



**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 2023

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

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde¹)

(À l'étape 3)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur **l'appendice I** de cet avant-projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire CL 2023/55/OCS-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Contexte

1. Le CCSCH5 a approuvé une proposition des États-Unis visant à élaborer une norme de groupe pour les épices dérivées de fruits et baies séchés (piment de la Jamaïque, baie de genévrier, anis étoilé et vanille) et l'a soumise à la Commission du Codex Alimentarius. Un groupe de travail dirigé par les États-Unis et codirigé par l'Inde a préparé le projet de norme à travers deux séries de consultations et l'a soumis au CCSCH6 à l'étape 2.

2. Au cours des discussions du CCSCH6, plusieurs délégations ont évoqué l'importance économique de la vanille, à la lumière de ses caractéristiques chimiques et physiques très distinctes et de son importance dans le commerce mondial, et ont proposé de retirer la vanille du projet de norme de groupe proposé et plutôt d'élaborer une norme autonome pour cette épice. Certaines délégations, dont les États-Unis, se sont opposées à la justification de la norme indépendante. Toutefois, le CCSCH6 est convenu de renvoyer les dispositions relatives à la vanille extraite de l'avant-projet de norme générale de groupe pour les épices dérivées de fruits et baies séchés à un groupe de travail à l'étape 2/3 pour remaniement et diffusion pour observations (Annexe VII Partie B) et d'établir un GTE, dirigé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde, travaillant en anglais, pour faire avancer les travaux sur cet avant-projet de norme.

Mandat

3. Le CCSCH6 est convenu de :

- a. renvoyer les dispositions relatives à la vanille dans l'avant-projet de norme de groupe pour les épices dérivées de fruits et baies séchés à l'étape 2/3 pour remaniement et diffusion pour observations.
- b. établir un groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde, travaillant en anglais, pour faire avancer les travaux sur cet avant-projet de norme de groupe.

¹ Les membres du GTE sont le Brésil, le Canada, l'Égypte, la France, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, Madagascar, l'île Maurice, le Mexique, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, l'Arabie saoudite (Royaume d'), la Turquie, l'Ouganda, les États-Unis d'Amérique, l'IOSTA, le THIE, LA PHARMACOPÉE AMÉRICAINE/ FOODS CHEMICAL CODEX.

Participation et méthodologie

4. Les membres du Codex et les observateurs souhaitant participer au GTE ont soumis leurs candidatures. Au total, quinze (15) membres et trois (3) observateurs se sont inscrits pour participer au GTE. Le GTE a travaillé via la plateforme en ligne du Codex.

5. Le GTE a mené deux séries de consultations. Sur la base des observations reçues, des propositions de nouveaux textes ont été incluses dans l'avant-projet mais placées entre [crochets]. Les principales questions techniques non résolues sont mises en évidence au paragraphe 7 (« Questions clés non résolues »), accompagnées de quelques propositions à examiner par le CCSCH.

6. Ce rapport du GTE se limite aux aspects techniques du projet de norme pour la vanille et les observations liées aux corrections grammaticales et orthographiques ne sont pas incluses.

Analyse des réponses

7. **Questions clés non résolues** - Les questions clés suivantes du projet de norme n'ont pas été résolues :

2.2 Modes de présentation. Gousses entières/gousses fendues

Une clarification de la « vanille fendue » est nécessaire, c'est à dire

- 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,
 - i. quelle est la longueur maximale de la fente autorisée ?
 - ii. la fente est-elle limitée à la suture naturelle de la gousse ou à toute fente verticale des extrémités de la gousse ?
 - iii. la partie fendue de la gousse doit-elle contenir des graines de vanille/du caviar ?
 - iv. 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). 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.

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)[obligatoire].

Cette question n'a pas été résolue car les positions des délégations n'ont pas changé. Par conséquent, le CCSCH voudra peut-être adhérer à l'avis des 45^{ème} et 47^{ème} sessions du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL45 & CCFL47) sur cette question dans la norme pour le safran. L'avis du CCFL45 REP21/FL para 41 dans la « Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) définit le pays d'origine, alors qu'aucune définition n'est fournie pour le pays de récolte - ce qui a justifié la décision du CCSCH5 sur le 'pays de récolte' en tant que déclaration facultative. »

En outre, le CCFL47 a renvoyé au CCSCH les dispositions identiques et obligatoires du projet de norme pour le safran en lui demandant de justifier pourquoi la disposition relative au pays de récolte devrait être obligatoire et en quoi une telle déclaration serait bénéfique pour la prévention des fraudes. Actuellement, il n'existe aucune méthode connue au sein du Codex ou du système commercial international qui puisse être appliquée de manière efficace (en termes de temps et de coût) pour déterminer le pays de récolte, et aucune délégation soutenant cette exigence obligatoire n'a proposé de méthode validée. Par conséquent, le CCSCH devrait s'en tenir à la décision finale du CCFL45 sur cette question. L'exigence actuelle en matière d'étiquetage prévoit la possibilité d'indiquer volontairement le pays de récolte; par conséquent, les pays qui estiment que leurs SCH (épices et herbes culinaires) sont supérieures peuvent être autorisés à indiquer volontairement le pays de récolte sur l'étiquette.

