

INTRODUCTION

1. La cinquième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) s'est tenue virtuellement les 20, 21, 22, 26, 27 et 29 avril 2021 à l'aimable invitation du gouvernement de l'Inde. Le Dr MR Sudharshan, ancien directeur de la recherche, Spices Board India, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde, a présidé la session, qui a réuni 275 participants représentant 65 pays membres, une organisation membre (Union européenne) et des observateurs de 11 organisations intergouvernementales (OIG) et organisations non gouvernementales (ONG) internationales dont des organismes des Nations Unies. La liste intégrale des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. Mme Rita Teotia IAS, Président de la Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI), a ouvert la réunion en souhaitant la bienvenue aux participants et en notant l'importance d'établir des normes internationales harmonisées pour les épices et les herbes culinaires afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. Elle a exprimé l'engagement de l'Inde envers les travaux du Codex, notamment en fournissant des données d'occurrence fiables et scientifiquement recueillies pour les travaux en cours sur l'élaboration de teneurs maximales pour les aflatoxines et l'ochratoxine ainsi que pour le plomb dans les épices. Elle a souhaité aux délégués des délibérations très fructueuses.
3. M. D. Sathiyam IFS, secrétaire, Spices Board India, le Dr Roderico H. Ofrin, représentant de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) en Inde, M. Konda Chavva, Représentant assistant de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en Inde et M. Guilherme da Costa Junior, Président de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) ont également pris la parole devant le Comité.

Répartition des compétences²

4. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres conformément au paragraphe 5, article II, du règlement intérieur de la CAC.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)³

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire.
6. Le Président a proposé que le document d'information de l'Organisation internationale de normalisation (ISO)⁴ soit présenté sous le point 10 de l'ordre du jour, Questions diverses, si le temps le permet, ce que le CCSCH5 a soutenu.
7. Le Comité a décidé d'instituer trois groupes de travail en session (GTI), travaillant en anglais, pour examiner les questions suivantes et préparer des recommandations pour la plénière :
 - Avant-projet de norme pour les graines séchées - Noix de muscade (point 8.1 de l'ordre du jour), présidé par l'Indonésie
 - Nouvelles propositions de travail et modèle pour les normes de groupe (points 9.1 et 9.2 de l'ordre du jour), coprésidé par les États-Unis d'Amérique et l'Inde
 - Avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés (point 7.1 de l'ordre du jour), présidé par l'Inde
8. À la demande de l'Inde de ne pas réévaluer les deux nouvelles propositions de travail sur la cardamome et le curcuma (point 9.1 de l'ordre du jour) en suspens du CCSCH4, le Président a rappelé que bien que celles-ci aient été évaluées lors de la session précédente, le CCSCH4 avait demandé qu'elles soient soumises à nouveau lors du CCSCH5 avec des informations mises à jour, au cas où il y aurait de nouvelles données commerciales et scientifiques publiées.

QUESTIONS RENVOYÉES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)⁵

9. Le Comité a pris note des questions renvoyées pour d'information et est convenu que les questions nécessitant une action seraient examinées au titre des points de l'ordre du jour correspondants.

Tolérances pour les défauts dans les projets de normes de CCSCH

¹ CRD29 (Remarques liminaires)

² CRD01 (Ordre du jour annoté - Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

³ CX/SCH 21/5/1Rév

⁴ CX/SCH/5 INF/02

⁵ CX/SCH 21/5/2 ; CRD20 (Canada); CRD24 (Inde); CRD27 (Brésil, Chili, Équateur, Argentine, Paraguay, Colombie, Costa Rica, Pérou, Venezuela, Guyana et Cuba); CRD28 (Équateur)

10. Un pays membre a réaffirmé les préoccupations exprimées à la CAC42, concernant les tolérances pour certains paramètres tels que les excréments de mammifères, la formation de moisissures visibles et les fragments d'insectes inclus dans les projets de normes pour les épices et les herbes culinaires. Les valeurs proposées pour ces dispositions pourraient être trop élevées. Il a été proposé que le CCSCH envisage de demander l'avis scientifique de la FAO et de l'OMS pour accéder à ces valeurs et les vérifier.
11. Le Président a pris note que certaines préoccupations avaient été soulevées au sujet de la disposition relative aux tolérances pour les défauts tels que la présence de matières externes, de corps étrangers, de saletés, etc. dans les normes relatives aux épices et herbes culinaires.
12. Il a souligné que les épices et les herbes culinaires sont :
- (i) Les produits agricoles et il est généralement admis que les produits agricoles ne peuvent être produits sans aucun défaut même après avoir suivi les bonnes pratiques agricoles. Ces défauts sont considérablement réduits pendant la transformation conformément aux bonnes pratiques de fabrication, y compris les processus de stérilisation.
 - (ii) un groupe spécial de produits bien que considérés comme des aliments, ils ne sont pas consommés directement pour leurs valeurs calorifiques comme la viande, le poisson et les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, les fruits et légumes frais et/ou transformés, etc. mais sont utilisés dans les aliments en petites quantités pour rehausser la couleur, l'odeur ou la saveur des aliments et, par conséquent, ils sont différents.
13. Il a souligné que les normes pour les épices et les herbes culinaires sont :
- (i) élaborées en tandem avec l'objectif du Codex. Les normes publiées jusqu'à présent et celles en cours d'élaboration suivent le format des normes de produits Codex conformément au Manuel de Procédure. Les aspects liés à la sécurité alimentaire sont pris en compte car ces normes sont conformes aux dispositions pertinentes des comités s'occupant de questions générales pour les sections relatives aux additifs alimentaires, contaminants, hygiène et étiquetage des denrées alimentaires. La section relative aux caractéristiques physiques et chimiques des normes avec des limites de tolérance pour les défauts facilite le commerce.
 - (ii) conformes à la valeur fondamentale et à l'objectif du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.
14. Le Comité est convenu d'examiner cette question au titre des points de l'ordre du jour correspondants.
- Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés**
15. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur une omission par inadvertance dans le paragraphe 14 du document CX/SCH 21/05/2 et lui a demandé d'insérer le texte souligné suivant à la première ligne :

« Le CCFA51 est convenu de ne pas approuver les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'avant-projet de norme pour ... ».

Section 8.3 et 8.3.1 « Pays d'origine/Pays de récolte »

16. Le Comité a pris note des opinions suivantes exprimées par les délégations sur les deux termes :
- a) La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) exige que la déclaration du pays d'origine soit obligatoire au cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur ou de tromper le consommateur. De ce fait, il devrait y avoir des dispositions d'étiquetage distinctes et claires pour le « Pays d'origine » et le « Pays de récolte ».
 - b) Pour assurer la cohérence dans la section d'étiquetage parmi les normes élaborées par le CCSCH, les dispositions « Pays d'origine » et « Pays de récolte » devraient être distinctes et les deux dispositions devraient être facultatives.
 - c) Compte tenu des aspects pratiques de l'inspection des produits agricoles, le « Pays de récolte » et le « Pays d'origine » ainsi que « l'Année de récolte » sont difficiles à vérifier lors de l'inspection. Cependant, une distinction claire entre ces exigences est nécessaire ; et les exigences devraient être distinctes, avec le « Pays d'origine » étant une disposition obligatoire et le « Pays de récolte » et « l'Année de récolte » étant des dispositions facultatives.
 - d) Pour certains produits, l'origine de leur production est très importante et pertinente pour les consommateurs et, par conséquent, le « Pays de récolte » devrait être inclus en tant qu'exigence d'étiquetage facultative. La déclaration de la région de production a été jugée tout aussi importante pour fournir des informations importantes au consommateur, en particulier pour les produits régionaux, et devrait donc également être une exigence d'étiquetage facultative, le cas échéant.

