

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 - www.codexalimentarius.org

REP24/SCH

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-septième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse)

25-30 novembre 2024

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

Kochi, Kerala, Inde

29 janvier - 2 février 2024

TABLE DES MATIÈRES

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

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour provisoire (point 1 de l'ordre du jour).....	6 - 7
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires (point 2 de l'ordre du jour)	8 - 14
Projet de norme pour la petite cardamome séchée (point 3.1 de l'ordre du jour)	15 - 30
Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés: Partie A - Exigences pour le piment de la Jamaïque, la baie de genévrier, l'anis étoilé (point 3.2 de l'ordre du jour)	31 - 48
Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés: Partie B - Exigences pour la vanille (point 3.3 de l'ordre du jour).....	49 - 71
Avant-projet de norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés – Curcuma (point 4 de l'ordre du jour)	72 - 85
Examen des propositions de nouveaux travaux (réponses à la circulaire CL 2022/03) (point 5.1 de l'ordre du jour)	86 - 96
Mise à jour du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires (SCH) (point 5.2 de l'ordre du jour)	97-101
Questions diverses (point 6 de l'ordre du jour).....	102
Date et lieu de la prochaine session (point 7 de l'ordre du jour)	103

Pages

Annexes

Annexe I - Liste des participants	page 13
Annexe II – Réponses au CCFL47 et au CCMAS42	page 19
Annexe III – Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Petite cardamome	page 22
Annexe IV – Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Piment de la Jamaïque, baie de genévrier et anis étoilé	page 27
Annexe V – Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Vanille.....	page 32
Annexe VI – Projet de norme pour les épices dérivées de racines, rhizomes et bulbes séchés ou déshydratés - Curcuma.....	page 39
Annexe VII – Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour la marjolaine douce	page 44
Annexe VIII – Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour les graines séchées - Coriandre	page 49
Annexe IX – Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour la grande cardamome	page 56
Annexe X – Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour la cannelle.....	page 67

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Paragraphe
Membres CCEXEC86 CAC47	Adoption	Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Petite cardamome	N01-2021	8	30 (i) et Annexe III
	Adoption	Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Piment de la Jamaïque, baie de genévrier et anis étoilé	N03-2021	8	48 (i) et Annexe IV
	Adoption	Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés – Vanille	-	5	70 (i) et Annexe V
	Adoption	Projet de norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ou déshydratés - Curcuma	-	5/8	85 (i) et Annexe VI
CAC47	Approbation	Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour la marjolaine douce			93 (i) et Annexe VII
	Approbation	Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour les graines séchées - Coriandre			93 (ii) et Annexe VIII
	Approbation	Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour la grande cardamome			93 (ii) et Annexe IX
	Approbation	Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour la cannelle			93 (iv) et Annexe X
CCFL CCMAS	Approbation/ Information	Les sections pertinentes de ce qui suit :			
		i) Les dispositions d'étiquetage relatives au pays d'origine et au pays de récolte dans la norme pour les parties florales séchées - Safran			11 et Annexe II, Partie A
		ii) Les méthodes d'analyse dans les différentes normes SCH			12 et Annexe II, Partie B
		iii) Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Petite cardamome			30 (ii) et Annexe III
		iv) Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Piment de la Jamaïque, baie de genévrier et anis étoilé			48 (ii) et Annexe IV
		v) Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés – Vanille			70 (ii) et Annexe V
		vi) Projet de norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ou déshydratés - Curcuma			85 (ii) et Annexe VI
États-Unis d'Amérique	Action	Préparer un document de discussion sur la disponibilité des données commerciales pour les épices et les herbes culinaires			92
Membres	Action/	Soumission de propositions de nouveaux travaux			96

	Information			
GTE (États-Unis d'Amérique, Inde, Madagascar et Mexique)	Rédaction	Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés – Vanille	6/7	70(ii)
GTE (Égypte)		Projet de norme pour la marjolaine douce	2/3	94(i)
GTE (Inde et Iran)		Projet de norme pour les graines séchées – coriandre		94(ii)
GTE (Bhoutan, Népal et Inde)		Projet de norme pour la grande cardamome		94(iii)
GTE (Brésil, Indonésie, Iran et Mexique)		Projet de norme pour la cannelle		94(iv)

LISTE DES ABRÉVIATIONS

AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
ASTA	Association américaine du commerce des épices
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de salle de conférence
CXS	Norme Codex
UE	Union européenne
EUMS	L'Union européenne et ses États membres
GTE	Groupe de travail électronique
ICUMSA	Commission internationale pour les méthodes uniformes d'analyse du sucre
GTI	Groupe de travail intra-session
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
ISO	Organisation internationale de normalisation
SCH	Épices et herbes culinaires
OMS	Organisation mondiale de la Santé

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) a tenu sa septième session à Kochi (CCSCH7), Kerala, Inde, les 29, 30, 31 janvier et 2 février 2024 à l'aimable invitation du gouvernement de l'Inde. Le Dr M. R. Sudharshan, ancien directeur, Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde, a présidé la session, à laquelle ont participé 30 pays membres, 1 organisation membre et 1 organisation ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'annexe I. La session a également été diffusée sur le web.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. D. Sathiyam IFS, Secrétaire, Conseil des épices, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde a accueilli les délégués, en soulignant les grandes réalisations du Comité depuis sa création en 2013 et en reconnaissant le 10^e anniversaire du CCSCH. M. Amardeep Singh Bhatia IAS, secrétaire adjoint, Département du commerce, Gouvernement de l'Inde et Président, Conseil des épices, en tant qu'invité d'honneur, a prononcé le discours inaugural en soulignant l'importance des normes pour les épices et les herbes culinaires (SCH) pour faciliter le commerce international de ces produits et garantir des pratiques commerciales équitables. La réunion a été inaugurée par l'allumage d'une lampe selon les coutumes traditionnelles.
3. M. Steve Wearne, Président de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), par message vidéo, et le Dr Hilde Kruse, Agent principal responsable des normes alimentaires auprès du Secrétariat du Codex, se sont également adressés au Comité.
4. Le Dr A B Rema Shree, Directrice du Conseil des épices, a clôturé la cérémonie d'ouverture en remerciant les délégués pour leur participation et leur travail important et de qualité.

Répartition des compétences¹

5. Le CCSCH7 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)²

6. Le CCSCH7 a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session, avec les ajouts suivants au point 5.1 de l'ordre du jour, « Examen de la proposition de nouveaux travaux » :
 - proposition de nouveaux travaux sur la grande cardamome (par le Népal et le Bhoutan, CRD06); et
 - proposition de nouveaux travaux sur la cannelle (par le Brésil, CRD07)
7. Le CCSCH7 est convenu d'établir des groupes de travail intra-session (GTI) sur les sujets suivants, ouverts à tous les membres et observateurs, afin d'examiner les observations reçues et de préparer des recommandations à soumettre à l'examen de la plénière :
 - a. avant-projet de norme pour les épices sous forme de fruits et baies séchés Partie B- exigences pour la vanille, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde ;
 - b. avant-projet de norme pour le curcuma, présidé par l'Iran (République islamique d') et coprésidé par l'Inde ; et
 - c. propositions de nouveaux travaux et mise à jour du modèle de normes CCSCH, présidé par l'Inde et les États-Unis d'Amérique, respectivement.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE SES ORGANES SUBSIDIAIRES (point 2 de l'ordre du jour)³

8. Le CCSCH7 a pris note des questions pour information.

¹ CRD1 (Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

² CX/SCH 24/7/1 Rév. ; CRD06 (Bhoutan et Népal) ; CRD07 (Brésil)

³ CX/SCH 24/7/2 Rév.1 ; CRD05 (Secrétariat du Codex) ; CRD09 Canada, Union européenne, Inde, Indonésie, Kenya, Maroc, Thaïlande, Ouganda et États-Unis d'Amérique ; CRD20 (Iran) ; CRD26 (réponses aux questions du CCFL) ; et CRD27 (réponses aux questions du CCMAS).

9. En ce qui concerne les questions à traiter, des discussions ont eu lieu en séance plénière, au cours desquelles différents points de vue ont été exprimés concernant les dispositions relatives à l'étiquetage du « pays de récolte ». Le CCSC7 est convenu de tenir des consultations informelles pour préparer les réponses aux questions du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) concernant les dispositions relatives à l'étiquetage dans la *Norme pour les parties florales séchées - Safran*, et aux questions du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) concernant les méthodes d'analyse dans les diverses normes et projets de normes pour les épices et les herbes culinaires.

Approbation par le CCFL des dispositions relatives à l'étiquetage du pays d'origine et du pays de récolte dans la Norme pour les parties florales séchées - Safran

10. Le CCSC7 a examiné le CRD26 et a pris note du fait que la définition du pays d'origine telle qu'elle figure dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), était généralement large et donc applicable à toutes les denrées alimentaires. Le CCSC7 a également noté qu'il n'y avait aucune définition dans le Codex pour le « pays de récolte ». Toutefois, le glossaire que le CCSC7 a élaboré pour faciliter son travail comprend une définition pour le terme « récolte ».
11. Sur la base des considérations ci-dessus, le CCSC7 est convenu de transmettre la réponse de l'annexe II, partie A, au CCFL.

Approbation par le CCMAS des méthodes d'analyse des normes SCH

12. Le CCSC7 a examiné le CRD27 et est convenu de transmettre les réponses respectives au CCMAS pour appuyer les décisions d'approbation des différentes méthodes dans les *Normes pour le gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021), *les clous de girofle* (CXS 344-2021), *le basilic* (CXS 345-2021), *le piment et le paprika* (CXS 353-2022), et *le safran*, le projet de norme pour les épices dérivées de fruits et de baies séchés (Partie A - piment de Jamaïque, baies de genévrier et anis étoilé), et le projet de norme pour la petite cardamome (Annexe II Partie B).

Autres⁴

13. Le CCSC7 a pris note des informations fournies par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) sur les activités liées aux SCH et a exprimé son appréciation pour ce travail précieux.
14. Le CCSC7 est convenu de publier le glossaire des normes du CCSC7 en tant que document d'information sur le site Web du Codex.

PROJET DE NORME POUR LA PETITE CARDAMOME SÉCHÉE (point 3.1 de l'ordre du jour)⁵

15. L'Inde, en tant que présidente du groupe de travail électronique (GTE), s'exprimant également au nom du Guatemala et de l'Iran (République islamique de), qui assurent la coprésidence, a présenté le point de l'ordre du jour en indiquant qu'il y avait eu un accord général au sein du GTE, mais que certaines dispositions, qui devaient faire l'objet d'un examen plus approfondi lors du CCSC7, avaient été maintenues entre crochets.
16. Le CCSC7 a accepté la proposition du Président, compte tenu du fait que le projet de norme a été adopté à l'étape 5 par la CAC44 (2022), de centrer les discussions sur les questions en suspens et d'aborder également les questions du CCMAS, comme indiqué au point 2 de l'ordre du jour. En se basant sur le CRD17 pour les discussions, le CCSC7 a examiné le projet de norme section par section. Outre des corrections rédactionnelles visant à aligner le projet de norme sur le modèle actuel des normes SCH, des modifications ont été apportées aux sections et aux tableaux suivants :

Titre et champ d'application de la norme

17. Le CCSC7 a noté que le champ d'action du comité incluait les produits végétaux séchés ou déshydratés et que, conformément au concept de regroupement des épices et des herbes culinaires, la cardamome était classée dans la norme de groupe pour les fruits et les baies séchés. Sur la base de ces considérations, le titre de la norme a été modifié comme suit : « *Projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Petite cardamome* ». Le champ d'application a également été aligné sur le modèle actuel des normes pour les SCH.

⁴ SCH/7 INF/02 (Activités de l'ISO/TC 34/SC 7)

⁵ CX/SCH 24/7/3 ; CX/SCH 24/7/3 Add.1 (Observations du Canada, du Chili, de l'Égypte, du Guatemala, de l'Indonésie, de l'Iraq, du Pérou, de l'Arabie Saoudite, de la Thaïlande, de l'Ouganda, des Emirats Arabes Unis et du Centre d'études sur le changement climatique et l'environnement) ; CRD10 (Union européenne, Inde, Indonésie, Kenya, Nigéria, Thaïlande, Ouganda et République-Unie de Tanzanie) ; CRD17 (Projet de norme pour la petite cardamome séchée (révisé par les coprésidents du GTE) ; CRD18 (République du Burundi) ; CRD19 (Cameroun) ; CRD21 (Bangladesh) ; CRD22 (Guatemala) ; et CRD23 (Chili).

Section 2.2 Modes de présentation

18. Le CCSCH7 a discuté des différents modes de présentation sous lesquels la cardamome séchée ou déshydratée était commercialisée et est convenu qu'en général, le produit se présentait sous l'un des cinq modes de présentation suivants : capsules/gousses entières non ouvertes ; capsules/gousses ouvertes ; graines ; graines moulues ; et capsules/gousses entières moulues. Sur cette base, le CCSCH7 est convenu d'inclure les différentes descriptions de chacun de ces modes de présentation dans la norme, comme suit :
- Entière capsules/gousses non ouvertes : Capsules/gousses intactes qui n'ont pas perdu leurs graines.
 - Capsules/gousses ouvertes : Capsules/gousses dont l'ouverture ne dépasse pas 1/3 de la longueur de la suture et contenant des graines.
 - Graines : Obtenues après l'ouverture des capsules/gousses.
 - Graines moulues : Poudre obtenue par le broyage des graines de cardamome.
 - Capsules/gousses entières moulues : Poudre obtenue par le broyage de capsules/gousses entières/ouvertes contenant des graines.

Section 2.3 Calibrage

19. Le CCSCH7 est convenu d'inclure la disposition relative au calibrage, comme facultative, afin d'aligner le projet de norme sur les normes existantes des SCH et sur le modèle des normes SCH.

Annexe I – Tableau 1. Caractéristiques chimiques pour la petite cardamome séchée ou déshydratée

20. Le CCSCH7 est convenu comme suit :
- Le mode de présentation « entier » comprendrait également les « capsules/gousses ouvertes ».
 - Pour le paramètre « huiles volatiles sur base sèche ml/100 g (minimum) », la valeur serait différente pour les capsules/gousses entières ouvertes (2,5 ml/100 g (minimum)) et les capsules/gousses entières non ouvertes (3,5 ml/100 g (minimum)).
 - Pour les graines moulues, le paramètre proposé pour les graines traitées à la vapeur ne serait pas inclus dans le tableau.
21. Le CCSCH7 est convenu des valeurs pour lesquelles il y a eu différentes propositions.

Annexe I – Tableau 2. Caractéristiques physiques pour la petite cardamome séchée ou déshydratée

22. Le CCSCH7 est convenu d'insérer le mode de présentation « capsules/gousses ouvertes » avec les mêmes valeurs de paramètres que pour le mode « entier », à l'exception de « capsules/gousses vides et malformées par nombre/100 capsules (max) » pour lequel le chiffre serait de 10 au lieu de 5 pour « capsules/gousses ouvertes ».
23. Le CCSCH7 est également convenu de :
- Insérer un nouveau paramètre « autres facteurs » pour les modes de présentation « entier » et « capsules/gousses ouvertes » afin de prévoir les tolérances maximales admissibles pour les défauts qui peuvent apparaître dans les produits couverts par ces deux modes de présentation à la suite d'un mélange avec d'autres modes de présentation.
 - Insérer des explications pour clarifier « capsules vides et malformées », « capsules immatures et ratatinées » et « graines légères » sous forme de notes de bas de page au tableau 2 ;
 - Insérer les valeurs proposées dans le tableau 2.
24. Le CCSCH7 a réitéré sa décision selon laquelle la taille des particules de cardamome en poudre doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur plutôt que d'être incluse dans la norme.

Annexe II – Tableau 1. Méthodes d'analyse⁶

25. Le CCSCH7 a constaté que lors du CCSCH6, toutes les méthodes d'analyse identifiées avaient été soumises au CCMAS pour approbation et inclusion dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234 -1999) et que le CCMAS avait différé leur approbation en raison de certaines questions nécessitant des éclaircissements supplémentaires de la part du CCSCH, comme indiqué dans le document CX/SCH 24/7/2 Rév.1.
26. Le CCSCH7 est convenu des réponses suivantes aux deux questions du CCMAS42 concernant les projets de méthodes d'analyse :

⁶ CX/SCH 24/7/2 Rév. 1

Question 1. Il existe des méthodes de type I et de type IV pour les dispositions relatives aux « insectes entiers morts » et aux « fragments d'insectes ». Bien qu'il soit possible d'inscrire à la fois un type I et un type IV, l'inscription doit être justifiée par une raison impérieuse. Serait-il possible d'expliquer le raisonnement qui sous-tend cette demande ?

27. La première méthode ISO 927 (type I) s'applique aux « insectes morts entiers » dans des épices entières. L'association des chimistes analytiques officiels (AOAC) 975.49 (Type I) concerne les « souillures légères dans les épices et les condiments », ce qui serait applicable aux « fragments d'insectes » pour la petite cardamome séchée ou déshydratée. Ces deux méthodes sont nécessaires pour analyser ces deux formes et ces deux dispositions.
28. ISO 927 et AOAC 975.49 sont des méthodes complémentaires pour tester différents types d'épices (entières et moulues), le type IV a donc été supprimé.

Question 2. Il y a des observations entre parenthèses dans la disposition relatives aux « souillures » et aux « souillures légères », qui disent de dresser la liste de toutes les souillures présentes - par exemple, les excréments de mammifères ? Il n'est pas clair si ce texte aurait dû être supprimé.

29. Ce texte avait évolué depuis lors et avait été supprimé dans la norme révisée.

Conclusion

30. Le CCSCH7 a constaté que toutes les questions en suspens avaient été résolues et est convenu de :
- transmettre le projet de norme pour la petite cardamome séchée ou déshydratée à la CAC47 pour l'adoption finale à l'étape 8 (Annexe III) ; et
 - transmettre les méthodes d'analyse mises à jour ainsi que les réponses au CCMAS pour approbation (Annexe III et Annexe II, Partie B).

PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS PARTIE A - EXIGENCES POUR LE PIMENT DE LA JAMAÏQUE, LA BAIE DE GENÉVRIER ET L'ANIS ÉTOILÉ (point 3.2 de l'ordre du jour)⁷

31. Les États-Unis d'Amérique, en tant que président du GTE, s'exprimant également au nom des coprésidents Madagascar, le Mexique et l'Inde, ont présenté le point de l'ordre du jour basé sur le CRD25 (projet de norme révisé).
32. Le président a proposé de focaliser la discussion sur les questions en suspens qui n'ont pas été résolues au sein du GTE.
33. Le CCSCH7 est convenu d'utiliser le CRD25 comme base de discussion, a examiné le projet de norme section par section, a aligné les sections pertinentes sur le modèle actuel des normes SCH ainsi que sur les normes existantes, et a résolu les questions en suspens en prenant les décisions suivantes.

Section 2.1.1

34. Le CCSCH7 a accepté de modifier le tableau 1 pour inclure « Badiane » comme autre nom commercial de l'anis étoilé.

Section 2.3 Calibrage (facultatif)

35. Un membre a proposé de supprimer l'obligation d'indiquer sur l'emballage la méthode utilisée pour calibrer le piment de la Jamaïque, la baie de genévrier et l'anis étoilé. Il a été expliqué que des méthodes étaient nécessaires pour fournir des informations précises aux consommateurs quant au type de mesures utilisées pour établir la taille du produit, par exemple le diamètre, le nombre de pièces, le poids, etc.
36. Sur la base de l'explication donnée pour cette disposition, elle a été retenue.

Section 3.1 Composition

37. Le CCSCH7 a pris note du fait que les modifications rédactionnelles apportées à la disposition visaient à assurer la clarté de la norme en établissant des références croisées avec les différentes sections de la norme.

