

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 5.2 de l'ordre du jour

CX/SCH 24/7/8 Add.1  
Décembre 2023

## 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

### MISE À JOUR DU MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2023/81/OCS-SCH

*Les 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*

#### Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système de commentaires en ligne du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2023/81/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**

OBSERVATION	MEMBRE/ OBSERVATEUR
Le Guatemala approuve la mise à jour du modèle	Guatemala
Accepté sans observations	Iraq
La police et l'alignement ne semblent être corrects que dans la version française. La version anglaise doit être revue et reformatée en conséquence. Il semble qu'il n'y ait qu'une seule erreur d'alignement dans la version espagnole.	ICUMSA

**Observations spécifiques**

1. CHAMP D'APPLICATION	
<p>La présente norme s'applique à <del>toutes</del> toutes les épices et herbes culinaires séchées et déshydratées et aux produits végétaux qui sont vendus dans le commerce, tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés pour la consommation humaine directe, pour la transformation commerciale des aliments et pour le reconditionnement si nécessaire. Les espèces exactes qui sont achetées ou vendues peuvent être définies dans les spécifications contractuelles. Cette norme ne s'applique pas auxdits produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel.</p> <p>CHAMP D'APPLICATION : Nous sommes d'avis que, même si les noms spécifiques des produits ne sont pas mentionnés, la catégorie qui fait l'objet de la normalisation doit être mentionnée explicitement, comme elle l'est dans le titre du modèle. La modification suivante, soulignée, est proposée dans le texte ci-dessous.</p>	Venezuela (République bolivarienne du)
2. DESCRIPTION	
<p><b>DÉFINITION DU PRODUIT</b></p> <p>Conformément à la structure du tableau 1. Nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires régi par la présente norme. Afin d'élargir la compréhension et la connaissance des épices, nous pourrions soumettre à l'examen l'inclusion d'une dernière colonne indiquant la partie de la plante qui est commercialisée (Partie de la plante utilisée).</p>	Venezuela (République bolivarienne du)

Tableau 1 : {Nom du SCH} couvert par la présente norme				
				<b>Mexique</b>
	<b>Nom commun</b> [nom par lequel le produit est populairement connu]	<b>Noms commercial/aux</b> (Liste non exhaustive des noms sous lesquels le ou les produits est/sont commercialisés)	<b>Nom scientifique</b>	
1	<u>Vanille</u>	<u>Vanille pompon/</u>	<u>Vanilla xtahitensis J.W. Moore (Orchidaceae)</u>	
2		<u>Vanille maya</u>	<u>Vanilla cribbiana Soto Atenas (Orchidaceae)</u>	
				<b>Venezuela (République bolivarienne du)</b>
	<b>Nom commun</b> [nom par lequel le produit est populairement connu]	<b>Noms commercial/aux</b> (Liste non exhaustive des noms sous lesquels le ou les produits est/sont commercialisés)	<b>Nom scientifique</b>	
1	<u>Aneth</u>		Anethumgraveolens L. <u>Colonne</u> : Partie de la plante utilisée : Feuilles et sommités, graines	
<p><b>{Nom du groupe SCH}</b> pourrait être :</p> <p>Ajouter des gousses fendues et préciser le mode de présentation en morceaux, ou</p> <p>- [gousses fendues]</p> <p>D'autres modes de présentation nettement différents de ces <b>[quatre cinq]</b> sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.</p>				<b>Mexique</b>
<p><b>2.3 Calibrage (facultatif)</b></p> <p>La disposition « Lorsqu'ils sont calibrés, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage » nécessite des précisions supplémentaires. Il n'est pas clair s'il s'agit d'une obligation explicite pour le producteur d'indiquer ces informations sur l'emballage. Par exemple, si un producteur étiquette son produit « gousses de vanille mesurant 15 cm et plus de longueur », est-il nécessaire d'indiquer sur l'emballage comment cela a été déterminé ?</p>				<b>Union européenne</b>

