

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 3.3 de l'ordre du jour

CX/SCH 24/7/5 Add.1

Janvier 2024

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

Septième Session

Kochi, Kerala, Inde

29 janvier – 2 février 2024

### PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS - PARTIE B – EXIGENCES POUR LA VANILLE

#### Observations en réponse à la circulaire CL 2023/55/OCS-SCH

*Observations du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Égypte, de l'Indonésie, de l'Irak, de Madagascar, de la Malaisie, de Maurice, du Pérou, de l'Arabie Saoudite, de la Thaïlande et de l'Ouganda*

#### Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système de commentaires en ligne du Codex (OCS) en réponse à la circulaire CL 2023/55/OCS-SCH publiée en octobre 2023. Dans le cadre de l'OCS, les observations sont compilées dans l'ordre suivant : les observations générales sont répertoriées en premier, suivies d'observations sur des sections spécifiques.

#### Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en **annexe I** et sont présentées sous forme de tableau.

**ANNEXE I****Observations générales**

<b>OBSERVATION</b>	<b>MEMBRE/ OBSERVATEUR</b>
L'Indonésie remercie les États-Unis d'Amérique ainsi que Madagascar, le Mexique et l'Inde pour la préparation de ce projet. Nous continuons à soutenir l'élaboration des normes et à utiliser l'approche du modèle standard pour les normes de groupe.	<b>Indonésie</b>
Nous sommes d'accord. Salutations	<b>Irak</b>

**Observations spécifiques**

<b>2.2 Modes de présentation. Gousses entières/gousses fendues</b>	
<p><b>a). Qu'est-ce que la « vanille fendue » ? Les gousses sont-elles fendues longitudinalement sur toute leur longueur ? Ou seulement les extrémités fendues ? Si les gousses de vanille fendues correspondent à ce dernier cas, alors,</b></p> <p>Une gousse de vanille fendue est une gousse dont l'extrémité est fendue.</p> <p>Les gousses se fendent longitudinalement, c'est-à-dire dans le sens de la longueur. Mais la longueur de la fente peut varier de quelques mm à toute la longueur ou à la partie supérieure.</p> <p><b>Quelle est la longueur maximale de la fente autorisée ?</b></p> <p>Il n'y a pas de restriction ou de longueur maximale autorisée. Une fente visible est simplement appelée vanille fendue</p> <p><b>La fente est-elle limitée à la suture naturelle de la gousse ou à toute fente verticale des extrémités de la gousse ?</b></p> <p>La fente se trouve sur la longueur.</p> <p><b>La partie fendue de la gousse doit-elle contenir des graines de vanille/du caviar ?</b></p> <p>Il n'y a pas de telle exigence... les gousses fendues peuvent être dépourvues de graines car ces dernières sont tombées</p> <p><b>Y a-t-il une tolérance pour les gousses fendues parmi les gousses entières ? Ou tout le lot peut-il être composé uniquement de gousses fendues ?</b></p> <p>La question n'est pas très claire... mais en général, les gousses fendues ne sont pas vendues avec les gousses non fendues.</p>	<b>Maurice</b>
<p><b>a). Qu'est-ce que la « vanille fendue » ? Les gousses sont-elles fendues longitudinalement sur toute leur longueur ? Ou seulement les extrémités fendues ? Si les gousses de vanille fendues correspondent à ce dernier cas, alors,</b></p> <p>On définit par vanille fendue une vanille dont la ligne de déhiscence est engagée/ouverte. Il est à noter que la vanille planifolia de Madagascar se fend naturellement sur les lianes suite à un certain degré de maturité.</p> <p><b>quelle est la longueur maximale de la fente autorisée ?</b></p> <p>La gousse est toujours appelée fendue quelque soit la longueur de cette ouverture.</p> <p><b>la fente est-elle limitée à la suture naturelle de la gousse ou à toute fente verticale des extrémités de la gousse ?</b></p> <p>La fente se trouve le long de la ligne de déhiscence</p> <p><b>la partie fendue de la gousse doit-elle contenir des graines de vanille/du caviar ?</b></p> <p>Les graines s'enlèvent quand les gousses se fendent ; il peut en rester mais ce n'est pas un critère de sélection</p> <p><b>Y a-t-il une tolérance pour les gousses fendues parmi les gousses entières ? Ou tout le lot peut-il être composé uniquement de gousses fendues ?</b></p> <p>Tout le lot peut être composé uniquement de gousses fendues.</p>	<b>Madagascar</b>

