

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

# F



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)

REP26/SCH

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-huitième session

*Siège de la FAO, Rome (Italie)*

*10-14 novembre 2025*

## RAPPORT DE LA HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

*Guwahati, Assam (Inde)*

*13-17 octobre 2025*

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux .....	page iii
Liste des abréviations .....	page v
Rapport de la huitième Session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires .....	page 1

### Paragraphes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 7
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	8 - 9
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour) .....	10 - 18
Informations sur l'utilisation de la mention « pays de récolte » dans l'étiquetage des épices (Point 2.1 de l'ordre du jour) .....	19 - 26
Informations sur les activités des organisations internationales pertinentes pour les travaux du CCSCCH (Point 2.2 de l'ordre du jour) .....	27 - 28
Projet de norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés (Point 3 de l'ordre du jour) .....	29 - 74
Exigences pour la vanille (Point 3.1 de l'ordre du jour) .....	29 - 61
Exigences pour la grande cardamome (Point 3.2 de l'ordre du jour) .....	62 - 74
Projet de norme sur les épices sous forme d'écorces séchées (Point 4 de l'ordre du jour)	
Exigences pour la cannelle (Point 4.1 de l'ordre du jour) .....	75 - 87
Projet de norme sur les épices dérivées de graines séchées (Point 5 de l'ordre du jour)	
Exigences pour la coriandre (Point 5.1 de l'ordre du jour) .....	88 - 104
Projet de norme sur les herbes séchées (Point 6 de l'ordre du jour)	
Exigences pour la marjolaine douce (Point 6.1 de l'ordre du jour) .....	105 - 122
Nouveaux travaux et nouvelle présentation pour les normes SCH (Point 7 de l'ordre du jour)	
Document de discussion sur la disponibilité des données commerciales pour les épices et herbes culinaires (Point 7.1 de l'ordre du jour) .....	123
Examen des propositions de nouveaux travaux (réponses à la lettre circulaire CL 2024/40) (Point 7.2 de l'ordre du jour) .....	124 - 132
Mise à jour du modèle des normes pour les épices et les herbes culinaires (SCH) (Point 7.3 de l'ordre du jour) .....	133 - 157
Questions diverses (Point 8 de l'ordre du jour) .....	158
Date et lieu de la prochaine session (Point 9 de l'ordre du jour) .....	159

### Pages

#### **Annexes**

Annexe I: Liste des participants .....	page 20
Annexe II: Réponses aux questions soumises par le CCMAS, à sa 43 <sup>e</sup> session .....	page 26
Annexe III: Norme sur les épices sous forme de fruits et baies séchés - Exigences pour la vanille (Pour adoption à l'étape 8) .....	page 28
Annexe IV: Norme sur les épices sous forme de fruits et baies séchés - Exigences pour la grande cardamome (Pour adoption à l'étape 5/8) .....	page 33
Annexe V: Norme sur les épices dérivées de graines séchées - Exigences pour la coriandre (Pour adoption à l'étape 5/8) .....	page 39
Annexe VI: Norme sur les herbes - Exigences pour la marjolaine douce (Pour adoption à l'étape 5) .....	page 45
Annexe VII: Modèle pour les normes SCH (Document d'information) .....	page 49

## RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Paragraphe
Membres CCEXEC CAC	Adoption	Norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés - exigences pour la vanille	N03-2021	8	61 (i) et Annexe III
	Adoption	Norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés - exigences pour la grande cardamome	N03-2024	5/8	74 (i) et Annexe IV
	Adoption	Norme sur les épices dérivées de graines séchées - exigences pour la coriandre	N02-2024	5/8	104 (i) et Annexe V
	Adoption	Norme sur les herbes - Exigences pour la marjolaine douce	N01-2024	5	122 (i) et Annexe VI
Membres CCEXEC CAC Secrétariat du Codex	Information/ publication	Modèle pour les normes SCH			157 et Annexe VII
CCFA CCFL	Approbation/ Information	Les sections pertinentes de ce qui suit :			
		i) Norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés - exigences pour la vanille			61 (ii) et Annexe III
		ii) Norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés - exigences pour la grande cardamome			74 (ii) et Annexe IV
		iii) Norme sur les épices dérivées de graines séchées - exigences pour la coriandre			104 (ii) et Annexe V
		iv) Norme sur les herbes - Exigences pour la marjolaine douce			122 (ii) et Annexe VI
CCMAS	Approbation/ Information	Les sections pertinentes de ce qui suit :			
		i) Norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés - exigences pour la vanille			61 (ii) et Annexe III
		ii) Norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés - exigences pour la grande cardamome			74 (ii) et Annexe IV
		iii) Norme sur les épices dérivées de graines séchées - exigences pour la coriandre			104 (ii) et Annexe V
CCFA	Information	Réponses aux questions du CCFA55			18(iv)
CCMAS	Action/ Information	Les réponses aux questions du CCMAS			18 (v) Annexe II
	Action	Précisions sur l'utilisation appropriée des termes « moisissure visible/matériau moisi », en notant que le CCSCCH utilise actuellement ces termes de manière interchangeable.			151
CCFL	Action/ Information	Observations sur l'utilisation du terme « pays de récolte » dans l'étiquetage des SCH			26
GTE (Brésil, Inde, Indonésie, Iran et Sri Lanka)	Rédaction	Norme sur les épices sous forme d'écorces séchées - Exigences pour la cannelle	N04-2024	2/3	87(ii)
GTE (Égypte et Inde)		Norme sur les herbes - Exigences pour la marjolaine douce	N01-2024	6/7	122 (ii)
GTE (Inde)	Action	Finalisation des plans d'échantillonnage pour les normes SCH			127