⁷ CX/SCH 24/7/4; CX/SCH 24/7/4 Add.1 (Observations du Canada, du Chili, de l'Égypte, de l'Indonésie, de l'Iraq, de la Jamaïque, de la Malaisie, du Pérou, de l'Arabie saoudite, de la Thaïlande et de l'Ouganda); CRD11 (Union européenne, Inde, Indonésie, Kenya, Maroc, Nigéria, Thaïlande, Ouganda, République-Unie de Tanzanie); CRD18 (la République du Burundi); CRD19 (Cameroun); CRD21 (Bangladesh); CRD23 (Chili); CRD25 (co-présidents du GTE: les États-Unis d'Amérique et l'Inde); et CRD30 (co-présidents du GTE)

Section 8.4 Identification commerciale

38. Le CCSCH7 a décidé de supprimer "poids net (facultatif)" pour assurer la cohérence avec d'autres normes des SCH ainsi que la conformité avec les exigences obligatoires de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

Annexe I - Tableau 1 : Caractéristiques chimiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé

Piment de la Jamaïque

39. Le CCSCH7 a accepté tous les niveaux maximum et minimum proposés dans le tableau 1 et a formulé les décisions et/ou clarifications supplémentaires suivantes :
- Les valeurs maximales proposées pour la teneur en humidité des différents modes de présentation sont basées sur des normes nationales et des données de surveillance nationales. La valeur de 12 % pour la teneur en humidité a été convenue en tenant compte des différentes exigences des membres ainsi que de la valeur fixée par l'ISO.
 - L'exigence dans le projet concernant l'extrait d'éther non volatil (% p/p) pour le mode de présentation « moulu/en poudre » a été supprimée en raison du manque de clarté par rapport à cette disposition.

Baie de genévrier

40. Le CCSCH7 est convenu de fixer une valeur commune de 0,5 ml/100g (minimum) pour les huiles volatiles pour tous les modes de présentation.

Annexe I - Tableau 2 : Caractéristiques physiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés - Piment de la Jamaïque, Baie de genévrier et Anis étoilé

41. Le CCSCH7 a pris les décisions suivantes :

Piment de la Jamaïque

- Les valeurs pour les matières externes (% p/p (maximum)) et les corps étrangers (% p/p (maximum)) seraient chacune de 0,5 % p/p, et la valeur combinée de 0,5 % p/p a été supprimée.
- Les valeurs pour les autres excréments resteraient à 11 mg/kg (maximum).
- Les exigences relatives aux « baies noires, blanches et cassées, baies avec tige » et « hors taille » (pour le mode de présentation - entier), et aux « fibres brutes » (pour le mode de présentation - moulu/en poudre) seraient supprimées.

Baie de genévrier

- a approuvé les différentes valeurs pour les différents modes de présentation et a supprimé l'exigence relative au « hors taille » (pour le mode de présentation - entier).

Anis étoilé

- a approuvé les différentes valeurs pour les différents modes de présentation et a supprimé l'exigence relative au « nombre maximal de fruits par 100 g » dans le mode de présentation entier.

42. Le CCSCH7 est aussi convenu d'insérer des notes de bas de page, à savoir « cassé parmi le mode de présentation entier » et « à l'exclusion des tiges », en vue de clarifier certains paramètres du tableau 2.
43. Un membre a souligné que la valeur maximale de 11mg/kg pour les « autres excréments » et de 11mg/kg pour les « excréments de mammifères » pour le piment de la Jamaïque, mode de présentation - entier, n'était pas acceptable d'un point de vue d'hygiène générale et n'était pas conforme à la norme ISO pertinente ni à d'autres normes du CCSCH.
44. Un autre membre a fait remarquer que chaque norme SCH devrait être évaluée en fonction de ses caractéristiques physiques individuelles et non de manière générale.
45. Le Président du GTE a précisé que la valeur proposée a été déterminée sur la base des soumissions des membres et a recommandé que les membres soient préparés à l'avance avec des données afin d'établir une valeur plus appropriée.
46. Le CCSCH7 est convenu de ne pas modifier la valeur maximale proposée de 11mg/kg pour les « autres excréments » et pour les « excréments de mammifères » individuellement pour le mode de présentation entier du piment de la Jamaïque.

Annexe II – Tableau 1. Méthodes d'analyse⁸

47. Le CCSC7 a confirmé les méthodes d'analyse révisées et a approuvé les réponses aux deux questions du CCMAS42 concernant ces méthodes (Annexe II, Partie B).

Conclusion

48. Le CCSC7 est convenu de :
- i. transmettre l'avant-projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Piment de la Jamaïque, baie de genévrier et anis étoilé à la CAC47 pour adoption à l'étape 8 (Annexe IV) ; et
 - ii. transmettre les méthodes d'analyse mises à jour ainsi que les réponses au CCMAS pour approbation (Annexe IV et Annexe II, Partie B).

PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS - PARTIE B – EXIGENCES POUR LA VANILLE (point de l'ordre du jour 3.3)⁹

49. Les États-Unis d'Amérique, en tant que président du GTE et du GTI, s'exprimant également au nom des coprésidents Madagascar, Mexique et Inde, ont présenté le point de l'ordre du jour relatif au rapport du GTI (CRD02).
50. Le CCSC7 est convenu d'utiliser l'avant-projet de norme révisée, le CRD02, comme base de discussion et a examiné l'avant-projet de norme section par section, en y incorporant des modifications et des corrections d'ordre rédactionnel.
51. Le CCSC7 est convenu de remplacer le terme « variétés » par « espèces » et de supprimer le terme « cassé » dans l'ensemble du document. En outre, le CCSC7 a pris les décisions suivantes :

Section 1 Champ d'application

52. Un membre a proposé d'exclure spécifiquement la vanille « épuisée » en incluant une déclaration indiquant que « la présente norme ne s'applique pas aux gousses de vanille « épuisées ». Il a été souligné que la vanille « épuisée » présentait des caractéristiques distinctes de celles des produits à base de vanille couverts par ce projet de norme et que cette déclaration pourrait éviter toute confusion potentielle sur le marché et garantir une mise en application plus claire de la norme.
53. Le Président a précisé que le champ d'application du projet avait déjà clairement défini l'applicabilité de la norme, et qu'il n'était donc pas nécessaire d'exclure spécifiquement la vanille « épuisée ». Il a également été noté que la vanille « épuisée » est un sous-produit de la vanille et qu'elle est donc exclue de la norme.

Section 2.1 Définition du produit

54. Le CCSC7 est convenu de modifier le terme « variétés » en « espèces » dans 2.1.1.

Section 2.2 Modes de présentation

55. En ce qui concerne l'association du terme caviar avec la vanille, c'est-à-dire « caviar de vanille », et sa proposition d'inclusion dans le projet de norme, les membres ont exprimé des points de vue différents :
- a. Le terme « caviar » était généralement associé aux produits de la pêche et était défini dans la *Norme pour le caviar d'esturgeon* (CXS 291-210).
 - b. Il n'y avait aucune définition pour le « caviar de vanille ».
 - c. Le terme « caviar de vanille » pourrait être remplacé par « vanille suprême ».
 - d. Le terme « vanille suprême » n'était pas un terme très répandu.
 - e. Le « caviar de vanille » était un produit établi dans le commerce mondial, largement reconnu et utilisé dans le monde entier.
 - f. Le terme « caviar de vanille » pourrait être envisagé après une révision de la nomenclature des modes de présentation.

⁸ CX/SCH 24/7/2 Rév.1

⁹ CX/SCH 24/7/5 ; CX/SCH 24/7/5 Add.1 (Observations de l'Arabie saoudite, du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Égypte, de l'Indonésie, de l'Iraq, de Madagascar, de la Malaisie, de Maurice, du Pérou, de la Thaïlande et de l'Ouganda) ; CRD02 (rapport du GTI) ; CRD12 (Union européenne, Inde, Indonésie, Kenya, Maroc, Nigéria, Thaïlande, Ouganda et République-Unie de Tanzanie) ; CRD16 (Mexique) ; CRD18 (République du Burundi) ; CRD19 (Cameroun) ; CRD21 (Bangladesh) ; CRD23 (Chili) ; et CRD24 (Guyane).

56. Le CCSCH7 est convenu de conserver le terme « caviar de vanille » entre crochets en vue d'un examen ultérieur.

Section 8.2 Nom du produit

57. En réponse à la proposition de rendre obligatoire la mention du nom commercial, de l'espèce ou du cultivar sur l'étiquette, le CCSCH7 est convenu d'insérer le mot « [doit] » entre crochets à la place de « peut » dans la section 8.2.3 pour un examen plus approfondi.

Section 9.2 Plan d'échantillonnage

58. Le CCSCH7 est convenu de remplacer le texte de cette section par la phrase couramment utilisée dans d'autres normes, à savoir « à développer », conformément aux recommandations du CCMAS.

Annexe 1 - Tableau 1 sur les caractéristiques chimiques de la vanille

59. Le CCSCH7 a noté qu'initialement, le GTE avait proposé quatre options pour la présentation des caractéristiques chimiques de la vanille. Toutefois, après des consultations avec les coprésidents du GTE et des discussions au sein du GTI, les options ont été réduites aux deux options suivantes :

- Option 1 - Caractéristiques chimiques par mode de présentation pour l'ensemble du groupe de vanille
- Option 2 - Caractéristiques chimiques de la vanille par espèce et par classe pour l'une des espèces.

60. Certains membres sont favorables à l'option 1 car elle reflète les pratiques commerciales actuelles et est cohérente avec les normes existantes des SCH. D'autres membres ont soutenu l'option 2, notant qu'elle était plus précise et cohérente avec les exigences spécifiques relatives aux différentes espèces de vanille ainsi qu'avec les différences existantes entre les espèces en fonction des caractéristiques chimiques.

61. Un membre, tout en soutenant l'option 1, note que le CCSCH7 pourrait également étudier la possibilité de conserver les deux options en réalignant le texte dans le projet de norme. Une telle approche permettrait une certaine souplesse dans le choix des options au cours de sa mise en œuvre. Un autre membre a souligné que l'option 1 était utile pour les pays importateurs de vanille.

62. Constatant le soutien général à l'option 2, le CCSCH7 est convenu de mettre l'option 1 entre crochets pour un examen plus approfondi et de continuer à travailler sur l'option 2.

63. Le président du GTE a fait remarquer que la soumission tardive de certaines propositions relatives à l'annexe 1, en particulier au tableau 1 - Caractéristiques chimiques, n'a pas permis aux membres de procéder à davantage de consultations avant la session plénière du CCSCH7.

Option 2 - Caractéristiques chimiques de la vanille par espèce

64. Le CCSCH7 a noté que pour *Vanilla planifolia*, des classifications/grades (extra, I, II et III) avaient été introduites pour le mode de présentation « entier », alors que le projet de norme ne prévoyait pas de classement du produit. La référence aux classifications a donc été mise entre crochets.

65. Le CCSCH7 a supprimé la référence à la « base sèche » dans le paramètre « teneur en vanilline », conformément à la méthode ISO correspondante (ISO 5565-2).

66. Le CCSCH7 a également inclus la fourchette de teneur en humidité de 10 à 35 % p/p pour le « caviar de vanille », notant que cette fourchette serait la même pour toutes les espèces de vanille. Les valeurs ont été mises entre crochets, conformément à la discussion sur le terme « caviar de vanille ».

Annexe 2 - Tableau 2 sur les caractéristiques physiques de la vanille

67. Le CCSCH7 est convenu de :

- a. supprimer le paramètre « ratatiné, immature, cassé % p/p max » car il n'y a aucune définition pour ce paramètre ;
- b. supprimer le paramètre « tolérance de taille » (autres facteurs), en notant qu'il y avait aucune disposition relative à ce paramètre et que le calibrage était facultatif ;
- c. mettre entre crochets le paramètre « tolérance de couleur » (autres facteurs) car il n'y a aucune référence pour ces valeurs ;
- d. inclure le mode de présentation « gousses fendues » et les valeurs qui lui sont associées, en les plaçant entre crochets ; et
- e. supprimer le mode de présentation « cassé » car il n'est pas associé à la vanille et n'a pas été inclus dans la section 2.2.

Méthodes d'analyse

68. En ce qui concerne la détermination de la teneur en vanilline, le CCSCH7 a noté que les essais ont été réalisés sur base humide et que pour la méthode ISO 5565-2, le texte relatif au principe devrait être soit « extraction suivie par HPLC », soit « extraction suivie par spectrophotométrie UV », en fonction de l'équipement utilisé.

Conclusion

69. Le Président a résumé les questions non résolues, notamment le terme alternatif pour le caviar de vanille, les dispositions relatives aux additifs alimentaires, les exigences en matière d'étiquetage pour le pays de récolte et l'option à utiliser pour le tableau des caractéristiques chimiques à l'Annexe I. Il a également été noté que la plupart des questions en suspens avaient été résolues et que l'avant-projet de norme était donc prêt à être avancé à l'étape 5.
70. Le CCSCH7 est convenu de :
- i. transmettre l'avant-projet de norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Vanille à la CAC47 pour adoption à l'étape 5 (Annexe V) ; et
 - ii. établir un GTE, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde, travaillant uniquement en anglais, pour examiner les points en suspens figurant entre crochets, en tenant compte des observations soumises à l'étape 6 ainsi que des discussions lors du CCSCH7.
71. Compte tenu de la complexité de ce sujet, le CCSCH7 a reconnu la possibilité d'organiser une réunion virtuelle du groupe de travail avant le CCSCH8 afin de faciliter une communication étendue sur les questions en suspens.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS - CURCUMA (point 4 de l'ordre du jour)¹⁰

72. L'Iran (République islamique d'), en tant que président du GTE et du GTI, s'exprimant également au nom de l'Inde, coprésidente, a présenté le point de l'ordre du jour, rappelant que le CCSCH6 était convenu de renvoyer l'avant-projet de norme pour le curcuma à l'étape 2/3 pour remaniement et avait établi un GTE pour entreprendre cette tâche. Le GTE a mené trois séries de consultations, et une session du GTI a également été convoquée pour examiner toutes les observations reçues. Le président a indiqué que le GTI avait abordé toutes les questions, à l'exception de quelques questions techniques qui n'ont pas été résolues et qui figurent toujours entre crochets. De même, faute de temps, le tableau sur les caractéristiques physiques n'a pas été examiné par le GTI.
73. Le CCSCH7 est convenu d'examiner l'avant-projet de norme révisée figurant dans le rapport du GTI (CRD03) comme base de discussion.
74. Le CCSCH7 a approuvé la plupart des révisions proposées et a apporté d'autres corrections d'ordre rédactionnel. Le CCSCH7 a en outre décidé d'utiliser le terme « curcuma séché ou déshydraté » de manière cohérente dans l'ensemble du document et de l'aligner sur la *Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés : gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021).
75. En outre, le CCSCH7 a pris les décisions suivantes :

Section 2.2 Modes de présentation

76. Le CCSCH7 a pris note de l'explication selon laquelle les rhizomes de curcuma étaient composés de rhizomes primaires et secondaires (ou ramifiés), et que ces derniers étaient désignés sous le nom de « doigts ». Le mode de présentation « entier » a été modifié en « entier ou doigts de différentes tailles, qui peuvent être coupés aux deux extrémités avec la forme circulaire aplatie intacte. »

¹⁰ CX/SCH 24/7/6 ; CX/SCH 24/7/6 Add.1 (Brésil, Canada, Chili, Égypte, Indonésie, Iraq, Jamaïque, Madagascar, Pérou, Arabie saoudite, Thaïlande, Ouganda, États-Unis d'Amérique et Association américaine des produits à base de plantes); CRD13 (Union européenne, Inde, Kenya, Maroc, Nigéria, Sénégal, Thaïlande, Ouganda et République-Unie de Tanzanie); CRD3 (rapport du groupe de travail intra-session sur le curcuma) ; CRD18 (République du Burundi) ; CRD19 (Cameroun); CRD21 (Bangladesh) ; CRD23 (Chili) ; CRD24 (Guyane)

Section 8.2 Nom du produit

77. Un membre a proposé de rendre obligatoire la déclaration du nom commercial sur l'étiquette en modifiant la section 8.2.3 comme suit : « Le nom commercial, la variété ou le cultivar **doit** figurer sur l'étiquette », expliquant que cela serait conforme à la décision du CCSC6 (voir REP22/SCH paragraphe 129). Selon eux, cela permettrait de s'assurer que le curcuma est correctement étiqueté et qu'il ne porte pas de noms trompeurs (par exemple, safran jaune). Le membre a souligné que le fait de ne pas indiquer le nom commercial, la variété ou le cultivar sur l'étiquette pouvait conduire à des malentendus, étant donné que le nom commercial et le nom commun pouvaient être différents une fois le produit mis sur le marché.
78. Le CCSC7 a pris note des points de vue suivants concernant le fait de rendre la section 8.2.3 obligatoire :
- L'obligation d'indiquer « le nom commercial, la variété ou le cultivar » sur l'étiquette serait incompatible avec d'autres normes SCH et pourrait créer un précédent, ce qui nécessiterait une discussion plus approfondie au sein du CCFL.
 - Le nom commercial et le nom commun figurant dans le projet de norme étant identiques, l'exigence proposée n'est pas nécessaire.
 - L'introduction d'un étiquetage obligatoire pour la variété et le cultivar, qui n'étaient pas mentionnés dans le projet de norme, pourrait prêter à confusion.
 - La présentation standard des normes SCH prévoit une certaine souplesse pour apporter des modifications en fonction des circonstances ; toutefois, dans ce cas, le nom commercial et le nom commun sont identiques et il n'est pas nécessaire de les rendre obligatoires.
 - La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) répond de manière adéquate aux préoccupations concernant les noms commerciaux potentiellement trompeurs.
79. Le CCSC7 est convenu de conserver le mot « **peut** » dans la section 8.2.3 afin de maintenir la nature facultative de l'exigence d'étiquetage pour le « nom commercial, la variété ou le cultivar » sur l'étiquette.
80. L'Union européenne et ses États membres (EMUE) ont exprimé leur réserve à l'égard de cette disposition du fait des raisons évoquées au paragraphe 77.

Annexe - Tableau sur les caractéristiques chimiques du curcuma séché ou déshydraté

81. Le CCSC7 a examiné les différentes caractéristiques chimiques du produit telles que définies dans le tableau 1 et s'est mis d'accord sur les valeurs suivantes :
- 10 % p/p (maximum) pour la teneur en humidité pour le mode de présentation en poudre/moulu ;
 - 8 % p/p (maximum) pour les cendres totales sur base sèche pour les modes de présentation entier et en morceaux - comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches - et 10 % pour le mode de présentation en poudre/moulu ;
 - 1,5 % p/p (maximum) pour les cendres insolubles dans l'acide sur base sèche pour les modes de présentation entier, en morceaux comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches et en poudre/moulu ; et
 - 2% p/p (minimum) pour la teneur en curcuminoïdes (pouvoir colorant) sur base sèche pour les modes de présentation entier et en morceaux - comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches - et en poudre/moulu.

Annexe - Tableau sur les caractéristiques physiques du curcuma séché ou déshydraté

82. Le CCSC7 est convenu de :
- renommer la disposition « rhizomes endommagés par les insectes [rhizomes souillés par les insectes] » en « souillures d'insectes » et la disposition « dommages visibles causés par la moisissure / souillures / infestations d'insectes » en « moisissure visible » ;
 - insérer l'exigence relative au rhizome défectueux à 5 % p/p (maximum) pour le mode de présentation « entier » et S.O pour les modes de présentation « en morceaux - comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches » et « en poudre / moulu » ;
 - fixer la valeur à 1 % p/p (maximum) pour les « souillures d'insectes » pour les modes de présentation « entier » et « en morceaux - comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches » ;
 - fixer la valeur à 3 % p/p (maximum) pour la « moisissure visible » pour les modes de présentation « entier » et en morceaux - comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches ;
 - adopter la valeur à 0,5% p/p (maximum) pour les « matières externes » pour les modes de présentation « entier » et « en morceaux - comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches » et S.O pour le mode de présentation « en poudre/moulu » ;

- f. fixer la valeur à 0,5% p/p (maximum) pour les « corps étrangers » pour les modes de présentation « entier » et « en morceaux - comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches » ;
- g. réduire la valeur pour les « insectes entiers morts » de 4 (par nombre)/100 g (maximum) (conformément à la norme CXS 343-2021) à 3 pour les modes de présentation « entier » et « en morceaux - comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches », conformément à la spécification de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) ; et
- h. établir la valeur à 6,6 mg/kg (maximum) pour les « excréments de mammifères » et « autres excréments » pour les modes de présentation « entier » et « en morceaux, comprenant divers types de produits coupés, en dés ou en tranches », afin de s'aligner sur la norme CXS 343-2021, en prenant note de l'avis d'un membre selon lequel la valeur devrait être de 11 conformément à la spécification de l'ASTA et qu'une réduction de près de la moitié pourrait potentiellement créer des barrières commerciales.

