



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 24/7/7

**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**

**PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX**  
(Réponses à la lettre circulaire CL 2023/01-SCH)

**Contexte**

Ce document rassemble les propositions de nouveaux travaux soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2023/01-SCH.

Les propositions de nouveaux travaux sont jointes aux appendices I et II.

**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR UNE NORME CODEX POUR LA MARJOLAINE**

(Soumise par l'Égypte)

**Introduction**

La marjolaine (*Oreganum majorana* L. syn. *Majorana hortensis* Moench.), de la famille des Lamiacées, est l'une des principales plantes médicinales et aromatiques. La marjolaine 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 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 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 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 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 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 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 séchée, y compris les noms communs, commerciaux et scientifiques.
- Mode de présentation : Énumérer les différents modes de présentation de la marjolaine séchée (entière, broyée et moulue).
- 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 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 relative à l'étiquetage des aliments préemballés.
- 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 sanitaire 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: REP17/SCH Annexe VIII 58, à savoir:

- Promouvoir la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- Fournir une plus grande assurance que le produit répond aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire alimentaire.
- Atteindre des niveaux de normalisation basés sur les propriétés des différents produits afin de 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 marjolaine.

##### Critères applicables aux produits

Aperçu des principaux pays exportateurs et importateurs du marché mondial de la marjolaine en 2021, Les 10 principaux pays exportateurs de marjolaine en 2021 sont 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 Marjolaine en 2021 étaient respectivement les États-Unis, 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) Tableau 1 - Les 10 premiers pays exportateurs de marjolaine 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%
Turquie	2,23%	\$85,58M	+44,97%	+19,22%

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

Pays	Part de la valeur des exportations 2021	Valeur des importations 2021, USD	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	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**

**Produit: 1211900027 Marjolaine (Bardacoch), fraîche ou séchée, éventuellement coupée, broyée ou moulue**

**Unité: Milliers d'USD**

Importateurs	Valeur des exportations en 2016	Valeur des exportations en 2017	Valeur des exportations en 2018	Valeur des exportations en 2019	Valeur des exportations en 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	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**

**Produit : 1211900027 Marjolaine (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	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 ont lieu pour de nombreuses utilisations. Cependant, il serait préférable que le commerce de la marjolaine 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 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. 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 feuilles et les herbes séchées de marjolaine sont la forme d'utilisation la plus importante de la marjolaine après l'huile de marjolaine. En raison de sa popularité, la marjolaine 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 marjolaine. L'Égypte exporte ce produit vers de nombreux pays (Allemagne, États-Unis, Pologne, Brésil, Autriche, Russie...)<sup>(\*)</sup>

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

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

La norme comprendra les caractéristiques de la marjolaine séchée, ainsi que des critères 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'y a pas de norme générale couvrant la marjolaine. 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 séchée dans ses différents modes de présentation (entière, broyée et moulue).

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

- i. Norme ISO pour la marjolaine 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 de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019, en particulier au but stratégique 1 et aux objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1, et vise à établir des exigences minimales de qualité acceptées au niveau international pour la marjolaine séchée destinée à la consommation humaine.

**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 pour 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 (CCPR)
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines 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)

**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**

Le calendrier proposé pour la réalisation de la norme est indiqué ci-dessous.

<b>PROCÉDURE PAR ÉTAPES</b>	<b>SESSION</b>	
Examen du document de projet/des nouveaux travaux et création d'un groupe de travail électronique	CCSCH7	
Examen critique de la proposition par le CCEXEC; Approbation des nouvelles propositions de travail CAC (2024)	CAC47	
Prise en compte des observations à l'étape 4	CCSCH8	
Adoption des modifications à l'étape 5/8	CAC50	

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES HERBES CULINAIRES DÉRIVÉES DE LA MARJOLAINE SÉCHÉE

### 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée en tant qu'herbes culinaires définies à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

### 2 DESCRIPTION

#### 2.1 Définition du produit

La marjolaine séchée est un produit obtenu à partir de la plante *Origanum majorana* L. de la famille des Lamiaceae tel que décrit dans le tableau 1.

**Tableau 1. Noms communs, commerciaux et scientifiques de la marjolaine séchée**

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Marjolaine douce <i>Knotted Marjoram</i> (en anglais) <i>Pot Marjoram</i> (en anglais)	Marjolaine	<i>Origanum majorana</i> L. Synonymes : ( <i>Majorana hortensis</i> Moench)

#### 2.2 Modes de présentation

La marjolaine séchée peut être :

- Entière/Intacte\*
- Écrasée/Frottée/Floconnée\*\*
- Moulue/En poudre\*\*

\*Herbe entière séchée [parties aériennes] sans la racine.

\*\*Feuilles et fleurs séchées [Feuilles séchées avec ou sans les sommités fleuries].

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

### 3. COMPOSITION ET FACTEURS DE QUALITÉ ESSENTIELS

#### 3.1 Composition

La marjolaine séchée telle que décrite à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences annoncées aux annexes I et II.

