercialisée selon la pureté, les spécifications de qualité et les formes.

3. De nombreuses normes existent tant au niveau national qu'international pour la petite cardamome.

- i. ISO 882-1 : Cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Spécification, Partie 1 – Capsule entière.
- ii. ISO 882-2 Cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Spécification, Partie 2- Graines.

- iii. ISIRI 320-1: Cardamome [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Spécification, Partie 1 : Capsules entières
- iv. ISIRI 320-2 : Cardamome [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Spécification, Partie 2 : Graines
- v. IS 1987:1984 - Cardamome (capsules et graines) (norme indienne)
- vi. Document sur les minima de qualité de l'Association européenne des épices
- vii. Spécifications de propreté ASTA pour les épices, les graines et les herbes.

Ce travail réduirait les éventuels obstacles au commerce et fourniraient un cadre complet définissant les exigences minimales internationalement acceptables pour la cardamome.

Il fournirait une recommandation, que les pays pourraient utiliser pour développer leurs propres normes de qualité et de classement pour la cardamome et, lorsqu'il est appliqué au niveau international, peut aider à fournir une approche harmonisée.

L'absence de norme harmonisée et acceptée au niveau international pour la petite cardamome entraînera des malversations dans le commerce. Afin de faciliter un commerce équitable, une norme codex acceptée au niveau international est très essentielle.

En raison de l'importance du contrôle de la qualité des spécifications de la petite cardamome, il est nécessaire de développer une norme harmonisée internationale.

### (c) Potentiel de marché international ou régional :

Les rapports indiquent que la quantité importée de cardamome en 2017 était 47 889 tonnes et la croissance annuelle de la valeur des importations entre 2016 et 2017, de 41 %, ce qui montre que la demande internationale de cardamome a augmenté (ITC, Trade Map 2017). Les principaux exportateurs sont le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, le Sri Lanka, le Népal, la Malaisie et la Tanzanie. Selon les données de l'ITC, le commerce international représentait plus de 47 000 tonnes pour environ 481 585 milliers de dollars US en 2017.

**Tableau 4 : Valeur exportée de cardamome, ni broyée, ni moulue (valeurs en milliers de \$ US)**

Exportateurs	2013	2014	2015	2016	en 2017
Monde	317 143	399 539	447 605	392 219	539 339
Guatemala	217 208	240 319	242 474	229 008	365 799
Inde	32 142	58 007	70 405	65 157	73 980
Népal	19 190	32 786	42 788	36 285	43 495
Indonésie	10 603	10 036	7 773	6 112	10 978
Singapour	9 531	10 066	11 894	5 425	10 854
Sri Lanka	114	194	954	5 699	5 552
Pays-Bas	3 771	2 709	2 513	3 524	5 105
Bhoutan	68	609	12 423	495	3 410
Royaume-Uni	1 726	2 228	2 317	3 114	3 410
Émirats arabes unis	11 609	21 005	33 349	17 203	2 910
Jordanie	750	349	263	718	2 138
Arabie saoudite	1 155	1 866	3 558	2 664	1 757
Honduras	228	820	1 189	2 317	1 483
Guyane	0	0	0	0	1 391
Allemagne	1 278	1 013	1 058	1 146	1 364

États-Unis d'Amérique	405	392	536	624	875
Viêt Nam	841	250	200	69	650
France	467	438	289	382	495
Koweït	195	219	57	432	435
Costa Rica	0	4	4	0	341
Canada	156	134	295	284	307
Oman	0	0	0	7	296
Suède	201	145	284	281	254
Malaisie	140	78	178	1 732	249
Espagne	181	99	165	158	239
Autriche	14	39	47	218	221
Myanmar	2,110	13 132	9 913	7 429	184
Italie	128	88	76	79	133
Pitcairn					121
Guam				1	102

**Tableau 5 : Quantité exportée de cardamome, non broyée ni moulue**

Exportateurs	Quantité exportée, tonnes				
	2013	2014	2015	2016	2017
Monde	55 976	62 901	59 587	56 905	57 178
Guatemala	38 812	38 989	33 327	35 645	35 695
Indonésie	6 698	7 737	6 246	4 034	6 892
Inde	2 621	4 230	5 308	4 829	4 698
Népal	2 173	3 516	2 996	3 011	4 690
Singapour	1 487	1 425	1 638	736	961
Sri Lanka	12	5	116	767	818
Bhoutan	5	53	484	38	494
Pays-Bas	469	352	318	444	481
Émirats arabes unis	2 075	4 033	6 064	3 392	454
Honduras	184	218	433	676	370
Royaume-Uni	117	159	158	275	265
Arabie saoudite	110	326	426	420	249
Jordanie	204	78	45	122	242
Myanmar	227	1 188	1 326	1 802	115
Allemagne	134	112	120	113	110
Guyane	0	0	0	0	107