Méthodes d'analyse

83. Le CCSCH7 a noté qu'il n'existait pas de méthodes validées pour la détermination des rhizomes défectueux et que ce paramètre était déterminé par examen visuel.
84. Le CCSCH7 est convenu de :
 - insérer le lien hypertexte pour les méthodes de détermination des excréments de mammifères ou/et d'autres excréments ; et
 - inclure la norme ISO 2825 comme méthode complémentaire à la norme ISO 5566 pour déterminer la teneur en curcuminoïdes (pouvoir colorant).

Conclusion

85. Le CCSCH7 est convenu de :
 - i. transmettre l'avant-projet de norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ou déshydratés - curcuma à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe VI) ; et
 - ii. transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse au CCFA, au CCFL et au CCMAS, respectivement, pour approbation.

EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX (point 5.1 de l'ordre du jour)¹¹

86. Comme demandé par le CCSCH6, une lettre circulaire (CL) (CL 2023/01-SCH) sollicitant des propositions de nouveaux travaux a été distribuée en janvier 2023, la date limite étant fixée au 3 septembre 2023.
87. En réponse à la CL, l'Égypte et l'Inde ont soumis des propositions pour l'élaboration d'une norme pour la marjolaine douce et d'une norme pour les graines séchées - Coriandre, respectivement. En outre, les États-Unis d'Amérique ont également soumis une proposition de nouveaux travaux sur une norme de groupe pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - galanga ; galanga majeur ; galanga mineur ; racine de raifort ; oignons et échalotes.
88. En outre, le Bhoutan et le Népal ont soumis une proposition conjointe pour l'élaboration d'une norme pour la grande cardamome, qui est le résultat du projet conjoint du Fonds fiduciaire du Codex 2 pour le Bhoutan, l'Inde et le Népal, et le Brésil a soumis une proposition pour l'élaboration d'une norme pour la cannelle.
89. Les propositions de travaux, à l'exception de celle soumise par les États-Unis d'Amérique, ont été présentées et discutées au sein d'un GTI. Tout en soutenant les quatre propositions, le GTI a proposé quelques modifications qui ont été introduites (CRD06 Rév, CRD07 Rév, CRD29 et CRD31).
90. Le CCSCH7 a pris note des quatre propositions de travaux modifiées et a convenu que ces propositions devraient être reprises en tant que nouveaux travaux du CCSCH en attendant l'approbation de la CAC.
91. Le CCSCH7 a pris note du fait que la proposition relative à l'élaboration d'une norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - galanga ; galanga majeur ; galanga mineur ; racine de raifort ; oignons et échalotes - nécessitait des travaux supplémentaires, en particulier la fourniture de données commerciales. Compte tenu de la charge de travail actuelle du CCSCH et de la soumission de quatre propositions de nouveaux travaux, les États-Unis d'Amérique ont accepté de soumettre à nouveau leur proposition au CCSCH8.

¹¹ CX/SCH 24/7/7 ; CRD06 Rév (Bhoutan et Népal) ; CRD7 Rév (Brésil) ; CRD14 (Inde, Indonésie, Kenya, Maroc, Nigéria, Thaïlande et Ouganda) ; CRD19 (Cameroun) ; CRD21 (Bangladesh) ; CRD23 (Chili) ; CRD29 (Inde) ; et CRD31 (Égypte)

92. Reconnaissant la difficulté d'obtenir des données commerciales désagrégées suffisantes pour les SCH afin de soutenir de nouvelles propositions de travaux dans ce domaine, le CCSC7 a décidé d'examiner cette question de manière plus approfondie lors du CCSC8. Les États-Unis d'Amérique se sont portés volontaires pour préparer un document de discussion sur ce sujet (disponibilité des données commerciales des SCH) afin de faciliter les délibérations du CCSC8.

Conclusion

93. Le CCSC7 est convenu de commencer les nouveaux travaux et de soumettre les propositions suivantes à l'approbation de la CAC47 :
- i. élaboration d'une norme pour la marjolaine douce (Annexe VII) ;
 - ii. élaboration d'une norme pour les graines séchées - Coriandre (Annexe VIII) ;
 - iii. élaboration d'une norme pour la grande cardamome (Annexe IX) ; et
 - iv. élaboration d'une norme pour la cannelle (Annexe X).
94. Le CCSC7 est en outre convenu d'établir les GTE suivants, sous réserve de l'approbation par la CAC des nouvelles propositions de travaux respectives, travaillant en anglais, afin d'élaborer les avant-projets de normes qui seront distribués pour des observations à l'étape 3 et examinés par le CCSC8 :
- i. Le GTE chargé d'élaborer un avant-projet de norme pour la marjolaine douce, présidé par l'Égypte ;
 - ii. Le GTE chargé d'élaborer un avant-projet de norme pour les graines séchées - coriandre, présidé par l'Inde et coprésidé par l'Iran ;
 - iii. Le GTE chargé d'élaborer un avant-projet de norme pour la grande cardamome, présidé par le Bhoutan et coprésidé par le Népal et l'Inde ; et
 - iv. Le GTE chargé d'élaborer un avant-projet de norme pour la cannelle, présidé par le Brésil et coprésidé par l'Indonésie, l'Iran et le Mexique ;
95. Les GTE utiliseront le modèle des SCH, dans un format de groupe, lors de l'élaboration des avant-projets de normes respectifs et veilleront à l'alignement avec les normes des SCH déjà publiées. Les rapports des GTE doivent être soumis au moins trois mois avant le CCSC8.
96. Le CCSC7 est également convenu de demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux pour examen par le CCSC8.

MISE À JOUR DU MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (SCH) (point 5.2 de l'ordre du jour)¹²

97. Le CCSC7 a noté qu'en raison de contraintes de temps dues à la nécessité d'achever ses travaux normatifs, il n'a pas été possible de réunir le GTI chargé de mettre à jour le modèle des normes pour les SCH.
98. Le président de ces travaux, les États-Unis d'Amérique, a expliqué que des efforts avaient été entrepris pour mettre à jour le modèle avant le début de la session. Cependant, en raison d'un nombre important de CRDs sur ce sujet arrivés tardivement, la tâche n'a pas pu être achevée avant les discussions sur ce point de l'ordre du jour. Toutefois, après analyse des observations reçues, il a été reconnu que l'inclusion des noms des SCH individuelles pouvait être introduite dans différentes sections (par exemple, les sections 2.1.1, 3.2.2, 3.2.4, 4 et 8.1.1), les paramètres figurant dans le tableau 1 : Les caractéristiques chimiques pour {nom du groupe SCH} peuvent être ajustées, ainsi que les paramètres du tableau 2 : Les caractéristiques physiques pour {nom du groupe SCH} peuvent être présentées horizontalement ou verticalement.
99. Il a été souligné que le modèle servait de document de référence et que des modifications pouvaient être apportées en fonction de la nature unique des caractéristiques individuelles des SCH.
100. Le Président a souligné que le modèle était un document dynamique qui serait mis à jour en fonction des besoins et a encouragé son utilisation par les GTE dans le cadre de l'élaboration des normes SCH.

¹² CX/SCH 24/7/8 ; CX/SCH 24/7/8 Add.1 (Observations du Brésil, du Chili, de l'Égypte, de l'Union européenne, du Guatemala, de l'Iran, de l'Iraq du Mexique, du Venezuela (République bolivarienne du) et de l'ICUMSA), CRD15 (Indonésie, Kenya, Sénégal, Ouganda et Royaume-Uni) ; CRD21 (Bangladesh) ; CRD24 (Guyana) ; et CRD32 (modèle actualisé préparé par les États-Unis d'Amérique).

Conclusion

101. Le CCSCH7 est convenu de :

- i. encourager la participation active des membres et des observateurs à toutes les discussions sur le modèle des normes pour les SCH et a insisté sur la nécessité de fournir des observations en temps voulu ; et
- ii. publier le modèle actualisé préparé par les États-Unis d'Amérique en tant que CRD (CRD32) et a reporté son examen au CCSCH8.

QUESTIONS DIVERSES (point 6 de l'ordre du jour)

102. Aucune question n'a été abordée au titre de ce point de l'ordre du jour.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 7 de l'ordre du jour)

103. Le CCSCH7 a noté que le CCSCH8 était provisoirement programmé pour se tenir dans un délai d'environ 18 mois sous réserve de confirmation par le Secrétariat hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Dr M R Sudharshan
(Former Director (Research) Spices Board India)
Ministry of Commerce and Industry - Government of India
Karnataka, India

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

Mrs Bijumol K K
Senior Chemist
Quality Evaluation Laboratory - Spices Board India
Mumbai, India

Mr Venugopal G
Scientist,
Spices Board (Quality Evaluation Laboratory)
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Kolkata, India

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

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mr Carl Berthot
General Advisor
FPS public health, food chain safety and
Environment
Brussels

Anna Brys
Coordinator for Belgian presidency/EU
FPS public health, food chain safety and
Environment
Brussels

Ms Mona Lepadatu
Political Administrator
Council of the European Union
Bruxelles

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Ms Dechen Choki
Deputy Chief Regulatory and Quarantine Officer
Bhutan Food and Drug Authority, Ministry of Health
Thimphu

Mr Maha Prasad Homagai
Sr. Regulatory and Quarantine Inspector
Bhutan Food and Drug Authority, Ministry of Health
Thimphu

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Luciana Pimenta Ambrozevicus
Federal Agricultural Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -
MAPA

Mrs Ana Luiza Azambuja Sauerbronn
Food Regulatory Affairs Manager
Pura Consultoria
Brasília

Ms Iramaia Campos Ribeiro Figueiredo
Labeling and Regulatory Compliance
ABIA - Brazilian Association of Food Industry

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mrs Bama Essandjol Andree Victoire
Chef de service Elaboration des Normes dans le
domaine de l'agriculture et des technologies
alimentaires
Agence des Normes et de la Qualité

Mr Wakwen Tabang Michael
Chef de Service SPP
Ministère de l'Agriculture et du Développement
Rural

Mr Medi MOUNGUI
Ambassade du Cameroun
Rome

CANADA - CANADÁ

Dr Simmer Randhawa
A/ Manager Policy and Programs
Canadian Food Inspection Agency
Calgary

Ms Jodi White
Policy and Program Manager
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

CHILE - CHILI

Ms Karen Baracatt
Coordinadora del Subcomité de Especies y Hierbas
Culinarias
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
Alimentaria, ACHIPIA
Santiago

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Lenin Moreno
Secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para
América Latina y el Caribe (CCLAC)
Agencia de Regulación y Control Fito y
Zoosanitaria-AGROCALIDAD
Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Zienab Mosad Abdelrazik Abdelrahman
Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and
Quality (EOS)
Cairo

Prof Mervat Ahmed Fouad Nasr
Consultant of Special Food and Pharmacognosy
National Nutrition Institute (NNI)
Giza

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Ms Judit Krommer
Policy Officer
European Commission
BRUSSELS

Mr Gaspar Avendano Perez
Policy Officer
European Commission
Brussels

FIJI - FIDJI

Ms Elisha Mala
Officer in Charge - Fiji Agriculture Trade/Codex
Contact Point Fiji
Ministry of Agriculture and Waterways
Suva

Mr Suruj Prasad
Acting Chief Economist
Ministry of Agriculture and Waterways
Suva

Mr Kemueli Seuseu
Senior Research Officer
Ministry of Agriculture and Waterways
Suva

FRANCE - FRANCIA

Mr Fabrice-aurélien Pujol
Rédacteur produits céréaliers, produits dérivés et
épicerie salée
Ministère de l'économie et des finances
Paris

Mr Benjamin Villani
Responsable du domaine scientifique Arômes,
Epices, Huiles essentielles
Service Commun des Laboratoires (SCL)
Marseille

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Steffi Hasselmann
Adviser
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

GUATEMALA

Oscar Álvarez
General Manager
Asociación de Exportadores de Cardamomo de
Guatemala
Guatemala

Juan Ramón Barrera
Inspector de Alimentos
MAGA
Guatemala

Ana Patricia De La Cruz
Asesora Técnica
Mesa Técnica de Cardamomo
Guatemala

INDIA - INDE

Mr D Sathiyam IFS
Secretary
Spices Board India, Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India
Cochin Kerala

Ms Priya Arora
Manager - Regulatory Affairs
ASPAC
International Flavours and Fragrances India Private
Limited

Dr Sasikumar B.
Principal Scientist and Head (Rtd.)
Crop Improvement and Biotechnology Dvn.,
ICAR- Indian Institute of Spices Research,
Kozhikode, Kerala, India

Dr Ranjith A
Scientist - C
Spices Board India, Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India

Dr K Anees
Senior Scientist
ICAR-Indian Institute of Spices Research

Mr Wasi Asghar
Assistant Director (T)
Export Inspection Council

Ms Sravanthi B.
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist C
Spices Board India

Mr Venugopal G
Scientist A
Spices Board India, Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India
Kolkata

Mr Sumit Gupta
Assistant Director (T)
Export Inspection Council (EIC)

Ms Jaspreet Kaur
Assistant Director (T)
Food Safety and Standards Authority of India

Dr C M Senthil Kumar
Principal Scientist
ICAR–Indian Institute of Spices Research

Mr Shailender Kumar
Assistant Director
Food Safety and Standards Authority of India

Mr Sunil Kumar
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

Dr N K Leela
Principal Scientist
ICAR- Indian Institute of Spices Research
Kozhikode, Kerala, India

Mr Ramalingam M.S
Deputy Director
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Kochi, Kerala, India

Mr Rajendra Mahavadiya
Joint Director
Food Safety and Standards Authority of India

Mr Anil Mehta
Director
Food Safety and Standards Authority of India,
Ministry of Health & Family Welfare
New Delhi

Dr Prabhat Kumar Nema
Professor and Dean SW
National Institute of Food Technology
Entrepreneurship and Management (NIFTEM)
Sonapat, Haryana, India

Dr Satyen Kumar Panda
Advisor
Food Safety and Standards Authority of India
Delhi

Dr Madhusmita Sahoo
Head, Food Regulatory Affairs
MTR Foods Pvt. Ltd.

Dr Amit Sharma
Director
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Ms Aditi Sharma
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India

Dr Satish Kumar Sharma
Professor and Head
GB Pant University of Agriculture and Technology,
Pantnagar, Uttrakhand

Dr Ravinder Singh
Director
Food Safety and Standards Authority of India

Dr Subbraj T
Scientist B
Spices Board India, Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India
Mumbai

Mr Jojo V.V
Deputy General Manager
D S Spiceco Pvt. Ltd

Mr Venugopalan V.V.
Chief Scientist & Head
Agroprocessing Technology Division
CSIR IIIST
Thiruvananthapuram

Dr Prasad Variyar
Retd Scientist H
BARC Mumbai

Mr S. Ajay Vino
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Sulistiyorini Sulistiyorini
Food Safety Analyst
National Food Agency
Jakarta

Dr Eka Yuli Astuti
Chief of COE Suscoff (Culinary Herbs)
Indonesian Spices Council
Jakarta

Dr Nurliani Bermawie
Senior Researcher
National Research and Innovation Agency
Bogor

Mr Sigit Ismaryanto
Deputy for Marketing, Promotion and Advocacy
Indonesian Spices Council
Jakarta

Mrs Sri Bintang Kusumo Winahyu
Senior Food Safety Inspector
National Food Agency
Jakarta

Ms Eni Nurkhayani
Food Inspector
National Food Agency
Jakarta

Mrs Riza Riza
Analyst of Food Security
National Food Agency
Jakarta

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

Ms Ana Arasteh Alimardani
Member National Committee of CCSC
Novin Saffron Co.

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Giulio Cardini
Official
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Alfred Barrett
Plant Quarantine Officer
Ministry of Agriculture

Mr Wayne Hunter
Director General
Ministry of Agriculture, Fisheries and Mining

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Tomokazu Shimizu
Deputy Director Food Manufacture Affairs Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Tomohito Miura
Technical Committee Advisor in Charge of Codex
All Nippon Spice Association

KENYA

Mr Danset Moranga
Senior Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

MADAGASCAR

Mrs Lantomalala Raharinosy
Point de Contact du Codex
Ministère de l'Industrialisation, du Commerce et de
la Consommation
Antananarivo

Mr Serge Rajaobelina
PCA SAHANALA
Operateur Exportateur Privé
Antananarivo

Mr Ramy Fanomezantsoa Andrianantoandro
Expert technique
Consultant
Antananarivo

Mr Didier Henintsoa Andrianarison
Chef de Service de la Qualité et du
Conditionnement
Ministère de l'Industrialisation, du Commerce et de
la Consommation
Antananarivo

Mrs Mialinirainy Rakotoarison
Assistant Agri Business
Pôles Intégrés de Croissance (PIC)
Antananarivo

Dr Ilo Tsimok'haja Ramahatafandry
 President Comité National du Codex
 Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage
 Antananarivo

Mr Andrianirina Isidore Razanakoto
 Directeur General du Commerce
 Ministère de l'Industrialisation et du Commerce
 Antananarivo

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mrs Dra. Araceli Pérez Silva
 Profesora Investigadora
 Tecnológico Nacional de México Campus Tuxtepec
 San Juan Bautista Tuxtepec

Mrs Lic. Norma Gaya Goldaracena
 Productora
 Gaya Vainilla y Especies, S.A. de C.V.
 Gutiérrez Zamora

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Asbbane Mohamed
 Executive at the Plant and Plant Products Control
 Service
 National Food Safety Office (ONSSA)
 Salé

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

NEPAL - NÉPAL

Mr Som Kant Rijal
 Deputy Director General
 Department of Food Technology and Quality
 Control, Ministry of Agriculture and Livestock
 Development
 Kathmandu

Mr Bhim Prasad Pulami
 Senior Food Research Officer
 Department of Food Technology and Quality
 Control, Ministry of Agriculture and Livestock
 Development
 Kathmandu

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Louke Koopmans
 Senior Policy Officer
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 The Hague

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Salihu Bala
 Chief Produce Superintendent
 Federal Ministry of Industry Trade and Investment
 Federal Produce Inspection Service
 Abuja

Mrs Abigail Ohomoime Gbonko
 Assistant Director
 Standards Organisation of Nigeria
 Abuja

Mrs Aisha Sanusi Gumbi
 Assistant Chief Standards Officer
 Standards Organisation of Nigeria
 Abuja

Mr Joshua Ibrahim Mhya
 Deputy Director
 Federal Ministry of Industry Trade and Investment
 Abuja

PAPUA NEW GUINEA – PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE – PAPUA NUEVA GUINEA

Mr Kelo Tomapisi
 Trade Officer
 National Trade Office
 Port Moresby

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Ms Hyejin Kwon
 Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety

Mr Junha Park
 CODEX Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

Mr Mohammed Aljohani
 Senior Specifications and Regulations Specialist ||
 Saudi Food and Drug Authority
 Riyadh

Othman Almutairi
 Risk Assessment Expert
 Saudi Food and Drug Authority
 Riyadh

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

Ms Zena Issa Kilima
 Senior Standards Officer
 Tanzania Bureau of Standards
 Dar Es Salaam

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

Mr Dorian Lafond
International Standards Coordinator
Agricultural Marketing Service
Washington

Mrs Heather Selig
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington

Dr Aparna Tatavarthy
Microbiologist
Food and Drug Administration
College Park, MD

**OBSERVERS - OBSERVATEURS -
OBSERVADORES**

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON
GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO
GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)**

Dr A B Rema Shree
Director (Research)
Spices Board

CCSCH SECRETARIAT

Dr Ramesh Babu N.
Scientist C & Organizing Secretary CCSCH
Spices Board India, Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India

Mrs Bijumol K.k.
Senior Chemist
Codex Cell, Spices Board India, Ministry of
Commerce & Industry, Govt. of India

Ms Sudharma K.v
Junior Chemist
Codex Cell, Spices Board India, Ministry of
Commerce & Industry, Govt. of India

CODEX SECRETARIAT

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Dr Hilde Kruse
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Riri Kihara
Junior Professional Officer (Food standards)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

ANNEXE II**PARTIE A : LES RÉPONSES DU CCSC7 AUX QUESTIONS DU CCFL47**

Les questions du CCFL : Précisez la distinction entre le pays d'origine et le pays de récolte ; justifiez pourquoi la disposition relative au pays de récolte devrait être obligatoire et en quoi une telle déclaration serait bénéfique pour la prévention de la fraude.