<p><b>b). Comment la fente de la vanille affecte-t-elle l'humidité et la teneur en vanilline - car elle expose une plus grande surface de la gousse de vanille à l'atmosphère.</b></p> <p>La teneur en humidité ne dépend pas du fait que la vanille soit fendue ou non fendue. Cela dépend de la qualité, c'est-à-dire qu'une gousse de vanille de 16 cm ayant une fente de 11 cm peut avoir une teneur en humidité plus élevée qu'une gousse de vanille non fendue de 16 cm. La teneur en humidité dépend de la qualité des gousses de vanille, c'est-à-dire qu'une gousse gourmet aura une teneur en humidité plus élevée qu'une gousse de qualité US et qu'une gousse rouge TK. En ce qui concerne la teneur en vanilline des produits fendus et non fendus, ce test n'a pas encore été effectué et les données ne sont pas disponibles à notre niveau.</p>	Maurice
<p><b>b). Comment la fente de la vanille affecte-t-elle l'humidité et la teneur en vanilline - car elle expose une plus grande surface de la gousse de vanille à l'atmosphère.</b></p> <p>Il y a une différence d'arômes entre les gousses fendues et non fendues. Il en est de même pour le taux de vanilline et le taux d'humidité. Le taux de vanilline est plus élevé dans les gousses fendues étant donné qu'elles sont plus matures. Aussi, les gousses fendues ont généralement un taux d'humidité plus faible.</p>	Madagascar
<p>L'Indonésie soutient l'option 2.</p> <p><u>Justification :</u></p> <p>En tant qu'observation indonésienne sur le deuxième avant-projet de norme, l'Indonésie soutient l'observation de l'Allemagne selon laquelle il n'est pas courant de spécifier les cendres totales et les cendres insolubles pour la vanille.</p> <p>L'Indonésie soutient également l'option 2 en déclarant que la caractéristique ne concerne que le type Planifolia.</p>	Indonésie
<p><b>Option 3 – Cette option est un tableau des caractéristiques chimiques par espèce sans les exigences relatives aux cendres totales et aux cendres insolubles dans l'acide.</b></p> <p>La Thaïlande soutient l'option 3 à prendre en compte lors de la réunion.</p>	Thaïlande
<p><b>Option 3 – Cette option est un tableau des caractéristiques chimiques par espèce sans les exigences relatives aux cendres totales et aux cendres insolubles dans l'acide.</b></p> <p>Madagascar opte pour l'option 3. Le pays propose des valeurs pour l'espèce Vanilla planifolia, et propose un taux d'humidité compris entre deux valeurs, donc le mot « maximum (max) » devrait être supprimé de l'en-tête de la colonne Teneur en humidité. Madagascar propose également de remplacer l'en-tête de la colonne Teneur en vanilline en % de la matière première commercialisée en Teneur en vanilline sur base sèche g/100g</p>	Madagascar
<p><b>Option 4 – Ce tableau fournit les caractéristiques chimiques de chaque espèce de vanille.</b></p> <p>L'Ouganda est d'accord avec l'option 4</p>	Ouganda
<b>CHAMP D'APPLICATION</b>	
<p>L'Égypte suggère d'ajouter le mot (capsules) dans le point (Champ d'application) pour qu'il devienne :</p> <p>La présente norme s'applique à la vanille (gousses/capsules de vanille séchés) telle que définie dans la section 2.1 ci-dessous,</p> <p><u>Justification :</u></p> <p>Une « gousse » de vanille est la capsule du fruit de la vanille des orchidées du genre Vanilla. Les deux termes (gousse/capsule) sont utilisés en botanique et dans le commerce.</p> <p>La vanille provient des gousses ou des capsules de fruits séchés de la plante vivace grimpante à tige verte de l'espèce Vanilla, qui appartient à la famille des orchidées. Le</p>	Égypte