<b>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>	
Nous recommandons d'ajouter un critère de qualité général. Le paragraphe suivant est proposé : L'ajout d'adultérants et de colorants artificiels n'est pas acceptable.	<b>Venezuela (République bolivarienne du)</b>
<b>3.2 Critères de qualité</b>	
<p>Il convient de s'interroger sur le terme à utiliser : « Critères de qualité » ou « Facteurs de qualité ». Dans les normes Codex existantes (modifiées en 2022), par ex. la norme pour le basilic séché (CXS 345-2021) ou la norme pour l'origan séché (CXS 342-2021), ce point est nommé « Facteurs de qualité ».</p> <p>En outre, dans le titre de ce paragraphe (point 3) de ce modèle et des normes mentionnées ci-dessus, le terme « FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ » est utilisé. Par conséquent, nous suggérons d'utiliser les mêmes termes et de suivre une approche cohérente. Compte tenu de ce qui précède, au point 3.2, il devrait donc s'agir de « facteurs de qualité » et non de « critères de qualité ».</p>	<b>Union européenne</b>
<b>3.2.2 Odeur, saveur et couleur :</b>	
<p>3.2.2 Odeur, saveur et couleur <b>de référence</b> :</p> <p><u>{Nom du groupe SCH}</u> 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 varie du brun rougeâtre au brun foncé.</p>	<b>Mexique</b>
<p><u>{Nom du groupe SCH}</u> 3.2.2 Odeur, saveur et couleur : {Nom du groupe SCH} doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère, et en particulier d'odeur de moisi. Chaque herbe/épice spécifique du {nom du groupe SCH} doit avoir son odeur et sa saveur caractéristiques, compte tenu des facteurs/conditions géo-climatiques, des variétés et des principaux composants chimiques de l'huile volatile indiqués à l'annexe I, tableau 1 - Caractéristiques chimiques.</p> <p>Justification :</p> <p>Le groupe SCH n'a pas d'odeur ni de saveur caractéristiques, mais chaque herbe/épice du même groupe SCH a son odeur et sa saveur caractéristiques.</p> <p><b>Remarques sur la Section 3.2.2 Classification :</b></p> <p>Corriger la numérotation de la section pour qu'elle soit 3.2.3</p>	<b>Égypte</b>
Observations sur la Section 3.2.2 « Classification » : - Nous convenons que les classes Extra, Classe I et Classe 2 devraient être omises.	<b>Venezuela (République bolivarienne du)</b>

<b>3.2.3 Classification (facultative)</b>	
<p>3.2.3 Classification (facultative) nous sommes d'avis que son inclusion n'apporte aucune valeur car, plus qu'une classification, les termes « entier », « en morceaux » ou « moulu/en poudre » sont liés au mode de présentation, qui est déjà abordé à la section 2.2 « Mode de présentation ».</p> <p>3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques</p> <p>Tableau 1. Caractéristiques chimiques : Dans le tableau, supprimer la colonne faisant référence aux cendres insolubles dans l'eau (% p/p) max. Conserver la colonne Cendres totales % poids/poids (max.) sur base sèche, car ces dernières est insolubles dans l'eau.</p> <p>En ce qui concerne la colonne relative aux marqueurs d'huile volatile % (min.) sur base sèche, quelle est la méthodologie de référence ?</p> <p>S'il s'agit d'une méthodologie alternative aux huiles volatiles, nous aimerions savoir si vous disposez de données ou de valeurs pour différentes épices ?</p> <p>En ce qui concerne le tableau 2. Caractéristiques physiques : Les caractéristiques correspondant aux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excréments de mammifères ou autres excréments, mg/kg (max)</li> <li>• Autres excréments mg/kg (max)</li> </ul> <p>Nous recommandons de les regrouper en un seul, car les « autres excréments » sont mentionnés dans les deux.</p>	<b>Venezuela (République bolivarienne du)</b>
<b>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b>	
<p>Les agents antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)</i> peuvent être utilisés sous forme moulue/en poudre de <u>{nom du groupe SCH}</u> ou aucun additif alimentaire n'est autorisé (comme spécifié dans d'autres normes).</p> <p>Les pays membres de l'Union européenne suggèrent d'inclure l'option de l'interdiction, afin de souligner que d'autres normes peuvent ne pas autoriser l'utilisation d'additifs alimentaires (par exemple, le projet de norme pour le safran) et de modifier la disposition en conséquence.</p>	<b>Union européenne</b>
<b>8 ÉTIQUETAGE</b>	
<b>8.1 Nom du produit</b>	