Pays d'origine : Selon le point 4.5 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) :

« Lorsqu'une denrée alimentaire subit une transformation dans un deuxième pays qui en modifie la nature, le pays dans lequel la transformation est effectuée est considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage ».

Le CCSC7 reconnaît que cette définition est large et applicable à toutes les denrées alimentaires.

Pays de récolte : Le CCSC7 reconnaît qu'il n'existe aucune définition du « pays de récolte » dans le Codex. Toutefois, dans le glossaire des épices et des herbes culinaires, le terme "récolte" est défini comme l'acte ou le processus de collecte des cultures agricoles. Il en découle que le « *pays de récolte est le pays dans lequel a lieu la collecte des récoltes* ».

Même si le pays d'origine et le pays de récolte peuvent être les mêmes pour de nombreuses herbes et épices, il s'agit de deux termes différents. Il serait donc utile que le CCSC7 inclue dans son glossaire une explication du pays d'origine et/ou du pays de récolte dans le cas spécifique des épices et des herbes culinaires. Les caractéristiques de qualité du safran varient considérablement en fonction du pays où il a été cultivé. Les dispositions relatives à l'étiquetage doivent fournir des informations claires et fiables aux consommateurs.

Certains opérateurs peuvent penser que le traitement du safran, y compris le mélange de safran provenant de différents pays, peut donner lieu à une modification de l'étiquette, même si ce processus ne change pas la nature du produit. Par conséquent, le CCSC6 a recommandé l'adoption de la norme pour le safran et l'approbation de la disposition relative à l'étiquetage.

PARTIE B : LES RÉPONSES DU CCSCH7 AUX QUESTIONS DU CCMAS42

	Questions/clarifications du CCMAS	Justification/recommandations
	Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés – Gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021) ; Norme pour les parties florales séchées – Clous de girofle (CXS 344-2021) et Norme pour le basilic séché (CXS 345-2021)	
1	La norme ISO 927 est identifiée comme un type I pour les insectes morts entiers, mais seulement comme un type IV pour les insectes vivants. Y a-t-il une raison pour cette différence de typage ?	La méthode d'analyse ISO 927 pour les insectes vivants est également une méthode directe basée sur l'examen visuel suivi de la gravimétrie et est aussi une méthode de type I. <i>Il est recommandé de corriger le typage de la méthode d'analyse des insectes vivants en Type I.</i>
2	Le MPM V8 est indiqué comme un type IV pour les excréments de mammifères/autres excréments. Cependant la norme ISO 927 semble couvrir cette catégorie et elle est identifiée comme un type I dans d'autres parties du tableau. Existe-t-il une raison pour la sélection d'un type IV pour cette disposition ?	Dans ce contexte, la norme ISO 927 inclut la méthode pour les excréments de rongeurs uniquement. Étant donné que la disposition concerne les excréments de mammifères et autres excréments, le MPM V-8 est une méthode d'analyse plus appropriée pour les excréments de mammifères et autres excréments. Le CCSCH a classé la méthode MPM V-8 comme méthode de type I car les excréments sont définis par la méthode utilisée (examen visuel dans ce cas). <i>Il est recommandé de corriger le typage de la méthode MPM V-8 en Type I.</i>
	Norme pour les parties florales séchées – Safran (CXS 351-2021)	
1	Les dispositions relatives à la force gustative, à la force de l'arôme et à la force de la coloration utilisent la norme ISO 3632-2 et sont répertoriées comme étant de type IV. Cette norme ISO étant spécifique au safran, y a-t-il une raison pour laquelle il s'agit d'un type IV et non d'un type I ?	Les dispositions relatives à la force du goût, à la force de l'arôme et à la force de la coloration du safran sont définies par la méthode ISO 3632-2. C'est pourquoi la CCSCH a classé cette méthode comme étant de type I. <i>Il est recommandé de corriger le typage de cette méthode en Type I.</i>
	Norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés (CXS 353-2022)	
3.	Pour la disposition relative aux insectes vivants, deux méthodes sont répertoriées et toutes les deux sont identifiées comme étant de type I. Ces méthodes sont-elles identiques ? Si ce n'est pas le cas, l'une d'entre elles doit être approuvée comme méthode de type I et l'autre doit être supprimée.	La méthode d'analyse ISO 927 pour les insectes vivants est une méthode de type 1. La méthode AOAC 960.51 peut donc être supprimée. <i>Il est recommandé de supprimer la méthode AOAC 960.51.</i>
	Projet de norme pour la petite cardamome séchée et projet de norme pour les épices dérivées de fruits et de baies séchés (Partie A - Piment de la Jamaïque, baies de genévrier et anis étoilé)	
1	Il existe des méthodes de type I et de type IV pour les dispositions relatives aux « insectes entiers morts » et aux « fragments d'insectes ». Bien qu'il soit possible de répertorier à la fois le type I et le type IV, il doit y avoir une raison impérieuse pour ce classement. Serait-il possible d'expliquer le raisonnement qui sous-tend cette demande ?	La première méthode ISO 927 (type I) s'applique aux insectes morts entiers dans des épices entières. L'AOAC 975.49 (type I) concerne les « souillures légères dans les épices et les condiments », ce qui serait applicable aux fragments d'insectes pour le piment de la Jamaïque, les baies de genévrier et l'anis étoilé séchés - sous forme moulue/en petits morceaux. Ces deux méthodes sont nécessaires pour analyser ces deux formes et ces deux dispositions. L'ISO 927 et l'AOAC 975.49 sont des méthodes complémentaires pour tester différents modes de présentation d'épices (entier et moulu), et toutes les deux sont des méthodes de type 1. <i>Le CCSCH a conclu que les deux méthodes sont requises pour la disposition et a également révisé le typage de la</i>

		<i>méthode AOAC 975.49 en Type I dans le tableau des méthodes d'analyse.</i>
2	Il y a des observations entre parenthèses dans la disposition relatives aux « souillures » et aux « souillures légères », qui disent de dresser la liste de toutes les souillures présentes - par exemple, les excréments de mammifères ? Il n'est pas clair si ce texte aurait dû être supprimé.	Ce texte a évolué depuis lors et a été supprimé dans les projets de norme révisés.

	Questions/clarifications du CCMAS	Justification/recommandations
	Comparaison entre différentes normes CCSC	
1.	Dans la norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés - Gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021), l'ISO 927 est un Type IV pour les « excréments de mammifères / autres excréments », mais dans la norme pour les graines séchées - Noix de muscade (CXS 352-2022), l'ISO 927 est répertoriée comme un Type I pour cette même disposition. Y a-t-il une raison pour le typage différent de la même méthode pour la même disposition ?	<p>Dans la norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés - Gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021), la méthode MPM-V8 a été recommandée pour l'analyse des excréments de mammifères/autres excréments (et non la méthode ISO 927, qui est une méthode pour les excréments de rongeurs uniquement).</p> <p>Sur la base de la discussion au sein du comité, le MPM V-8 est classé comme méthode de type I puisque cette méthode est la seule méthode de référence désignée et que les autres méthodes de type I ne s'appliquent pas.</p> <p><i>Il est recommandé de corriger le typage de la méthode MPM V-8 en Type I.</i></p>
2	Dans certaines normes, la disposition est indiquée comme « mould visible » et dans d'autres comme « visible mould ». Cette différence a-t-elle une signification ou pourrait-on utiliser un nom unique pour la disposition de manière cohérente dans toutes les normes ?	Les termes « mould visible » et « visible mould » signifient la même disposition. Par souci de cohérence, les normes du CCSC utiliseront la terminologie indiquée dans les références respectives basées sur les critères et les méthodes d'analyse.
3	D'une norme à l'autre, il y a quelques différences dans le groupement de dispositions. Par exemple, dans le projet de norme pour la petite cardamome séchée, la disposition est « insectes entiers vivants/morts », alors que dans la norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés - Gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021), les dispositions sont énumérées séparément comme « insectes entiers morts » et « insectes vivants ». Est-ce que c'est fait exprès ?	En fonction de la nature de l'épice et des références disponibles pour cette disposition, le comité peut combiner les deux dispositions ou les énumérer séparément. Les épices et les herbes culinaires constituent un groupe de produits végétaux très vaste et très diversifié, nécessitant parfois des dispositions distinctes.

ANNEXE III**PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS – PETITE CARDAMOME****(Pour adoption à l'étape 8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux fruits et baies séchés ou déshydratés - la petite cardamome, tel que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposé 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**

La petite cardamome séchée ou déshydratée est un produit obtenu à partir des fruits séchés de la plante *Elettaria cardamomum* (L.) Maton de la famille des *Zingiberaceae* comme décrit dans le tableau 1.

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

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Petite cardamome	Cardamome, Cardamome verte	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton

2.2 Modes de présentation

La cardamome séchée ou déshydratée peut être :

- Capsules/gousses entières non ouvertes : Capsules/gousses intactes qui n'ont pas perdu leurs graines.
- Capsules/gousses ouvertes : Capsules/gousses dont l'ouverture ne dépasse pas 1/3ème de la longueur de la suture et contenant des graines.
- Graines : Graines obtenues après l'ouverture des capsules/gousses.
- Graines en poudre : poudre obtenue par le broyage des graines de cardamome, ou
- Capsules/gousses entières moulues : poudre obtenue par le broyage de capsules/gousses entières/ouvertes contenant des graines.

D'autres modes de présentation nettement différents de ces cinq sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

2.3 Calibrage (facultatif)**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 à l'annexe I.

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 être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

La petite cardamome séchée ou déshydratée doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Tableau 1 Caractéristiques chimiques et Tableau 2 Caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3 Classification (facultative)

Si commercialisé comme un produit classé, les dispositions de l'annexe I s'appliqueront en tant qu'exigences minimales.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme moulu/de poudre pour le produit conforme à la présente norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts 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 couverts 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 couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 11969), 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 les 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 couverts 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 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

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 II, tableau 1

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

¹ Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera l'**annexe II** Tableau 1 :

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées »

Annexe I

Tableau 1. Caractéristiques physiques pour la petite cardamome séchée ou déshydratée

Nom du produit	Mode de présentation	Cendres totales sur base sèche % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max)	Teneur en humidité % p/p (max)	Huiles volatiles sur base sèche ml/100 g (min)
Petite cardamome	Entière*	9,5	2,5	13	3,5 2,5**
	Graines	9,5	3,0	13	3,5
	Graines en poudre	8,0	3,0	11	3,0
	Capsules en poudre avec graines	10,0	2,5	12	2,7

* comprend les capsules/gousses ouvertes

** pour les capsules/gousses ouvertes

Tableau 2. Caractéristiques physiques pour la petite cardamome séchée ou déshydratée

Nom du produit	Mode de présentation	Capsules/gousses vides et malformées par nombre/100 capsules (max) ^a	Capsules immatures et ratatinées % p/p (max) ^b	Graines légères % p/p (max) ^c	Souillures / infestations d'insectes % p/p (max)	Matières externes ^d % p/p (max)	Corps étrangers ^e % p/p (max)	Insectes entiers morts, (Par nombre) /100 g (max)	Insectes vivants (par nombre/ 100 g (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments ^f mg/kg, (max)	Moisissure visible % p/p (max)	Autres facteurs
Petite cardamome	Capsules/gousses entières non ouvertes	5	7	S.O	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Tolérance 15 % p/p (max) ^g
	Capsules/gousses entières ouvertes	10	7	S.O	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Composition du lot - Au minimum 60 % de gousses ouvertes
	Graines	S.O	S.O	5	S.O	2	S.O	4	0	6,6	2,2	1	S.O
	Graines en poudre	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O	S.O
	Capsules en poudre avec graines	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O	S.O

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'

^a Capsules vides et malformées : Les capsules dépourvues de graines ou à peine remplies de graines.

^b Capsules immatures et ratatinées : Les capsules qui ne sont pas complètement développées.

^c Les graines légères comprennent les graines de couleur marron ou rouge, ainsi que les graines cassées, immatures et ratatinées.

^d Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

^e 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 cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

^f Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

^g Présence de capsules/gousses ouvertes dans des capsules/gousses non ouvertes.

Tableau 1. Méthodes d'analyse*

Disposition	Méthode ¹	Principe	Type ²
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales, sur base sèche	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide, sur base sèche	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
Huiles volatiles sur base sèche	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de la volumétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Souillures/infestations d'insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Capsules immatures et ratatinées	ISO 882-1	Examen visuel suivi de gravimétrie.	I
Excréments de mammifères et/ou autres excréments	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Capsules vides et malformées	ISO 882-1	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Insectes entiers vivants/morts	ISO 927 (pour le mode de présentation entier)	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
	AOAC 975.49 (pour le mode de présentation en poudre/en morceaux)	Flottaison suivie de gravimétrie	I
Graines légères	IS 1907**	Examen visuel suivi de gravimétrie	III

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

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

* Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées »

**IS 1907 est une méthode d'analyse basée sur les normes indiennes

ANNEXE IV**PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS - PIMENT DE LA JAMAÏQUE, BAIE DE GENÉVRIER ET ANIS ÉTOILÉ****(Pour adoption à l'étape 8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés, 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 produits destinés à la transformation industrielle. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

2.1.1 Fruits et baies séchés ou déshydratés appartenant aux espèces énumérées dans le tableau 1 :

Tableau 1 : Variété de fruits et baies séchés ou déshydratés couverts par cette norme

	Nom commun	Noms commerciaux	Nom scientifique
1	Piment de la Jamaïque	Piment de la Jamaïque (Piment)	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr. (Myrtaceae)
		Poivre de la Jamaïque	<i>Pimenta racemosa</i> var. <i>racemosa</i> Fosberg syn <i>Pimenta dioica</i> var. <i>tabasco</i> (Willd. ex Schltl. & Cham.) (Myrtaceae)
2	Baie de genévrier	Baie de genévrier	<i>Juniperus communis</i> L. (Cupressaceae)
3	Anis étoilé	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook. f. (Schisandraceae)
		Badiane	

2.2 Modes de présentation

Les fruits et baies séchés ou déshydratés tels que décrits à la Section 2.1.1 peuvent être :

- Entier
- Coupés/cassés, ou
- Moulus/En poudre

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

2.3 Calibrage (facultatif)

Les fruits et baies séchés ou déshydratés individuels tels que décrits à la Section 2.1.1 peuvent être calibrés entiers ou coupés, le cas échéant, conformément aux pratiques commerciales en vigueur et déterminés par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur. En cas de calibrage, la désignation du calibre et la méthode utilisée doivent être indiquées sur l'emballage.

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

Les fruits et baies séchés ou déshydratés tels que décrits à la Section 2.1.1 doivent être conformes aux exigences définies dans l'annexe I.

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 doivent être exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2 Classification (facultative)

Lorsque les fruits et baies séchés ou déshydratés tels que décrits à la Section 2.1.1 sont commercialisés comme des produits classifiés dans une classe/grade, les dispositions de l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales pour la classe/grade la plus basse.

3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

Les fruits et baies séchés ou déshydratés tels que décrits à la Section 2.1.1 doivent satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Tableau 1 - Caractéristiques chimiques et Tableau 2 - Caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

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

4.2 **Auxiliaires technologiques**

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

5. **CONTAMINANTS**

5.1 Les produits couverts 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 193-1995), 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 couverts 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 couverts 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 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 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 couverts 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 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. (Modes de présentation).

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 **Identification commerciale**

- Mode de présentation
- Classe/Grade, le cas échéant
- Taille si calibrée (facultative)

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

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

9. **MÉTHODES D'ANALYSE**

9.1 **Méthodes d'analyse¹**

Voir Annexe II.

9.2 **Plan d'échantillonnage**

À développer.

¹ Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera l'annexe II tableau 1.

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

ANNEXE 1

Tableau 1 - Caractéristiques chimiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés

Nom du produit	Mode de présentation	Teneur en humidité % p/p (max)	Cendres totales sur base sèche % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max)	Huiles volatiles sur base sèche ml/100g (min)
Piment de la Jamaïque	Entier	12	5	1	2
	Coupé/cassé	12	5	1	2
	Moulu/En poudre	12	4,5	1	1
Baies de genévrier	Entier	22 (pour les produits séchés naturellement) 16 (pour les produits déshydratés)	4	1	0,5
	Coupé/cassé	16	4	1	0,5
	Moulu/En poudre	14	4	1	0,5
Anis étoilé	Entier	10	4	0,5	7
	Coupé/cassé	10	4	0,5	S.O
	Moulu/En poudre	8	4	0,5	S.O

S.O (Sans objet) Cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

Tableau 2 - Caractéristiques physiques pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés

Nom du produit	Forme/Mode de présentation	Insectes entiers morts Nombre/100gm (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Moisissure visible % p/p (max)	Souillure/infestation d'insectes % p/p (max)	Matières externes % p/p (max)	Corps étrangers % p/p (max)	Insectes vivants par nombre/100 g (max)	Autres facteurs
Piment de la Jamaïque	Entier	2	11	2	1	0,5	0,5	0	- Autres excréments 11mg/kg (max)
	Coupé/cassé	2	S.O	S.O	S.O	0,5	0,5	0	
	Moulue/En poudre	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	- Fragments d'insectes : 30/10 g max - Poils de rongeurs : 1/10 g max
Baies de genévrier	Entier	3	1	1,0	1,0	2 [#]	S.O	0	- Tiges 3 % p/p max - **Cassé 10 % p/p max
	Coupé/cassé	3	1	1	1,0	1	1	0	
	Moulue/En poudre	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	- S.O
Anis étoilé	Entier	2	8	1,0	1	2 [#]	1,0	0	- Tiges 3 % p/p max
	Coupé/cassé	1	8	1,0	1,0	1	0,5	0	
	Moulue/En poudre	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	

* Valeurs ou Non classifié est le texte actuel du projet de norme sont les exigences minimales absolues

**Cassé parmi le mode de présentation entier

À l'exclusion des tiges dans les baies de genévrier et l'anis étoilé

2 : Excréments de mammifères - Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué par kg

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

S.O : Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

ANNEXE II

Tableau 1 Méthodes d'analyse pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés

Nom du produit	Disposition	Méthode ^{1,2}	Principes	Type
Piment de la Jamaïque	Humidité	ISO 939	Distillation	I
Baies de genévrier	Cendres totales sur base sèche	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
Anis étoilé	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
	Huiles volatiles sur base sèche	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de la volumétrie	I
	Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
	Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
	Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
	Excréments de mammifères et autres excréments	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts MPM : V-8. Épices, condiments, arômes et médicaments bruts FDA	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
	Insectes entiers morts et insectes vivants	ISO 927	Examen visuel	I
	Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel	I
		AOAC 975.49 (pour le mode de présentation)	Méthode de flottation	I
	Souillures d'insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
	Poils de rongeur	AOAC 965.40	Flottation	I

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

2 Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau.