<b>Partie responsable</b>	<b>Objectif</b>	<b>Texte/Sujet</b>	<b>Code</b>	<b>Étape</b>	<b>Paragraphe</b>
Inde	Action	Projet pilote sur le regroupement des normes SCH individuelles existantes			132
Secrétariat du Codex	Action	Émission d'une lettre circulaire pour solliciter des propositions de nouveaux travaux			125

### LISTE DES ABRÉVIATIONS

AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
ASTA	Association américaine du commerce des épices
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
COH	Pays de récolte
COO	Pays d'origine
CRD	Document de salle de conférence
CXS	Norme Codex
UE	Union européenne
GTE	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FSSAI	Autorité indienne de la sécurité et des normes alimentaires
GTI	Groupe de travail intra-session
IAS	Service administratif indien
IS	Norme indienne
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires
SCH	Épices et herbes culinaires
ToR	Termes de référence
USD	Dollars américains
OMD	Organisation mondiale des douanes
OMS	Organisation mondiale de la santé
OMC	Organisation mondiale du commerce

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) a tenu sa huitième session (CCSCH8) à Guwahati, Assam, en Inde, du 13 au 17 octobre 2025, à l'aimable invitation du gouvernement de l'Inde. Le Dr M. R. Sudharshan, ancien directeur du Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde, a présidé la session. Le CCSCH8 a réuni des délégués de 27 pays membres, d'une organisation membre et d'une organisation observatrice. La liste des participants figure à l'annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. L'honorable gouverneur de l'Assam, Monsieur Lakshman Prasad Acharya, a allumé la lampe selon la coutume traditionnelle. Dans son discours inaugural, l'honorable gouverneur a reconnu l'importance de l'industrie des épices pour l'Inde et pour l'Assam en particulier, et a souligné que les normes du Codex aident les petits producteurs et les pays en développement à accéder aux marchés mondiaux en réduisant les barrières commerciales et en renforçant la compétitivité internationale. Il a souligné que les technologies modernes, la certification, les installations d'exportation et la sensibilisation croissante des consommateurs créent une nouvelle demande pour des épices sûres, traçables et de haute qualité, et que le CCSCH pourrait combler le fossé entre les agriculteurs et les scientifiques, en favorisant la certification, la création de marques et l'accès au marché mondial.
3. M. Rajit Punhani IAS, directeur général de l'Autorité indienne de la sécurité et des normes alimentaires (FSSAI), a rappelé au CCSCH8 que la tradition ancienne et secrète des épices, qui relie l'humanité à travers le langage universel des saveurs et des arômes, représentait une valeur économique considérable, l'industrie mondiale des épices étant actuellement évaluée à environ 30 milliards de dollars américains. Il s'est dit convaincu que la sagesse collective, l'expertise scientifique et l'esprit de collaboration démontrés lors du CCSCH permettraient d'élaborer des normes au service des consommateurs mondiaux en encourageant le commerce équitable et les pratiques durables.
4. Mme P Hemalatha IAS, secrétaire du Conseil indien des épices, a souhaité la bienvenue aux délégués, espérant que cette session aboutirait à des résultats fructueux, notamment à des efforts concrets pour favoriser l'harmonie et la transparence dans l'établissement de normes mondiales de qualité.
5. Le Dr Hilde Kruse, Fonctionnaire principal responsable des normes alimentaires auprès du Secrétariat du Codex, s'est également adressée au CCSCH8 et le Dr A B Rema Shree, directeur du Conseil indien des épices, a prononcé un discours de remerciement.
6. Le Dr Allan Azegele, président de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission»), et M. Takayuki Hagiwara, représentant de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en Inde, ont salué la CCSCH8 par le biais de messages vidéo.

## Répartition des compétences<sup>1</sup>

7. Le CCSCH8 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 Commission.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

8. Le CCSCH8 a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session et est convenu de créer les deux groupes de travail intra-session (IWG) suivants, travaillant en arabe, en anglais, en français et en espagnol, afin d'examiner les points suivants :
  - Projet de norme sur les épices sous forme de fruits et baies séchés, exigences pour la vanille, présidé par l'Inde et coprésidé par Madagascar et le Mexique.
  - Projet de norme sur les épices sous forme d'écorces séchées, exigences pour la cannelle, présidé par le Brésil, coprésidé par l'Indonésie, la République islamique d'Iran et le Mexique.
9. Les termes de référence (TdR) pour les deux GTI étaient les suivants :
  - (a) Examiner les questions en suspens décrites dans les documents de travail connexes : CX/SCH 25/8/3 - Vanille et CX/SCH 25/8/5 - Cannelle, respectivement, en tenant compte des observations figurant dans les documents CX/SCH 25/8/3 Add.1 et CX/SCH 25/8/5 Add.2, respectivement, et dans les documents de salle de conférence (CRD) pertinents.
  - (b) Aligner le projet de norme sur le modèle SCH.

<sup>1</sup> CRD01 (Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

<sup>2</sup> CX/SCH 25/8/1 Rev.

- (c) Élaborer un rapport, sous forme de CRD, contenant des recommandations à soumettre à l'examen par la plénière.

### **QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

10. Le Secrétariat du Codex a présenté le point et donné un aperçu général des questions à titre d'information et des questions nécessitant une action.
11. En ce qui concerne les questions nécessitant une action, le CCSC8 est convenu de tenir des consultations informelles avec les membres intéressés afin de préparer des réponses aux demandes du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse (CCMAS) et du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA). À la suite de ces consultations, l'Inde a préparé les documents CRD33 et CRD34, contenant respectivement les projets de réponse au CCFA et au CCMAS, pour examen par la plénière.