17. La délégation du Canada, se référant au CRD 20, a exprimé son soutien au CCSCH5 pour garantir
- des dispositions d'étiquetage claires pour séparer le pays d'origine du pays de récolte ; et
 - permettre que ces dispositions d'étiquetage soient chacune facultatives pour toutes les normes considérées, à moins que son omission n'induisse en erreur le consommateur ou le trompe.
18. Le Président a noté qu'il y avait un consensus pour séparer les deux dispositions et pour maintenir la disposition « Pays d'origine » comme étant obligatoire et la disposition « Pays de récolte » comme étant facultative dans les normes SCH.

Conclusion

19. Le CCSCH5 convient de :
- a) conserver les deux dispositions dans les normes.
 - b) scinder les dispositions « Pays d'origine/Pays de récolte » en deux dispositions indépendantes et claires, à savoir une disposition sur le « Pays d'origine » étant obligatoire et une disposition sur le « Pays de récolte » étant facultative ; et que ces dispositions seraient réexaminées dans les normes individuelles, le cas échéant.
 - c) informer le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) de la décision ci-dessus.

Section 8.5 « Marque d'inspection (facultative) »

20. Le Comité a pris note des suggestions de suppression de cette section car aucune information n'était disponible. Un pays membre a expliqué que les marques d'inspection étaient largement utilisées dans le commerce et a proposé de décrire cette terminologie sous le point de l'ordre du jour relatif à la mise en page et de rendre cette disposition facultative.
21. Le Comité est convenu que la disposition devrait être supprimée des normes de la SCH. Cependant, elle pourrait être prise en compte dans le cadre de projets de normes individuels le cas échéant.

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ (Point 3 de l'ordre du jour)⁶

22. La Turquie, en sa qualité de Président du groupe de travail électronique (GTE), a présenté le point en rappelant que le CCSCH4 était convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) pour examiner les questions en suspens en notant qu'à la suite de la modification de date du CCSCH5, le GTE a poursuivi ses travaux avec un mandat supplémentaire d'examiner les observations soumises à l'étape 6, ainsi que les questions renvoyées au CCSCH par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), le CCFL et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). Le GTE a également tenu une réunion virtuelle informelle en session pour résoudre les questions en suspens et est parvenu à arriver à un consensus sur toutes les dispositions.
23. Le président du CCSCH a rappelé au Comité que la plupart des questions avaient déjà été convenues lors de la dernière session du CCSCH, à l'exception de la section 2.1 - Définition du produit, les tableaux des caractéristiques physiques et chimiques, respectivement, et de la section 8 - Étiquetage. D'autres sections seraient examinées afin d'assurer la cohérence du texte et les corrections rédactionnelles.

Section 2.1 Définition du produit

24. Le CCSCH5 a tenu de larges discussions sur la définition du produit pour l'origan et a noté les points de vue suivants exprimés par les délégations :
- a) Étant donné que dans le tableau 1 (herbes culinaires séchées couvertes par la norme), les noms communs et les noms commerciaux étaient similaires, le tableau devrait être simplifié pour n'indiquer que le nom commun et le nom scientifique, et le nom commercial devrait être supprimé.
 - b) L'utilisation de noms commerciaux pour l'origan provenant de régions géographiques peut semer la confusion à la fois pour les consommateurs et pour le marché en termes de pays d'origine et/ou de pays de récolte. Dans la littérature disponible sur la recherche scientifique, il n'y avait aucune citation de noms commerciaux et ils n'étaient donc pas considérés comme des noms officiels.
 - c) La nomenclature étant très importante pour tout produit d'origine végétale, le regroupement des plantes appartenant à différentes familles botaniques doit être soigneusement examiné. Étant donné que l'origan comprenait deux espèces distinctes, à savoir l'origan - *Origanum* et l'origan mexicain -

⁶ CX/SCH 21/05/3; CX/SCH 21/05/3 Add.1; CRD09 (Kenya, Tanzanie, Thaïlande); CRD17 (Thaïlande); CRD18 (Malaisie); CRD19 (Union européenne); CRD21 (Maroc); CRD24 (Inde); CRD27 (Brésil, Chili, Équateur, Argentine, Paraguay, Colombie, Costa Rica, Pérou, Venezuela, Guyana et Cuba); CRD28 (Équateur); CRD32 (Rapport de la réunion informelle)

Lippia, celles-ci devraient être clairement distinguées sous les noms communs en utilisant le nom « Origan pour *Origanum* spp. L. (sauf *Origanum majorana* L.) et « origan mexicain » pour *Lippia* spp.

- d) L'inclusion des différentes variétés/espèces d'origan dans la norme basée sur le chémotype des huiles essentielles qu'elles contiennent n'était pas acceptable. Le *Sword oregano* (*Satureja* spp. L.) ne devrait pas être inclus dans la norme pour l'origan séché car il s'agit d'une plante totalement différente.

25. Le président du GTE a expliqué comment la rationalisation et la simplification du tableau 1 ont été obtenues, soulignant la décision précédente du CCSCH selon laquelle le champ d'application de la norme devrait couvrir tous les produits commercialisés sous le nom d'Origan. Les critères utilisés pour rationaliser la liste des plantes comprenaient: i) l'utilisation de noms de genre au lieu de noms de variétés (*Origanum* spp. L., à l'exception de *Origanum majorana* L. et *Lippia* spp.), et ii) l'identification d'autres plantes commercialisées sous le nom d'Origan (*Poliomintha longiflora* et *Satureja* spp. L.).
26. Le CCSCH5 a également pris note du lien direct entre la Section 2 Description et la Section 8 Étiquetage, en particulier le nom commun, le nom scientifique et la forme de présentation du produit. De plus, il a été observé en outre que l'intention de l'étiquetage était de garantir que les consommateurs n'étaient pas induits en erreur lors de l'achat d'origan.

Conclusion

27. Sur la base des considérations ci-dessus et de nouvelles consultations informelles (voir le paragraphe 28), le CCSCH5 a décidé de supprimer les noms commerciaux; et de ne pas inclure « *Sword oregano* » (*Satureja* spp. L.), et *Poliomintha longiflora* » sous le nom générique « origan mexicain ».

Sections 3.2.4 – Caractéristiques physiques et 3.2.5 – Caractéristiques chimiques

28. Le CCSCH5 a discuté des sections 3.2.4 (Tableau 2. Caractéristiques physiques) et 3.2.5 (Tableau 3 Caractéristiques chimiques) et a pris note des points de vue divergents sur les tolérances pour les fragments d'insectes; applicabilité des paramètres à différentes formes de présentation; teneur en huile volatile pour différentes formes de présentation, entre autres; et a pris note que ceux-ci devaient être clarifiés. Le CCSCH5 a demandé au président du GTE de poursuivre les consultations et de proposer des solutions viables. Le résultat des consultations a été présenté dans le CRD32.