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

ANNEXE V

**PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS OU
DÉSHYDRATÉS - VANILLE**
(Pour adoption à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la vanille (gousses de vanille séchées) telle que définie à la section 2.1 ci-dessous, et proposée pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

2.1.1 Gousses de vanille appartenant aux espèces énumérées dans le tableau 1 :

Tableau 1 : Espèces de vanille couvertes par la présente norme.

Nom commun	Noms commerciaux	Nom scientifique
Vanille	Vanille pompom	<i>Vanilla pompona</i> Schiede (Orchidaceae)
	Vanille Vanille mexicaine Vanille bourbon Vanille planifolia	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews (Orchidaceae)(syn. <i>V. fragrans</i> (Salis.) Ames)
	Vanilla odorata	<i>Vanilla odorata</i> C. Presl (Orchidaceae)
	Vanille tahitienne	<i>Vanilla x tahitensis</i> J.W. Moore (Orchidaceae)
	Vanille maya	<i>Vanilla cribbiana</i> Soto Arenas (Orchidaceae)

2.2 Modes de présentation

La vanille peut être :

- Gousses entières/ Gousses complètes avec les graines et la pulpe à l'intérieur
- Gousses fendues - Gousses naturellement fendues.
- Coupée – Gousses de vanille courtes de différentes longueurs.
- Pulpe et graines de vanille/ [Caviar de vanille] [Suprême de vanille] - comprenant la pulpe et les graines de vanille, ou
- Moulue/En poudre - dérivée de gousses entières, de gousses coupées et de gousses fendues moulues.

D'autres modes de présentation nettement différents de ces cinq modes de présentation sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

2.3 Calibrage (facultatif)

La vanille peut être calibrée entière ou coupée, le cas échéant, conformément aux pratiques commerciales en vigueur. En cas de calibrage, la désignation du calibre et la méthode utilisée doivent être indiquées sur l'emballage.

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

La vanille telle que décrite à la Section 2.1 doit être conforme aux exigences fixées à l'annexe I.

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 être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi. La couleur des gousses de vanille va du rougeâtre au noir brillant (noir huileux).

3.2.2 Classification (facultative)

Lorsque la vanille telle que décrite à la Section 2.1 est commercialisée comme un produit classifié dans une classe/grade, les dispositions de l'annexe 1 (Tableau 1 Caractéristiques chimiques et Tableau 2 Caractéristiques physiques) s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

La vanille telle que décrite à la Section 2.1 doit être conforme aux exigences définies dans l'annexe I. (Tableau 1- Caractéristiques chimiques et Tableau 2 - Caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts 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 193-1995), 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 couverts 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 couverts 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 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 couverts 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 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, les espèces ou le cultivar peuvent [doivent] être indiqués 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) [obligatoire]

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives)

8.4 Identification commerciale

- Mode de présentation
- Classe/Grade, le cas échéant
- Taille (facultative)

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse¹

Voir annexe 2 tableau 1- Méthodes d'analyse pour la vanille.

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer.

¹ Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera l'annexe II tableau 1.

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées ».

Annexe 1

Tableau 1. Caractéristiques chimiques de la vanille

[Option 1. Tableau 1. Caractéristiques chimiques de la vanille par mode de présentation]

Nom du produit	Forme/Mode de présentation	Teneur en humidité %p/p [(max)]	Cendres totales sur base sèche % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max)	Teneur en vanilline g/100g
Vanille	Entier	25 – 38	5	1	>2,0
		35	S.O	S.O	2,0
		15 – 38			>1,2
	Gousse fendue				
	Coupé	25 – 28	5	1	1,6 – 2,0
		20 10 – 25 10 – 38	S.O	S.O	1,6
Caviar de vanille	35	5	1	> 2,0	
	S.O	S.O	S.O	2,0 > 0,2	
Moulu/En poudre	20 – 25	5	1	>1,0	
	17	S.O	S.O	1,0	
	15 15 – 25			< 1,5	

Option 2. Tableau 1. Caractéristiques chimiques de la vanille par espèce

Nom scientifique	Forme/Mode de présentation	Teneur en humidité % p/p	Teneur en vanilline [poids] g/100g (min)
<i>Vanilla planifolia</i>	Entier [: Extra]	35 - 38	1,8
	[Entier : I]	30 - 36	1,6
	[Entier : II]	25 - 30	1,4
	[Entier : III]	15 -25	1,2
	Gousse fendue	15-25	1,2
	Coupé	10-25	1
	Moulu/En poudre	< 15	1
	[Caviar de vanille]	25 -35 [10-35]	1
<i>Vanilla odorata</i>	Entier	15 - 35	2
	Gousse fendue	15 - 25	2
	Coupé	15-20	1,4
	Moulu/En poudre	< 15	1,4
	[Caviar de vanille]	25 -30 [10-35]	1
<i>Vanilla x tahitensis</i>	Entier	30- 55	0,3
	Coupé	15 - 55	0,3
	Moulu/En poudre	10 - 45	0,3
	[de vanille]	15- 55 [10-35]	0,3
<i>Vanille cribbiana</i>	Entier	15-38	1,4
	Gousse fendue	15-25	1,4
	Coupé/	10-25	0,7
	Moulu/En poudre	< 15	0,5
	[Caviar de vanille]	25 -35 [10-35]	1
<i>Vanilla pompona</i>	Entier	20-40	0,02
	Coupé	15-25	0,02
	Moulu/En poudre	< 15	0,01
	[Caviar de vanille]	25 -35 [10-35]	0,02

Tableau 2. Caractéristiques physiques de la vanille

Nom	Forme/Mode de présentation	Matières externes % p/p (max)	Insectes vivants Nombre/100g (max)	[Autres facteurs]
				Tolérance de couleur % p/p (max)
Vanille	Entier	1	0	7,0
	[Gousses fendues]	1	0	7,0
	Coupé	1	0	7,0
	Moulu/En poudre ¹	1 [S.O.]	0	S.O
	[Caviar de vanille]	1 [S.O.]	0	S.O

¹ [La granulométrie du mode de présentation moulu/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.]

S.O Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

Annexe 2

Tableau 1. Méthodes d'analyse de la vanille

Épices	Disposition	Méthode ^(1,2)	Principes	Type
Vanille	Teneur en humidité	ISO 5565-2	Distillation	I
	Matières externes ³	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
	Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel	I
	Fragments d'insectes	AOAC 975.49	Méthode de flottation	I
	Teneur en vanilline	ISO 5565-2 / AOAC 990.25	Extraction suivie d'une analyse HPLC ou Extraction suivie d'une spectrophotométrie UV	I
	Cendres totales sur base sèche	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
	[Couleur]	[ISO 11037:201]	Analyse sensorielle	I
	[Nuancier Munsell]	Visuel	I	

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

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

² Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau.

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* recommandées (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées ».

³ Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

ANNEXE VI**PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE RACINES, RHIZOMES ET BULBES SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS - CURCUMA**

(Pour adoption à l'étape 5/8)

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'ingrédients 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 curcuma séché ou déshydraté est le produit obtenu à partir du séchage ou de la déshydratation des rhizomes primaires (bulbes) ou secondaires (doigts) des plantes de *Curcuma longa* L. de la famille des Zingiberaceae comme décrit dans le tableau 1.

Tableau 1 : Nom commun et nom scientifique du curcuma séché ou déshydraté.

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Curcuma	Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L. (<i>Curcuma domestica</i> Valetton)

2.2 Modes de présentation

Le curcuma séché ou déshydraté peut être

- Entier ou doigts de différentes tailles, qui peuvent être coupés aux deux extrémités avec la forme circulaire aplatie intacte ;
- En morceaux comprenant divers modes de présentation coupés, coupés en dés ou en tranches ;
- En poudre /moulu.

D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

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

Le curcuma séché ou déshydraté tel que décrit à la section 2,1 ci-dessus doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe I.

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 être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le curcuma séché ou déshydraté doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Caractéristiques chimiques - Tableau 1 et Caractéristiques physiques - Tableau 2). 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 curcuma séché ou déshydraté est commercialisé comme un produit classifié, les caractéristiques physiques et de l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

5. CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits couverts 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 193-1995), 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 couverts 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 couverts 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 les herbes aromatiques, 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 couverts 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 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

- Classe/Grade, le cas échéant
- Taille (facultative)

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients 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 II, tableau 1

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer.

¹ Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera l'annexe II tableau 1 :

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées ».

ANNEXE I

Tableau 1. Caractéristiques chimiques pour le curcuma séché ou déshydraté

Nom du produit	Modes de présentation	Teneur en humidité % p/p (max)	Cendres totales sur base sèche % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max)	Teneur en curcuminoïdes (pouvoir colorant) sur base sèche % p/p (min)
Curcuma	Entier	12	8	1,5	2
	En morceaux - comprenant divers modes de présentation coupés, coupés en dés ou en tranches.	12	8	1,5	2
	En poudre/Moulu	10	9	1,5	2

ANNEXE I

Tableau 2. Caractéristiques physiques pour le curcuma séché ou déshydraté

Nom du produit	Mode de présentation	Souillures d'insectes % p/p (max)	Moisissure visible % p/p (max)	Insectes entiers, morts (nombre/100 g) (max)	Insectes vivants (nombre/100 g) (max)	Matières externes ¹ % p/p (max)	Corps étrangers ² % p/p (max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments ³ , mg/kg (max)	Autres facteurs
Curcuma	Entier	1	3	3	0	0,5	0,5	6,6	6,6	Rhizomes défectueux 5 % p/p max ⁴
	En morceaux - comprenant divers modes de présentation coupés, coupés en dés ou en tranches.	1	3	3	0	0,5	0,5	6,6	6,6	S.O
	En poudre /Moulu	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O

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

² Toute matière étrangère 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 cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

³ Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

⁴ Rhizomes défectueux : Il s'agit notamment de doigts et/ou de bulbes petits, ratatinés, de rhizomes endommagés à l'intérieur, creux ou poreux, de rhizomes brûlés par ébullition et d'autres types de rhizomes endommagés.

S.O : Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

ANNEXE II

Tableau 1. Méthodes d'analyse pour le curcuma séché ou déshydraté

Paramètre	Méthode ¹	Principe	Type ²
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales sur base sèche	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
Teneur en curcuminoïdes sur base sèche (pouvoir colorant)	ISO 2825 et ISO 5566	Spectrophotométrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Souillures d'insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Insectes entiers vivants/morts	ISO 927 (pour le mode de présentation entier) AOAC 975.49 (pour le mode de présentation en poudre/ en morceaux)	Examen visuel suivi de gravimétrie Flottaison suivie de gravimétrie	I
Excréments de mammifères et/ou autres excréments	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I

¹ La dernière édition ou version des méthodes approuvées doit être utilisée.

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

ANNEXE VII**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LA MARJOLAINE DOUCE
(Pour approbation)****Introduction**

La marjolaine douce (*Oreganum majorana* L. syn. *Majorana hortensis* Moench.) de la famille des Lamiacées, est l'une des principales plantes médicinales et aromatiques. La marjolaine douce est une plante herbacée buissonnante cultivée comme herbe culinaire. Elle est originaire de la Méditerranée, de la Türkiye, de l'Asie occidentale, et pousse bien en Haute-Égypte. La saveur subtile et délicate de la marjolaine douce est due à l'huile essentielle, dont les principaux composants sont le terpinène et le terpinéol. Les principes actifs se trouvent principalement dans les parties aériennes (herbe). La marjolaine douce séchée et l'huile sont utilisées comme épices dans l'industrie alimentaire, ainsi que pour leurs propriétés conservatrices et médicinales. Cette plante a suscité beaucoup d'intérêt de la part des chercheurs, ce qui a donné lieu à une série de publications depuis 1960, et elle est également considérée comme une importante culture agricole d'exportation. La marjolaine douce était connue des Grecs et des Romains de l'Antiquité comme un symbole de bonheur.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le but du travail est d'établir une norme mondiale pour la marjolaine douce séchée, entière, broyée et moulue, destinée à la production alimentaire industrielle et à la consommation directe, y compris à des fins de restauration ou de reconditionnement, selon les besoins.

L'objectif est d'élaborer une norme Codex basée sur des caractéristiques mesurables, en particulier des critères de qualité, et tout autre facteur permettant de rédiger un document international visant à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international.

2. Pertinence et actualité

La marjolaine douce est originaire de la région méditerranéenne et du sud de l'Europe. Elle est cultivée intensivement en Europe, en Afrique du Nord, en Asie et en Amérique du Nord et du Sud. Aujourd'hui, la marjolaine douce est largement utilisée pour la consommation, elle est particulièrement appréciée pour le goût qu'elle donne aux plats de viande, de volaille, de poisson, aux saucisses, aux pizzas, aux salades, aux préparations à base d'œufs et de légumes.

L'élaboration d'une norme mondiale contribuera à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce équitable. L'augmentation du tourisme international dans le monde entier, les flux migratoires et la mondialisation, l'essor des régimes pauvres en graisses et en sel, qui nécessitent davantage d'assaisonnements, ainsi que le développement du commerce alimentaire mondial ont accru la demande d'épices et d'herbes aromatiques, ce qui a entraîné un développement et une croissance continue de leur commerce international.

3. Principaux aspects à aborder

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

- Définition du produit : Définir le produit en tant qu'herbe de marjolaine douce séchée, y compris les noms communs, commerciaux et scientifiques.
- Mode de présentation : Énumérer les différents modes de présentation de la marjolaine douce séchée (entier, broyé et moulu).
- Composition : Inclure des dispositions relatives aux ingrédients de base et aux autres ingrédients autorisés. Établir la teneur en humidité, en cendres et en huiles volatiles ainsi que d'autres valeurs de la marjolaine douce séchée.
- Critères de qualité : Inclure des dispositions relatives à la couleur, à l'odeur, à la saveur, etc.
- Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la norme Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Dispositions relatives à l'hygiène, aux contaminants et aux résidus de pesticides, en référence aux documents préexistants du Codex.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

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

Critères généraux

La protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire, de la garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et de la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement. La nouvelle norme proposée répondra à ce critère :

- En favorisant la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- En donnant une plus grande assurance que le produit répond aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité alimentaire.
- En atteignant des niveaux de normalisation basés sur les propriétés des différents produits pour répondre aux besoins de l'industrie et des consommateurs avec exactitude et crédibilité. En outre, l'élaboration de la norme profiterait à de nombreux pays en général et plus particulièrement aux producteurs, exportateurs et importateurs de la marjolaine douce.

Critères applicables aux produits

Aperçu des principaux pays exportateurs et importateurs du marché mondial de la marjolaine douce en 2021. Les 10 principaux pays exportateurs de marjolaine en 2021 étaient respectivement la Chine, l'Espagne, la Belgique, le Mexique, la Pologne, les Pays-Bas, l'Équateur, la France, l'Égypte et la Türkiye, tableau (1). Les 10 premiers pays importateurs de la marjolaine douce en 2021 étaient respectivement les États-Unis d'Amérique, le Japon, la France, l'Allemagne, la Corée du Sud, le Royaume-Uni, la Belgique, l'Italie, les Pays-Bas et le Canada (tableau 2), chacun basé sur le code SH 071080

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

Tableau 1 - Les 10 premiers pays exportateurs de la marjolaine douce avec un récapitulatif des prix et des données saisonnières pour chaque marché. 2021

Pays	Part de la valeur des exportations 2021	Valeur des exportations 2021 USD	Croissance de la valeur des exportations sur 1 an 2020-2021	Croissance de la valeur des exportations sur 3 ans 2018-2021
Chine	22,53 %	\$865,73M	+3,56%	+6,36%
Espagne	13,10%	\$503,23M	+9,09%	+6,33%
Belgique	12,08%	\$463,95M	-13,12%	-19,48%
Mexique	10,02%	\$384,78M	-2,18%	+13,56%
Pologne	5,54%	\$212,93M	+2,54%	-8,87%
Pays-Bas	5,39%	\$206,93M	+19,30%	+25,20%
Équateur	4,16%	\$159,92M	+0,82%	+33,08%
France	2,83%	\$108,63M	-6,05%	-16,07%
Égypte	2,69%	\$103,35M	+2,76%	+29,73%
Türkiye	2,23%	\$85,58M	+44,97%	+19,22%

<https://www.tridge.com/trades>

Tableau 2 - Les 10 premiers pays importateurs de la marjolaine douce avec un récapitulatif des prix et des données saisonnières pour chaque marché (2021).

Pays	Part de la valeur des importations 2021	Valeur des importations (en USD) 2021	Croissance de la valeur des importations sur 1 an 2020-2021	Croissance de la valeur des importations sur 3 ans 2018-2021	Croissance de la valeur des importations sur 5 ans 2016-2021
États-Unis d'Amérique	20,40%	\$795M	-1,62%	+10,64%	+22,67%
Japon	14,28%	\$556,49M	+10,08%	+14,45%	+35,79%
France	9,01%	\$350,99M	+1,04%	-3,87%	+11,50%
Allemagne	8,83%	\$344,06M	-1,98%	-2,67%	+4,49%
Corée du Sud	6,33%	\$246,78M	+0,65%	+4,93%	+19,66%
Royaume-Uni	5,68%	\$221,54M	-1,03%	-10,24%	-0,27%
Belgique	5,41%	\$210,79M	-12,37%	-18,13%	-16,37%
Italie	4,50%	\$175,24M	-1,68%	-5,53%	+15,10%
Pays-Bas	2,91%	\$113,61M	+7,83%	+5,51%	+11,71%
Canada	2,55%	\$99,58M	+0,07%	+19,71%	+53,19%

<https://www.tridge.com/trades>

Tableau 3 - Liste des marchés importateurs d'un produit exporté par l'Égypte Marjolaine douce (Bardacoch), fraîche ou séchée, éventuellement coupée, broyée ou moulue

Unité: Milliers de dollars US

Importateurs	Valeur des exportations 2016	Valeur des exportations 2017	Valeur des exportations 2018	Valeur des exportations 2019	Valeur des exportations 2020
Monde	6678	5861	5462	4526	4642
Allemagne	1347	1230	1172	1212	1585
Pologne	1402	1136	1400	1052	786
Autriche	405	98	262	307	446
États-Unis d'Amérique	1715	1338	723	295	352
Slovénie	91	13	96	275	210
Belgique	158	109	191	117	170
Lettonie	75	32	57	68	150
Algérie	33	63	42	13	119
Royaume-Uni	61	57	81	54	83
Türkiye	73	228	182	137	74

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

Tableau 4 - Liste des marchés importateurs d'un produit exporté par l'Égypte
Marjolaine douce (Bardacoch), fraîche ou séchée, éventuellement coupée, broyée ou moulue

Importateurs	Quantité exportée, en kilogrammes 2016	Quantité exportée, en kilogrammes 2017	Quantité exportée, en kilogrammes 2018	Quantité exportée, en kilogrammes 2019	Quantité exportée, en kilogrammes 2020
Monde	1416	1365	1332	1250	1237
Pologne	341	318	346	299	325
Allemagne	279	280	2600	311	302
Autriche	91	29	54	82	99
États-Unis d'Amérique	258	197	140	58	83
Lettonie	34	16	31	27	54
Slovénie	2	6	23	68	52
Belgique	32	24	42	26	34
Algérie	11	19	17	6	29
Royaume-Uni	19	19	20	42	14
Türkiye	10	55	55	32	16

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

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

Les importations et les exportations de la marjolaine douce ont lieu pour de nombreuses utilisations. Cependant, il serait préférable que le commerce de la marjolaine douce 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'ISO a élaboré une norme pour la marjolaine douce et d'autres associations telles que l'Association européenne des épices (European Spice Association - ESA) et l'Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA) se sont occupées de certaines spécifications relatives à la marjolaine douce. 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

Les herbes et les feuilles séchées de la marjolaine douce sont la forme d'utilisation la plus importante de la marjolaine douce après l'huile de la marjolaine douce. En raison de sa popularité, la marjolaine douce est cultivée de manière intensive dans les zones tempérées d'Afrique du Nord, d'Europe du Sud et d'Asie.