#### 3.2 Facteurs de qualité

##### 3.2.1 Odeur, saveur et couleur

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

##### 3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

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

### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation dans le cas de la marjolaine moulue/en poudre.

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

### 8.2 Nom du produit

**8.2.1** Le nom commun du produit doit être tel que décrit dans la section 2.1.

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

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

### 8.3 Pays d'origine/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'analyse

Comme décrit à l'annexe II, tableau 1

### 9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer



## Annexe I

Tableau 1. Caractéristiques chimiques de la marjolaine séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Cendres totales sur une base sèche % p/p (max.)	Cendres insolubles dans l'acide sur une base sèche % p/p(max.)	Teneur en humidité % p/p (max.)	Huiles volatiles sur une base sèche ml/100g (min.)
Marjolaine	Entière/ Intacte	16,0*	4,5*	12,0*	0,3*
	Écrasée/Frottée/Floconnée	16,0*	4,5*	12,0*	0,7*
	Moulue/En poudre	[17]	[5]	[11]	[0,4]

\*ISO 10620 Marjolaine douce séchée (*Origanum Majorana L.*) - Spécifications

Tableau 2. Caractéristiques physiques de la marjolaine séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Matières externes <sup>1</sup> % p/p max	Corps étrangers <sup>2</sup> %p/p (max)	Souillure/infestation d'insectes/p (max)	Insectes entiers, morts (En nombres) /100 g (Max)	Insectes vivants (En nombres) /100 g (Max)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments, mg/kg, (max)	Moissure visible % p/p (max)
Marjolaine	Entière/ Intacte	-	3*	[2]**	[3]**	0	[2]**	[20]**	[2]**
	Écrasée/Frottée/Floconnée	1*	1*			0			
	Moulue/En poudre	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O

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

<sup>2</sup> 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.

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.'

\*ISO 10620 Marjolaine douce séchée (*Origanum Majorana L.*) - Spécifications

\*\*Épices propres et sûres, Conseils de l'Association américaine du commerce des épices (ASTA)

**Tableau 1. Méthode d'analyse\***

Disposition	Méthode <sup>1</sup>	Principe	Type <sup>2</sup>
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales	ISO 939 et ISO 928	Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 939 et ISO 930	Distillation et gravimétrie	I
Huiles volatiles	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	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices	Examen visuel suivi de la 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	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Moisissure visible	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Insectes entiers vivants/morts	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I

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

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

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

«Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.»

**DOCUMENT DE PROJET**  
**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR UNE NORME CODEX POUR LES GRAINES**  
**SÉCHÉES - CORIANDRE**  
(Soumise par l'Inde)

### 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 (*Coriandrum sativum* L.) de la famille des *Apiaceae*, entière, broyée ou moulue, sèche et/ou déshydratée, 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). Catégories/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 catégorie.
- (iv). Composition et facteurs de qualité essentiels - 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 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 aux *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 sanitaire alimentaire, 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															
		Production %	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
1	<a href="#">Mondial</a>		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	<a href="#">Inde</a>	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	<a href="#">Türkiye</a>	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	<a href="#">Mexique</a>	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	<a href="#">Syrie</a>	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	<a href="#">Iran</a>	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	<a href="#">Chine</a>	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	<a href="#">Russie</a>	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	<a href="#">Égypte</a>	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	<a href="#">Maroc</a>	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

Source Tridge - Plate-forme mondiale du commerce

**Tableau 2: Schéma d'exportation commerce international**

Année	Quantité d'exportation (en tonnes)	Valeur (Milliers d'USD)
2016	200512	178 922
2017	167911	133530
2018	162414	136957
2019	167978	165055
2020	191910	199117
2021	197956	211972
2022	Aucune quantité	161452

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	Quantité d'importation (en tonnes)	Valeur (Milliers d'USD)
2016	194473	180892
2017	159970	137984
2018	158406	126765
2019	149728	141350
2020	184152	176325
2021	Aucune quantité	198790
2022	Aucune quantité	168321

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

**Tableau 4: Valeur d'exportation (Milliers d'USD) 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 russe	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	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 d'USD) de Graines de coriandre, ni écrasées ni moulues**

Importateurs	Valeur des importations en 2018	Valeur des importations en 2019	Valeur des importations en 2020	Valeur des importations en 2021	Valeur des importations en 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	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	0	Aucune quantité		11	3
Inde	37746	22090	0	Aucune quantité		10	3
Italie	27248	26097	16873	Tonnes	1615	15	5
Fédération de Russie	25104	24798	0	Aucune quantité		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 et le Maroc, tandis que les principaux importateurs étaient la Malaisie, l'Indonésie, l'Égypte, le Japon et les États-Unis d'Amérique.

**(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 ou 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 de la Commission du Codex Alimentarius pour la période 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 pour 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 (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 (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 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 CCSCCH ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.