Les pays membres de l'Union européenne suggèrent de suivre la même approche que dans les normes existantes et dans le projet de norme pour le safran, c'est-à-dire de diviser le « Nom du produit » en sous-points (dans ce cas en 8.1.1, 8.1.2 et 8.1.3).	<b>Union européenne</b>
<b>8.2 Pays d'origine et pays de récolte</b>	
Veuillez ajouter la phrase suivante Selon <b>REP21/SCH- Paragraphe 19</b> : Ces dispositions seraient réexaminées dans des normes individuelles, si nécessaire. Entre-temps, le pays de récolte de certains produits doit être déclaré si son omission risque d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.	<b>Iran</b>
Pays de récolte ( <b>obligatoire</b> )	<b>Mexique</b>
<b>8.3 Identification commerciale</b>	
<del>Taille des particules</del> Taille (facultative)-. -Poids, le cas échéant Ne pas supprimer la spécification relative au poids, qui devrait être facultative. Il est couramment utilisé dans la commercialisation de la vanille entière.	<b>Mexique</b>
<b>9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE</b>	
<b>Annexe I - Tableau 1 : Caractéristiques chimiques pour {<u>nom du groupe SCH</u>}<sup>3</sup></b>	
Les pays membres de l'Union européenne considèrent que l'ajout d'une note pourrait clarifier le fait que les valeurs des huiles volatiles sont liées aux épices naturelles, et non aux épices traitées thermiquement ou soumises à d'autres processus, qui peuvent réduire la teneur naturelle en huiles volatiles (cette note devrait être incluse dans toutes les normes en tant que remarque générale). En outre, nous proposons de déplacer les termes « (max) » ou « (min) » toujours à la fin du nom des paramètres. Le terme « (max) » doit être ajouté à la fin de la colonne « extrait d'éther non volatil ».	<b>Union européenne</b>
Réorganisation des propriétés de l'en-tête du tableau (1) Caractéristiques chimiques comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <li>Teneur en humidité % p/p (max)</li> <li>Cendres totales % p/p (max) sur base sèche</li> </ul>	<b>Égypte</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cendres insolubles dans l'eau (% p/p) max sur base sèche</li> <li>• Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche</li> <li>• Huiles volatiles ml/100 g (min) sur base sèche</li> <li>• Marqueurs Huile volatile % (min) sur base sèche</li> <li>• Extrait d'éther non volatil % p/p sur base sèche.</li> <li>• Autres facteurs</li> </ul> <p><u>Justification :</u></p> <p>Les colonnes doivent être organisées de manière à regrouper les types similaires les uns à côté des autres pour faciliter l'utilisation.</p>	
<p>Mx. Commentaire éditorial et technique sur le tableau 2, conformément au point 2.2 Modes de présentation et aux informations proposées par les pays qui ont révisé le premier projet, nous suggérons d'ajouter les gousses fendues à la forme/au mode de présentation et de supprimer la colonne dans les autres facteurs.</p>	<b>Mexique</b>
<b>Annexe I - Tableau [2] : Caractéristiques physiques pour {nom du groupe SCH}</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- -La colonne « Insectes vivants »</li> <li>- La colonne « Excréments de mammifères et/autres excréments mg/kg (max) »</li> </ul> <p>Justification : Ces paramètres ne devraient être acceptables que pour les matières premières qui seront soumises à une transformation ultérieure. Conformément à la réglementation brésilienne (RDC N° 623, 9 MARS 2022) : « Art. 8 Les limites de tolérance pour les corps étrangers dans la présente résolution sont établies pour les aliments, y compris les matières premières et les ingrédients, qui ne subiront pas de traitement pour réduire ou éliminer les corps étrangers ».</p> <p>Il y a deux considérations importantes à mentionner :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous considérons que la présence d'« insectes vivants » peut compromettre les autres aliments qui l'entourent.</li> <li>• L'acceptation d'une limite pour les « excréments de mammifères » n'est pas conforme aux PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE CXC 1-1969 décrits dans la « Section 6 Hygiène alimentaire » du document. Les principes généraux établissent la nécessité de contrôler la source de danger telle que « la contamination fécale afin de minimiser le potentiel de contamination par de nombreux agents pathogènes d'origine alimentaire tels que Salmonella, Campylobacter, Yersinia et les souches pathogènes d'E. coli ». La présence d'excréments indique que les PGH ne sont pas efficaces dans la gestion des risques le long de la chaîne alimentaire et qu'aucune limite quantitative ne devrait être acceptée. Si des excréments de mammifères sont trouvés, il devrait être obligatoire de procéder à des analyses microbiologiques et de proposer une norme.</li> </ul> <p>Le Brésil a déjà discuté de cette prise de position lors de sessions précédentes du CCSC et estime qu'il est important de discuter de cette question récurrente avec les experts du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, l'industrie du commerce des SCH et les organismes de réglementation nationaux.</p>	<b>Brésil</b>

<p>Réorganisation des propriétés de l'en-tête du tableau (2) Caractéristiques physiques comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matières externes % p/p (max)</li> <li>• Corps étrangers % p/p (max)</li> <li>• Dommages causés par la moisissure % p/p (max)</li> <li>• Dommages causés par les insectes % p/p (max) pour le mode de présentation entier uniquement</li> <li>• Insectes vivants</li> <li>• Insectes entiers morts, nombre/100 g (max)</li> <li>• Fragments d'insectes, nombre/10 g (max)</li> <li>• Excréments de mammifères mg/kg (max)</li> <li>• Autres excréments mg/kg (max)</li> <li>• Saletés causées par les rongeurs nombre /25 g</li> <li>• Cassé (parmi le mode de présentation entier uniquement)</li> <li>• Hors taille (lors du calibrage)</li> <li>• Autres observations</li> </ul> <p><u>Justification :</u></p> <p>Les colonnes doivent être organisées de manière à regrouper les types de défaut similaires les uns à côté des autres pour faciliter l'utilisation.</p> <p><b>Matières externes</b></p> <p>Ajout de la définition de matières étrangères et de corps étrangers sous le tableau (2) à des fins de clarification et pour s'aligner sur les normes SCH.</p> <p><b>Excréments de mammifères et/autres excréments mg/kg (max)</b></p> <p>Supprimer « et/autres excréments » pour désigner les excréments de mammifères mg/kg max.</p>	<p><b>Égypte</b></p>
<p>La raison pour laquelle les différentes caractéristiques physiques énumérées dans ce tableau diffèrent d'autres normes et projets de normes existants n'est pas claire.</p> <p>Il serait utile d'envisager d'ajouter des définitions des termes matières étrangères et corps étrangers, qui seraient les mêmes pour toutes les épices et herbes. Un bon exemple est la norme pour l'origan : « Matières étrangères – Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final, telles que les tiges/bâtons, etc. » ; « Corps étrangers – 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 cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, des feuilles étrangères, etc. »</p>	<p><b>Union européenne</b></p>