nom botanique, Vanilla, est dérivé du nom espagnol de l'épice, la vanille, et est un diminutif de vaina qui signifie « gaine ou gousse ». <a href="https://www.mccormickscienceinstitute.com/resources/culinary-spices/herbs-spices/vanilla">https://www.mccormickscienceinstitute.com/resources/culinary-spices/herbs-spices/vanilla</a> .	
La présente norme s'applique à la vanille (gousses de vanille séchées) telle que définie à la section 2.1 ci-dessous, <del>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. Elle exclut le produit destiné</del> à la transformation industrielle.  Pour être conforme aux normes existantes.	<b>Thaïlande</b>
<b>DESCRIPTION</b>	
Les gousses de vanille sont le produit obtenu par séchage des fruits des espèces de vanille <del>appartenant aux variétés</del> énumérées dans le tableau 1 :  La Thaïlande souhaite proposer un nouveau texte décrivant la manière dont la vanille est obtenue.	<b>Thaïlande</b>
<b>Tableau 1 : Variété de vanille couvert par la présente norme.</b>	
<b>Vanille mexicaine</b> Est ce que la vanille mexicaine appartient à l'espèce Vanilla planifolia Andrews?	<b>Madagascar</b>
<u>Vanille tahitienne</u> / <del>Vanille</del>	<b>Thaïlande</b>
<i>Vanilla tahitensis</i> <del>J.W.J.W.</del> Moore (Orchidaceae)	
<i>Vanilla cribbiana</i> <del>Soto Arenas</del> <del>Soto Arenas</del> (Orchidaceae)	
<b>2.2 Modes de présentation</b>	
Sous le point 2. « Modes de présentation » : nous suggérons de conserver les « gousses entières » et les « gousses fendues » dans deux catégories distinctes de vanille.. Dans ce cas, au lieu de quatre modes de présentation, nous aurons cinq modes de présentation proposés dans la norme :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gousses entières</li> <li>• Gousses fendues</li> <li>• Coupés/brisés</li> <li>• Graines/caviar de vanille</li> <li>• Moulus/en poudre ; transformés en poudre</li> </ul> Justification : Nous pensons que cette différenciation est nécessaire pour la transparence et une information correcte pour le consommateur dans l'étiquetage conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) « Les denrées alimentaires préemballées ne doivent pas être décrites ou présentées sur une étiquette ou dans un étiquetage d'une manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une impression erronée quant à leur caractère à tous égards ».  Deux propriétés importantes - la teneur en humidité et la teneur en vanilline dans les gousses de vanille sont cruciales pour la qualité et l'arôme et sont liées à la maturité maximale lorsque les fentes de la gousse de vanille commencent à s'ouvrir légèrement à la pointe de la gousse de vanille. Les gousses de vanille sont vendues fendues ou non fendues et cette caractéristique doit être prise en compte dans la norme proposée.	<b>Brésil</b>
Gousses entières/ <b>[gousses fendues]</b>  L'Indonésie soutient que les gousses fendues font partie des gousses entières.  <u>Justification :</u>  Il est courant que des gousses fendues soient mélangées à des gousses entières au cours du commerce/de la distribution.	<b>Indonésie</b>