Tableau 2 Caractéristiques physiques

29. Le CCSCH5 a examiné les propositions du CRD32 et :
- a décidé de supprimer le paramètre pour les fragments d'insectes, notant que les tolérances proposées pour les différentes formes de présentation étaient trop élevées par rapport aux tolérances pour des paramètres similaires dans d'autres normes SCH et que ces tolérances devraient être scientifiquement justifiées. Le CCSCH5 est convenu qu'à l'avenir, les tolérances pour les fragments d'insectes pourraient être revues lorsque les données scientifiques sont disponibles.
 - est convenu que les paramètres suivants ne s'appliqueront qu'aux formes de présentation d'origan telles que définies ci-dessous :
 - i) le paramètre pour « moisissure visible/dommages causés par les insectes » s'applique uniquement à l'origan entier
 - ii) les excréments de mammifères s'appliquent à l'origan entier uniquement
 - iii) Les autres excréments s'appliquent au maximum à l'origan entière uniquement
 - est convenu qu'il n'y avait actuellement aucune méthode validée d'analyse et d'échantillonnage pour l'origan présenté sous forme de poudre ; par conséquent, pour cette forme de présentation, le terme « Sans objet » (N/A) doit être utilisé.
 - est convenu d'insérer une note de bas de page pour expliquer la signification de « N/A » : Sans objet, signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition et qu'il n'y a actuellement aucune valeur. **N/A ne fait pas référence à néant** »

Tableau 3 : Exigences chimiques

30. Le CCSCH5 est convenu de réduire les valeurs du produit moulu/en poudre de 1,5 à 1,3 afin de faire la distinction entre l'origan moulu/en poudre et l'origan de classe/grade II, pregnant note que le produit moulu/en poudre était plus sensible à la perte par évaporation de l'huile et pourrait pas avoir des valeurs semblables à la Classe/Grade II.

Section 4: Additifs alimentaires

31. La disposition relative aux additifs alimentaires a été réalignée sur le texte normalisé recommandé par le CCFA. c'est-à-dire « 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 de poudre pour les aliments conformes à cette norme ».

Section 8 Étiquetage

32. Le CCSCCH5 a rappelé la discussion sur la disposition relative à l'étiquetage au titre du point 2 de l'ordre du jour sur l'étiquetage du pays d'origine et du pays de récolte, et a brièvement échangé des points de vue sur la manière de refléter les aspects de la section 2 - Description dans les dispositions relatives à l'étiquetage. Les délégations ont exprimé les points de vue suivants.
- Le nom scientifique et la forme de présentation du produit ne devraient être obligatoires que lorsque le produit a été proposé à la consommation directe, et non lorsqu'il a été utilisé comme ingrédient dans un aliment composé. Cependant, cette approche peut présenter plusieurs défis : les épices et les herbes culinaires étaient généralement vendues dans de très petits emballages avec de petites étiquettes qui ne peuvent pas contenir de longs noms scientifiques ; Certains pays/régions utilisent des étiquettes multilingues, ce qui réduit l'espace disponible pour l'information destinée aux consommateurs ; et dans certains cas, les informations destinées aux consommateurs peuvent ne pas être accessibles (comme dans les chips à l'origan). D'un autre côté, si l'origan était vendu directement sous forme d'herbe séchée aux consommateurs, les consommateurs voudraient peut-être être informés des espèces et des facteurs de qualité figurant sur l'étiquette.
 - Le nom commun et le nom scientifique devraient être tous les deux obligatoires, ce dernier étant l'aspect le plus important de cette disposition relative à l'étiquetage.
 - Conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS-1985), le nom scientifique devrait être facultatif et son inclusion dans l'étiquetage ne clarifiait rien aux consommateurs car il était trop compliqué.
 - Le pays d'origine devrait toujours être mentionné sur l'étiquette, mais dans ce cas, le pays de récolte est plus pertinent que le pays d'origine et doit donc être également affiché.
33. Le Président du CCSCCH a pris note des opinions exprimées ainsi que des défis mis en évidence et a proposé que le nom générique soit obligatoire tandis que l'utilisation du nom scientifique reste facultative.
34. Le CCSCCH5 a approuvé la proposition du président de modifier :
- a) la Section 8.2.2 pour rendre la déclaration du nom scientifique facultative en incluant une mention « Le nom scientifique du produit est facultatif ».
 - b) la Section 8.3 pour inclure clairement ses principaux éléments, comme suit,
 - 8.3 le pays d'origine et le pays de récolte ;
 - 8.3.1 le pays d'origine sera déclaré
 - 8.3.2 le pays de récolte (facultatif)
 - 8.3.3 la région de récolte et l'année de récolte (facultatives)

Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

35. Le CCSCCH5 a approuvé les dispositions proposées pour les méthodes d'analyse en notant qu'il y avait eu une collaboration avec les délégués au CCMAS pour aider à la sélection des méthodes ainsi qu'à leur typage

Conclusion

36. Le CCSCCH5 convient de :
- transmettre le projet de norme pour l'origan séché à la CAC44 pour adoption à l'étape 8 (Annexe II) ; et
 - transmettre les dispositions révisées relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ (Point 4.1 de l'ordre du jour)⁷

37. Le Nigéria, en tant que président du GTE, a présenté le point soulignant qu'outre le mandat initial, le GTE avait également examiné les questions renvoyées par le CCFA, le CCFL et le CCMAS.
38. Le CCSCH5 a examiné l'avant-projet de norme section par section, en apportant des corrections rédactionnelles et en révisant les dispositions pour assurer la cohérence dans l'utilisation de termes tels que « arôme » et « odeur »; « exigences chimiques » et « caractéristiques chimiques »; et « exigences physiques » et « caractéristiques physiques », et est convenu de ce qui suit :

Section 1 Champ d'application

39. Supprimer « ou herbes culinaires » du champ d'application en notant que la norme ne concernait que les épices.

Section 2.1 Définition du produit

40. Supprimer les termes « racines » et « bulbes », notant que le gingembre était techniquement classé parmi les rhizomes.

Section 3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

41. Ne pas insérer de disposition relative à l'infestation pour préciser que les corps étrangers n'étaient visibles qu'à l'œil nu. Le Président a expliqué que cette question avait été examinée à la session précédente et qu'il avait été décidé de ne pas inclure cette disposition puisque tous les paramètres pertinents relatifs à l'infestation avaient été couverts dans le tableau sur les caractéristiques physiques.
42. Ne pas insérer de disposition pour adultération car il y avait une forte probabilité de frelatage d'épices avec d'autres matières. Le président a rappelé au CCSCH5 que cette question avait également été discutée au CCSCH3, qui avait noté que les paramètres de qualité individuels tels que définis dans diverses sections de la norme étaient la base de l'évaluation de la qualité de l'épice et que tout ce qui n'était pas inclus était donc un adjuvant et que le CCSCH3 était convenu qu'une référence spécifique à l'adultération économique n'ajouterait pas de valeur au texte⁸.

Section 4 Additifs alimentaires

43. Aligner la disposition relative aux additifs alimentaires sur le texte recommandé par le CCFA (voir le paragraphe 31).
44. Inclure une disposition pour les supports de transformation conformément aux exigences du Manuel de procédure du Codex, et par conséquent supprimer l'oxyde de calcium et le dioxyde de soufre de l'annexe I tableau 2 (voir le paragraphe 63).

Section 5 Contaminants

45. Pour s'aligner sur les orientations fournies par le CCCF aux comités de produits selon lesquelles des documents tels que les codes d'usages pourraient être référencés dans les sections sur les contaminants, et ainsi inclure la mention « autres textes pertinents du Codex » dans cette section, car cela offrirait plus de flexibilité dans l'application de la norme.
46. Inclure une référence au *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) car le gingembre séché favorisait la croissance fongique associée à la production de mycotoxines.

Section 8.2 Nom du produit

47. Remplacer « le nom du produit » dans la section 8.2.1 par « le nom commun du produit » afin d'aligner la disposition sur la section 2.1 Définition du produit.
48. Demander de traiter la question de la traduction vers l'espagnol car il y avait des incohérences dans la traduction de cette section en espagnol.