L'Égypte est l'un des plus grands fournisseurs de la marjolaine douce. L'Égypte exporte ce produit vers de nombreux pays (ex : Allemagne, États-Unis d'Amérique, Pologne, Brésil, Autriche, Russie)¹

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme comprendra les caractéristiques de la marjolaine douce séchée, ainsi que des critères de qualité et d'emballage.

Les caractéristiques de la marjolaine douce cultivée pour la vente au détail, par exemple la composition, les caractéristiques de qualité, la transformation, l'emballage, etc., conduisent toutes à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. Compte tenu des informations techniques disponibles et d'un certain degré d'harmonisation qui a déjà été atteint au niveau national et international sur certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, comme mentionné au point b), il est donc opportun d'élaborer une norme internationale harmonisée pour la marjolaine douce.

¹ <http://www.nfsa.gov.eg>, Autorité nationale de sécurité alimentaire (NFSA)

(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 aucune norme générale couvrant la marjolaine douce. Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce 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 la marjolaine douce séchée dans ses différents modes de présentation (entier, broyé et moulu).

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations dans ce domaine

- i. Norme ISO pour la marjolaine douce séchée (*Origanum majorana* L.) - Spécifications (ISO 10620:1995),
- ii. Conseils de l'Association américaine du commerce des épices 2017 (Épices propres et sûres),
- iii. Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices - ESA (Rév. 5 2018).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est conforme au plan stratégique du Codex 2020-2025, adopté par la 42^e session de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier aux objectifs stratégiques 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 et 3.2., et vise à établir des exigences minimales de qualité acceptées au niveau international pour la marjolaine douce séchée destinée à la consommation humaine.

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 :

- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21 – 2013)
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides établies par le comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR).
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes culinaires séchées* (CXC 42-1995) Révisé 2014
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015)
- *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017)
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail des aliments* (CXS 346-2021)
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)
- *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)

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

Il n'est pas nécessaire de faire appel à des experts scientifiques à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés lors du processus de rédaction de la norme.

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'Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA) et de l'Association européenne des épices (European Spice Association - ESA) peut être sollicité lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

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

ANNEXE VIII**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES GRAINES SÉCHÉES -
CORIANDRE****(Pour approbation)****Introduction**

La coriandre, (*Coriandrum sativum* L.), également appelée cilantro ou persil chinois, est une plante annuelle plumeuse de la famille du persil (*Apiaceae*), dont certaines parties sont utilisées à la fois comme herbe et comme épice. Originaires des régions méditerranéennes et du Moyen-Orient, cette plante est largement cultivée dans de nombreux endroits du monde pour ses utilisations culinaires.

Les fruits secs sont désignés sous le nom de graines de coriandre dans le commerce. Les graines ont un goût citronné d'agrumes lorsqu'elles sont écrasées, en raison des terpènes linalol et pinène. Elle est décrite comme chaude, noisettée, épicée et aromatisée à l'orange.

La coriandre se trouve couramment sous forme de graines entières séchées et sous forme moulue. La graine de coriandre est une épice utilisée dans le garam masala et les currys indiens. En dehors de l'Asie, les graines de coriandre sont largement utilisées pour faire mariner les légumes. Les graines de coriandre sont utilisées dans la fabrication de certains styles de bière et constituent l'un des principaux ingrédients botaniques utilisés pour aromatiser le gin. Bien que les graines soient généralement moins riches en vitamines, elles fournissent des quantités importantes de fibres alimentaires, de calcium, de sélénium, de fer, de magnésium et de manganèse.

L'objectif est d'élaborer une norme Codex basée sur des caractéristiques mesurables, en particulier des critères de qualité, et tout autre facteur permettant de rédiger un document international visant à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le but du travail est d'établir une norme mondiale pour la coriandre sèche et/ou déshydratée sous forme entière, broyée ou moulue (*Coriandrum sativum* L.) de la famille des *Apiaceae*, destinée à la production alimentaire industrielle et à la consommation directe, y compris à des fins de restauration ou de reconditionnement, selon les besoins. La norme couvrira toutes les variétés de fruits de *Coriandrum sativum* L. présentant un intérêt commercial.

2. Pertinence et actualité

La coriandre est produite et commercialisée dans le monde entier (tableaux 1 à 6) et les principaux pays producteurs / commerçants sont les suivants : l'Inde, la Fédération de Russie, l'Italie, la Bulgarie, le Maroc, l'Espagne, le Canada, l'Ukraine, etc. L'Inde occupe la première place et contribue à hauteur de 64,5 % à la production mondiale de coriandre. La production mondiale en 2020 est d'environ 2,22 millions de tonnes.

3. Principaux aspects à aborder

Les principaux aspects couverts par la norme sont la qualité minimale requise pour garantir la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques loyales dans le commerce international. Par conséquent, la norme couvrira

- (i). Définition du produit - Définir le produit comme « graines de coriandre sèches et/ou déshydratées » et inclure une référence au genre et à l'espèce et/ou aux types variétaux si nécessaire.
- (ii). Modes de présentation - Énumérer/décrire les différentes formes de présentation des graines de coriandre.
- (iii). Classes / Critères de qualité - Établir les exigences minimales pour les graines de coriandre qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et des autres exigences, quelle que soit la classe.
- (iv). Facteurs essentiels de composition et de qualité - Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- (v). Dispositions relatives aux contaminants qui renvoient à la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, aux résidus de pesticides et à la norme générale pour les additifs alimentaires, avec une référence aux documents préexistants du Codex.

- (vi). Les dispositions en matière d'hygiène qui font référence au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- (vii). Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

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

Critères généraux

La protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire et de la garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

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

Tableau 1 : Les 10 premiers producteurs de coriandre de 2006 à 2020.

	Pays	Volume de production (Tonnes)															
		Production %	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
1	<u>Mondial</u>		587,10K	698,45K	714,83K	728,29K	827,34K	953,54K	923,84K	907,58K	1.00M	1.08M	1.15M	2.14M	2.24M	2.17M	2.22M
2	<u>Inde</u>	64,35%	268,78K	396,52K	397,29K	392,38K	419,60K	537,28K	537,33K	546,17K	584,00K	546,00K	632,00K	1.53M	1.50M	1.45M	1.43M
3	<u>Türkiye</u>	14,16%	8,48K	8,01K	7,23K	9,47K	13,99K	14,88K	12,89K	12,04K	27,31K	27,84K	30,58K	32,74K	284,88K	306,68K	315,00K
4	<u>Mexique</u>	5,97%	51,76K	49,69K	42,33K	39,67K	46,40K	52,59K	54,08K	65,06K	53,55K	68,94K	80,26K	132,57K	127,24K	100,56K	132,68K
5	<u>Syrie</u>	3,19%	39,90K	26,00K	27,70K	30,83K	41,10K	47,59K	51,50K	47,67K	27,67K	27,70K	27,70K	116,44K	76,11K	45,36K	70,99K
6	<u>Iran</u>	2,73%	35,75K	41,76K	34,87K	52,73K	66,10K	62,29K	52,87K	40,10K	66,06K	63,38K	56,51K	61,98K	60,62K	59,71K	60,77K
7	<u>Chine</u>	2,27%	36,00K	38,00K	40,00K	42,00K	44,00K	45,60K	47,00K	47,20K	49,28K	52,50K	49,66K	50,48K	50,88K	50,34K	50,57K
8	<u>Russie</u>	1,66%	4,19K	2,81K	7,59K	11,20K	7,71K	13,04K	6,12K	5,69K	29,25K	99,87K	89,26K	48,49K	10,15K	37,58K	36,93K
9	<u>Égypte</u>	1,30%	22,00K	22,00K	22,00K	23,20K	24,41K	25,56K	28,00K	27,83K	27,59K	28,19K	28,75K	29,19K	28,71K	28,88K	28,92K
10	<u>Maroc</u>	1,24%	23,00K	23,00K	23,00K	23,75K	24,73K	25,50K	29,50K	26,86K	26,52K	27,10K	27,44K	27,94K	27,49K	27,63K	27,69K

K = Mille, M = Million

Source : Tridge - Plate-forme mondiale du commerce

Tableau 2 : Schéma d'exportation Commerce international

Année	Quantité des exportations (en tonnes)	Valeur (Milliers de dollars US)
2016	200 512	178 922
2017	167 911	133 530
2018	162 414	136 957
2019	167 978	165 055
2020	191 910	199 117
2021	197 956	211 972
2022	Données non disponibles	161 452

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

Tableau 3 : Schéma d'importation Commerce international

Année	Valeur (Milliers de dollars US)	Quantité des importations (En tonnes)
2016	180 892	194 473
2017	137 984	159 970
2018	126 765	158 406
2019	141 350	149 728
2020	176 325	184 152
2021	198 790	Données non disponibles
2022	168 321	Données non disponibles

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

Tableau 4 : Valeur des exportations (Milliers de dollars US) de graines de coriandre, ni écrasées ni moulues

Exportateurs	Valeur des exportations en 2018	Valeur des exportations en 2019	Valeur des exportations en 2020	Valeur des exportations en 2021	Valeur des exportations en 2022
Monde	136957	165055	199117	211972	161452
Inde	34472	40459	45018	47112	37746
Italie	16396	19465	24252	27830	27248
Fédération de Russie	15906	16959	20131	33157	25087
Bulgarie	9628	16147	17445	19304	16040
Maroc	7303	9466	10837	15211	14241
Espagne	4414	4480	5492	4240	4085
Canada	3253	4120	3949	4345	3770
Ukraine	3737	3606	6147	5605	3660
République arabe syrienne	8672	15343	19639	6634	3414
Roumanie	1186	721	1636	2451	2974
Argentine	4719	3705	3925	4335	2864
États-Unis d'Amérique	1602	1942	2027	2691	2335
Türkiye	67	585	1679	1159	2301
Pologne	765	1539	2232	2252	2054
Pays-Bas	1855	1240	1549	1723	1839

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

Tableau 5 : Valeur d'importation (Milliers de dollars US) de graines de coriandre, ni écrasées ni moulues

Importateurs	Valeur des importations 2018	Valeur des importations 2019	Valeur des importations 2020	Valeur des importations 2021	Valeur des importations 2022
Monde	126765	141350	176325	198790	168321
Malaisie	18415	18513	16437	16903	24924
Indonésie	9187	13035	18603	20777	20175
Inde	10633	6145	12430	12888	15657
Sri Lanka	-	11840	17527	20011	10406
Japon	5300	3968	4596	5041	9469
États-Unis d'Amérique	5023	5839	6514	9010	9154
Allemagne	3937	3788	5831	5805	7501
Royaume-Uni	3222	3572	4590	5024	7038
Égypte	9179	12520	9859	8767	5580
Thaïlande	3428	3554	3698	4443	5277
Chine	13	248	1245	2747	4981
Türkiye	252	1401	2784	2304	4302
Pays-Bas	2282	2359	3628	4786	3626
Pologne	1981	1897	3865	5928	3119

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

Tableau 6 : Croissance des exportations de graines de coriandre, ni écrasées ni moulues

Exportateurs	Valeur des exportations en 2022 (en milliers d'USD)	Balance commerciale en 2022 (en milliers d'USD)	Quantité exportée en 2022	Unité de quantité	Valeur unitaire (USD/unité)	Croissance annuelle en valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2018-2022 (%)
Monde	161473	-6905	Données non disponibles	-	Données non disponibles	11	3
Inde	37746	22090	Données non disponibles	-	Données non disponibles	10	3
Italie	27248	26097	16873	Tonnes	1615	15	5
Fédération de Russie	25104	24798	Données non disponibles	-	Données non disponibles	30	17
Bulgarie	16040	15866	15687	Tonnes	1023	13	2
Maroc	14241	13191	7413	Tonnes	1921	20	7
Espagne	4085	3641	1644	Tonnes	2485	-2	-8
Canada	3770	2271	2018	Tonnes	1868	4	-11
Ukraine	3660	3650	4601	Tonnes	795	4	-10
République arabe syrienne	3415	3181	3285	Tonnes	1040	-22	-23
Roumanie	2974	1243	2301	Tonnes	1292	36	37

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

Le commerce mondial de la coriandre s'est élevé à 197956 tonnes en 2021 pour les exportations et à 184152 tonnes en 2020 pour les importations et les principaux exportateurs étaient l'Inde, l'Italie, la Fédération de Russie, la Bulgarie, le Maroc, etc., tandis que les principaux importateurs étaient la Malaisie, l'Indonésie, l'Égypte, le Japon et les États-Unis d'Amérique (USA).

(Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE)

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

L'importation et l'exportation de coriandre se font entre de nombreux pays. L'établissement de critères internationaux basés sur la norme Codex est donc nécessaire pour le commerce international et le soutien des consommateurs. 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

Le marché mondial de la coriandre importée en 2022 était évalué à 168 321 (milliers d'USD) et celui de la coriandre exportée à 161 452 (milliers d'USD).

La coriandre affiche une croissance internationale de 11 % en valeur et de 3 % en quantité exportée entre 2018 et 2022 (Sources : Calculs de l'ITC sur la base des statistiques de UN COMTRADE)

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme comprendra les caractéristiques des fruits de coriandre séchés et/ou déshydratés, y compris toutes les variétés de *Coriandrum sativum*, ainsi que les critères de composition, de qualité et d'emballage.

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

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

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

La norme proposée couvrira les fruits/graines de coriandre séchés et/ou déshydratés sous forme entière, écrasée et en poudre.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine

- (i). Spécifications de propreté de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) pour les épices, les graines et les herbes
- (ii). Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices (ESA)
- (iii). Norme ISO pour la coriandre (*Coriandrum sativum* L.), entière ou moulue (en poudre) - Spécifications (ISO 2255)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour la coriandre s'inscrit dans le cadre d'objectifs stratégiques visant à promouvoir l'application maximale des normes Codex par les pays dans leur législation nationale et à faciliter le commerce international en protégeant la santé des consommateurs. Cette norme est importante pour garantir la qualité, ainsi que pour offrir de nouvelles opportunités à la production de ces produits sains et bénéfiques et promouvoir le marché international.

Cette proposition est conforme au Plan stratégique du Codex 2020-2025, en particulier au but stratégique 2 - objectif 2.2, et au but 3 - objectifs 3.1, 3.2 et 3.3.

6. Informations sur le lien entre la 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 :

- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides établies par le comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR)
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015)
- *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017)
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail des aliments* (CXS 346-2021)
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)
- *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS192-1995)

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

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.

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

Les apports techniques de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA) et de l'Association européenne des épices (European Spice Association - ESA) peuvent être sollicités lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

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

ANNEXE IX**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LA GRANDE
CARDAMOME****(Pour approbation)****INTRODUCTION**

La grande cardamome (*Amomum subulatum* Roxb.) appartient à la famille botanique des *Zingiberaceae* et est également connue sous le nom de « cardamome noire ». Les capsules de la grande cardamome sont fusiformes et d'une couleur allant du brun clair au brun foncé en passant par le rose. La capsule entière séchée et/ou déshydratée varie normalement de 6 mm à 10 mm de largeur et contient plusieurs graines noires à l'intérieur ayant un arôme épice.

Alors que la grande cardamome est principalement cultivée dans la région sub-himalayenne du Népal, de l'Inde et du Bhoutan, située entre 800 et 2 100 mètres au-dessus du niveau de la mer, d'autres types de cardamome, appelés cardamome verte ou petite cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton) sont principalement cultivés au Guatemala, en Inde, au Sri Lanka, en Indonésie, en Tanzanie, etc.

La grande cardamome est utilisée depuis des siècles par de nombreuses communautés d'Asie du Sud pour sa saveur fumée dans leurs plats traditionnels. Elle est un symbole de richesse et trouve aujourd'hui son marché dans les pays du Golfe, d'Amérique du Nord, d'Europe et d'Australie. Par rapport à la variété verte, la grande cardamome a une odeur et un goût fumés très distincts, et une couleur brunâtre à rosâtre, qui provient d'une ancienne méthode de séchage.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Les formes physiques et les constituants chimiques/phytochimiques de la grande cardamome (*Amomum subulatum* Roxb.) diffèrent largement de la petite cardamome ou la cardamome verte (*Elettaria cardamomum* Maton) qui détient une part plus importante dans le commerce international. Actuellement, il n'existe aucune norme Codex pour la grande et la petite cardamome, mais un processus officiel a été lancé pour la préparation et l'adoption d'une nouvelle norme Codex pour la petite cardamome. Afin d'éviter la confusion et la généralisation des normes de qualité pour la petite et la grande cardamome dans le commerce international, il est proposé de formuler une norme Codex distincte pour la grande cardamome. Le champ d'application de ce travail est d'établir une norme Codex pour la grande cardamome sous forme entière, de graines et moulue. L'objectif de cette norme est de prendre en compte les caractéristiques d'identité et de qualité de la grande cardamome et de tout autre facteur afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir un commerce international équitable.

2. Pertinence et actualité

En raison de la tendance croissante de la production, de l'exportation et du commerce international de la grande cardamome, il est nécessaire d'établir une norme de produit couvrant la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants. Les principaux producteurs de la grande cardamome sont le Bhoutan, l'Inde et le Népal. La grande cardamome continue de figurer en tête de liste des produits d'exportation du Bhoutan et du Népal.

Sur le marché mondial, les petites et les grandes cardamomes, combinées, sont désignées sous le nom de cardamome et les données commerciales sont placées sous le code douanier HS 09.08.31 utilisé pour le commerce international.

Bien qu'il soit difficile d'obtenir des données distinctes sur le commerce mondial de la grande cardamome, sur la base des données officielles récentes des principaux pays exportateurs (Bhoutan, Inde et Népal), les principaux importateurs sont l'Inde, le Bangladesh, le Pakistan, l'Afghanistan, l'Arabie saoudite et d'autres pays du Conseil de coopération du Golfe (CCG), le Royaume-Uni (RU), les États-Unis d'Amérique (US), le Japon, le Canada et l'Australie.

Les tendances récentes montrent qu'en termes de volume et de valeur des exportations de la région d'Asie du Sud, la part de la grande cardamome augmente progressivement. Le prix à l'exportation de la grande cardamome (en capsules) varie entre 10 et 13 USD par kilogramme pour la saison 2023. Actuellement, elle est considérée comme la quatrième épice la plus chère au monde, dépassée en prix au poids uniquement par le safran, la vanille et la cardamome verte. L'économie de cette épice précieuse est importante à différents égards tels que la commercialisation, l'emploi, le revenu des ménages, la mondialisation et l'exportation.

Des spécifications de qualité pour la grande cardamome ont été élaborées et adoptées au niveau international et national. Au niveau international, l'ISO a adopté la norme *ISO 10622:1997- Grande cardamome (Amomum*

subulatum Roxb.) sous forme de capsules et de graines - Spécifications et au niveau national, diverses normes pour la grande cardamome ont été adoptées par les pays. Pour le commerce international, l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) et l'Association européenne des épices (ESA) ont également établi des normes communes, qui s'appliquent aux deux types de cardamome.

Compte tenu de ce qui précède, il est nécessaire d'élaborer une norme Codex pour la grande cardamome, ses graines et sa forme moulue, afin de garantir sa qualité et sa sécurité dans le commerce international et de protéger la santé des consommateurs.