#### **Discussion**

##### Les réponses aux questions du CCMAS

##### Portion d'essai et méthode pour les graines légères dans la petite cardamome

12. Le CCSC8 a approuvé la recommandation du CCMAS visant à modifier la méthode d'analyse des graines légères dans la *Norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés – Petite cardamome* (CXS 357-2024) pour adopter la norme ISO 927, type I, avec une portion d'essai de 100 g (minimum).

##### Méthodes pour la teneur en curcuminoïdes, sur base sèche (pouvoir colorant) et nom de la disposition – Curcuma

13. Le CCSC8 a approuvé la proposition du CCMAS de réviser le nom de la disposition dans i) l'annexe I, tableau A1- « Teneur en curcuminoïdes (pouvoir colorant) » et ii) Méthode d'analyse du curcuma, « pouvoir colorant (teneur en curcuminoïdes) » en « pouvoir colorant exprimé en curcuminoïdes » dans la *Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ou déshydratés - Curcuma* (CXS 359-2024).

##### Méthode de mesure du piquant, unités de chaleur Scoville et nom approprié de la disposition - piment et paprika séchés

14. Le CCSC8 est convenu de confirmer au CCMAS que la méthode ASTA 21.3 était préférable à la méthode ISO 3513. En conséquence, le CCSC8 a recommandé au CCMAS de révoquer la norme ISO 3513 et de la remplacer par la norme ASTA 21.3 en tant que méthode de type I.

##### Méthode pour la moisissure visible – clous de girofle

15. Le CCSC8 a recommandé au CCMAS d'approuver la norme ISO 927 en tant que méthode de type I pour la détermination de la moisissure visible dans les clous de girofle, en remplacement de la méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédures macro analytiques, Bulletin technique n° 5 de la FDA)<sup>4</sup>.

##### Les réponses aux questions du CCFA

16. Le CCSC8 a examiné les questions du CCFA et les réponses correspondantes fondées sur le document CRD33. Cependant, en raison du temps limité disponible pour examiner ces questions assez complexes et du manque d'expertise pertinente lors de la session, il a été difficile de parvenir à un consensus sur les questions complexes relatives aux additifs alimentaires. Il a été convenu qu'il était nécessaire de réfléchir davantage à ces questions et de solliciter l'avis des membres possédant une expertise pertinente en matière d'additifs alimentaires avant de soumettre une réponse au CCFA.
17. Le président a proposé de reporter toute décision sur cette question en raison du caractère technique de la discussion et de l'expertise limitée dont dispose le CCSC8 et le débat sur les questions liées aux additifs alimentaires a donc été reporté à une session ultérieure.

#### **Conclusion**

18. Le CCSC8 :

- (i) a pris note des questions pour information.

---

CX/SCH 25/8/2; CRD02 (Secrétariat du Codex); CRD06 (Canada, Union européenne, Kenya, Thaïlande); CRD18 (Inde); CRD19 (Maroc); CRD20 (Mexique); CRD25 (Sénégal); CRD29 (Ouganda); CRD33 (Inde)

<sup>4</sup> <https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32>

- (ii) A encouragé les membres à assumer des rôles de premier plan dans les groupes de travail électroniques (GTE) du CCSCCH, ainsi qu'à préparer et à soumettre des propositions de nouveaux travaux.
- (iii) A pris note des progrès réalisés dans l'élaboration du cadre de suivi de la mise en œuvre du plan stratégique du Codex 2026-2031 et a encouragé les membres à soutenir sa mise en œuvre lorsqu'il entrera en vigueur.
- (iv) Est convenu d'examiner les questions du CCFA55 lors du CCSCCH9 et d'en informer le CCFA en conséquence.
- (v) Est convenu de transmettre les réponses sur les méthodes d'analyse au CCMAS (annexe II).

#### **INFORMATION SUR L'UTILISATION DE LA MENTION « PAYS DE RÉCOLTE » DANS L'ÉTIQUETAGE DES ÉPICES (Point 2.1 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