**Tableau 6 : Valeur importée de cardamome, ni broyée ni moulue (Principaux importateurs)**

Importateurs	Valeur importée (en milliers de \$ US)				
	2013	2014	2015	2016	2017
Monde	314 220	367 876	443 676	340 834	481 464
Arabie saoudite	126 660	114 286	122 364	88 644	121 864
Émirats arabes unis	53 409	81 563	106 192	43 971	95 969
Inde	13 589	34 090	53 990	44 276	38 646
Bangladesh	16 377		35 713	20 144	35 417
Koweït	9 181	9 313	10 140	9 092	14 914
Pakistan	6 309	9 349	11 124	13 724	14 005
Jordanie	7 740	4 630	8 112	8 711	12 536
Singapour	9 674	10 037	11 566	5 709	11 905
États-Unis d'Amérique	9 719	7 901	8 740	9 109	10 655

Népal	649	8 106	2 376	9 023	10 525
Égypte	0	9 767	7 735	8 467	10 205
Viêt Nam	702	230	76	98	9 949
Royaume-Uni	6 763	7 097	6 938	6 329	8 736
Iraq		0	1 787	8 884	7 622
République arabe syrienne	6 062	7 912	9 361	5 711	6 935
Allemagne	3 996	3 944	4 051	4 291	6 254
Pays-Bas	3 090	3 511	3 235	5 095	6 242
Japon	4 791	3 759	4 007	3 361	5 457
Qatar	5 580	2 383	3 580	2 779	5 414
Canada	2 939	1 967	3 254	2 139	3 798
Iran (République islamique d')	1 022	625		5 644	3 652
Malaisie	1 669	1 487	2 615	3 721	3 520
Oman	2 456	2 238	2 345	1 889	3 121
Australie	1 301	1 169	1 445	1 444	2 457
Sri Lanka	323	252	479	2 787	2 192
Soudan			0	4 519	2 120
Myanmar	368	524	417	1 009	2 085
Zones franches	601	267	98	514	2 008
Liban	1 088	2 078	1 418	1 611	1 921
France	1 208	1 290	1 540	1 510	1 709

Tableau 7 : Quantité importée de cardamome, ni broyée, ni moulue

Importateurs	2013	2014	2015	2016	2017
	Quantité importée, tonnes	Quantité importée, tonnes	Quantité importée, tonnes	Quantité importée, tonnes	Quantité importée, tonnes
Monde	39 515	50 261	51 203	46 133	47 889*
Émirats arabes unis	6 750	10 872	12 802	5 937	9 226
Arabie saoudite	12 155	11 513	11 005	9 590	8 135
Viêt Nam	59	28	9	13	6 398
Inde	1 845	4 626	4 485	4 399	4 369
Bangladesh	1 765		3 981	3 459	3 737
Népal	177	1 959	428	1 390	1 481
Jordanie	1 980	1 035	1 161	1 322	1 348



Koweït	833	915	906	992	1 084
Singapour	1 600	1 598	1 491	795	1 069
République arabe syrienne	2 145	2 054	2 153	1 661	909
Égypte	0	1 312	915	925	874
États-Unis d'Amérique	941	984	969	1 117	856
Royaume-Uni	698	671	629	592	704
Iraq		0	319	1 571	703
Pays-Bas	688	712	527	848	679
Allemagne	615	584	479	547	553
Qatar	546	297	429	400	458
Oman	441	592	544	396	428
Japon	360	365	339	296	382
Malaisie	309	282	341	383	349
Sri Lanka	27	40	59	305	322
Soudan			0	865	285
Canada	314	226	298	191	273
Guatemala	129	109	185	50	236
Turquie	17	20	149	193	229
Zones franches	141	51	10	60	218
Iran (République islamique d')	247	159		821	214
Myanmar	31	64	49	140	204

Tableau 8 : Modèle du commerce international d'exportation

Données d'exportation mondiales			
Année	Quantité d'exportation (en tonnes métriques)	Valeur, mille dollars US	Taux de croissance en valeur (%)
2013	55 976	317 907	-
2014	62 901	400 115	+25
2015	59 587	447 612	+12
2016	56 905	392 222	-14
2017	57 178	539 361	+37

Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

**Tableau 9 : Modèle de commerce international d'importation**

<b>Données d'importation mondiale</b>			
Année	Quantité d'importation (en tonnes métriques)	Valeur, mille dollars US	Taux de croissance en valeur (%)
2013	39 515	314 220	-
2014	50 261	367 876	+17
2015	51 203	443 676	+20
2016	46 133	340 834	-30
2017	*4 889	481 585	+14

Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

\*données miroir

La demande mondiale de cardamome devrait augmenter à l'avenir, principalement en raison de l'augmentation des applications culinaires et des aliments fonctionnels. Cela peut conduire à une augmentation du commerce de la cardamome. En raison de l'importance de la sécurité sanitaire des aliments, de l'hygiène, du contrôle de la qualité des spécifications de la cardamome, il est nécessaire de développer une norme harmonisée internationale.