3. Principaux aspects à aborder

Les principaux aspects couverts par la norme sont la qualité minimale requise pour garantir la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques loyales dans le commerce international. Par conséquent, la norme couvrira :

- i. Définition du produit - Définir le produit comme étant des capsules entières sèches et/ou déshydratées, des graines ou la forme moulue de la grande cardamome et inclure des références au genre et à l'espèce et/ou aux types variétaux, le cas échéant.
- ii. Modes de présentation - Énumérer/décrire les différentes formes de présentation, y compris les tailles de la forme entière, des graines ou de la forme moulue de la grande cardamome.
- iii. Classes/Critères de qualité - Inclure des dispositions relatives à la teneur en humidité, à la teneur en cendres, à la teneur en huiles volatiles, aux matières externes et à la classification des produits défectueux par rapport à l'acceptation du lot en fonction des défauts admis.
- iv. Tolérances de qualité - Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* du Codex.
- v. Dispositions relatives aux contaminants qui font référence à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* du Codex.
- vi. Dispositions en matière d'hygiène qui font 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 aux documents préexistants du Codex.
- viii. Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

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

Critères généraux

Étant donné que la grande cardamome est un produit à prix élevé et qu'elle est de plus en plus reconnue dans le commerce international pour son arôme agréable et savoureux, l'élaboration d'une norme Codex pour la grande cardamome permettra de fournir des produits de haute qualité et sûrs afin de protéger la santé des consommateurs et de contribuer à l'amélioration du commerce équitable.

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

Les données relatives à la production mondiale de cardamomes ne sont pas disponibles séparément. Toutefois, les données sont disponibles pour le groupe des épices sous le code FAO 0702 - Noix de muscade, macis, cardamome crus. En 2021, la production mondiale de ce groupe d'épices a atteint 192 990 tonnes. L'Inde semble être le plus grand producteur de ce groupe d'épices, avec une production de 50 000 tonnes et une part de production mondiale de 34,0 %, suivie par l'Indonésie (27,7 %), le Guatemala (24,23 %) et le Népal (5,64 %) (tableau 1a). Parmi ces pays, l'Inde et le Népal affichent une croissance constante de la production. La cardamome représente le principal volume de production.

Tableau 1a - Principaux pays producteurs du groupe de la cardamome entière - Année 2021

FAO Code 0702 : Épices : Noix de muscade, macis, cardamome, crus						
Rang	Pays	Part de la production du pays (%)	Quantité de production (tonnes)	Croissance de la Qté sur 1 an (%)	Croissance de la Qté sur 3 ans (%)	Croissance de la Qté sur 5 ans (%)
		2021	2021	2020-2021	2018-2021	2016-2021
1	Inde	34,02	50 000	35,14	16,28	31,58

2	Indonésie	22,7	40 800	0,54	-7,48	22,51
3	Guatemala	24,2	35 600	-0,4	0,61	0,35
4	Népal	5,64	8 290	-13,16	21,02	28,27
5	Sri Lanka	3,06	4 500	9,18	24,88	572,36
6	Laos	2,1	3 090	-0,53	0,34	2,47
7	Bhoutan	1,09	1 610	-26,01	4,35	-41,19
8	Tanzanie	0,5	730	-0,79	-2,66	-5,54
9	Grenade	0,48	700	7,47	26,28	34,54
10	Honduras	0,4	580	7,47	13,14	14,73

Source : Production de la cardamome entière et principaux pays producteurs
(tridge.com)

La grande cardamome est exclusivement cultivée au Bhoutan, en Inde et au Népal. Vers 2022, la production totale de la grande cardamome par ces pays fluctuait entre 19 000 et 20 000 tonnes par an au cours des quatre années précédentes. Cela représente près de 10 % de la production mondiale totale de cardamome. Plus de 90 % de la production provient de l'Inde (exclusivement des États du Sikkim, du Bengale occidental, de l'Arunachal Pradesh et du Nagaland) et du Népal (tableau 1b). La cardamome cultivée au Bhoutan et au Népal consiste exclusivement en la grande cardamome et c'est le Népal qui a le rendement le plus élevé, à savoir 550 kg/ha.

Table 1b - Production mondiale de la grande cardamome (2017-2022)

Année	Production de la grande cardamome (Tonnes)			
	Népal	Inde	Bhoutan	Total
2017-2018	6849	7844	2245	16938
2018-2019	7954	9976	1542	19472
2019-2020	9545	10182	1413	21140
2020-2021	8289	10034	2175	20502
2021-2022	8714	8821	1609	19144

Sources :

1. *Statistiques sur les épices en un coup d'œil 2021- 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, 2021*
2. *Annuaire statistique du Bhoutan publié en 2018, 2019, 2020, 2021 et 2022 par le Bureau national des statistiques du Bhoutan, octobre 2023.*
3. *Informations statistiques sur l'agriculture népalaise : Publications annuelles pour les années fiscales 2021/22, 2020/21 ; 2019/20, 2018/19 et 2017/18 par le Ministère de l'agriculture et du développement de l'élevage Division de la planification et de la coordination de la coopération au développement, Gouvernement du Népal.*

Les données sur le commerce mondial dans les sources publiées au niveau international ne sont facilement accessibles que pour les catégories de produits relevant du code HS à six chiffres. La grande cardamome relève du code HS 090831 avec d'autres types de cardamome (cardamome verte/petite, cardamome de Java, etc.). Le tableau 2a et le tableau 2b donnent une image actualisée de l'évolution des importations et des exportations de tous les types de cardamome en termes de quantité, de valeur, de tendance de croissance annuelle et de part dans le commerce.

Table 2a - Exportations entre les pays - Cardamome (grande, petite et autres) ni broyée ni moulue

Exportateurs	Valeur des exportations en 2022 (En milliers d'USD)	Balance commerciale en 2022 (En milliers d'USD)	Quantité exportée en 2022, Tonnes	Valeur unitaire (USD/unité)	Croissance annuelle en valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en valeur entre 2021-2022 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Monde	831 653	15 153	102 509	8 113	6	12	-20	100
Guatemala	411 598	410 188	52 262	7 876	-3	6	-19	49,5
Inde	143 596	87 498	10 605	13 540	30	31	-26	17,3
Émirats Arabes Unis	94 102	-15 736	9 255	10 168	13	15	-17	11,3
Indonésie	69 877	69 624	16 810	4 157	52	24	-9	8,4
Népal	46 609	41 666	6 887	6 768	13	18	-1	5,6
Arabie saoudite	12 855	-145 144	863	14 896	28	25	6	1,5
Pays-Bas	11 121	708	583	19 075	13	6	-34	1,3
Singapour	8 731	-1 080	971	8 992	-7	0	-59	1
Viet Nam	5 102	3 821	418	12 206	124	134	576	0,6
Honduras	3 786	3 785	1 435	2 638	2	9	4	0,5
Royaume-Uni	3 019	-7 568	221	13 661	3	5	-60	0,4
Bhoutan	2 944	2 866	426	6 911	46	54	-61	0,4
Allemagne	2 917	-7 560	168	17 363	1	-3	-27	0,4
Türkiye	2 562	-3 974	162	15 815	143	140	90	0,3

Source : Calculs du CCI basés sur les statistiques de l'UNCOMTRADE et du CCI, unité : Milliers de dollars US

Table 2a - Importations entre les pays - Cardamome (grande, petite et autres) ni broyée ni moulue

Importateurs	Valeur des importations en 2022 (en milliers d'USD)	Balance commerciale en 2022 (En milliers d'USD)	Quantité importée en 2022, Tonnes	Valeur unitaire (USD/unité)	Croissance annuelle en valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en valeur entre 2021-2022 (%)	Part dans les importations mondiales (%)
Monde	816 500	15 153	88 644	9 211	14	17	-19	100
Arabie saoudite	157 999	-145 144	12 366	12 777	20	20	-26	19,4
Émirats Arabes Unis	109 838	-15 736	11 539	9 519	7	11	-21	13,5
Chine	85 638	-85 613	18 217	4 701	1 176	186	-2	10,5
Inde	56 098	87 498	7 732	7 255	8	12	-7	6,9
Bangladesh	55 031	-55 016	6 670	8 251	4	5	-17	6,7
Égypte	32 091	-32 091	2 235	14 358	21	18	-18	3,9
Jordanie	27 744	-26 668	1 932	14 360	4	-2	-8	3,4
Pakistan	23 334	-23 273	2 871	8 127	15	-2	-8	2,9
États-Unis d'Amérique	21 821	-21 297	1 482	14 724	17	15	-27	2,7
Koweït	20 212	-19 849	1 654	12 220	-2	1	-15	2,5
Irak	17 637	-17 623	1 703	10 356	11	8	6	2,2
Afghanistan	16 796	-16 249	1 630	10 304	47	49	43	2,1
Iran, République islamique d'	16 376	-16 373	1 209	13 545	25	22	34	2
Oman	13 491	-13 358	1 124	12 003	5	6	-30	1,7
Qatar	11 874	-11 874	811	14 641	9	6	3	1,5
Yémen	11 847	-11 847	1 027	11 536	24	23	-21	1,5
République arabe syrienne	11 841	-11 819	1 578	7 504	-3	0	-24	1,5
Royaume-Uni	10 587	-7 568	879	12 044	9	9	-46	1,3
Allemagne	10 477	-7 560	773	13 554	7	3	-49	1,3

Importateurs	Valeur des importations en 2022 (en milliers d'USD)	Balance commerciale en 2022 (En milliers d'USD)	Quantité importée en 2022, Tonnes	Valeur unitaire (USD/unité)	Croissance annuelle en valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en quantité entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle en valeur entre 2021-2022 (%)	Part dans les importations mondiales (%)
Pays-Bas	10 413	708	886	11 753	5	3	-44	1,3
Singapour	9 811	-1 080	1 115	8 799	-4	2	-56	1,2
Japon	9 214	-9 214	526	17 517	19	11	-28	1,1
Canada	7 167	-6 522	499	14 363	16	15	-21	0,9
Türkiye	6 536	-3 974	1 559	4 192	56	58	138	0,8
Malaisie	4 951	-4 741	564	8 778	2	6	-18	0,6
Népal	4 943	41 666	430	11 495	56	51	66	0,6
France	4 319	-3 200	222	19 455	24	13	-19	0,5
Israël	3 647	-3 606	254	14 358	7	5	-2	0,4
Bahreïn	3 548	-3 018	252	14 079	11	10	-42	0,4
Australie	3 532	-3 409	271	13 033	9	7	-35	0,4
Soudan	3 032	-3 032	419	7 236	22	33	16	0,4
Somalie	2 825	-2 825	346	8 165	-8	-2	-41	0,3
Finlande	2 822	-2 639	157	17 975	5	2	-34	0,3
Suède	2 527	-2 195	143	17 671	4	0	-47	0,3
Liban	2 061	-1 927	193	10 679	-2	-1	-46	0,3
Guatemala	1 410	410 188	1 238	1 139	10	10	-17	0,2
Bhoutan	112	2 832	9	12 444	159	73	-6	0

Source : Calculs du CCI basés sur les statistiques de l'UNCOMTRADE et du CCI, unité : Milliers de dollars US

Étant donné que les données commerciales relatives à la grande cardamome sont disponibles au niveau national avec le code HS à 8 chiffres (code HS 09083110), des données officielles récentes sur les exportations et les importations annuelles du Bhoutan, de l'Inde et du Népal ont été utilisées pour obtenir une structure indicative du commerce international de la grande cardamome.

Le tableau 3a fournit des données quantitatives sur les exportations de la grande cardamome entre 2018 et 2023, en provenance du Bhoutan, de l'Inde et du Népal. La tendance récente montre que le volume total des exportations a augmenté et a fluctué entre 10 000 et 14 000 tonnes au cours des trois dernières années. Cela représente environ 12 % du commerce mondial du total des cardamomes.

Étant donné que la grande cardamome représente près de 10 % du volume de production et 12 % du volume d'exportation de tous les types de cardamome et que le taux de croissance des exportations est positif (tableau 3a), la demande mondiale de grande cardamome devrait augmenter à l'avenir, principalement en raison de l'augmentation de ses applications culinaires et des aliments fonctionnels dans plus de 30 pays. Cette demande peut conduire à une augmentation progressive du volume et de la valeur des exportations de la grande cardamome et, par conséquent, le potentiel du marché international pour la grande cardamome est

substantiel. En raison de l'importance de la sécurité alimentaire, de l'hygiène et du contrôle de la qualité des spécifications de la cardamome, il est nécessaire d'élaborer une norme harmonisée au niveau international pour la grande cardamome.

Tableau 3a - Commerce d'exportation de la grande cardamome (ni broyée ni moulue) du Népal, de l'Inde et du Bhoutan (code HS 09083110)

Année	Quantité des exportations (tonnes)				Taux de croissance annuel de la quantité des exportations (%)
	Népal	Inde	Bhoutan	Total	
2018-19	3298	724	1698	5721	-
2019-20	3170	1049	2451	6670	16,6
2020-21	8843	1220	1971	12033	89,4
2021-22	5367	1982	3430	10779	-10,4
2022-23	9991	1884	2145	14020	30,1

Sources :

1. *Statistiques du commerce extérieur du Népal, Publications annuelles, Département des douanes, Gouvernement du Népal ; Site Web : <https://customs.gov.np/>*
2. *Banque de données sur les exportations et les importations, Direction générale du commerce extérieur/Gouvernement de l'Inde, Site Web : <https://tradedat.commerce.gov.in/eibd/default.asp> ;*
3. *Statistiques commerciales du Bhoutan, Publications annuelles, Département des revenus et des douanes/Gouvernement royal du Bhoutan ; Site Web : <https://www.mof.gov.bt/publications/reports/bhutan-trade-statistics>*

Les exportations de la grande cardamome de l'Inde, du Népal et du Bhoutan par pays sont également calculées et présentées dans le tableau 3b. Étant l'un des principaux produits d'exportation du Népal et du Bhoutan, la grande cardamome joue un rôle important dans la création de revenus et d'emplois dans ces pays. La consommation intérieure de la grande cardamome est élevée à des fins culinaires en Inde. Ainsi, en plus d'être un important producteur de la grande cardamome, l'Inde est également considérée comme le plus grand importateur de la grande cardamome. Les autres pays importateurs sont le Bangladesh, les Émirats arabes unis, le Pakistan, l'Arabie saoudite, l'Afghanistan, l'Iran, le Koweït, le Qatar, l'Irak, les États-Unis d'Amérique, le Royaume-Uni, le Canada, l'Australie et le Japon.

Tableau 3b - Exportations de la grande cardamome de l'Inde, du Népal et du Bhoutan par pays (pendant trois années entre 2020 et 2023)

Importateurs	Exportation de la grande cardamome (Code HS : 09083110), Quantité (tonnes)								
	Depuis l'Inde			Depuis le Népal			Depuis le Bhoutan		
	2020-21	2021-22	2022-23	2020-21	2021-22	2022-23	2020-21	2021-22	2022-23
Total	1220	1981,8	1883,5	8842,7	5367,4	9990,8	1970,6	3430	2145
Afghanistan	262,7	488,5	171,5						
Australie	11,09	18,03	16,71						
Bangladesh							1240	1335	1270
Canada	26,56	38,79	29,03						
Chine	0,14	15							
Inde				8596,7	5297,4	9946,2	730	2095	875
Iran	157	10,5	33						
Irak			24,77						
Israël	5,75	8							
Italie	0,88	13,45							
Japon	7,6	31,9	38,4						
Koweït	13,47	21,7	13						
Malaisie	19,4	10,1	6,1						
Népal	7,5	11,2							
Pays-Bas	0,78	17,3	6,5						
Oman, Qatar,	12,3	18,2	27,86						
Pakistan		39	305	246	70	43,75			
Arabie saoudite		39,7	157,2						
Singapour	21,43	3	3						
EAU	479,1	997,3	866,7						
RU	88,22	92,4	56,6						
États-Unis d'Amérique	58	58,5	77						
Autres	48,08	49,23	51,13			0,84			

Sources :

1. *Statistiques du commerce extérieur du Népal, Publications annuelles, Département des douanes, Gouvernement du Népal ; Site Web : <https://customs.gov.np/>*

2. *Banque de données sur les exportations et les importations, Direction générale du commerce extérieur/Gouvernement de l'Inde, Site Web : <https://tradestat.commerce.gov.in/eibd/default.asp> ;*

3. *Statistiques commerciales du Bhoutan, Publications annuelles, Département des revenus et des douanes/Gouvernement royal du Bhoutan ; Site Web : <https://www.mof.gov.bt/publications/reports/bhutan-trade-statistics>*

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

Le commerce de la grande cardamome apporte une contribution importante à l'économie des pays exportateurs et importateurs.

Étant donné que l'importation, l'exportation et la réexportation de la grande cardamome ont lieu entre de nombreux pays, l'établissement de critères internationaux basés sur une norme du Codex devient nécessaire pour le commerce international et le soutien des consommateurs.

La grande cardamome est commercialisée en fonction de sa pureté, de ses spécifications de qualité et de ses formes.

1. Il existe de nombreuses normes internationales et nationales pour la grande cardamome.
 - i. *ISO 10622:1997 Grande cardamome (Amomum subulatum Roxb.) sous forme de capsules et de graines — Spécifications.*
 - ii. IS 13446:2009 - Grande cardamome (capsules et graines) Spécifications (Norme indienne)
 - iii. NS 35- Grande cardamome, publiée en 2040 BS (Norme népalaise)
 - iv. BTS 370:2022, Grande cardamome Spécifications (Norme bhoutanaise)
 - v. Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices Rév 5, 2018
 - vi. Spécifications de propreté pour les épices, les graines et les herbes, Guide de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) - Mise à jour 2017

Deux des trois pays producteurs, le Népal et l'Inde, disposent également, en vertu de leur législation alimentaire, de normes obligatoires pour la grande cardamome sous forme entière, de graines et de poudre :

- i. Règles alimentaires, 2027 (1970) : Normes de produits alimentaires 04.01, 0402 et 04.03 pour les capsules, les graines et la poudre de la grande cardamome (Népal)
- ii. Règlement de 2011 sur la sécurité et les normes alimentaires (normes relatives aux produits alimentaires et aux additifs alimentaires) : Normes de produits alimentaires 2.9.2.4;2.9.2.5 et 2.9.2.6 pour la grande cardamome (Badi-Elaichi) en capsule, en graines et en poudre, respectivement (Inde)

La norme proposée réduirait les éventuels obstacles au commerce et fournirait un cadre global définissant les exigences minimales internationalement acceptables pour la grande cardamome.

Ces nouveaux travaux fourniront une recommandation que les pays pourraient utiliser pour développer/réviser leurs propres normes de qualité et de classement pour la grande cardamome et, lorsqu'ils seront appliqués au niveau international, ils pourront contribuer à fournir une approche harmonisée.

L'absence de normes harmonisées et internationalement acceptées pour la grande cardamome entraînera des pratiques abusives dans le commerce. Pour faciliter le commerce équitable, il est essentiel de disposer d'une norme Codex acceptée au niveau international.

Par conséquent, compte tenu de l'importance de la sécurité alimentaire, de l'hygiène et du contrôle de la qualité des spécifications de la grande cardamome, il est nécessaire d'élaborer une norme Codex harmonisée au niveau international afin de faciliter le commerce international de ce produit et d'aider les pays à adopter la norme pour la grande cardamome dans leurs législations nationales.

c) Potentiel du marché international ou régional

La quantité exportée de tous les types de cardamome en 2022 est de 102 509 tonnes, pour une valeur de 831,6 millions USD (Tableau 2a). Le taux de croissance annuel moyen des quantités exportées pour tous les types de cardamome entre 2018 et 2021 est de 8 %. En 2022, le taux de croissance annuel en termes de quantité exportée est de 27 % (tableau 4a). Cette tendance des exportations mondiales et des taux de croissance montre qu'il existe un potentiel de marché accru pour tous les types de cardamome, à l'échelle régionale et mondiale.

Tableau 4a - Structure des exportations et du commerce international de la cardamome (grande, petite et autres)

Données sur les exportations mondiales exprimées en taux de croissance de la quantité exportée (%)			
Année	Quantité des exportations (Tonnes)	Valeur ₇ (Milliers de dollars US)	Taux de croissance en quantité exportée (%)
2018	65 094	665 135	-
2019	62 303	943 001	-4
2020	89 126	1 457 393	+43
2021	80 569	1 050 948	-10
2022	102 509	831 650	+27

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques de l'UN COMTRADE et du CCI

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de la grande cardamome de sa culture à la vente au détail, par exemple les variétés de cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, la transformation, l'emballage, etc. conduisent tous à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. Compte tenu des informations techniques disponibles et d'un certain degré d'harmonisation qui a déjà été atteint au niveau national et international sur certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, comme mentionné au point b), il est donc opportun d'élaborer une norme internationale harmonisée pour la grande cardamome.