19. Le Secrétariat du Codex a présenté un bref historique soulignant que la *Norme pour les parties florales séchées – Safran* (CXS 351-2022) avait été adoptée par la Commission, à sa 45<sup>e</sup> session (2022), précisant que sa publication serait soumise à l'approbation des dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires par le CCFL. Toutefois, les dispositions relatives à l'étiquetage du pays d'origine (COO) et du pays de récolte (COH) n'ont pas été approuvées par le CCFL47 (2023), car le CCSCCH devait clarifier la distinction entre le pays d'origine et le pays de récolte et justifier la nécessité d'un étiquetage obligatoire du pays de récolte. À la suite des clarifications apportées par le CCSCCH, le CCFL48 (2024) a approuvé l'étiquetage du pays d'origine mais n'a pas pu parvenir à un consensus sur l'étiquetage du pays de récolte, renvoyant la question au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «le Comité exécutif», à sa 87<sup>e</sup> session et à la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session (2024) pour un examen plus approfondi. La Commission, à sa 47<sup>e</sup> session a appuyé la recommandation du Comité exécutif, à sa 87<sup>e</sup> session visant à rechercher des solutions inclusives et efficaces et a demandé aux parties prenantes de fournir des informations plus complètes sur le pays de récolte et le pays d'origine au moyen d'une lettre circulaire (LC); elle a créé un groupe de travail électronique (GTE) chargé d'examiner les observations formulées en réponse à la lettre circulaire et a invité le CCSCCH8 à examiner également les réponses à la lettre circulaire et à présenter ses propres observations au CCFL49.
20. Le Secrétariat du Codex a en outre mis en évidence les questions clés soulevées dans la lettre circulaire, ainsi qu'un résumé général des questions soulevées en réponse à la lettre circulaire.
21. Le Président a attiré l'attention du CCSCCH8 sur le document CRD03, qui contient un résumé des réflexions et recommandations fondées sur les observations figurant dans le document CX/SCH 25/08/02 Add.1, en particulier les suivantes :
- La fraude alimentaire, en particulier dans le cas des épices de grande valeur comme le safran et la vanille, était une préoccupation majeure. La fausse déclaration du pays d'origine était considérée comme un moyen pour induire les consommateurs en erreur et créer une concurrence déloyale.
  - Les épices et les herbes culinaires subissaient souvent plusieurs étapes de transformation (par exemple, séchage, broyage, conditionnement) dans des pays différents de ceux où elles étaient récoltées, ce qui entraînait une confusion quant au pays d'origine et un risque d'étiquetage erroné.
  - Le mélange d'épices de mauvaise qualité avec des épices de qualité supérieure dans un deuxième pays donnait souvent lieu à de fausses déclarations d'origine. Cette pratique pourrait nuire aux producteurs respectueux des normes et éroder la confiance des consommateurs.
  - La fraude et l'adultération des denrées alimentaires étaient des problèmes d'application de la loi, et pas seulement d'étiquetage. Il a été fait référence aux travaux en cours du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) sur la prévention de la fraude alimentaire et la mise à jour des directives sur la traçabilité/le traçage des produits.
22. Le président a proposé les recommandations suivantes pour examen par le CCSCCH8 :
- Demander au CCFL49 de clarifier la sous-section 4.5.2 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), en particulier la mention « modification de la nature de la denrée alimentaire », et de fournir une définition claire de ce qui constitue une modification de la nature d'une denrée alimentaire, ce qui aiderait à déterminer si une modification du pays d'origine est justifiée.

<sup>5</sup> CX/SCH 25/8/2 Add.1; CRD03 (Président); CRD7 (Australie, Canada, Union européenne, Kenya); CRD17 (États-Unis); CRD18 (Inde); CRD20 (Mexique); CRD21 (Mexique, Cuba, Chili, Guatemala, Uruguay); CRD25 (Sénégal) CRD26 (Nigéria); CRD28 (Secrétariat du Codex) CRD29 (Ouganda); CRD30 (Algérie); CRD31 (Union africaine); CRD32 (Burundi)

- Demander des conseils au Comité exécutif et à la Commission sur la manière dont les textes du CCFICS (par exemple, sur la fraude alimentaire et la traçabilité) pourraient être intégrés dans les normes pour les produits afin de soutenir le commerce équitable et l'application de la réglementation.
23. Il a été mentionné que les extraits et mélanges/pâtes d'épices ne relevaient pas du champ d'application des travaux du CCSCCH et que la transformation ultérieure (par exemple, le broyage, le conditionnement) ne modifiait pas le pays d'origine.
24. Le président a souligné que la discussion ne devait pas rouvrir le débat sur la question de savoir si le pays de récolte ou le pays d'origine devait être obligatoire. Les membres ont plutôt été invités à proposer des recommandations spécifiques à transmettre au CCFL.

### Discussion

25. Le CCSCCH8 a procédé à un échange de points de vue généraux sur les observations figurant dans le document CX/SCH 25/08/02 Add.1 et a pris note des propositions et recommandations suivantes concernant la manière de traiter les questions relatives au pays de récolte et au pays d'origine :
- Demander au CCFL de clarifier l'interprétation et l'application de la sous-section 4.5.2 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), en particulier en ce qui concerne ce qui constitue une « modification de la nature » d'un produit qui aurait une incidence sur l'étiquetage du pays d'origine.
  - La mention du pays d'origine est obligatoire tandis que celle du pays de récolte est facultative, mais il est nécessaire de clarifier la signification de la modification de la nature des denrées alimentaires et de fournir des conseils sur ce qui constitue une modification de la nature des denrées alimentaires. Il convient de noter que le CCSCCH pourrait contribuer à fournir une explication de ce que signifie la modification de la nature.
  - Pour la plupart des épices et des herbes culinaires examinées par le CCSCCH, le pays de récolte et le pays d'origine sont généralement identiques, à moins qu'une transformation substantielle n'ait lieu. L'étiquetage obligatoire du pays de récolte ne permet pas de lutter efficacement contre la fraude alimentaire, et ces questions devraient être traitées par des approches horizontales au sein du Codex, notamment en renvoyant la question au CCFICS. Toutefois, il a été souligné qu'il ne revenait pas au CCSCCH de déterminer si la fraude alimentaire et l'adultération relevaient ou non de questions d'étiquetage. L'étiquetage, associé à d'autres outils, pourrait contribuer à prévenir la fraude alimentaire.
  - Il n'existait aucune méthode d'analyse validée au sein du Codex ou de la communauté scientifique internationale pour vérifier le pays de récolte, et celui-ci n'était pas défini dans les accords commerciaux internationaux (par exemple, Organisation mondiale du commerce (OMC), Organisation mondiale des douanes (OMD)). De plus, aucun pays ne fait actuellement figurer le pays de récolte dans sa législation nationale.
  - Le pays de récolte était un élément facultatif de l'étiquetage des épices et des herbes culinaires, et le pays de récolte et le pays d'origine étaient en fait identiques, étant donné que la plupart des étapes de transformation (par exemple, le séchage, le broyage, le conditionnement) ne modifiaient pas la nature du produit.
  - Le Codex devrait envisager d'élaborer des orientations ou des définitions pour le « pays de récolte » soit au sein des comités de produits, soit dans le cadre de travaux futurs.
  - Le CCFL pourrait envisager les dispositions suivantes pour les sections relatives à l'étiquetage :  
« La déclaration du pays d'origine est obligatoire et celle du pays de récolte est facultative, mais la déclaration du pays de récolte pourrait être obligatoire si elle n'est pas identique à celle du pays d'origine. »

### Conclusion

26. Le CCSCCH8 est convenu de demander :
- (i) au CCFL49 de prendre en considération les points suivants :
    - (a) Clarifier la sous-section 4.5.2 de la norme CXS 1-1985, en particulier en ce qui concerne la « modification de la nature de la denrée alimentaire » et/ou d'envisager la possibilité de définir/affiner davantage cette sous-section et de définir précisément la « modification de la nature de la denrée alimentaire » qui justifie la modification du pays d'origine aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires; ou de fournir des orientations sur l'application de la sous-section 4.5.2.

