



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

Sixième session

26-30 septembre et 3 octobre 2022

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PETITE CARDAMOME

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

(Étape 3)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de norme pour la petite cardamome (**annexe I**) doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire CL **2022/28/OCS-SCH** disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Introduction

1. Le CCSCH5 (2021) est convenu d'établir un groupe de travail électronique pour préparer un projet de norme pour la petite cardamome, présidé par l'Inde et coprésidé par l'Iran et travaillant en anglais uniquement pour la diffusion pour des observations à l'étape 3 et l'examen lors sa prochaine session.

Participation et méthodologie

2. 12 membres et 1 observateur se sont inscrits pour participer au GTE. La liste des participants figure à l'annexe II du présent rapport du GTE.

3. Le GTE a travaillé par courrier électronique sur le projet de norme pour la petite cardamome. Le projet a été diffusé pour deux séries de commentaires. 06 membres et 01 observateur ont commenté le projet lors de la première diffusion. Le projet a été révisé et mis à jour après la première diffusion et a été diffusé à nouveau pour la deuxième série de commentaires. Lors de la deuxième diffusion, 03 membres ont commenté le projet, et le projet a été révisé et amélioré et diffusé aux membres du GTE à titre d'information.

Récapitulatif des discussions

4. Le GTE a discuté des divers aspects du projet de norme pour la petite cardamome et a été généralement d'accord ; cependant, il existe des points de vue différents sur quelques paramètres de la petite cardamome, à savoir. Entier - Cendres insolubles dans l'acide, Graines - Moisissure visible, Insectes entiers morts, Excréments de mammifères, Autres excréments et Graines en poudre - Huiles volatiles. Un membre a fait remarquer que les valeurs pour les matières externes et les corps étrangers, les excréments de mammifères et autres excréments sont trop élevées par rapport aux valeurs d'autres normes d'épices qui ont déjà été établies.

Conclusions et recommandation

5. Le GTE a terminé la tâche conformément au calendrier des travaux. La tâche principale du groupe de travail électronique était d'élaborer un projet de norme pour la petite cardamome conformément au mandat. Sur la base des commentaires reçus après deux séries de consultations avec les membres du GTE, le projet de norme pour la petite cardamome (annexe I) a été élaboré.

6. Le CCSCH6 est invité à examiner l'avant-projet de norme pour la petite cardamome joint en Annexe I, en vue de le faire progresser dans la procédure par étapes du Codex.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PETITE CARDAMOME (Étape 3)

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 des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut le produit destiné à la transformation industrielle.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La petite cardamome séchée est un produit obtenu à partir des fruits séchés de la plante comme décrit dans le tableau 1.

Tableau 1. Nom commun et nom scientifique de la petite cardamome séchée

Nom commun	Nom scientifique
Petite cardamome	<i>Elettaria cardamomum</i> L. Maton

2.2 Modes de présentation

La petite cardamome séchée peut être :

- Entières (gousses/capsules non ouvertes)
- Graines (graine obtenue après l'ouverture des gousses/capsules)
- Graines en poudre (poudre obtenue en broyant les graines séchées)

D'autres modes de présentation nettement différents des trois modes de présentation mentionnés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Le produit tel que décrit à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences fixées 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 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)

Lorsque le produit est commercialisé en tant que produit classifié, les dispositions des annexes I et II s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

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 en cas de la petite cardamome moulue/en poudre.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés 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 visés 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 visés par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015) Annexe III Épices et herbes aromatiques et d'autres textes pertinents du Codex.

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

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom commun du produit doit être tel que décrit à 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 /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

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse¹

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer

Annexe I

Tableau 2. Caractéristiques chimiques pour la petite cardamome séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Cendres totales % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max)	Teneur en eau % p/p (max)	Huiles volatiles %v/w (min.)
Petite cardamome	Entier	9,5	2 [2,5]	13	3,5
	Graines	8	S.O	13	3,5
	Graines en poudre	8	3	11	3 [1]

Tableau 4. Méthode d'analyse †

Paramètre	Méthode	Principe	Type ¹
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales sur la base sèche	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide sur la base sèche	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
Huiles volatiles sur la base sèche	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de volumétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Souillures/infestations d'insectes	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique) MPM: V-8. Épices	Examen visuel	IV
Capsules immatures et ratatinées	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Excréments de mammifères ou/et autres excréments	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique) MPM: V-8. Épices	Examen visuel	IV
Moisissure visible	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macroanalytique) MPM: V-8. Épices	Examen visuel	IV
Capsules vides et malformées	IS 1907:1984	Examen visuel	IV

¹ Conformément à la définition des « types de méthode d'analyse » selon la section II du Manuel de procédure du Codex

Après l'adoption finale de la norme par la Commission, les méthodes identifiées ci-dessus seront transférées dans la norme pour les méthodes d'essai et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) et le texte du Manuel de procédure sera inséré

ANNEXE II**LISTE DES PARTICIPANTS**

NOM DU MEMBRE/ NOM DE L'OBSERVATEUR	NOM DU PARTICIPANT
Inde (Président)	Dr. Dinesh Singh Bisht
Iran (Co-président)	Dr. Dr Fakhri Sadt Hosseini
Chili	Mme Constanza Miranda.
Costa Rica	Amanda Lasso C
	Melina Flores
France	M Gilles Morini
	M. Benjamin Villani
Guatemala	Oscar Efarin Alvarez
Inde	Mme Priyamvada Nilayangod
	M. Hemen Ruparel
	M. Kannan B
Indonésie	Dina Martha Susilawati
Japon	M. Masakazu Kawashima.
Philippines	Mme QUEENIE TABUR
République de Corée	Yoye Yu
	Jooyeon Kim
Arabie saoudite	Nada Saeed
Ouganda	Dr Moses Matovu
	Dr .Martin Mutambuka
	Mme Meeme Hadijah
	Mme Pamela Akwap
	Mme Ruth Awio
	M. Hakim Mufumbiro
États-Unis	M. Dorian LaFond
	Dr. Aparna Tatavarthy
	Mme Heather Selig
IOSTA	Shannen Kelly