

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ

CXS 345-2021

Adoptée en 2021

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique aux feuilles de basilic 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

Le basilic séché est le produit préparé à partir des feuilles d'*Ocimum* spp. de la famille des Lamiaceae (tableau 1), séchées et transformées de manière appropriée. Les opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le broyage et le tamisage permettent sa vente sous les formes indiquées dans la section 2.2 Modes de présentation.

Tableau 1. Feuilles culinaires séchées concernées par cette Norme

Terme générique	Nom commercial	Nom scientifique
Basilic	Basilic doux	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Basilic de brousse	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Basilic américain	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Basilic arbustif	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Basilic camphre	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Basilic sacré	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. / <i>Ocimum sanctum</i> L.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Le basilic séché peut être:

- entier/intact;
- écrasé/frotté/floconné;
- moulu/en poudre;
- d'autres modes de présentation différents de ceux mentionnés ci-dessus, à condition que l'étiquette en porte la mention.

2.2.2 La granulométrie des modes de présentation moulu/en poudre est déterminée par accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Le basilic séché tel que décrit dans la section 2 doit être conforme aux exigences énoncées aux annexes I et II.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le basilic séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géoclimatiques. Le basilic séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier d'odeur de moisi. La couleur typique du basilic peut changer en fonction du traitement post-récolte.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (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

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

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits concernés par la présente Norme doivent être conformes aux teneurs maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995) et le *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises plantes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014) et d'autres textes pertinents du Codex.

5.2 Les produits concernés 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 concernés 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 eau* (CXC 75-2015), annexe III sur les épices et herbes culinaires séchées, 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.

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

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

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits concernés 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 particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent.

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le terme générique du produit doit être tel que décrit dans la section 2.1.

8.2.2 Le terme générique peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées dans le tableau 1. Si un nom commercial est utilisé, le produit doit comporter au moins 80 % des espèces répertoriées pour ce nom commercial.

8.2.3 Le nom du produit peut inclure une indication du nom commercial et du type de variété décrits dans le tableau 1 et le mode de présentation décrit dans la section 2.2.

8.3 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2 Pays de récolte (facultatif).

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives).

8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations pour les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

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.

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

ANNEXE I

Tableau 2. Caractéristiques chimiques du basilic séché

Terme générique	Mode de présentation	Teneur en eau (max. %)	Cendres totales sur une base sèche % p/p max	Cendres insoluble dans l'acide sur une base sèche % p/p max	Huiles volatiles sur une base sèche ml/100g (min)
Basilic	Entier/intact	12	16	2	0,3
	Écrasé/frotté/floconné	12	16	2	0,3
	Moulu/en poudre	10	16	2	0,1

ANNEXE II

Tableau 3. Caractéristiques physiques du basilic séché

Terme générique	Mode de présentation	Matière étrangère ¹ % p/p max	Corps étranger ² % p/p max	Insectes entiers morts, nombre/100g max	Dommages visibles causés par la moisissure % p/p max	Excréments de mammifères mg/Kg max	Feuilles endommagées par les insectes, % p/p, max	Autres excréments ³ mg/Kg max	Insectes vivants Nombre/100 g (max)
Basilic	Entier/intact	0,5	0,1	2,0	1,0	2,2	1,0	4,4	0
	Écrasé/frotté/floconné	1,0	0,1	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0
	Moulu/en poudre	0	0,1	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0

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

² Toute matière étrangère indésirable visible détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des pierres, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

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

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.