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

Il n'existe aucune norme générale de produit couvrant la grande cardamome dans le cadre du Codex. L'élaboration d'une norme de produit pour la petite cardamome est en cours et se trouve actuellement à l'étape 6/7 du Codex. La norme proposée pour la grande cardamome renforcera la protection des consommateurs et facilitera son commerce en établissant une norme de qualité internationalement agréée. Il est donc nécessaire d'accorder une attention particulière à la protection des consommateurs contre l'adultération, car la grande cardamome est l'un des produits les plus chers, avec un marché international émergent.

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

Une norme unique pour la grande cardamome couvrira toutes les formes de grande cardamome commercialisées dans le monde entier. Les différentes formes de la grande cardamome, telles que les capsules entières, les graines, la poudre, etc. seront examinées individuellement dans le cadre de cette norme.

g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par les organes internationaux intergouvernementaux compétents

La norme internationale existante qui peut être prise en considération lors de l'élaboration d'une norme Codex pour la grande cardamome est la norme *ISO 10622:199 Grande cardamome (Amomum subulatum Roxb.)* sous forme de capsules et de graines - Spécifications.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour la grande cardamome est conforme aux objectifs stratégiques du Codex, à savoir : identifier et hiérarchiser les besoins et les questions émergentes de ses membres ; élaborer en temps opportun des normes Codex pertinentes ; sensibiliser aux normes Codex ; promouvoir de manière proactive l'utilisation des normes Codex par les membres du Codex et accroître l'utilisation des normes Codex pour le commerce des denrées alimentaires. Cette norme est importante pour garantir la qualité, ainsi que pour offrir de nouvelles opportunités pour la production de ces produits sains et bénéfiques et promouvoir le marché international.

Cette proposition est donc conforme au plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius pour 2020-2025, adopté par la 42e session de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier aux objectifs stratégiques 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 et 3.2.

Les travaux proposés favoriseront l'élaboration de normes de produits du Codex fondées sur l'analyse scientifique rigoureuse des données collectées, comme le prévoit le but stratégique 2 : Élaborer des normes

fondées sur les principes scientifiques et les principes d'analyse des risques du Codex.

Cette norme du Codex facilitera le commerce équitable de la grande cardamome, afin de garantir la qualité, les paramètres de pureté et la sécurité alimentaire. La pureté de la grande cardamome permet de fournir des critères appropriés pour le contrôle de la qualité de ces produits. L'élaboration de cette norme peut donc contribuer à éviter les risques tels que l'absence d'une bonne production hygiénique, le non-respect du classement et l'ajout de couleurs artificielles. En outre, la norme proposée peut servir de référence pour résoudre les problèmes de sécurité alimentaire tels que la contamination microbienne, les métaux lourds, les contaminants, les résidus de pesticides et les additifs alimentaires.

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

Cette norme est proposée en tant que nouvelle norme mondiale et n'a aucun lien avec les autres textes Codex existants sur ce point, si ce n'est qu'elle fera référence aux normes pertinentes et aux textes connexes élaborés par des comités chargés de questions générales, comme suit :

- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21 – 2013).*
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire.* Code d'usages Codex Alimentarius, (CXC 1-1969). FAO et OMS. 2023 Commission du Codex Alimentarius. Rome. Révisé et renommé en 2022.
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides établies par le comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR).
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CODEX STAN 193-1995)*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes culinaires séchées (CAC/RCP 42-1995) Révisé 2014*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité (CXC 75-2015)*
- *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices (CXC 78-2017)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail des aliments (CXS 346-2021)*
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999)*
- *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)*

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

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.

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

Les apports techniques de la part des organismes externes tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) et de l'Association européenne des épices (ESA) peuvent être sollicités lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

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

ANNEXE X**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LA CANNELLE SÉCHÉE****(Pour approbation)****Introduction :**

La cannelle séchée est le nom commun de la plante vivace *Cinnamomum* sp qui appartient à la famille des Lauraceae. Environ 250 à 350 espèces de cannelle ont été identifiées et sont réparties à travers l'Amérique du Nord, l'Amérique centrale, l'Amérique du Sud, l'Asie du Sud-Est et l'Australie. Parmi ces espèces, quatre sont considérées comme les plus importantes et sont couramment utilisées pour l'obtention de l'épice: *Cinnamomum zeylanicum* Blume (également connu sous le nom de *C verum*), originaire du Sri Lanka; *Cinnamomum cassia* Siebold (ou *C aromaticum*), originaire de Chine; *Cinnamomum burmannii* (Nees & T Nees) Blume, originaire d'Indonésie et *Cinnamomum loureirii* Nees, originaire du Viet Nam. La cannelle séchée est commercialisée sous deux espèces principales: La cannelle de Ceylan (appelée « vraie cannelle ») et la cannelle de Cassia (appelée « fausse cannelle »). En raison de sa valeur marchande élevée, de sa saveur douce et sucrée et de sa teneur élevée en composés phénoliques et aromatiques, la « vraie cannelle » est plus difficile à obtenir que la « fausse cannelle », qui a un goût plus astringent et contient une plus forte concentration de coumarine dans sa composition. La coumarine est un composé naturel que l'on trouve dans des plantes telles que la cannelle. Une faible exposition à la coumarine provenant de sources naturelles est attendue et ne devrait pas représenter un risque pour la santé, mais certaines agences sanitaires ont jugé important d'examiner les niveaux de coumarine. La cannelle séchée est l'une des épices les plus importantes, non seulement pour la cuisine, mais aussi dans les médecines traditionnelles et modernes. Cette épice est récoltée à partir des écorces de l'intérieur du cannelier. La cannelle est constituée d'une variété de composés résineux, dont le cinnamaldéhyde, le cinnamate, l'acide cinnamique, ainsi que de nombreuses huiles essentielles principalement utilisées dans l'industrie des arômes et des essences en raison de sa fragrance, qui peut être incorporée dans différentes variétés de produits alimentaires, de parfums et de produits médicinaux. En outre, en raison de ses propriétés bénéfiques, notamment la réduction du taux de glucose et l'activité antimicrobienne, la cannelle est de plus en plus recherchée pour le développement de produits innovants.

1 Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de ces travaux est d'établir une norme pour le groupe des écorces séchées pour la cannelle séchée dans les modes de présentation entier, en morceaux/coupé/fissuré/cassé et moulu/en poudre, proposée pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. La norme sera élaborée au sein du groupe SCH « Écorce séchée » et couvrira les espèces du genre cannelle présentant un intérêt commercial. L'objectif est d'élaborer une norme Codex basée sur des caractéristiques mesurables, en particulier des critères de qualité, et tout autre facteur permettant de rédiger un document international visant à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international.

2 Pertinence et actualité

La cannelle est l'une des épices les plus importantes utilisées quotidiennement par les gens dans le monde entier. La cannelle est largement cultivée en Chine, en Indonésie, au Viet Nam, au Sri Lanka et dans les régions côtières de l'Inde. La quantité exportée en 2022 a atteint 1,98 MT. Le marché de la cannelle devrait connaître une croissance de 7 % au cours de la période 2023-2028 grâce au développement de produits innovants utilisant la cannelle comme ingrédient en raison de ses propriétés bénéfiques pour la santé. L'élaboration d'une norme internationale contribuera à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce équitable. En raison de sa qualité et de sa valeur élevée, la vraie cannelle est susceptible de faire l'objet de fraudes et la fausse cannelle est souvent utilisée en tant que substitut et/ou adultérant, à la fois sous forme de poudre et d'huile essentielle. L'établissement d'exigences minimales au moyen d'une norme peut favoriser la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.

3 Principaux aspects à aborder

Les principaux aspects couverts par l'avant-projet de norme sont les caractéristiques chimiques (goût/arôme) et physiques (sécurité et qualité) de la cannelle séchée. Les points suivants seront abordés :

- Définition du produit: Définir le produit en tant que cannelle séchée, y compris les noms commun, commercial et scientifique des principales espèces commerciales
- Mode de présentation : Énumérer ou décrire les différents modes de présentation de la cannelle séchée (entier, en morceaux/coupé/fissuré/cassé et moulu/en poudre)

- Critères de qualité : établir les exigences minimales pour la cannelle séchée en ce qui concerne les caractéristiques chimiques et physiques (annexes)
- Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit, conformément à la norme CODEX relative à l'étiquetage des aliments préemballés
- Dispositions relatives aux contaminants qui renvoient à la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, aux pesticides et à la norme générale pour les additifs alimentaires, avec une référence aux documents préexistants du Codex
- Les dispositions en matière d'hygiène qui font référence au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

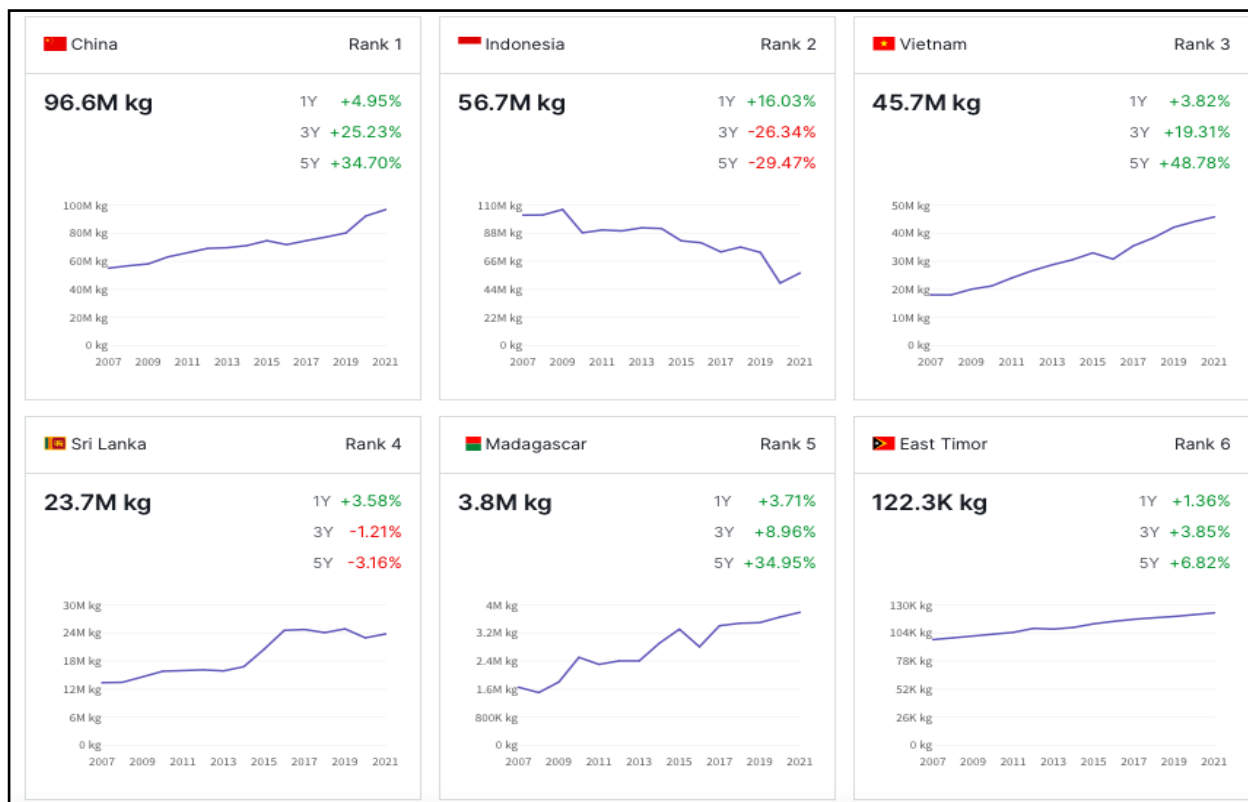
4 Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail

Critères généraux :

La protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire et de la garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

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

Table 1 : Volume de production par pays (HS 0906 Cannelle et fleurs de cannellier, brutes)



Source : Tridge com

Tableau 2 - Liste des 20 premiers importateurs de cannelle

Produit : 0906 Cannelle et fleurs de cannellier

Unité : milliers de USD

123456789

HS4	Importateurs	Valeur importée en 2018	Valeur importée en 2019	Valeur importée en 2020	Valeur importée en 2021	Valeur importée en 2022
	Monde	694 906	719 869	855 316	926 672	990 121
	États-Unis d'Amérique	124 480	129 684	154 116	185 087	204 668
	Inde	72 328	85 948	108 486	109 256	112 949
	Mexique	99 995	76 467	72 386	85 923	101 686
	Viet Nam	17 479	16 124	29 599	57 515	53 234
	Bangladesh	24 237	37 743	33 883	34 124	35 644
	Allemagne	20 414	22 169	21 957	27 767	27 580
	Pays-Bas (Royaume des)	26 351	18 105	24 098	28 006	25 496
	Pérou	22 344	16 100	27 112	17 463	24 639
	Canada	13 062	13 032	14 568	18 507	21 990
	Émirats arabes unis	9 242	13 543	16 208	14 566	20 233
	Arabie saoudite	9 815	11 373	16 756	14 180	18 340
	Royaume-Uni	14 742	13 645	16 419	16 101	17 326
	Pakistan	7 511	11 143	10 557	9 776	13 130
	Iran (République islamique d')	7 420	8 918	12 872	12 361	12 897
	Japon	9 539	10 296	10 059	10 654	12 052
	Colombie	10 996	8 711	10 534	12 047	10 830
	Espagne	12 055	11 357	12 605	13 017	10 704
	Guatemala	6 427	12 374	8 617	6 624	10 624
	Brésil	10 190	8 730	12 475	10 926	10 499
	Pologne	6 146	6 052	6 923	7 431	10 169

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

Tableau 3 - Liste des 20 premiers exportateurs de cannelle

Produit : 0906 Cannelle et fleurs de cannellier

Unité : milliers de USD

123456789

HS4	Exportateurs	Valeur exportée en 2018	Valeur exportée en 2019	Valeur exportée en 2020	Valeur exportée en 2021	Valeur exportée en 2022
	Monde	728 415	753 026	1 033 134	1 102 201	990 121
	Chine	135 531	162 082	292 898	275 620	274 380
	Viet Nam	134 063	172 450	238 092	266 206	259 940
	Sri Lanka		175 976	216 351	247 368	217 295
	Indonésie	141 445	133 734	151 295	160 688	131 449
	Pays-Bas (Royaume des)	21 475	20 743	22 110	29 964	22 671
	États-Unis d'Amérique	12 817	12 281	14 835	17 534	19 940
	Émirats arabes unis	7 822	10 279	14 833	12 243	19 898
	Allemagne	11 349	11 152	15 553	15 194	14 614
	Inde	6 244	7 084	9 678	11 235	10 839
	France	8 696	7 383	8 140	7 072	6 180
	Pologne	3 643	3 092	4 141	4 220	5 211
	Autriche	3 484	3 741	4 305	4 629	4 678
	Madagascar	7 347	4 983	4 334	5 377	4 422
	Espagne	2 790	2 530	3 678	4 849	4 055
	Royaume-Uni	2 754	2 841	3 978	4 537	2 989
	Türkiye	265	733	1 552	2 441	2 961
	Tchéquie	802	1 024	1 951	2 107	2 654
	Canada	727	602	956	1 468	2 538
	Estonie	1 461	1 701	1 864	1 855	2 121
	Népal	1 021	989	1 618	2 045	1 950

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

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

Le commerce de la cannelle est l'un des réseaux commerciaux les plus anciens et les plus mondiaux. Les principaux producteurs sont la Chine, l'Indonésie et le Viet Nam et les principaux exportateurs de cannelle sont la Chine, le Viet Nam, le Sri Lanka et l'Indonésie. Les principaux pays importateurs de cannelle sont les États-Unis d'Amérique, l'Inde, le Mexique, le Vietnam et le Bangladesh. Avec la mondialisation croissante et l'augmentation des volumes de cannelle commercialisés au niveau international, l'établissement de critères internationaux fondés sur les normes scientifiques du Codex est important pour garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et la protection de la santé des consommateurs, compte tenu du fait que les normes du Codex jouent un rôle fondamental dans la facilitation du commerce. L'objectif et les besoins des membres du Codex évoluent également, par exemple lorsqu'ils prennent en compte les objectifs de développement durable (ODD) volontaires des Nations Unies, et le Codex devra être proactif et flexible et répondre en temps opportun aux opportunités et aux défis qui en découlent. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international de la cannelle, il est essentiel d'incorporer les différentes normes existantes dans une seule norme complète améliorée, qui soit acceptable à tous à l'échelle internationale.

(c) Potentiel du marché international ou régional

La quantité de cannelle exportée dans le monde était d'environ 198 000 tonnes en 2022, avec une croissance annuelle en quantité entre 2018 et 2022 de 8 % et une croissance annuelle en valeur de 13 %, atteignant plus de 1 milliard USD en 2022 (Source : TradeMap).

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme de groupe pour l'écorce séchée aborde les aspects liés aux caractéristiques de la composition de la cannelle séchée, aux caractéristiques de qualité, à la transformation, à l'emballage, etc., dans le but d'établir des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. Compte tenu des informations techniques disponibles, de l'expérience des réglementations nationales et d'un certain degré d'harmonisation déjà atteint au niveau international sur certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges, il est donc opportun d'élaborer une norme internationale harmonisée pour la cannelle sèche établissant les caractéristiques physiques et chimiques 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 la cannelle. Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce 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 la cannelle séchée dans ses différents modes de présentation (entier, en morceaux/coupé/fissuré/cassé et moulu/en poudre) dans le groupe CSH des écorces séchées.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations dans ce domaine

Les caractéristiques de qualité et de sécurité sont basées sur les pratiques commerciales existantes de l'industrie et sur les exigences réglementaires des normes et réglementations nationales et internationales existantes, notamment les suivantes:

- Spécifications de propreté de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA) pour les épices, les graines et les herbes
- Document sur les exigences minimales de qualité de l'Association européenne des épices (ESA)
- Norme ISO pour la *Cinnamomum zeylanicum* Blume, entière ou moulue (en poudre) - Spécifications (ISO 6539:2014)
- Norme ISO pour la *Cinnamomum aromaticum* (Nees) syn *Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum burmanii* (C G Nees) Blume et *Cinnamomum loureirii* Nees - Spécifications (ISO 6538:1997)

5 Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour la cannelle séchée est conforme aux objectifs stratégiques, notamment la promotion de l'utilisation de données représentatives au niveau mondial pour élaborer la norme, la sensibilisation et l'utilisation accrue des normes Codex dans l'élaboration des réglementations nationales et par le commerce des denrées alimentaires. Cette proposition est conforme au Plan stratégique du Codex 2020-2025, en particulier au but stratégique 2 - objectif 2 2 et au but stratégique 3 - objectifs 3 1 et 3 2. La proposition vise à établir des exigences minimales de qualité acceptées au niveau international pour la

cannelle séchée destinée à la consommation humaine, sur la base de données représentatives au niveau mondial.

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 :

- *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1- 1969)
- Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides établies par le comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR)
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes culinaires séchées* (CAC/RCP 42-1995)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015)
- *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017)
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail des aliments* (CXS 346-2021)
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)

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

Aucun besoin d'avis scientifique n'est prévu à ce stade, en raison du haut niveau de participation des experts en épices et culinaires des secteurs public et privé dans les organisations nationales et d'observateurs représentées au CCSC. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront référencés lors du processus de rédaction de la norme.

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'Association américaine du commerce des épices (American Spice Trade Association - ASTA) et de l'Association européenne des épices (European Spice Association - ESA) peut être sollicité lors de l'élaboration de cette norme.

9 Calendrier proposé

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