En ce qui concerne les principales questions non résolues, les gousses fendues sont des vanilles qui sont fendues à partir de la pointe, où la fente peut atteindre environ 20 % de la longueur de la gousse.	
<p>Gousses entières/ <b>[gousses fendues]</b></p> <p>L'Égypte n'est pas d'accord avec l'inclusion des gousses de vanille fendues comme l'un des modes de présentation.</p> <p>Égypte suggère d'autoriser un pourcentage (%) de gousses fendues ou un nombre de gousses fendues/100 gousses en tant que « gousses défectueuses » dans le tableau 2. Caractéristiques physiques de la vanille</p> <p><i>Justification :</i></p> <p>Le fendage expose les gousses de vanille fendues à l'atmosphère, ce qui affecte nécessairement les teneurs en humidité et en vanilline et peut constituer un facteur affectant la qualité.</p> <p>Le fendage peut également faire sortir le contenu interne collant des gousses de vanille, ce qui entraîne des problèmes de manipulation.</p>	<b>Égypte</b>
<p>Gousses entières/<b>[gousses fendues]</b></p> <p>Le Chili est d'accord pour que les gousses fendues restent un mode de présentation indépendant, étant donné que, d'après l'expérience acquise, le fait que la gousse soit entière est une caractéristique importante pour les utilisateurs de vanille, si bien que le fait qu'elle soit fendue justifie déjà de la traiter comme un produit différent. En outre, à mesure que la surface de contact augmente, il est possible que les éléments actifs qui confèrent à la vanille ses propriétés s'échappent, étant donné qu'ils sont très volatils, ce qui entraînerait des différences par rapport aux gousses entières.</p>	<b>Chili</b>
<p><b>D'autres modes de présentation, autres que les quatre modes de présentation mentionnés, sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.</b></p> <p>Le Chili convient que les gousses fendues devraient constituer un mode de présentation indépendant et propose donc qu'il y ait cinq modes de présentation, étant donné que, d'après l'expérience, le fait que la gousse soit entière est une caractéristique importante pour les utilisateurs de vanille, si bien que le fait qu'elle soit fendue justifie déjà de la traiter comme un produit différent. En outre, à mesure que la surface de contact augmente, il est possible que les éléments actifs qui confèrent à la vanille ses propriétés s'échappent, étant donné qu'ils sont très volatils, ce qui entraînerait des différences par rapport aux gousses entières.</p>	
<b>FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>	
<p>La vanille telle que définie à la section 2.</p> <p>L'Indonésie propose que le texte soit rédigé comme suit :</p> <p>La gousse de vanille telle que décrite à la Section (2) doit être conforme aux exigences définies dans l'annexe I.</p>	<b>Indonésie</b>
<p>La vanille telle que définie à la section 22 doit être conforme aux exigences fixées aux annexes I et II.</p> <p>Pour être conforme aux normes existantes.</p>	<b>Thaïlande</b>
<b>Critères Facteurs de qualité</b>	
<b>Critères de qualité</b>	<b>Canada</b>
<p><b>3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques</b></p> <p>L'Ouganda recommande que, dans le tableau 1 sur les caractéristiques chimiques, la colonne sur les cendres totales soit supprimée, mais que la colonne sur les cendres insolubles dans l'acide soit maintenue..</p> <p><i>Justification :</i></p>	<b>Ouganda</b>

Il a été noté que les cendres totales ne posent pas de problème de sécurité en ce qui concerne la qualité du produit, mais qu'elles reflètent uniquement la teneur en minéraux.	
<b>HYGIÈNE</b>	
Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux <i>Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les relatifs aux aliments</i> (CXG 21-1997).	<b>Thaïlande</b>
<b>ÉTIQUETAGE</b>	
<b>Pays d'origine et pays de récolte.</b>	<b>Canada</b>
Pays de récolte ( <del>facultatif</del> ) ( <del>facultatif</del> ) <b>[obligatoire]</b> La Thaïlande soutient l'idée de spécifier le pays de récolte comme étant facultatif dans le cadre de l'étiquetage.	<b>Thaïlande</b>
Pays de récolte ( <del>facultatif</del> ) ( <del>facultatif</del> ) <b>[obligatoire]</b> L'Indonésie est favorable à ce que le pays de récolte reste facultatif. <u>Justification :</u> Il est difficile de prouver le pays de récolte dans les pratiques commerciales et la préférence pour « facultatif » est également conforme à l'avis du CCFL au CCSCCH dans d'autres projets de normes sous l'égide du CCSCCH.	<b>Indonésie</b>
Pays de récolte (facultatif) <b>[obligatoire]</b> . L'Égypte est d'accord pour que le pays de récolte soit obligatoire <u>Justification :</u> Il y a deux caractéristiques principales qui déterminent la saveur, l'apparence et l'arôme d'une gousse de vanille : L'origine et l'espèce, l'endroit où la vanille est cultivée joue un rôle important dans les profils d'arôme et de saveur d'une gousse de vanille. Cela est dû au fait que chaque pays a une méthode unique de séchage des gousses de vanille. Autant de procédés de séchage uniques entraînent une différence tout aussi importante dans les saveurs produits par la gousse de vanille.	<b>Égypte</b>
Pays de récolte (facultatif) <b>[obligatoire]</b> . Le Canada prend note de la discussion au CCFL47 sur l'approbation des dispositions d'étiquetage pour le safran (REP23/FL), au cours de laquelle le Comité est convenu de : i. approuver toutes les dispositions d'étiquetage de la Norme pour les parties florales séchées - safran, à l'exception du pays d'origine (8.3.1) et du pays de récolte (8.3.2) ; et ii. renvoyer les deux dispositions susmentionnées au CCSCCH pour réexamen, et demander au CCSCCH de clarifier la distinction entre le pays d'origine et le pays de récolte ; fournir les raisons pour lesquelles la disposition relative au pays de récolte devrait être obligatoire et comment une telle déclaration serait bénéfique pour la prévention de la fraude. Nous notons également la discussion au sein du CCEXEC84 où le Comité a encouragé le CCSCCH, après la réunion de janvier 2024, à fournir, comme l'a demandé le CCFL, une justification claire et solide de la raison pour laquelle la disposition relative au pays de récolte devrait être obligatoire, car cette clarification est importante en ce qui concerne l'application de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) et devrait ensuite être discutée au sein du CCFL48. À la lumière de ces discussions, et pour éviter tout retard dans l'élaboration des normes, le Canada est favorable au maintien de la disposition relative au pays de récolte comme étant facultative, conformément aux neuf normes adoptées par le CCSCCH.	<b>Canada</b>
Pays de récolte (facultatif) <b>[obligatoire]</b> . Le pays de récolte doit être indiqué	<b>Arabie saoudite</b>
Pays de récolte (facultatif) <b>[obligatoire]</b>	<b>Madagascar</b>