Section 8.3 Pays d'origine

⁷ CX/SCH 21/5/4; CX/SCH 21/5/4 Add.1 (Chili, Colombie, Cuba, Union européenne, Iraq, États-Unis d'Amérique, CCTA and IOSTA); CRD6 (Méthodes d'analyse); CRD10 (Kenya, Tanzanie et Thaïlande), CRD17 (Thaïlande), CRD19 (Union européenne), CRD24 (Inde) et CRD27 (Brésil, Chili, Équateur, Argentine, Paraguay, Colombie, Costa Rica, Pérou, Venezuela, Guyana et Cuba); CRD33 (Rapport de la réunion informelle sur le projet de norme pour le gingembre séché ou déshydraté)

⁸ REP17/SCH para. 32

49. Rappelant la discussion et la décision prise au titre du point 2 de l'ordre du jour, les membres ont exprimé les opinions suivantes sur la manière dont la décision pourrait avoir un impact sur le produit considéré :
- Le pays d'origine et le pays de récolte peuvent être différents. Comme indiqué dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), lorsqu'un aliment subit une transformation dans un deuxième pays, ce qui change sa nature, le pays dans lequel la transformation est effectuée sera considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage ;
 - Le pays de récolte doit toujours figurer sur l'étiquette car le pays de récolte est plus pertinent que le pays d'origine, tandis que l'indication de la région de production peut être facultative ;
 - Afin d'éviter la fraude alimentaire, le pays de récolte devrait être obligatoire s'il était différent du pays d'origine. Cela pourrait aider les consommateurs à comprendre les différentes pratiques de manipulation lors de la récolte/du stockage entre un pays et un autre pays ; et
 - Il n'y avait aucune définition du pays de récolte, de la région de récolte et de l'année de récolte dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). Les informations sur ces aspects n'étaient pas fiables et l'inclusion de dispositions à cet égard pourrait prêter à confusion.
50. Le Président a proposé que le pays d'origine devrait être obligatoire tandis que le pays de récolte, la région de récolte et l'année de récolte devraient être facultatifs, et qu'il était nécessaire d'inclure toutes ces prescriptions dans le projet de norme.
51. Le CCSCH5 a accepté la proposition du Président d'aligner cette disposition sur le paragraphe 34(b).
52. Le CCSCH5 est convenu que ces dispositions devraient être utilisées dans tous les projets ou avant-projets de normes SCH examinés lors de cette session, sauf indication contraire.

Section 8.4 Identification commerciale

53. Il a été décidé de supprimer cette section car le projet de norme ne contenait aucune exigence de calibrage.

Section 8.5 Marque d'inspection (facultative)

54. Il a été décidé de supprimer cette section.

Section 8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

55. En réponse à une proposition visant à réviser cette section comme étant « à développer » puisque le CCFL rédigeait un guide pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, le CCSCH5 est convenu que cette section devrait rester inchangée car elle contenait un texte normalisé existant dans toutes les normes SCH et pourrait être revue une fois que les orientations élaborées par le CCFL auront été adoptées.

Section 9.1 Méthodes d'analyse

56. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'il ne pouvait y avoir qu'une seule méthode de type I répertoriée pour chaque produit et disposition à moins que ces méthodes ne soient complémentaires ou identiques.
57. Il a pris note que les paramètres du tableau 4 Les méthodes d'analyse devraient être alignés sur les paramètres indiqués dans les annexes I et II de la norme, et a décidé d'envoyer pour approbation le tableau 4 révisé.
58. Il a proposé que la CRD6 Rév sur les méthodes d'analyse soit revue et incorporée dans le modèle de normes SCH pour référence future.

Section 9.2 Plan d'échantillonnage

59. Il a été décidé de remplacer le texte par « à développer ».

Annexe I

60. Des points de vue divergents sur les paramètres et les valeurs du tableau pour les exigences chimiques ont été remarqués, y compris :
- Le paramètre cendres totales pour les formes blanchies/non blanchies doit avoir les mêmes valeurs pour les formes « entier/morceaux » et « moulu/en poudre » ;
 - Étant donné que les agents de blanchiment » constituaient une classe fonctionnelle reconnue sous les additifs alimentaires, l'oxyde de calcium (SIN 529) et le dioxyde de soufre (SIN 220) devraient être inclus comme additifs alimentaires ;

- Étant donné que les sulfites peuvent être d'origine naturelle et que, selon la méthode d'analyse, même les substances naturelles contenant du soufre peuvent être titrées en SO₂, la note « Le dioxyde de soufre ne doit pas être détecté » doit être remplacée par « SO₂ < 150mg/kg, en tant que dioxyde de soufre résiduel » dans le tableau 2 (Notes) ;
- Différentes valeurs pour les cendres insolubles dans l'acide sur une base sèche sous forme entière/en morceaux et pour le calcium (sous forme d'oxyde) sur une base sèche sous forme entière/en morceaux et sous forme moulue/en poudre ont été proposées.

Annexe II

61. Les membres ont exprimé les points de vue suivants :
- Une justification scientifique des valeurs proposées pour certains paramètres, c'est-à-dire les insectes morts et les excréments de mammifères entiers de l'annexe II, doit être fournie. La base des valeurs proposées pour les tolérances dans les différents modes de présentation du gingembre n'était pas claire.
 - Les mesures unitaires pour différents paramètres doivent être exprimées correctement, par exemple, les excréments de mammifères et autres excréments doivent être exprimés en milligrammes par kilogramme plutôt qu'en particules par 10 grammes.
 - Certains paramètres tels que les excréments de mammifères et autres excréments en morceaux et sous forme moulue/en poudre, il n'y avait pas de méthodes analytiques validées pour la détermination de ces paramètres, il ne fallait leur attribuer aucune valeur. Au lieu de cela, ces paramètres doivent être indiqués comme « sans objet » (NA), ce qui ne fait pas référence à « zero » ;
 - Afin d'améliorer l'efficacité et compte tenu du fait qu'il n'y avait pas de méthodes d'essai suffisantes, les paramètres contenus dans le tableau 3 pourraient être combinés et simplifiés dans la mesure du possible. En outre, compte tenu du principe Codex de la protection des consommateurs, toutes les valeurs ont été proposées pour tendre vers 0 %.
62. En raison des contraintes de temps et de la difficulté à parvenir à un consensus, le CCSCH5 a décidé de demander au président du GTE (Nigéria) d'entreprendre des discussions informelles pour développer une proposition viable pour les annexes I et II.
63. Le CCSCH5 a examiné les résultats des consultations informelles, lors du CRD33, comme base de discussion et est parvenu à un consensus sur ce qui suit :
- a) L'oxyde de calcium et le dioxyde de soufre ont été utilisés comme « supports de transformation » dans le gingembre séché et déshydraté à des fins de blanchiment, et en tenant compte de l'explication du Secrétariat du Codex selon laquelle dans le Manuel de procédure du Codex, les supports de transformation étaient répertoriés sous additifs alimentaires, et il a été donc décidé de transférer les substances à la section 4 Additifs alimentaires de l'annexe I ;
 - b) Il y a eu un consensus concernant tous les autres paramètres et leurs valeurs associées figurant à l'annexe I du CRD33.
64. Le CCSCH5 a discuté de l'Annexe II révisée dans le CRD33 et a convenu de :
- modifier le paramètre « Insectes entiers, morts » à « Insectes entiers morts » ; et
 - réviser la valeur pour « moisissure visible/souillures/infestation d'insectes » sous forme de morceaux comme « NA » en notant qu'une valeur spécifique pourrait être attribuée à l'avenir une fois que les informations pertinentes seront disponibles.
 - approuver toutes les valeurs proposées et les modifications correspondantes telles qu'énoncées à l'annexe II

Conclusion

65. Le CCSCH5 convient de :
- transmettre le projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté à la CAC44 pour adoption à l'étape 8 (Annexe III) ;
 - préciser au CCFA que les deux substances, à savoir le calcium (sous forme d'oxyde) et le dioxyde de soufre, étaient utilisées comme des supports de transformation ; et

- transmettre les dispositions révisées sur les additifs alimentaires, l'étiquetage (section 8.3 - Pays d'origine et Pays de récolte) et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation.