- (b) Fournir des orientations supplémentaires en définissant le pays d'origine et le pays de récolte.
- (ii) Le Comité exécutif et la Commission doivent envisager de fournir des orientations supplémentaires sur la meilleure façon d'intégrer les textes du CCFICS dans les normes des comités de produits afin d'adopter une approche plus intégrée pour l'inclusion d'autres outils liés au commerce équitable qui peuvent rappeler aux utilisateurs des normes alimentaires la façon dont ils doivent traiter des questions telles que la fraude alimentaire, la traçabilité/le traçage des produits, entre autres.

### **INFORMATIONS SUR LES ACTIVITÉS DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES PERTINENTES POUR LES TRAVAUX DU CCSCH (Point 2.2 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

27. Le représentant de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) a rendu compte des activités pertinentes de l'ISO/TC 34/SC 7, le sous-comité technique chargé des « Épices, herbes culinaires et condiments ». L'importance de la coopération entre le CCSCH et l'ISO/TC 34/SC 7 et la référence aux méthodes d'essai et d'analyse de l'ISO dans les normes SCH ont été soulignées. Il a été noté que la Journée mondiale de la normalisation, célébrée chaque année le 14 octobre, coïncidait cette année avec la session du CCSCH8.

#### **Conclusion**

28. Le CCSCH8 a pris note des informations fournies par l'ISO sur ses activités liées aux épices, aux herbes culinaires et aux condiments et a exprimé sa gratitude pour ces précieuses informations.

### **PROJET DE NORME SUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS, EXIGENCES POUR LA VANILLE (Point 3.1 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

29. L'Inde, en tant que présidente du GTI et coprésidente du GTE, s'exprimant également au nom du président du GTE, les États-Unis d'Amérique, et des autres coprésidents, Madagascar et le Mexique, a présenté le point de l'ordre du jour concernant le rapport du GTI (CRD04).
30. Le président a rappelé au CCSCH8 que les discussions porteraient uniquement sur les questions en suspens entre crochets et que toute modification des dispositions déjà convenues devrait être scientifiquement justifiée.
31. Le CCSCH8 est convenu d'utiliser le projet de norme mis à jour, CRD04, comme base de discussion et a examiné le projet de norme section par section, en y intégrant des modifications d'ordre rédactionnel et des corrections axées sur les questions en suspens entre crochets.

#### **Discussion**

##### **Section 2.2 - Modes de présentation**

32. Le CCSCH8 a examiné les dispositions relatives aux différents modes de présentation et a pris les décisions suivantes :
- Il a approuvé les modes de présentation « gousses entières », « gousses fendues » et « gousses coupées », car ceux-ci avaient déjà été convenus.
  - Il a accepté l'inclusion du mode de présentation « pulpe et graines de vanille - caviar de vanille », en notant que les termes « pulpe et graines de vanille » et « caviar de vanille » étaient synonymes et interchangeables dans le commerce pour ce mode de présentation.
  - Il a confirmé la description du mode de présentation « moulu/en poudre – obtenu par le broyage de gousses de vanille (entières, coupées ou fendues) », en notant qu'il y avait eu un consensus lors du CCSCH7 pour inclure ce mode de présentation.
  - Il a supprimé les autres modes de présentation proposés entre crochets.
33. Certaines délégations ont exprimé des préoccupations concernant la mention du terme « caviar » en raison de son association avec les produits de la pêche.
34. Les États-Unis d'Amérique ont émis des réserves sur la section 2.2 Modes de présentation « pulpe et graines de vanille – caviar de vanille », notant que le changement de terme était injustifié et serait coûteux étant donné que le nom « caviar de vanille » était déjà établi dans le commerce international.

##### **Section 2.3 - Calibrage (facultatif)**

<sup>6</sup> CX/SCH 25/8/2 Add.2; CRD08 (Canada, Kenya); CRD20 (Mexique); CRD25 (Sénégal); CRD29 (Ouganda)

<sup>7</sup> CX/SCH 25/8/3; CX/SCH 25/8/3 Add.1 (Observations du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Égypte, de l'Union européenne, du Guatemala, de l'Inde, de l'Indonésie, de l'Irak, du Kenya, de Madagascar, de la Malaisie, du Mexique, du Maroc, du Pérou, du Sénégal, de la Thaïlande, de l'Ouganda, des Émirats arabes unis, des États-Unis d'Amérique (USA) et de Tea & Herbal Infusions Europe (THIE), Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI), IOSTA (Organisation internationale des associations du commerce des épices); CRDX04 (Rapport du GTI);

35. Le CCSC8 a supprimé la dernière phrase de cette disposition afin de l'aligner sur le modèle SCH, à savoir « En cas de calibrage, la désignation du calibre et la méthode utilisée doivent être indiquées sur l'emballage. »