#### **(d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques de la cardamome de sa culture à la vente au détail, par exemple les variétés de cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, la transformation, le conditionnement, etc. conduisent toutes à des paramètres adéquats pour la standardisation du produit. Compte tenu du fait que des informations techniques sont disponibles et qu'un certain degré d'harmonisation aux niveaux régional / international a déjà été atteint sur certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, comme indiqué au point b).

#### **(e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par les normes générales existantes ou proposées**

Il n'y a pas de norme de produit générale couvrant la cardamome dans le cadre du Codex. La norme proposée renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce de la cardamome en établissant une norme de qualité internationalement reconnue.

La cardamome étant classée dans la catégorie des épices avec des prix considérablement plus élevés (troisième épice la plus chère au monde), il y a toujours un risque d'impureté et d'adultération pour ce produit de valeur. Ainsi, il faut accorder une attention particulière à la protection des consommateurs contre l'adultération.

#### **(f) Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes, notamment s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés**

Une norme unique pour la cardamome couvrira toutes les formes de cardamome commercialisées dans le monde. Les différentes formes de cardamome comme la capsule entière, la graine, le moulu, etc. seront examinées individuellement selon cette norme.

#### **(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par des organismes internationaux intergouvernementaux compétents**

Les normes existantes qui peuvent être prises en compte lors de l'élaboration d'une norme codex pour la cardamome sont les suivantes :

- ISO 882 Cardamome [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) *Maton* var. *minuscula* *Burkill* ] – Spécification  
Partie 1 : Capsules entières
- ISO 882-2 Cardamome [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) *Maton* var. *minuscula* *Burkill* ] - Spécification  
Partie 2 : Graines

## 5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour la cardamome est conforme aux objectifs stratégiques car elle abordera les problèmes actuels et émergents du commerce mondial des épices et des herbes culinaires en établissant une norme scientifique élaborée avec la pleine participation des pays membres du Codex tout au long du processus. d'élaboration de la norme, et donc de promouvoir l'adoption de ces normes par les pays membres dans leur législation nationale, et de faciliter des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et de protéger la santé des consommateurs. Par conséquent, cette proposition est cohérente avec le Plan stratégique 2020-25 de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier les résultats 1.2, 2.2, 3.2 et 4.2.

### Objectif 2- Promouvoir l'application la plus large et la plus cohérente des principes scientifiques et de l'analyse des risques

#### Les travaux proposés favoriseront l'élaboration de normes de produits Codex fondées sur une analyse scientifique rigoureuse des données collectées

Cette norme Codex facilitera le commerce équitable de la cardamome, en tant que paramètres de qualité, de pureté et de sécurité sanitaire des aliments. La pureté de la cardamome permet de fournir des critères adéquats pour le contrôle qualité de ces produits.

Ainsi, l'élaboration de cette norme peut aider à éviter les risques tels que le manque de bonne production hygiénique, le non-respect du classement, l'ajout de couleur artificielle. En outre, cette proposition de norme peut être une référence pour résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments tels que la contamination microbienne, les métaux lourds, les contaminants, les résidus de pesticides, les additifs alimentaires

## 6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex existants.

Cette norme est proposée en tant que nouvelle norme mondiale et n'a aucun rapport avec tout autre texte du Codex existant sur ce point, sauf que cette norme fera référence aux normes pertinentes et aux textes apparentés élaborés par les Comités thématiques généraux comme suit :

- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015), Annex III Épices et herbes culinaires séchées
- Limites maximales pour les résidus de pesticides adoptées par Codex
- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)

## 7. Identification de tout besoin de toute exigence et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun avis scientifique d'expert n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés dans le processus de préparation de la norme, si nécessaire.

## 8. Identification de tout besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes afin que cela puisse être planifié.

Les contributions techniques d'autres organismes externes tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA) et l'European Spice Association (ESA) seront les bienvenues pour ce travail.

## 9. Calendrier proposé

Il est attendu que l'élaboration de cette norme soit menée en trois sessions du CCSCCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.

**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR UNE NORME CODEX POUR LE CURCUMA SÉCHÉ ET DÉSHYDRATÉ**

(Catégorie du groupe CCSC - Racines séchées, rhizomes et bulbes)

(Pour approbation)

**1. Objectif et champ d'application de la norme**

Le but du travail est d'établir une norme mondiale pour le curcuma (*Curcuma longa* L.) séché et déshydraté entier, fendu, broyé ou moulu (*Curcuma longa*) de la famille des *Zingiberaceae* afin de faciliter le commerce international et la protection des consommateurs.