<p>Madagascar propose que la mention du pays de récolte dans l'étiquetage soit obligatoire. Les justifications sont les suivantes :</p> <p>1. Traçabilité, Transparence et Différenciation :</p> <p>La nécessité d'inclure obligatoirement le "pays de récolte" sur l'étiquetage vise à répondre à une demande croissante de traçabilité et de transparence de la part des consommateurs. Cette démarche s'inscrit dans les tendances actuelles en matière de responsabilité sociale des entreprises (RSE). En fournissant une visibilité sur les méthodes de culture spécifiques à chaque région, cette transparence permet non seulement aux consommateurs de faire des choix éclairés mais également aux entreprises de se différencier sur le marché en capitalisant sur l'authenticité géographique de la vanille.</p> <p>Références : CXG_060f, et principes applicables à la traçabilité/ au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires CAC/GL 60-2006</p> <p>2. Authenticité du Terroir et Variétés Distinctives :</p> <p>L'inclusion obligatoire du "pays de récolte" sur l'étiquetage est fondamentale pour souligner l'impact du terroir (englobant le climat et le sol,...) sur le profil aromatique unique de la vanille. Cette mention permet également aux consommateurs de faire des choix éclairés basés sur leurs préférences gustatives, en reconnaissant les nuances de saveur caractéristiques associées à différentes variétés de vanille. Ainsi, cette obligation de mentionner le "pays de récolte" contribue à préserver et à mettre en valeur l'authenticité des caractéristiques organoleptiques propres à chaque origine.</p> <p>3. Connexion Émotionnelle et Éducation :</p> <p>L'impératif d'indiquer le "pays de récolte" crée une connexion émotionnelle puissante entre le consommateur et l'origine géographique de la vanille. Cette approche renforce le lien affectif avec le produit, évoquant des histoires et des traditions associées à des régions spécifiques. De plus, cette mention obligatoire offre une plateforme éducative en permettant aux entreprises d'informer les consommateurs sur la diversité des origines de la vanille. En comprenant comment ces facteurs géographiques influent sur le produit final, les consommateurs acquièrent une compréhension approfondie de la vanille en tant que produit, favorisant une appréciation enrichie et consciente.</p>	
<p>Pays de récolte (facultatif) <b>[obligatoire]</b>.</p> <p>Le Chili est d'accord pour que le pays de récolte soit obligatoirement mentionné sur l'étiquette. Ce produit, en particulier, est très dépendant du climat pour avoir certaines caractéristiques et le climat est lié au pays de récolte.</p>	Chili
<p><b>Identification commerciale</b></p>	Canada
<p><b>Taille (facultative)</b></p> <p>Le Chili est d'accord pour ajouter la spécification « poids, le cas échéant » dans le cadre de l'identification commerciale sur l'étiquette. Cela doit être flexible, car elle dépend de l'accord entre le vendeur et l'acheteur. Il s'agit toutefois d'un élément commercial supplémentaire qui ne peut être utilisé uniquement pour le mode de présentation entier, mais qui doit également être utilisé pour les modes de présentation moulus ou en poudre.</p>	Chili
<p><b>Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail</b></p>	Canada
<p><b>MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE</b></p>	
<p><b>Méthodes d'analyse<sup>1</sup></b></p>	Canada
<p><b>PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE</b></p>	
<p><b>Plan d'échantillonnage</b><del>PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE</del></p>	Canada
<p><b>Tableau 1. Caractéristiques chimiques de la vanille</b></p>	
<p><b>Option 1. [Caractéristiques chimiques par mode de présentation]</b></p>	
<p>L'Égypte est d'accord avec l'<u>Option 1</u> - Les valeurs les plus élevées et les plus basses de la teneur en humidité ont été placées dans une fourchette.</p>	Égypte