### **Section 3.2 - Facteurs de qualité**

36. Le CCSC8 est convenu de :

- supprimer les crochets autour de la phrase « la vanille doit être sûre et propre à la consommation humaine »; et
- préciser que les exigences minimales de qualité pour la vanille, lorsqu'elle est commercialisée comme un produit non classifié, seraient celles applicables à la *Vanilla planifolia* de grade/classe III, telles que décrites à l'annexe I, et a donc modifié la section 3.2.2 sur la classification comme suit :

Si elle est commercialisée comme un produit non classifié, les dispositions relatives au grade/à la classe III de l'annexe I s'appliquent comme exigences minimales pour la *Vanilla planifolia*. »

### **Section 4 - Additifs alimentaires**

37. Le CCSC8 a examiné l'inclusion de dispositions relatives aux agents anti-agglomérants dans la vanille en poudre et a pris note des opinions suivantes exprimées par les membres :

- Les membres favorables à l'inclusion des agents anti-agglomérants ont expliqué que la vanille en poudre pouvait avoir une teneur élevée en humidité, ce qui pouvait nuire à sa fluidité. Il a en outre été précisé que la disposition relative aux additifs alimentaires était facultative dans la norme, ce qui permettait aux pays d'utiliser des agents anti-agglomérants s'ils le souhaitaient.
- Il a été noté que certains membres autorisaient l'utilisation d'agents anti-agglomérants dans la vanille en poudre.
- Les membres qui ne soutenaient pas l'inclusion d'agents anti-agglomérants ont fait valoir que les gousses de vanille séchées sous forme moulue/en poudre étaient un produit stable en termes de teneur en eau, qui ne nécessitait pas d'additifs pour le stockage. En outre, la vanille étant un produit coûteux, l'ajout d'agents anti-agglomérants pourrait diluer le produit et compromettre son intégrité.

38. Le président a proposé de supprimer les crochets de la section 4, soulignant que la disposition relative aux additifs alimentaires était facultative et que cet ajout visait à préserver la fluidité de la vanille en poudre, ce que le CCSC8 a approuvé.

### **Section 8 - Étiquetage**

#### **Section 8.1.3 - Nom commercial/nom scientifique**

39. Le CCSC8 a examiné si l'étiquetage du « nom commercial » et des « noms scientifiques » devait être facultatif ou obligatoire, notant que la vanille comprenait plusieurs espèces, ce qui poserait un défi en matière d'étiquetage.

40. Les opinions suivantes ont été exprimées quant à la question de savoir si les dispositions devaient être facultatives ou obligatoires:

#### Étiquetage obligatoire

- Les espèces de vanille étaient clairement identifiées dans les documents commerciaux, et l'étiquetage obligatoire des noms scientifiques améliorerait l'assurance qualité de la vanille, qui est une épice distinctive et de grande valeur. Par conséquent, l'obligation d'indiquer le nom commercial est essentielle pour plus de clarté.
- Les caractéristiques chimiques diffèrent entre les espèces de vanille, et l'étiquetage obligatoire du nom scientifique est donc essentiel pour l'inspection et la vérification.

#### Étiquetage facultatif

- L'identification scientifique est difficile, en particulier pour la vanille moulue ou en poudre. L'étiquetage obligatoire imposerait des contraintes juridiques et financières, car les infrastructures de vérification, y compris les méthodes scientifiques d'identification des espèces, ne sont pas disponibles partout. L'indication facultative ou volontaire des noms commerciaux et scientifiques serait donc l'approche préférable.

41. Le CCSC8 a accepté la proposition du président visant à rendre obligatoire l'étiquetage du nom commercial, c'est-à-dire « le nom commercial doit être déclaré », tandis que l'étiquetage du nom scientifique serait facultatif.

42. Le président a précisé que cette disposition ne créerait pas de précédent pour les autres épices et herbes culinaires, qu'elle s'appliquerait uniquement à la norme sur la vanille et qu'elle ne modifierait pas le modèle général SCH utilisé pour les autres épices et herbes culinaires. De plus, la disposition correspondante dans le modèle, qui est un document évolutif, était toujours entre crochets, ce qui indique qu'elle pourrait être réexaminée lors de sessions futures si nécessaire.
43. Les États-Unis d'Amérique ont exprimé leurs réserves quant à la déclaration obligatoire du nom commercial pour les raisons exposées au paragraphe 40, point 3, ci-dessus.

#### **Section 8.2.2 - Pays de récolte**

44. Le CCSCH8 a décidé d'opter pour la déclaration facultative du pays de récolte, en précisant que cette disposition serait réexaminée par le CCSCH à une étape ultérieure, si la déclaration obligatoire du pays de récolte venait à être acceptée.