L'objectif de la norme est d'examiner les caractéristiques de qualité essentielles du curcuma séché pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation humaine directe, y compris à des fins de restauration et d'autres utilisations essentielles selon les besoins, afin de faciliter le commerce international de ce produit.

**2. Pertinence et actualité**

L'Inde est le plus grand producteur, consommateur et exportateur du curcuma au monde, et les autres grands producteurs comprennent le Pakistan, la Chine, Haïti, la Jamaïque, le Pérou, Taïwan et la Thaïlande.

En raison de la tendance croissante de la production et du commerce mondiaux du curcuma séché, il est nécessaire d'établir une norme de produit couvrant la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les pays producteurs, les consommateurs et les commerçants à travers le monde. Plus important encore, le statut actuel du curcuma séché ou déshydraté n'est pas limité à une région particulière et justifie donc l'élaboration d'une norme internationale à la mesure de la véritable position du curcuma séché ou déshydraté en tant que produit de plus en plus précieux dans le monde. En outre, l'élaboration d'une norme Codex pour le curcuma séché contribuera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir le commerce équitable conformément aux accords internationaux, en particulier les accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires ainsi que les accords sur les obstacles techniques au commerce de l'OMC.

Traditionnellement, le curcuma séché est utilisé à des fins culinaires ainsi que dans l'industrie de la confiserie. Il est également fréquemment utilisé pour aromatiser ou colorer les poudres de curry, la moutarde, le beurre et le fromage.

**3. Principaux aspects à aborder**

La norme comporte des aspects principaux liés à la définition du produit, des facteurs de qualité essentiels, par exemple des exigences en matière d'humidité et d'étiquetage, afin de fournir au consommateur une certitude sur la nature et les caractéristiques du produit. La norme fournira des produits de haute qualité et sûrs en vue de protéger la santé des consommateurs et d'agir contre les pratiques trompeuses en incluant tous les paramètres nécessaires tels que l'humidité, l'étiquetage approprié et d'autres limites autorisées, entre autres.

La norme couvrira les caractéristiques liées à l'identification et à la qualité dans tous les aspects ainsi que les exigences de sécurité.

- a) Établir les exigences minimales pour le curcuma séché qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et des autres exigences, quelle que soit la classe.
- b) Définir les catégories pour classer le curcuma séché ou déshydraté en fonction de ses caractéristiques.
- c) Établir la tolérance en matière de qualité et de calibre qui peut être autorisée pour le curcuma séché ou déshydraté contenu dans un emballage.
- d) Inclure les dispositions à prendre en considération relatives à l'homogénéité du produit emballé et à l'emballage utilisé.
- e) Inclure des dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la norme générale CODEX pour l'étiquetage des aliments préemballés.
- f) Inclure des dispositions relatives aux pesticides et aux contaminants en faisant référence à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments

- g) Inclure des dispositions relatives à l'hygiène en faisant référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et à d'autres codes de pratiques d'hygiène pertinents.
- h) Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### 4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

##### Critères généraux

Une norme Codex pour le curcuma séché ou déshydraté serait bénéfique pour les pays en développement car ce sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de ce produit. L'établissement d'une norme pour le produit en tant qu'épice est nécessaire pour répondre aux exigences minimales de qualité et de sécurité des aliments afin d'assurer la protection des consommateurs.

##### (a) Volume de production et de consommation dans les pays individuels et volume et structure des échanges entre les pays

Il n'y a pas encore de chiffres exacts disponibles sur les données de production mondiale du curcuma, mais ceux-ci deviendront naturellement disponibles à mesure que le projet avancera. Les données de production de l'Inde pour le curcuma sont énumérées ci-dessous dans le tableau 1.

**Tableau 1: Données de production de l'Inde pour le curcuma**

Année	Production (en tonnes)
2012-13	986690
2013-14	1092630
2014-15	846250
2015-16	967060
2016-17	925270
2017-18	863460
2018-19	959797
2019-20	938955

Source : Direction du développement de la noix d'arec et des épices (DASD), Kozhikode

Le curcuma est l'une des épices les plus commercialisées au monde avec un volume total d'exportations en provenance des pays producteurs comme l'Inde, le Pakistan et la Chine. Les statistiques détaillées des importations et exportations mondiales du curcuma sont présentées dans les tableaux 2 et 3.

**Tableau 2 : Exportation mondiale du curcuma**

Année	Quantité d'exportation (en tonnes)	Valeur d'exportation (en milliers \$ US)
2013	116496	166470
2014	112810	158298
2015	125237	189366
2016	142608	253942
2017	162058	275016
2018	175817	348625
2019	192527	304000

Source : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

<b>Tableau 3 : Importation mondiale du curcuma</b>		
<b>Année</b>	<b>Quantité d'importation (en tonnes)</b>	<b>Valeur d'importation (en milliers \$ US)</b>
2013	88515	137114
2014	105397	165164
2015	137677	218665
2016	**	246287
2017	150623	265440
2018	**	304660
2019	**	294847

Source : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

\*\* - Dans la source, le volume d'importation comporte la mention « Aucune quantité »

Les données disponibles ont été mises à jour en 2019.