PROJET DE NORME POUR LES CLOUS DE GIROFLE SÉCHÉS (Point 5.1 de l'ordre du jour)⁹

66. Le Nigéria, en tant que président du GTE, a présenté le point, rappelant que le CCSC4 avait convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour les parties florales séchées - clous de girofle séchés à la CAC42 pour adoption à l'étape 5 et de rétablir un GTE présidé par le Nigéria. Le GTE a examiné : les questions en suspens tenant compte des discussions au CCSC4, les observations reçues à l'étape 6 (voir CX/SCH 21/5/5 Add.1), ainsi que les questions renvoyées par le CCFL et par le CCMAS. Quatre séries de consultations ont été menées. Cependant, les réponses ont été faibles en raison de la pandémie de COVID-19.
67. Le CCSC5 a examiné le projet de normes section par section, a apporté des corrections rédactionnelles et aligné le texte sur le modèle standard du SCH ainsi que sur les décisions pertinentes prises dans les points précédents de l'ordre du jour. Le CCSC5 a approuvé les modifications suivantes :

Titre

68. Modifier le titre en « Projet de norme pour les parties florales séchées - clous de girofle », conformément à la décision du CCSC3 selon laquelle les travaux sur les clous de girofle seraient basés sur le concept général de norme de groupe pour les parties florales séchées.

Section 1 Champ d'application

69. Supprimer la référence aux herbes culinaires en notant que les clous de girofle appartiennent aux épices et préciser que les clous de girofle sont offerts pour le « reconditionnement » et non pour le « emballage ». À cet égard, il a été noté que le terme « reconditionnement » devrait être appliqué à tous les projets de normes CCSC et conformément au modèle de SCH.

Section 2.1 Définition du produit

70. Utiliser le terme nom « commun » plutôt que nom « générique » et assurer la cohérence avec les autres textes du SCH ; utiliser le terme « séché » uniquement dans le cas des clous de girofle ; et utiliser les noms valables plutôt que les synonymes tel que proposé par une délégation.

Section 3.2.3 Classification

71. Indiquer que la section sur la classification était facultative ; et aligner la section avec le tableau 2 et le tableau 3 en insérant la disposition - « Si commercialisé comme classé, la disposition des annexes 1 et 2 s'applique en tant qu'exigences minimales » et a noté la soumission qu'en général, les clous de girofle étaient commercialisés non classés, mais s'ils sont classés, ils doivent se conformer aux exigences prescrites.

Section 4 Additifs alimentaires

72. Aligner la disposition relative aux additifs alimentaires sur la recommandation du CCFA (voir paragraphe 31) Section 5

Contaminants

73. Inclure « et d'autres textes pertinents du Codex » à la fin de la section 5.1 dans le but d'offrir plus de flexibilité et de s'aligner sur les autres normes du SCH.

Section 8 Étiquetage

74. Aligner la section 8.3 conformément à la décision prise au titre du paragraphe 34(b)
75. Supprimer les dispositions relatives à « l'identification commerciale – calibrage » et à la « marque d'inspection (facultative) » car elles ne s'appliquaient pas aux clous de girofle ou il n'y avait pas d'informations.

Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

76. Réaligner la section 9 pour qu'elle soit cohérente avec le Manuel de procédure, c'est-à-dire « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage », et remplacer le texte « Section 9.2. Plan d'échantillonnage par « À développer ».

⁹ CX/SCH 21/5/5; CRD11 (Kenya, Tanzanie, Thaïlande); CRD18 (Malaisie); CRD19 Rev. (UE); CRD24 (Inde); CRD27 (Brésil, Chili, Équateur, Argentine, Paraguay, Colombie, Costa Rica, Pérou, Venezuela, Guyana et Cuba); CRD28 (Équateur)

Annexe I

77. Préciser que les paramètres pour « Cendres totales », « Cendres insolubles dans l'acide » et « Huiles volatiles » devraient être exprimés sur la base de matière sèche,

Annexe II

78. Noter l'explication selon laquelle pour les excréments de mammifères ou/et autres excréments et la moisissure visible dans les clous de girofle moulus, il n'y avait pas de méthodes analytiques validées pour la détermination de ces paramètres et, à ce titre, aucune valeur ne devrait leur être attribuée. La mention « Sans objet » (NA) a été attribuée à ces paramètres.
79. Modifier les unités de mesure pour les excréments de mammifères ou/et autres excréments en poids en milligrammes par 10 kg.
80. Insérer les notes de bas de page manquantes suivantes au tableau 3 pour définir ou expliquer : « Matières externes » (Note de bas de page 1) ; « Corps étrangers » (Note de bas de page 2) et « Autres excréments » (*Note de bas de page), et une nouvelle note de bas de page pour expliquer (N/A), c'est-à-dire sans objet.

Conclusion

81. Le CCSCH5 est convenu de :
- transmettre l'avant-projet de norme pour les parties florales séchées - clous de girofle au CAC44 pour adoption à l'étape 8 (Annexe IV) ; et
 - transmettre les dispositions révisées sur l'étiquetage Section 8.3 - Pays d'origine et Pays de récolte et méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN (Point 5.2 de l'ordre du jour)¹⁰

82. La République islamique d'Iran, en tant que président du GTE, a présenté le point, faisant référence aux progrès accomplis depuis le CCSCH4.
83. Le CCSCH5 a examiné le projet de norme pour le safran section par section et a apporté plusieurs modifications rédactionnelles pour assurer la cohérence avec les autres normes du SCH
84. Le CCSCH5 a fait les propositions et décisions suivantes :

Titre

85. Aligner le titre du projet de norme pour qu'il corresponde au champ d'application en incluant le terme séché, c'est-à-dire « Norme pour le safran séché » ;

Section 3.2.3 Classification

86. Aligner la disposition sur les autres normes du SCH en remplaçant « Classe I » par « Extra » et en réattribuant les numéros aux grades suivants (Extra, Classe I, Classe II).

Section 6 Hygiène

87. Modifier le titre de la directive mentionnée au 6.2 des *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG21-1997).

Section 8 Étiquetage

88. Le CCSCH5 a pris note d'opinions divergentes relatives à la déclaration du pays de récolte, quelques membres estimant que cette disposition devrait être obligatoire compte tenu de la valeur élevée du safran et de sa vulnérabilité à la fraude et d'autres membres estimant que la disposition relative au pays de récolte devrait être facultative pour garantir la cohérence avec les autres normes du CCSCH.
89. Un membre a proposé que la disposition 8.3 soit réexaminée par le GTE.