Annexe 1 - Tableau 1 - Caractéristiques chimiques de la vanille

Il n'y a pas eu de consensus sur : (i) les caractéristiques chimiques de la vanille (noms des exigences chimiques individuelles et valeurs numériques) et (ii) chaque exigence par mode de présentation et/ou mode de présentation par espèce de vanille individuelle couverte par la norme. Les options suivantes ont été soumises à l'examen du GTE.

Option 1 – Dans cette option, les valeurs les plus élevées et les plus basses de la teneur en humidité ont été placées dans un format de fourchette, qui incorpore les différentes valeurs proposées. Dans le cadre de cette option, le CCSCH devrait se demander

- a. si une seule valeur maximale pour la teneur en humidité et la teneur en vanilline est acceptable au lieu d'une fourchette. Si ce n'est pas le cas, le mot « maximum (max) » devrait être supprimé de l'entête de la colonne Teneur en humidité.

- b. si l'exigence relative à la teneur en humidité pour les graines/le caviar de vanille est comprise entre la valeur sans objet (S.O) et la valeur 35,0 %.

Option 2 – Cette option ne prévoit que la teneur en humidité et la teneur en vanilline, tandis que les exigences relatives aux cendres totales et aux cendres insolubles dans l'acide sont omises.

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.

Option 4 – Ce tableau fournit les caractéristiques chimiques de chaque espèce de vanille.

Dans le cadre de ces multiples options, les propositions qui énumèrent les caractéristiques chimiques par espèce, lorsqu'elles sont évaluées par rapport aux normes nationales et aux pratiques d'inspection existantes, ne figurent pas dans la liste. Le GTE recommande que le CCSCH réexamine l'option 1, le tableau qui énumère les caractéristiques chimiques en fonction du mode de présentation.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

8. Le CCSCH7 est invité à examiner le projet joint en annexe, en vue de le faire progresser conformément à la procédure par étapes du Codex.
9. La direction du GTE remercie toutes les délégations qui ont participé au GTE.

APPENDICE

**PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS -
PARTIE B – AVANT-PROJET D'EXIGENCES POUR LA VANILLE
(À l'étape 3)**

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 variétés énumérées dans le tableau 1 :

Tableau 1 : Variété de vanille couvert par la présente norme.

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

2.2. Modes de présentation

La vanille peut être :

- Gousses entières/ [gousses fendues]
- Coupée/cassée
- Graines/caviar de vanille
- Moulue/en poudre ; transformée en poudre.

D'autres modes de présentation nettement différents de ces quatre 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 définie à la section 2.

3.2 Critères 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. La couleur des gousses de vanille va du rougeâtre au noir brillant (noir huileux).

3.2.2. Classification (facultative)

Lorsque les gousses de vanille sont commercialisées comme des produits classifiés dans une catégorie, 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

Les gousses de vanille doivent satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe 1. (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 visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

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

6. HYGIÈNE

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

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom 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) **[obligatoire]**

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives)

8.4 Identification commerciale

Catégorie, le cas échéant

Taille (facultative)

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

8.6 L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires 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

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit conforme aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999). Toutefois, l'échantillonnage doit être effectué conformément à la méthode spécifiée dans la norme ISO 948 (tableau 4). Chaque échantillon de laboratoire a une masse minimale de 100 g. Dans le cas des gousses de vanille, les gousses prélevées comme incréments sont représentatives des paquets contenus dans les emballages choisis pour l'échantillonnage. L'échantillon est conservé dans un récipient hermétique, à l'abri de toute source de chaleur, et est analysé dès la réception.