### **(b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international**

Les importations et exportations du curcuma ont lieu pour de nombreuses utilisations. Le commerce du curcuma, tel qu'il est actuellement, dépend de l'accord mutuel entre les pays producteurs et les pays importateurs en termes de grades et de spécifications, ce qui donne lieu à l'existence de différentes normes pour chaque pays. Cependant, il serait préférable que le commerce du curcuma soit effectué selon des critères internationaux basés sur la norme Codex. Par conséquent, les nouveaux travaux fourniront des normes spécifiques internationalement reconnues afin d'améliorer le commerce international et de répondre aux exigences des importateurs.

L'organisation internationale ISO a déjà une norme pour le curcuma. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'incorporer toutes les différentes normes existantes dans une seule norme complète améliorée, qui soit acceptable à l'échelle internationale. Ce fait justifie l'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure.

### **(c) Potentiel du marché international ou régional**

L'importation de curcuma séché ou déshydraté par la plupart des pays est en augmentation. L'Inde, l'Iran et les États-Unis sont les plus gros importateurs du curcuma séché selon les statistiques actuelles de FAOSTAT. L'Inde, l'Indonésie et le Myanmar sont les principaux exportateurs mondiaux selon FAOSTAT.

<b>N° de série</b>	<b>Pays</b>	<b>Quantité d'exportation, Tonnes</b>	<b>Valeur d'exportation, \$ US (000)</b>
1.	Inde	131122	194348
2.	Viêt Nam	3566	15608
3.	Myanmar	22594	14472
4.	Pays-Bas	3146	9752
5.	Indonésie	7163	7765
6.	Éthiopie	6319	5313
7.	Royaume-Uni	846	4912
8.	Allemagne	1128	4773
9.	Bangladesh	1824	4679
10.	États-Unis d'Amérique	924	4664
11.	Pérou	1938	3633
12.	Chine	1118	3196
13.	Fidji	1285	3068
14.	Espagne	676	2641
15.	Émirats Arabes Unis	2089	2574

Source : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

<b>N° de série</b>	<b>Pays</b>	<b>Quantité d'importation, (Tonnes)</b>	<b>Valeur d'importation, \$ US (000)</b>
1.	Inde	28019	34258
2.	États-Unis d'Amérique	9881	33929
3.	Iran, République islamique d'	14638	15477
4.	Royaume-Uni	8910	14887
5.	Bangladesh	15617	14447
6.	Allemagne	5041	13173
7.	Malaisie	8410	11039
8.	Japon	4668	10360
9.	Pays-Bas	4411	9316
10.	Maroc	8198	9225
11.	Émirats Arabes Unis	7608	9064
12.	Arabie saoudite	5966	7853
13.	Canada	1395	6745
14.	Sri Lanka	5517	6409
15.	France	2006	6233

Source : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE et de l'ITC.

**(d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du curcuma séché ou déshydraté de sa culture à la vente au détail, par exemple les variétés de cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, l'emballage, etc. conduisent toutes à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit.

**(e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par les normes générales existantes ou proposées**

Il n'y a pas de norme générale couvrant spécifiquement le curcuma séché ou/et déshydraté dans le commerce international. Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce du curcuma séché ou/et déshydraté en établissant une norme de qualité internationalement agréée et reconnue.

**(f) Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes, y compris qu'ils soient bruts, semi-transformés ou transformés**

La norme proposée couvrira les différentes formes du curcuma séché et/ou déshydraté telles que le curcuma entier, en tranches, moulu et en poudre.

**(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le (les) organe(s) international(internationaux) intergouvernemental (intergouvernementaux) compétent(s)**

Les normes existantes qui peuvent être prises en compte lors de l'élaboration d'une norme Codex pour le curcuma séché sont les suivantes :

- ISO 5562:1983, Curcuma, entier ou moulu (en poudre) - Spécifications
- ISO 5566:1982, Curcuma - Détermination de la puissance de coloration - Méthode spectrophotométrique
- Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices
- Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA)

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

L'élaboration d'une norme Codex pour le curcuma séché et déshydraté est conforme aux objectifs stratégiques car elle abordera les problèmes actuels et émergents du commerce mondial des épices et des herbes culinaires en établissant une norme scientifique élaborée avec la pleine participation des pays membres du Codex tout au long du processus d'élaboration de la norme, encourageant ainsi l'adoption de ces normes par les pays membres dans leur législation nationale, facilitant des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et protégeant la santé des consommateurs. Par conséquent, cette proposition est cohérente avec le Plan stratégique 2020-25 de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier les résultats 1.2, 2.2, 3.2 et 4.2.