#### **ANNEXE I, Tableau A1 - Caractéristiques chimiques de la vanille**

45. Le CCSCH8 a noté que le GTE avait proposé trois options possibles pour présenter les caractéristiques chimiques de la vanille: L'option 1, fondée sur les caractéristiques chimiques par mode de présentation; l'option 2, fondée sur les caractéristiques chimiques par espèce; et l'option 3, similaire à l'option 1 mais avec des différences dans les modes de présentation.
46. Le CCSCH8 a pris note des opinions exprimées par les membres sur ces options :
- Option 1: Cette approche est utilisée par l'industrie depuis de nombreuses années; elle rend la mise en œuvre de la norme simple et largement applicable; elle est conforme aux pratiques industrielles mondiales et permettrait d'éviter les perturbations commerciales et les charges supplémentaires en termes de ressources.
  - Option 2: Cette approche est bien adaptée à la réalité des pratiques commerciales de l'industrie, qui exigent la déclaration des noms scientifiques.
  - Option 3: Cette approche est une approche hybride ou simplifiée qui exclurait certaines espèces commerciales, ce qui pourrait conduire à des fraudes alimentaires.
47. Le président, notant le soutien en faveur de l'option 2 et le fait qu'un soutien similaire avait été exprimé lors du CCSCH7, a proposé d'utiliser l'option 2, basée sur les caractéristiques chimiques par espèce. Le CCSCH8 a accepté cette proposition et a donc supprimé les tableaux correspondant aux options 1 et 3.
48. Les États-Unis d'Amérique ont émis des réserves quant à la décision du CCSCH8 d'inclure le tableau présentant les caractéristiques chimiques par espèce dans la norme sur la vanille, car cela nécessiterait une évaluation des caractéristiques chimiques de la vanille par espèce, une pratique contraire à plus de 50 ans de pratique industrielle mondiale et dont la mise en œuvre serait coûteuse.
49. Le CCSCH8 a approuvé le tableau A1 - Caractéristiques chimiques par espèce et a précisé que :
- Les fourchettes de teneur en eau pour les modes de présentation « entier », « fendu » et « coupé » indiquaient respectivement les valeurs minimales et maximales, tandis que pour le mode de présentation « moulu/en poudre », une seule valeur indiquait la valeur maximale.
  - Les classes (classe Extra, classe I, classe II et classe III) ne s'appliquaient qu'à *Vanilla planifolia*, pour le mode de présentation « entier ».

#### **ANNEXE I, Tableau A2 - Caractéristiques physiques de la vanille**

50. Le CCSCH8 a examiné les dispositions du tableau A2 – Caractéristiques physiques, y a apporté les corrections suivantes et a approuvé les dispositions qui y figurent.

##### Tolérance de couleur

51. Notant qu'il n'existait pas de méthode normalisée pour la détermination de la couleur de la vanille et que la fixation d'une tolérance pourrait ne pas être appropriée, la colonne relative à la disposition sur la couleur a été supprimée.

##### Matières externes

52. Notant qu'il existait des valeurs non résolues pour les dispositions relatives aux matières externes pour les modes de présentation « moulu/en poudre » et « pulpe et graines de vanille - caviar de vanille », il a été convenu de ne conserver que « S.O » et de supprimer « 1 » pour ces deux modes de présentation.
53. Le CCSCH8 est également convenu d'insérer la note de bas de page suivante, tirée du glossaire des termes des SCH, dans la disposition relative aux matières externes :

« **Matières externes (végétales)** : Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final. »

#### **ANNEXE I, Tableau A3 - Méthodes d'analyse pour la vanille**

54. Le CCSC8 a examiné le tableau et a pris les décisions suivantes :
- (i) Suppression de la méthode relative à la tolérance de couleur, compte tenu de la discussion mentionnée au paragraphe 51.
  - (ii) Maintien de la norme ISO 5565-2 comme méthode recommandée pour la détermination de la teneur en vanilline et suppression de la méthode AOAC 990.25.

#### **Prochaines étapes**

55. Le CCSC8 a examiné la manière de faire avancer le projet de norme en vue de son adoption, tandis que le CCFL n'avait pas encore délibéré sur l'étiquetage du pays de récolte et qu'il n'était pas encore certain que l'étiquetage obligatoire du pays de récolte soit possible.
56. Le Secrétariat du Codex a présenté deux options procédurales à l'examen du CCSC8 :
- (i) Transmettre le projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 8, l'étiquetage du pays de récolte étant facultatif, et réexaminer cette disposition de la norme à une étape ultérieure si une option obligatoire devenait possible. Le Secrétariat a précisé que cette disposition pourrait être réexaminée à l'avenir, si le CCFL concluait que l'étiquetage obligatoire du pays de récolte était admissible. Cette approche permettrait au CCSC8, lors de la présente session, de transmettre la norme pour adoption, avec la possibilité de réexaminer ultérieurement cette disposition spécifique sans rouvrir l'ensemble de la norme.
  - (ii) Maintenir le projet de norme à l'étape 7 et réexaminer la disposition relative au pays de récolte lors du CCSC9, lorsque les résultats des délibérations du CCFL seront disponibles. Cela retarderait l'adoption des normes, mais permettrait au CCSC9 de prendre une décision plus éclairée concernant l'étiquetage du pays de récolte.
57. Le Secrétariat du Codex a souligné que ces deux options étaient les plus appropriées sur le plan procédural et les plus conformes aux pratiques du Codex, et a déconseillé d'insérer un texte provisoire tel que « à développer », notant que cela était déconseillé par la Commission.
58. En réponse à une question d'un membre sur la signification du terme « réexaminer », le Secrétariat du Codex a précisé que le réexamen de la disposition spécifique en question ne signifierait pas la réouverture de l'ensemble de la norme.
59. Le Secrétariat du Codex a confirmé que les additifs alimentaires, les dispositions en matière d'étiquetage et les méthodes d'analyse seraient transmis respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation, conformément aux procédures standard.
60. Le CCSC8 a accepté la première option consistant à transmettre le projet de norme pour adoption à cette étape et à réexaminer la disposition relative au pays de récolte à une étape ultérieure si le CCFL concluait que l'étiquetage obligatoire du pays de récolte serait admissible.

#### **Conclusion**

61. Le CCSC8 est convenu de :
- (i) transmettre le projet de norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés, exigences pour la vanille (annexe III) à la Commission pour adoption à l'étape 8, en notant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des denrées alimentaires devront être approuvées respectivement par le CCFA et le CCFL avant son adoption par la Commission.
  - (ii) transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux méthodes d'analyse au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation.