Annexe 1

Tableau 1. Caractéristiques chimiques de la vanille

Option 1. [Caractéristiques chimiques par mode de présentation]

Nom	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau %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 sur base sèche g/100g
Vanille	Entier	25-38 , 35 15-38	5 S.O	1 S.O	>2,0 2,0 >1,2
	Coupé/cassé	25-38 , 20, 10- 25 10 - 38	5 S.O	1 S.O	1,6-2,0 1,6
	Moulu/En poudre	20-25 , 17, < 15 15 - 25	5 S.O	1 S.O	>1,0 1,0 < 1,5
	Caviar de vanille	35, S.O	5 S.O	1 S.O	> 2,0 2,0 >0,2

Option 2. [Caractéristiques chimiques] sans cendres totales et cendres insolubles dans l'acide

Nom	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % 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 sur base sèche g/100g
Vanille	Entier	15 – 38			> 1,2
	Coupé/cassé	10 – 25			> 1
	Moulu/En poudre	< 15			> 1
	Caviar de vanille				

Option 3. [Caractéristiques chimiques par espèce par mode de présentation] sans les exigences relatives aux cendres totales et aux cendres insolubles dans l'acide

Nom scientifique	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Teneur en vanilline en % de la matière première commercialisée
Vanilla planifolia	Entier/fendu	38	0,5 – 2,4
Vanilla planifolia	Brisé/haché	38	0,3 – 2,4
Vanilla planifolia	Moulu/En poudre	10	0,3 – 2,4
Vanilla planifolia	Graines/ [caviar]	S.O	S.O, sans goût

Nom scientifique	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Teneur en vanilline en % de la matière première commercialisée
Vanilla tahitensis	Entier/fendu	50	0,3 – 1,0
Vanilla tahitensis	Brisé/haché	50	0,3 – 1,0
Vanilla tahitensis	Moulu/En poudre	10	0,3 – 1,0
Vanilla tahitensis	Graines/ [caviar]	S.O	S.O, sans goût

Nom scientifique	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Teneur en vanilline en % de la matière première commercialisée
Vanilla pompona	Entier/fendu	38	0,2 – 1,2
Vanilla pompona	Brisé/haché	38	0,2 – 1,2
Vanilla pompona	Moulu/En poudre	10	0,2 – 1,2
Vanilla pompona	Graines/ [caviar]	S.O	S.O, sans goût

Nom scientifique	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Teneur en vanilline en % de la matière première commercialisée
Vanille cribbiana	Entier/fendu	38	0,5 – 2,4
Vanille cribbiana	Brisé/haché	38	0,5 – 2,4
Vanille cribbiana	Moulu/En poudre	10	0,5 – 2,4
Vanille cribbiana	Graines/ [caviar]	S.O	S.O, sans goût

Option 4. [Caractéristiques chimiques de la vanille par espèce]

Nom	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau %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 en g/100g sur base sèche (min)
<i>Vanilla planifolia</i>	Entier/fendu	35	5	1	1,6
	Coupé/cassé	35	5	1	1,4
	Moulu/En poudre	15	5	1	1
	Caviar de vanille	35	5	1	1,6
<i>Vanilla odorata</i>	Entier/fendu	35	5	1	2
	Coupé/cassé	35	5	1	1,4
	Moulu/En poudre	15	5	1	1
	Caviar de vanille	35	5	1	2
<i>Vanilla tahitensis</i>	Entier/fendu	35	5	1	1
	Coupé/cassé	35	5	1	0,7
	Moulu/En poudre	15	5	1	0,5
	Caviar de vanille	35	5	1	1
<i>Vanille cribbiana</i>	Entier/fendu	35	5	1	1
	Coupé/cassé	35	5	1	0,7
	Moulu/En poudre	15	5	1	0,5
	Caviar de vanille	35	5	1	1
<i>Vanilla pompona</i>	Entier/fendu	40	5	1	0,02
	Coupé/cassé	25	5	1	0,02
	Moulu/En poudre	S.O			
	Caviar de vanille				

Tableau 2. Caractéristiques physiques de la vanille

Nom	Forme/Mode de présentation	Matières externes % p/p (max)	Insectes vivants	[Ratiné immature brisé. % p/p (max)]	Autres facteurs	
					Tolérance de couleur % p/p (max)	[Tolérance de taille % p/p (max)]
Vanille	Entier/fendu	1	0	5	7	10
	Coupé/cassé	1	0	5	7,0	10
	Moulu/En poudre	1[S.O] ²	0	-	S.O ⁽¹⁾	S.O
	Graines/caviar de vanille	1[S.O] ²	0	-	S.O	S.O

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

² [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 eau	ISO 5565-2	Distillation	I
	Matières externes ³	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
	Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel Comptage	I
	Fragments d'insectes	AOAC 975.49	Méthode de flottation	IV
	Teneur en vanilline	ISO 5565-2	Distillation et HPLC suivies de spectrophotométrie UV	I
		AOAC 990.25	Distillation et HPLC	I
	Cendres totales	ISO 939 et ISO 928	Distillation suivie de gravimétrie.	I
	Cendres insolubles dans l'acide	ISO 939 et ISO 930	Distillation suivie de gravimétrie.	I
	[Couleur]	[ISO 11037:2011]	Analyse sensorielle	
Nuancier Munsell		Visuel		

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.