**6. Informations sur le lien entre la présente proposition et d'autres documents Codex existants.**

La présente proposition est une nouvelle norme Codex et n'est liée à aucun document Codex préexistant ou ne se base pas sur un document Codex préexistant spécifique. Cette norme comprendra des références aux textes du Codex préexistants pertinents élaborés par des comités thématiques généraux, comme suit :

- (a) *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- (b) *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015) (Annexe III)
- (c) *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- (d) Limites maximales pour les résidus de pesticides adoptées par Codex.
- (e) *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)
- (f) *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- (g) *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)

**7. Identification des besoins ou des exigences en matière d'avis scientifiques d'experts et la disponibilité de tels avis**

Les avis scientifiques des organismes mondiaux externes comme la FAO/OMS, JECFA et d'autres organismes sont les bienvenus, mais aucun avis scientifique d'expert n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés lors du processus de rédaction de la norme, si cela s'avère nécessaire.



**8. Identification de tout besoin d'apport technique pour la norme de la part d'organismes externes afin que cela puisse être planifié.**

L'apport technique de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'American Spice Trade Association (ASTA) et de l'European Spice Association (ESA) lors de l'élaboration de cette norme peut être sollicité lors de l'élaboration de cette norme.

**9. Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux**

Il est prévu que l'élaboration de cette norme sera menée sur trois sessions du CCSCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.

**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES ÉPICES SOUS  
FORME DE FRUITS SÉCHÉS ET BAIES**

(Piment de la Jamaïque, Baie de genièvre, Anis étoilé, Vanille)

**(Pour approbation)**

**1. Objectifs et champ d'application de la norme**

Le but de ce nouveau travail est de développer une norme de groupe pour les épices dérivées des fruits secs et des baies. Cette nouvelle approche de l'élaboration de normes démontrera le développement rapide de l'élaboration de normes sur lesquelles le CCSCCH peut s'appuyer pour une application plus large dans le cadre du mandat du comité.

**2. Pertinence et actualité :**

Les épices et les herbes culinaires ne sont pas utilisées pour le contenu calorique, mais comme condiments ou ingrédients pour donner du goût/de la saveur aux aliments et aux boissons. Elles sont utilisées dans le monde entier et font historiquement une partie importante du commerce international. Dans de nombreux pays, les épices et herbes culinaires sont l'une des rares cultures restantes largement produites par les petits agriculteurs constituant leur principale source de revenus. Par conséquent, l'élaboration d'une norme de groupe accélère le processus d'élaboration de normes pour répondre aux besoins des commerçants et des consommateurs, mais aide également à créer des marchés pour les producteurs. Pour accélérer le développement de cette norme de groupe, les épices du groupe sans données commerciales, caractéristiques chimiques et physiques significatives sont exclues de cette proposition. Cependant, lorsque ces informations deviennent disponibles, elles peuvent être ajoutées à la demande d'un membre.

En raison du caractère concurrentiel des marchés, les producteurs et les commerçants ne sont plus disposés à attendre quatre à six ans pour l'élaboration d'une norme. Par conséquent, pour être pertinent pour le secteur des épices et herbes culinaires, le CCSCCH doit fournir ses normes scientifiquement correctes dans les plus brefs délais. Le groupement proposé permet au CCSCCH d'élaborer des normes pour six épices au sein du groupe des fruits secs et des baies. Ce format se concentrant principalement sur les caractéristiques chimiques (authenticité - goût/saveur) et physiques (sécurité et qualité), cette méthode plus rapide de développement des normes CCSCCH ne compromettra pas la qualité et la sécurité des épices et herbes culinaires car ces deux sections relatives aux caractéristiques constitueront les principales sections focales de la norme.

**3. Les principaux aspects à couvrir**

Les principaux aspects à couvrir dans l'avant-projet de norme de groupe comprendront:

**1. Champ d'application**

La présente norme s'applique aux épices dérivées de fruits secs et de baies proposées à la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement, si nécessaire. Elle exclut les épices destinées à la transformation industrielle.

**2. Définition du produit:**

- a) Les noms spécifiques des produits normalisés seront indiqués, où tous les six (6) produits communément nommés seront énumérés dans un tableau avec leurs noms généraux, scientifiques et de sous-groupes.
- b) **Modes de présentation** : Cette section sera élaborée d'une manière large et s'appliquera à tous les produits du groupe dans les modes de présentation commerciaux prédominants (entier, coupé/cassé et moulu/en poudre). Cette section peut être modifiée pour refléter les caractéristiques du mode de présentation d'un produit spécifique qui est différent des trois modes de présentation indiqués.