Section 8.5 Marque d'inspection (facultative)

90. Supprimer la section relative à la marque d'inspection.

Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

91. Aligner les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sur celles prévues dans le CRD6.
92. Insérer « 9.2 plan d'échantillonnage à élaborer » sous les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

¹⁰ CX/SCH 21/5/6; CX/SCH 21/5/6 Add.1; CRD6 (Méthodes d'analyse), CRD12 (Kenya et Tanzanie), CRD17 (Thaïlande), CRD18 (Malaisie), CRD19 (Union européenne), CRD21 (Maroc), CRD24 (Inde), CRD27 (Brésil, Chili, Équateur, Argentine, Paraguay, Colombie, Costa Rica, Pérou, Venezuela, Guyana et Cuba), CRD28 (Équateur)

Tableau 1 Caractéristiques chimiques

93. Le CCSCH5 a pris note des différents points de vue sur la force gustative (picrocrocine) et la force colorante (crocine) ;
1. Afin de garantir la valeur élevée attendue par les clients pour la classe Extra, les valeurs de la picrocrocine et de la crocine pour la classe Extra doivent être établies comme proposé par le GTE, à 80 et 220 respectivement et que la valeur de la crocine n'était que de 20 au-dessus de la Norme ISO et donc la différence était marginale. Il a également été souligné que la pratique commerciale pour la classe Extra de safran exigeait la valeur de crocine à 260.
 2. Les exigences pour la picrocrocine et la crocine devraient être entièrement alignées sur la norme ISO actuelle pour toutes les classes/grades, et qu'une justification scientifique devrait être fournie si la norme adoptait des valeurs supérieures à celles de la norme ISO qui existaient déjà. En outre, le CCSCH serait en mesure de revoir la norme au cas où l'ISO mettrait à jour ces valeurs.
 3. Sur la base du principe d'inclusivité dans l'élaboration de la norme Codex et du fait que la CAC43 avait déjà adopté le projet de norme à l'étape 5, les exigences pour la picrocrocine et la crocine devraient rester les mêmes que celles initialement convenues au CCSCH4. Les valeurs ont fourni des exigences minimales, pour la picrocrocine et la crocine à 50 et 120 respectivement, pour tous les modes de présentation sans classification obligatoire de classe/grade. Les acheteurs et les vendeurs ont pu s'entendre sur des produits avec des teneurs plus élevées en picrocrocine et crocine, le cas échéant.
94. Dans un esprit de compromis, il a été proposé d'insérer une nouvelle classe en tant que « classe/grade III » et de reclassifier les caractéristiques chimiques. Cependant, il n'y a pas eu de consensus pour suivre le nouveau tableau en raison du manque de temps pour consulter des experts au niveau national.
95. Une délégation a proposé que ND soit remplacé par zéro conformément aux autres normes élaborées par le CCSCH.

Tableau 2 Caractéristiques physiques

96. Le CCSCH5 a pris note des différents commentaires et propositions d'amendements au tableau des tolérances, notamment: aligner les matières externes et les corps étrangers sur la norme ISO pour les classes extra, classe/grade I et classe/grade II; d'inclure une disposition pour les insectes vivants; fournir des justifications scientifiques sur certaines des valeurs proposées sous les différents paramètres, y compris les fragments d'insectes et les souillures de rongeurs; subdiviser les catégories en filament entier, filament coupé et mode de présentation en poudre avec les valeurs insérées pour chaque sous-catégorie.
97. Il a également été noté que les tableaux nécessitaient des travaux supplémentaires pour clarifier les préoccupations exprimées par les Membres.

Conclusion

98. Le CCSCH5 convient de :
- Maintenir le projet de norme pour le safran séché à l'étape 7 et renvoyer, pour examen à l'étape 6, les sections: 3.2.2 (Annexe I et Annexe II); 3.2.3 et Section 8.3 uniquement, en tenant compte des observations faites et/ou soumises au CCSCH5; et
 - Rétablir un GTE, présidé par l'Iran et coprésidé par la Grèce, travaillant en anglais uniquement, pour examiner uniquement les questions en suspens, à savoir les sections « 3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques » Annexe I et Annexe II uniquement, « 3.2. 3 Classification » et « 8.3 Pays d'origine et pays de récolte ».
 - Demander au CCEXEC et au CAC de prolonger le délai d'achèvement des travaux jusqu'au CCSCH6.
99. Le Comité est convenu qu'aucune autre observation ne serait demandée et qu'aucune discussion sur la norme n'aurait lieu à sa prochaine session, à l'exception des sections mises en évidence au paragraphe 98 qui ont été renvoyées à l'étape 6 pour observations et examen plus approfondi lors de sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ (Point 6.1 de l'ordre du jour)¹¹

100. L'Égypte, en tant que président du GTE, a présenté le point, résumant les travaux menés par le GTE et notant que toutes les questions en suspens avaient été résolues.

¹¹ CX/SCH 21/5/7; CX/SCH 21/5/7 Add1; CRD13 (Kenya et Tanzanie); CRD18 (Malaisie); CRD19 (UE); CRD24 (Inde); CRD27 (Brésil, Chili, Équateur, Argentine, Paraguay, Colombie, Costa Rica, Pérou, Venezuela, Guyana et Cuba); CRD28 (Équateur);

101. Le CCSCH5 a examiné le projet de norme section par section, a apporté des corrections rédactionnelles et approuvé les sections suivantes auxquelles aucune modification substantielle n'a été apportée, à savoir la section 1 Champ d'application; Section 5 Contaminants; Section 6 Hygiène; Section 7 Poids et mesures.

102. Pour les sections restantes du projet de norme, le CCSCH5 a fait les observations et décisions suivantes :

Section 2 Définition du produit

103. Remplacer le terme « nom générique » par « nom commun » pour s'aligner sur la pratique en vigueur dans le secteur.

Section 3.1 Composition

104. Remplacer « feuilles culinaires séchées » par « basilic séché » afin d'assurer la cohérence entre la section et la définition du produit.

Section 4 Additifs alimentaires

105. Aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur le texte normalisé recommandé par le CCFA comme au paragraphe 31.

106. Supprimer la deuxième clause de cette section car elle n'était pas conforme au Manuel de procédure du Codex.

Section 8 Étiquetage

107. Aligner la sous-section 8.2.1 avec la section 2.1 Description du produit en insérant le terme « nom commun ». Les mentions suivantes, précédemment contenues dans une note de bas de page, ont été insérées dans le texte de la section, à savoir : « Le nom commun 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 représenter au moins 80 % des espèces répertoriées pour ce nom commercial ».

108. Modifier la sous-section 8.2.2 en supprimant à la fois le terme « espèce » entre crochets et la note de bas de page indiquant : « D'autres modes de présentation distinctement différents en plus des trois décrits dans cette norme étaient autorisés » en notant que cet aspect était déjà couvert par la section 2.2.1 (puce 4).

109. Réviser la sous-section 8.3 pour aligner le texte comme convenu au point 4.1 de l'ordre du jour (voir le paragraphe 34(b)) Les sections relatives à l'identification commerciale et à la marque d'inspection ont été supprimées de cette section.

Section 9.1 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

110. Les méthodes d'analyse révisées fournies par l'Égypte en consultation avec les experts compétents du CCMAS pendant la session ont été approuvées.

Annexe I

111. Il a été précisé que les paramètres pour les cendres totales, les cendres insolubles dans l'acide et les huiles volatiles devraient être exprimés sur une base sèche, et a donc apporté les corrections rédactionnelles nécessaires.

112. Les tolérances pour les cendres insolubles dans l'acide pour les modes de présentation « écrasé/frotté/en flocons » et « moulu/en poudre » ont été révisées pour avoir la même valeur, c'est-à-dire 2.

Annexe II

113. Les tolérances pour les différents paramètres dans les différents modes de présentation du basilic ont été révisées.

114. Il a été précisé dans une note de bas de page que N/A tel qu'utilisé dans le tableau signifie : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et actuellement nous n'avons pas de valeurs. N/A ne fait pas référence à zéro.

115. Le paramètre pour les insectes vivants a été inclus dans le tableau; et effacer le paramètre pour les défauts de couleur du tableau,

Conclusion

116. Le CCSCH5 convient de :

- i. transmettre le projet de norme pour le basilic séché à la CAC44 pour adoption à l'étape 8 (Annexe V); et
- ii. transmettre les dispositions révisées sur l'étiquetage (section 8.3 - Pays d'origine et pays de récolte) et les méthodes d'analyse aux comités compétents pour approbation.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS (Point 7.1 de l'ordre du jour)¹²

117. L'Inde, en sa qualité de Président du GTE, a présenté le point, rappelant que le CCSCH4 avait accepté de créer un GTE présidé par l'Inde pour reformuler l'avant-projet de norme pour diffusion pour observations à l'étape 3. Le GTE avait mené trois séries de consultations ; cependant, les réponses ont été faibles en raison de la pandémie de COVID-19. Il a été noté que le GTE était parvenu à un consensus sur la plupart des sections ; toutefois, une certaine divergence a été observée dans les observations sur les valeurs des facteurs chimiques et physiques fournies dans les annexes I et II.
118. Le CCSCH5 a examiné l'avant-projet de norme section par section et en tenant compte des décisions prises au titre des différents points de l'ordre du jour et a formulé les orientations et recommandations suivantes :

Section 1 Champ d'application

119. Aligner le champ d'application (éléments de langage) sur le modèle de normes SCH afin d'être cohérent avec le SCH déjà adopté.