<p>- Le mot « maximum (max) » ne devrait pas être supprimé de l'en-tête de la colonne Teneur en humidité.</p>	
<p><b>Cendres totales sur base sèche % p/p (max)</b>          Nous recommandons que les cendres totales soient supprimées.  <u>Justification :</u>          Les cendres totales ne posent pas de problème de sécurité vis-à-vis du produit, mais concernent les minéraux.</p>	<b>Ouganda</b>
<p><b>Entier</b>  <b>Teneur en humidité % p/p [(max)] - <del>25-38, 35</del></b>  <b>Teneur en vanilline sur base sèche g/100g - 1,2-2</b>  <b>Coupé/cassé</b>  <b>Teneur en humidité % p/p [(max)] - <del>25-38, 18-38, 25-38, 20, 10-25</del></b>  <b>Teneur en vanilline sur base sèche g/100g - supprimer 1.6 : 1,6-2,0</b>  <b>Moulu/En poudre</b>  <b>Teneur en vanilline sur base sèche g/100g - 1,0-1,5</b>  <b>Caviar de vanille</b>  <b>Teneur en humidité % p/p [(max)]</b>          L'Égypte suggère de se situer dans la même fourchette que le reste des formes.  <b>Teneur en vanilline sur base sèche g/100g - 0,2-2,0</b></p>	<b>Égypte</b>
<b>Option 2. [Caractéristiques chimiques] sans cendres totales et cendres insolubles dans l'acide</b>	
<p>Le Chili estime que les valeurs des matières externes dans les modes de présentation moulus/en poudre et les graines/caviar devraient être S.O, car il n'est pas possible de les déterminer avec la méthode d'analyse utilisée, qui est l'examen visuel par gravimétrie.  <b>Entier Teneur en humidité % p/p (max) &lt;15</b>          Le Chili estime que les valeurs des corps étrangers dans les modes de présentation moulus/en poudre et les les modes de présentation graines/caviar devraient être S.O, car il n'est pas possible de les déterminer avec la méthode d'analyse utilisée, qui est l'examen visuel par gravimétrie.</p>	<b>Chili</b>
<p>L'Indonésie soutient l'option 2.  <u>Justification :</u>          En tant qu'observation indonésienne sur le deuxième avant-projet de norme, l'Indonésie soutient l'observation de l'Allemagne selon laquelle il n'est pas courant de spécifier les cendres totales et les cendres insolubles pour la vanille.          L'Indonésie soutient également l'option 2 en déclarant que la caractéristique ne concerne que le type Planifolia.</p>	<b>Indonésie</b>
<b>Option 3. [Caractéristiques chimiques par espèce par mode de présentation] sans les exigences relatives aux cendres totales et aux cendres insolubles dans l'acide</b>	
<p><b>Option 3. [Caractéristiques chimiques par espèce par mode de présentation] <u>sans</u> les exigences relatives aux cendres totales et aux cendres insolubles dans l'acide</b>          L'Ouganda recommande que, compte tenu du fait que la teneur en vanilline se situe dans la fourchette des limites inférieure et supérieure, une seule fourchette soit utilisée : 0,2 - 2,4..</p>	<b>Ouganda</b>
<p><b>Teneur en vanilline en % de la matière première commercialisée</b>  <b>Entier/fendu</b>          Teneur en vanilline sur base sèche g/100g</p>	<b>Madagascar</b>