**3. Classification:**

Les classes de qualité (Extra, Classe I et Classe II) sont omises car (i) elles ne sont pas acceptées au niveau international, (ii) le principe selon lequel les normes Codex devraient établir les « *exigences minimales absolues* » pour le commerce international et la sécurité des consommateurs et (iii) la croyance croissante que la classification devrait être laissée aux accords contractuels entre les commerçants.

**Sections 3 à 9** : Ces sections comprennent principalement des textes basés sur des modèles (format standard) qui changent rarement. Cependant, des modifications peuvent être apportées si

nécessaire pour mieux refléter les caractéristiques du produit, les pratiques commerciales ou pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments.

**Annexe sur les caractéristiques chimiques et physiques :** Cette annexe comprend deux tableaux, un pour les caractéristiques chimiques et un pour les caractéristiques physiques. Chaque tableau a le nom du produit commun répertorié dans la même séquence que dans la section 2.1 Définition du produit ainsi que le nom des caractéristiques chimiques et physiques individuelles qui doivent figurer en en-tête des colonnes. Dans la même ligne que l'épice nommée et les différents modes de présentations, sous chaque en-tête de colonne, la valeur caractéristique minimale ou maximale sera indiquée. Une dernière colonne intitulée « Autres facteurs/observations » sera utilisée pour faciliter l'inclusion des caractéristiques propres à une épice individuelle qui ne rentrent pas dans les en-têtes de colonne couramment utilisés.

#### 4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Le développement du format de norme de groupe a été discuté à chaque session du CCSCCH. Au cours des trois dernières sessions, il a été débattu par le « Groupe de travail de session sur les priorités » qui sélectionne les propositions de projet soumises pour l'élaboration de normes. La plupart du texte des normes CCSCCH est cohérent pour toutes les épices et herbes (par exemple, les sections sur les contaminants, l'hygiène alimentaire, les poids et mesures, les additifs alimentaires et l'étiquetage). La norme de groupe permettra au CCSCCH de se focaliser sur les variables parmi les épices pour garantir la sécurité sanitaire des aliments des consommateurs et des pratiques équitables dans le commerce alimentaire.

Au sein du groupe Fruits et baies séchées, le CCSCCH a réalisé deux normes pour le poivre noir, blanc et vert (CXS 326-2017) et le cumin (CXS 327-2017). Le comité travaille actuellement à l'élaboration d'une norme pour le piment et le paprika à l'étape 3. Une proposition de développement d'une norme pour la cardamome a été placée sur la liste des priorités pour la normalisation lors du CCSCCH4.

##### a) Volume de production et de consommation dans les pays individuels et volume et structure des échanges entre les pays

Comparé au volume des autres produits agricoles faisant l'objet d'un commerce international, le volume d'épices et herbes culinaires séchées est minuscule, cependant, ces épices et herbes culinaires ont une valeur monétaire plus élevée par kilo ou livre ou tonne. Sur la base de la disponibilité des données commerciales, les épices suivantes du groupe des fruits et baies sont classées par ordre de priorité pour le moment (tableau 1). Certaines autres épices de ce groupe, notamment l'ambrette, le cambodge, les grains de paradis, le kokam, la mangue séchée et le tamarin séché, n'ont pas été incluses dans le tableau car elles n'étaient pas commercialisées de manière significative à l'échelle mondiale. Les données sur le commerce, la production et la valeur de certaines épices de ce groupe ne sont pas facilement disponibles en raison de la pratique consistant à placer les données individuelles sur la production et le commerce dites « d'épices mineures » sous la rubrique générale « épices », y compris par FAOSTAT et le système tarifaire harmonisé (HTS ).

	Terme générique	Principaux producteurs et structure des échanges entre les pays	Volume des échanges
1	Piment de la Jamaïque	1,94 milliard \$ au total (2018) <u>Principaux exportateurs (2018)</u> Inde : 690 millions \$; Chine : 531 millions \$ ; Espagne : 170 millions \$ ; Pérou : 80,5 \$ ; Mexique : 74,6 millions \$ <u>Principaux importateurs (2018)</u> États-Unis : 298 millions \$ ; Viêt Nam : 208 millions \$ ; Thaïlande : 153 millions \$ ; Chine : 145 millions \$ ; Espagne : 103 millions \$	591.5K Metric tons (2019)
2	Baie de genièvre	16 996 000 \$ exportés au total (2019)	