Section 2.1 Définition du produit

120. Inclure dans le Tableau 1 :
- Le piment (y compris le Chili ou l'Aji/Pimentón/Piment fort) doit être séparé du paprika.
 - Chili ou Aji/Pimentón/Piment fort comme noms communs alternatifs au piment;
 - *Capsicum baccatum* L. sous les noms scientifiques pour le Piment
121. Supprimer la note de bas de page, c'est-à-dire * Selon l'indice international des noms végétaux (IPNI) - www.ipni.org.

Section 2.2 Modes de présentation

122. Supprimer « forme » de la sous-section d'en-tête et insérer « floconné » dans le groupe « Écrasé / fissuré / cassé "form" from the heading subsection and insert "flaked" in the group "écrasé/concassé/cassé".
123. Réviser et consolider le texte du paragraphe, qui doit être comme suit :
- « Le piment moulu ou/et le paprika moulu sont le produit obtenu en broyant du piment ou du paprika séché entier avec ou sans le placenta, les graines, avec ou sans calice et tige, sans aucune autre matière ajoutée».
124. Supprimer les exigences qualitatives de couleur pour le piment et le paprika; ainsi que l'exigence de taille de particule pour le produit moulu.

Section 3.2.3 Classification

125. Aligner la classification sur les normes Codex pour les produits, c'est-à-dire Extra, Classe/Grade I et Classe/Grade II.

Sections 3.3 Classification des "Défectueux" et 3.4 Acceptation des lots

126. Supprimer ces deux sections conformément à la décision précédente du CCSCH.

Sections 4 Additifs alimentaires, 5 Contaminants et 6 Hygiène,

127. Aligner, le cas échéant, le texte sur ceux utilisés dans d'autres normes SCH examinées lors de la session.

Section 8.3 Pays d'origine et de récolte

128. Aligner cette section avec les exigences dans 34(b)

Section 8.5 Marque d'inspection (facultative)

129. Supprimer cette section

Annexe I et Annexe II

¹² CX/SCH 21/5/8; CRD03 (Rapport du groupe de travail de la session); CRD06 (Typage des méthodes d'analyse); CRD07 (Document de travail sur le regroupement, par les États-Unis d'Amérique); CRD14 (Pérou, Philippines, Tanzanie, Thaïlande); CRD17 (Thaïlande); CRD19 Rév. (UE); CRD21 (Maroc); CRD22 (Brésil); CRD24 (Inde); CRD27 (Brésil, Chili, Équateur, Argentine, Paraguay, Colombie, Costa Rica, Pérou, Venezuela, Guyana et Cuba); CRD30 (avant-projet de norme, Inde)

130. Réexaminer les valeurs proposées pour les différents paramètres du tableau 2 et du tableau 3, car certaines valeurs pourraient être plus élevées et/ou des paramètres pourraient ne pas être applicables dans certains modes de présentation (du produit).
131. Partager des données, le cas échéant, pour justifier scientifiquement les valeurs proposées

Conclusion

132. Le CCSCH5 convient de :
 - Remettre le projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés à l'étape 2/3 pour une nouvelle rédaction ;
 - Mettre en place un GTE, présidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement, pour reformuler le document en tenant compte des observations soumises lors de la session, pour diffusion pour les observations à l'étape 3 ; et
 - Demander au CAC44 d'étendre le délai d'achèvement des travaux à CCSCH6.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MUSCADE SÉCHÉE (Point 8.1 de l'ordre du jour)¹³

133. L'Indonésie, en tant que président du GTE et du GTI, a présenté le point, notant que le GTE a pris en compte les discussions au CCSCH4, les observations reçues à l'étape 3, ainsi que les questions renvoyées par le CCFA, le CCFL et le CCMAS, dans ses travaux. Sur la base des observations reçues en réponse à CX/SCH 21/5/9 Rév, l'Indonésie avait préparé le CRD23 pour discussion par un groupe de travail informel pendant le CCSCH5
134. Le CCSCH5 a examiné le projet de norme tel que modifié par le GTI et contenu dans le CRD4 comme base de discussion, notant que la sous-section sur les critères de qualité avait été approuvée pour suppression par le GTI.
135. Le CCSCH5 a apporté des corrections rédactionnelles, aligné le texte sur le modèle de norme SCH et d'autres projets de normes SCH examinés lors de la session en cours, et a fait les observations et/ou décisions suivantes :

Section 1 Champ d'application

136. Remplacer « graines » à la dernière ligne de la section par « muscade ».

Section 2.2 Formes de présentation

137. Il a été convenu de ne pas remplacer le texte " Entière en coque " par " Graine avec coque " et " Entière décortiquée " par " Graine sans coque " comme cela avait été proposé par un membre, notant que cette question avait été largement débattue par le GTE, le GTI et le CCSCH4.

Section 3.2.3. Classification

138. Insérer « facultative » dans le titre de la section, pour tenir compte des pratiques commerciales existantes
139. Réviser la deuxième disposition de cette section comme suit: « Lorsque la noix de muscade séchée est commercialisée comme classée, les caractéristiques chimiques et physiques des annexes I et II s'appliquent en tant qu'exigences minimales », notant qu'il n'y avait pas d'exigences de qualité pour les différentes classes de l'annexe II.

Section 5 Contaminants

140. Faire référence au « Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices (CXC 78-2017) et à d'autres textes pertinents du Codex ».

Section 6 Hygiène des aliments

141. Aligner le titre de la section sur le Manuel de procédure, c'est-à-dire supprimer « Aliments »; insérer « Épices et herbes culinaires séchées » afin d'associer l'annexe III à son titre approprié ; et fournir correctement le numéro de référence du Code d'usages associé, c'est-à-dire (CXC 75-2015), (voir la sous-section 6.1).

Section 8.3 Pays d'origine et Pays de récolte

142. Aligner le texte comme convenu au titre du point 4.1 de l'ordre du jour (voir le paragraphe 34(b))

¹³ CX/SCH 21/5/9 Rév; CX/SCH 21/5/9 Add.1 (Chili, Costa Rica, Colombie, Cuba, Inde, Iraq, Japon, Panama, Sri Lanka, Syrie, Ouganda, et États-Unis d'Amérique); CRD4 (Rapport du groupe de travail de la session sur l'avant-projet de norme pour la muscade séchée), CRD15 (Kenya, Tanzanie et Thaïlande) , CRD17 (Thaïlande), CRD18 (Malaisie), CRD19 (Union européenne), CRD23 (Indonésie), CRD24 (Inde), CRD25 (Arabie Saoudite) et CRD27 (Brésil, Chili, Équateur, Argentine, Paraguay, Colombie, Costa Rica, Pérou, Venezuela, Guyane et Cuba)

Section 8.4 Identification commerciale

143. Supprimer la section 8.4.1 car il n'y avait pas de paramètres relatifs aux classes.

Annexe I

144. Les points de vue suivants ont été observés :

- La teneur en huiles volatiles était très variable, en fonction de l'endroit où les noix de muscade avaient été cultivées, de l'âge de l'arbre, de l'expérience des producteurs et du degré de maturation des graines donc différentes gammes de valeurs pour muscade entière, cassée et muscade moulue/en poudre ont été proposées ;
- Les exigences pour les huiles volatiles étaient « minimales » et les plages de valeurs n'étaient pas nécessaires puisqu'elles étaient incluses; et
- L'oxyde de calcium n'a pas été utilisé pour la muscade; donc le paramètre doit être supprimé.