<p>Entier fendu : 15-25  Teneur en eau : 15-38 ( non fendu)  Teneur en eau : 15-25 (fendu)  Teneur en vanilline : &gt; 1.4 ( fendu)  Teneur en vanilline :&gt; 1.5 ( non fendu)</p> <p><b><u>Brisé/coupé</u></b></p> <p>Teneur en eau : 10-25  Teneur en vanilline : &gt; 1</p> <p><b><u>Moulu/En poudre</u></b></p> <p>&lt; 15  Teneur en vanilline : &gt;1,2</p> <p><b>Graines/ [caviar]</b></p> <p><b>S.O, sans goût</b></p> <p>Teneur en vanilline : &gt; 0,2</p> <p>En général, les produits aromatiques dont la vanilline se trouvent plutôt dans la chair que dans les graines.</p>	
<b>Tableau 2. Caractéristiques physiques de la vanille</b>	
<p><b>Matières externes</b> L'Égypte suggère d'ajouter une définition pour les matières externes dans le tableau 2</p>	<b>Égypte</b>
<p><b>[Ratatiné Immature Brisé % p/p (max)]</b></p> <p>L'Égypte suggère : Gousses défectueuses (ratatinées, immatures, brisées et fendues % p/p (max))</p>	
<p><b>Entier/fendu</b></p> <p>L'Égypte n'est pas d'accord avec l'inclusion des gousses de vanille fendues comme l'un des modes de présentation.</p> <p>L'Égypte suggère d'autoriser un pourcentage (%) de gousses fendues [gousses fendues parmi les gousses entières % p/p] ou un nombre de gousses fendues [nbre/100 gousses] en tant que « gousses défectueuses » dans le tableau 2. Caractéristiques physiques de la vanille</p> <p><u>Justification :</u></p> <p>Le fendage expose les gousses de vanille fendues à l'atmosphère, ce qui affecte nécessairement les teneurs en humidité et en vanilline et peut constituer un facteur affectant la qualité.</p> <p>Le fendage peut également faire sortir le contenu interne collant des gousses de vanille, ce qui entraîne des problèmes de manipulation.</p> <p>L'Égypte est en accord avec la tolérance de taille % p/p (max)].</p>	
<p>L'Indonésie propose d'inclure une définition claire (comme dans la note de bas de page) pour la tolérance de couleur et la tolérance de taille.</p> <p>L'Indonésie propose la valeur de ratatiné immature brisé max. 10.</p> <p><u>Justification :</u> Il est courant que le mode de présentation coupé/brisé comporte plus de gousses ratatinées immatures brisées que les gousses entières.</p>	<b>Indonésie</b>
<p><b>Matières externes % p/p (max)<sup>3</sup></b></p>	<b>Malaisie</b>
<p><sup>2</sup> [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.<sup>3</sup> <b>Matières externes : Des matières</b></p>	

<p><u>végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.</u></p> <p>- Pour être conforme à d'autres normes SCH en fournissant une description pour les matières externes.</p>	
<p>La Thaïlande souhaite proposer de supprimer du tableau 1 les paramètres « ratatiné », « immature » et « brisé », ainsi que les tolérances de couleur et de taille. En effet, ces paramètres ne font pas l'objet d'une méthode d'analyse claire et peuvent être acceptés sur la base d'un accord entre les partenaires commerciaux.</p>	<b>Thaïlande</b>
<b>Tableau 1. Méthodes d'analyse de la vanille</b>	
<p>L'Indonésie propose d'inclure une définition claire de « Ratatiné Immature Brisé » (comme dans la note de bas de page) et une méthode pour le mesurer.</p> <p><i>Justification :</i></p> <p>La proposition précédente de l'Indonésie concernant le premier avant-projet de norme visant à inclure une méthode de mesure de Ratatiné Immature Brisé est acceptée et figure dans les Caractéristiques physiques (annexe 1, tableau 2) ; il doit donc y avoir une méthode claire d'analyse de Ratatiné Immature Brisé.</p> <p><b>Teneur en vanilline</b></p> <p>L'Indonésie propose d'ajouter la méthode d'analyse suivante pour la teneur en vanilline :</p> <p>- Extraction suivie d'une spectrophotométrie UV</p>	<b>Indonésie</b>
<p><b>Distillation et HPLC suivies de spectrophotométrie UV</b></p> <p>Si on se réfère à la norme ISO 5565-2, la méthode d'analyse du taux de vanilline est " distillation suivie de HPLC " OU " Distillation suivie de spectrométrie UV".</p>	<b>Madagascar</b>
<p>L'Ouganda est en accord avec les méthodes d'essai recommandées dans le tableau.</p> <p><i>Justification :</i></p> <p>Il a été noté que ces méthodes d'essai sont déjà vérifiées et peuvent donc être utilisées.</p>	<b>Ouganda</b>