		54 000 \$ importés au total (2018)	
		<u>Principaux exportateurs (2019)</u>	
		Suisse : 1 870 000 \$ ; États-Unis : 1 740 000 \$ ; Brésil : 1 634 000 \$ ; Autriche : 1 548 \$ ; Royaume Uni : 1 350 000 \$	
		<u>Principaux importateurs (2018)</u>	
		Inde : \$23,000 ; États- Unis : 21 000 \$ ; Tunisie : 5 000 \$ ; Égypte : 3 000 \$ ; Pays-Bas : 1 000 \$	
		\$281M total (2018)	
3	Anis étoilé	<u>Principaux exportateurs (2018)</u>	
		Chine : 51,2 millions \$ ; Égypte : 38,1 millions \$ ; Inde : 36,8 millions \$. Viêt Nam : 29 millions \$ ; Afghanistan : 18,3 millions \$	
		<u>Principaux importateurs</u>	
		Inde : 44,9 millions \$ ; Viêt Nam : 42,2 millions \$ ; Allemagne : 27,5 millions \$ ; États-Unis : 24,3 millions \$ ; Royaume-Uni : 9,03 millions \$	
4	Vanille	1,02 milliard \$ au total (2019)	7575 tonnes (2018)
		<u>Principaux exportateurs</u>	
		Madagascar : 584 millions \$ ; France : 99 millions \$ ; Allemagne : 69 millions \$ ; Indonésie : 69 millions \$ ; Canada : 65 millions \$	
		<u>Principaux importateurs</u>	
		États-Unis : 525 millions \$ ; France : 209 millions \$ ; Allemagne:125millions\$ Canada : 65 millions \$ ; Japon : 27 millions \$ ; Payx-Bas : 24 millions \$	

**Tableau 1.** Données commerciales pour divers types d'épices de fruits et de baies. [Les épices énumérées dans ce tableau ne comprennent pas toutes les épices du groupe des fruits secs et des baies.]

**b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international:**

À l'échelle mondiale, il existe diverses exigences réglementaires et pratiques commerciales de l'industrie issues des normes et réglementations nationales et internationales en place, notamment les suivantes:

- Agmark Inde
- Association européenne des épices (ESA) - Document sur les minima de qualité Rév.5
- Organisation internationale de normalisation (ISO)

- Spécifications de propreté de l'America Spice Trade Association (ASTA)
- Niveaux d'action concernant les défauts de la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis
- Bureau de normalisation de la Jamaïque
- Département de l'agriculture des États-Unis (USDA)
- Bureau de normalisation indien
- Normes indiennes de sécurité sanitaire des aliments 2.9.36 Pimento ou piment de la Jamaïque

**c) Potentiel de marché international ou régional :**

**Le tableau 1** répertorie certaines épices qui font l'objet d'un commerce international important en termes de potentiel de marché, de valeurs commerciales et de modèles. Celles-ci sont donc justifiées pour être incluses pour l'élaboration de normes dans le cadre du système de groupement « fruits et baies ». Ce sont le piment de la Jamaïque, le cumin noir, les baies de genièvre, la moutarde, l'anis étoilé et la vanille.

**d) Aptitude du (des) produit (s) à la normalisation**

Il existe des informations sur les caractéristiques physiques et chimiques de ces épices, et des discussions avec les principaux pays exportateurs et importateurs de ces produits aideront à harmoniser les valeurs de certains des paramètres et fourniront des données sur certains paramètres manquants. Certaines des épices répertoriées ont des normes nationales de sécurité sanitaire des aliments et certaines ont des normes ISO en vigueur.

**e) Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par des normes générales existantes ou proposées**

La nouvelle proposition de travail comprend des épices largement commercialisées et la protection des consommateurs est attendue. Produits prioritaires à inclure dans le groupe comme indiqué dans le tableau 1.

**f) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par des organismes internationaux intergouvernementaux compétents**

Certains des travaux déjà entrepris comprennent:

ISO 11178:1995 Anis étoilé (*Illicium verum* Hook. f.) — Spécifications

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Cette approche de regroupement est conforme aux objectifs stratégiques du Codex 2020-2025. Comme mentionné ci-dessus, l'élaboration de normes de groupe permettra de résoudre les problèmes critiques en temps opportun. L'élaboration de ces normes reposera sur des principes scientifiques et d'analyse des risques. La catégorisation des épices en fonction de la partie végétale utilisée rendra non seulement la norme fonctionnelle, efficace et conviviale, mais l'organisation de ces différentes épices en un seul point augmentera l'impact et rendra les normes Codex plus reconnaissables à travers le monde.

**6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex existants ainsi que d'autres travaux en cours**

Cette norme serait basée à la fois sur les normes Codex déjà adoptées, à savoir le poivre noir / blanc / vert (BWG) (CXS 326) ; et cumin (CX 327) ; ainsi que les travaux en cours sur le piment séché et le paprika. La nouvelle proposition sur la cardamome sera également examinée.

**7. Identification des exigences relatives à la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

L'expertise requise lors de l'élaboration de cette norme sera renvoyée aux comités compétents, notamment le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et les programmes mixtes FAO/OMS (JECFA, JEMRA, etc.).

**8. Identification du besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes**

Aucun besoin d'apport technique de la part des organismes externes n'est prévu pour le moment.

**9. Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux**

On s'attend à ce que l'élaboration de cette norme soit menée en trois sessions du CCSC ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.