145. Le CCSCH5 est convenu de :

- remplacer l'unité de mesure de la teneur en huiles volatiles par « mL/100g (min) » ;
- insérer des plages de valeurs pour la muscade entière, concassée et moulue/en poudre, respectivement de 3,5 à 11 %, de 3,0 à 11 % et de 2,5 à 11 % ; et
- mettre les valeurs proposées pour la « teneur en huiles volatiles » et le paramètre pour « le calcium sous forme d'oxyde de calcium » entre crochets.

Annexe II

146. Réviser le paramètre "Moisissure visible" comme "Moisissure visible/Souillure/Infestation d'insectes".
147. Retenir les paramètres pour "Moisissure visible/ Souillure/Infestation d'insectes" et "Fragments d'insectes " en crochets.

Annexe III

148. Envoyer pour approbation la méthode d'analyse en observant que les années associées aux numéros de référence des méthodes doivent être supprimées, en observant que la note de bas de page indiquant "La dernière édition ou version des méthodes approuvées devrait être utilisée"
149. Un membre a suggéré d'inclure des dispositions telles que "myristicine et méthoxysafrole" car la muscade contenait ces substances, qui pourraient avoir des effets néfastes sur la santé.

Conclusion

150. Le CCSCH5 est convenu de :

- transmettre l'avant-projet de norme pour la muscade séchée à la CAC44 pour adoption à l'étape 5 (Annexe VI) et prolonger le délai d'achèvement jusqu'au CCSCH6 ;
- transmettre les dispositions sur les additifs alimentaires, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation; et
- rétablir un GTE, présidé par l'Indonésie et coprésidé par l'Inde, travaillant en anglais, pour examiner ces paramètres ou valeurs entre crochets, en tenant compte des observations soumises à l'étape 6 ainsi que des discussions lors de la session en cours.

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX (RÉPONSES AUX DOCUMENTS CL 2017/67 et CL 2019/100-SCH)¹⁴ (Point 9 de l'ordre du jour)

Rapport du groupe de travail de la session sur les priorités et les normes de groupe

151. La délégation des États-Unis d'Amérique, présidente du groupe de travail de la session sur les priorités et la présentation des normes, a présenté son rapport (CRD2) mettant en évidence les recommandations.
152. Le CCSCH4 a pris note du défi de la non-disponibilité des données commerciales pour certaines épices individuelles et du fait que dans le commerce, les épices sont regroupées sans aucune distinction entre elles. Les trois recommandations suivantes ont été examinées.

Recommandation 1 : Soumission de trois nouvelles propositions de travail auprès de la Commission

¹⁴ CRD 2 (Rapport du groupe de travail de la session); CRD 5 (Iran); CRD 8 (États-Unis); CRD 16 (Thaïlande); CRD28 (Équateur); CRD31 (Royaume-Uni)

153. Le CCSCH5 a approuvé la recommandation avec les amendements suivants au document :
- Dans le cas des documents de projet pour la petite cardamome et le curcuma, aligner la pertinence des nouveaux travaux proposés sur le Plan stratégique du Codex 2020-2025 ;
 - Dans le cas du document de projet sur la norme de groupe pour les épices dérivées de fruits secs et de baies, fournir une indication qualitative du calendrier proposé pour l'achèvement des travaux.
154. Un membre a exprimé son soutien au fait que le travail du CCSCH soit entrepris sur la base du regroupement, notant que les épices et les herbes culinaires qui ne rentrent pas dans les groupes pourraient être élaborées en tant que normes individuelles et autonomes.
155. L'Iran a attiré l'attention du CCSCH5 sur son document de projet (CRD5) sur le curcuma, et qu'il n'avait pas été pris en compte lors du groupe de travail de session. Le président du groupe de travail de session a confirmé que le document était presque identique à la proposition de l'Inde et qu'il avait été omis par inadvertance du rapport du groupe de travail de session. Cependant, le rapport sera révisé pour en tenir compte.
- Recommandation 2 : Fusion de nouveaux travaux pour la petite cardamome avec des travaux sur la norme de groupe*
156. Le CCSCH5 n'a pas approuvé la proposition et a convenu que les travaux devraient se poursuivre en parallèle et seraient fusionnés à l'avenir. Tous les travaux suivront le format des normes de groupe.
- Recommandation 3 : Mise à jour des documents de projet pour de nouveaux travaux*
157. Il a été noté que le document de projet avait déjà été mis à jour avec des informations appropriées.

Conclusion

158. Le CCSCH5 est convenu de :
- a) Soumettre pour approbation par la CAC44 les propositions de nouveaux travaux pour : la petite cardamome, le curcuma et la norme du groupe pour les épices dérivées de fruits secs et de baies.
 - b) Constituer les GTE suivants, sous réserve de l'approbation de nouveaux travaux, afin de rédiger les projets de normes proposés pour diffusion pour observations à l'étape 3 et pour examen à sa prochaine session.
 - Un GTE pour rédiger un projet de norme pour la petite cardamome (Annexe VII), présidé par l'Inde et coprésidé par l'Iran et travaillant en anglais uniquement
 - Un GTE pour rédiger un projet de norme pour le curcuma (Annexe VIII), présidé par l'Iran et coprésidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement
 - Un GTE pour commencer le travail pour rédiger une norme de groupe pour les épices sous forme de fruits secs et de baies en se concentrant sur les quatre épices suivantes – quatre-épices, baie de genévrier, anis étoilé et vanille (Annexe IX), présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement.
 - Les GTE soumettront leurs rapports au moins trois mois avant le CCSCH6.
 - c) Demander au Secrétariat du Codex de publier une circulaire demandant des propositions de nouveaux travaux pour examen au CCSCH6.

9.2 Mise à jour du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires¹⁵

159. Le CCSCH4 a approuvé la recommandation du groupe de travail de la session sur les priorités, la mise en page standard et les normes de groupe dans CRD02 de faire réviser la mise en page du modèle par un petit groupe de travail de délégations ; et est convenu de créer un petit groupe de travail présidé par les États-Unis d'Amérique, assisté par le Brésil, l'Inde, la République islamique d'Iran, le Ghana et le Royaume-Uni.
160. La tâche du groupe de travail serait de réviser le modèle de mise en page standard dans le document (dans le document SCH/5 INF/01) en tenant compte des discussions tenues au CCSCH5 et de faire des recommandations au CCSCH6 sur d'éventuelles modifications.
161. Le secrétariat du Codex a informé la réunion que des travaux visant à assurer la cohérence des terminologies dans les versions française et espagnole du modèle seront bientôt entrepris.

¹⁵ CRD 2 (Rapport du groupe de travail de la session); CRD7 (États-Unis); CRD27 (Comments Brésil, Chili, Équateur, Argentine, Paraguay, Colombie, Costa Rica, Pérou, Venezuela, Guyana et Cuba)

QUESTIONS DIVERSES (Point 10 de l'ordre du jour)

162. Aucune question n'a été abordée au titre de ce point de l'ordre du jour car le temps n'a pas permis d'avoir une présentation de l'ISO¹⁶.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)

163. Le Comité a noté que le CCSCH6 est provisoirement programmé pour se tenir dans environ 18 mois sous réserve de confirmation par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

¹⁶ CX/SCH/5 INF/02