**PROJET DE NORME SUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS, EXIGENCES POUR LA GRANDE CARDAMOME (Point 3.2 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

62. Le Bhoutan, en tant que président du GTE, s'exprimant également au nom des coprésidents, l'Inde et le Népal, a présenté le point de l'ordre du jour, notant que le projet de norme mis à jour avait été présenté dans le document CRD16, intégrant les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2024/52-SCH à la suite de consultations avec les coprésidents. Il a été souligné que deux questions restaient non résolues et figuraient entre crochets, à savoir la méthode d'analyse pour les capsules vides et malformées et les caractéristiques chimiques pour les formes en poudre.
63. Le CCSC8 est convenu d'utiliser le document CRD16 comme base de discussion et a examiné le projet de norme section par section, apporté des modifications et des corrections d'ordre rédactionnel et pris les décisions indiquées dans les paragraphes ci-dessous.

**Discussion**

64. Le CCSC8 a aligné le texte sur le modèle SCH et a approuvé tous les projets de dispositions avec les décisions et modifications suivantes :

**Section 2.2 - Modes de présentation**

65. Le CCSC8 a examiné une proposition visant à harmoniser les modes de présentation avec ceux figurant dans la *Norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés - Petite cardamome* (CXS 357-2024) en incluant une tolérance pour les capsules partiellement ouvertes. Il a été précisé que la cohérence entre les modes de présentation dans la norme CXS 357-2024 et le projet de norme avait été assurée dans une certaine mesure, et que les capsules ouvertes, dans le cas de la grande cardamome, étaient considérées comme un défaut et qu'une tolérance de 5 % était autorisée dans le commerce.
66. Il a été convenu de supprimer le mode de présentation pour les « capsules ouvertes » et d'inclure une tolérance pour les capsules partiellement ouvertes dans le tableau A2, caractéristiques physiques.

**Section 2.3 - Calibrage**

67. Le CCSC8 a supprimé la phrase faisant référence à l'étiquetage des méthodes de calibrage suite à la clarification apportée par le Secrétariat du Codex selon laquelle toutes les dispositions relatives à l'étiquetage doivent être traitées dans la section consacrée à l'étiquetage et être approuvées par le CCFL.

**Section 3.2 – Facteurs de qualité**

68. Le CCSC8 a réintroduit la section 3.2 Facteurs de qualité, stipulant que « La grande cardamome séchée ou déshydratée doit être sûre et propre à la consommation humaine. » Il a été noté que l'exigence selon laquelle le produit doit être exempt d'insectes vivants était déjà reflétée dans l'annexe I - Tableau A2 et qu'il n'était pas nécessaire de l'inclure dans cette disposition.

**Section 8 - Étiquetage**

69. Les dispositions relatives à l'étiquetage ont été alignées sur le modèle et des corrections d'ordre rédactionnel ont été apportées à la section 8.1 – Nom des produits, afin de garantir la clarté du texte.

**Tableau A1 - Caractéristiques chimiques de la grande cardamome séchée ou déshydratée**

70. Le CCSC8 a examiné le tableau A1 et a pris les décisions suivantes :
- Révision de la colonne « forme/mode de présentation » afin de l'harmoniser avec la terminologie utilisée à la section 2.2 (Modes de présentation) et suppression de la note faisant référence aux « capsules/gousses ouvertes ».
  - Réduction des valeurs de teneur en eau de 12 à 11 % p/p (max.) pour la forme/le mode de présentation « graines en poudre » et la forme/le mode de présentation « capsules/gousses en poudre ».
71. Sur la base des discussions, le CCSC8 est convenu de :
- réviser les valeurs de teneur en eau comme indiqué au point 70 b) et supprimer les crochets pour les autres paramètres.

---

<sup>8</sup> CX/SCH 25/8/4; CX/SCH 25/8/4 Add.1 (Observations du Canada, du Chili, de l'Égypte, de l'Union européenne, du Guatemala, de l'Inde, de l'Iran, de l'Irak, du Kenya, du Mexique, du Pérou, du Sénégal, de la Thaïlande, de l'Ouganda, des Émirats arabes unis, des États-Unis d'Amérique (USA) et de l'Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA); CRD10 (Union européenne, Ghana, Philippines, Thaïlande); CRD16 (Bhoutan); CRD18 (Inde); CRD20 (Mexique); CRD22 (Égypte); CRD25 (Sénégal); CRD26 (Nigéria); CRD30 (Algérie); CRD32 (Burundi)

- b) aligner la séquence des en-têtes de colonnes des tableaux A1 et A2 sur ceux utilisés dans le modèle SCH ainsi que dans d'autres normes CCSCCH.

### **Tableau A2 - Caractéristiques physiques de la grande cardamome séchée ou déshydratée**

72. Le CCSCCH8 a examiné les dispositions du tableau A2 et a approuvé les clarifications et décisions suivantes concernant les dispositions respectives :

- La colonne « forme/mode de présentation » a été alignée sur la section 2.2 (Modes de présentation) en termes de terminologie, ainsi que sur le modèle SCH, et la ligne « capsules/gousses ouvertes » a donc été supprimée, car elle n'était pas prévue à la section 2.2.
- Capsules vides, malformées et fendues par nombre/100 capsules (max) – la valeur de 5 % a été approuvée.
- Capsules immatures et ratatinées, % p/p (max) – la valeur de 7 %, basée sur les valeurs des normes ISO, a été approuvée.
- Souillures/infestations d'insectes % p/p (max) – il a été réaffirmé que les définitions suivantes, telles qu'elles figurent dans le document d'information « Glossaire des termes des normes SCH », étaient applicables :
  - « Dommages causés par les insectes : traces d'alimentation par des insectes, excréments ou fragments d'insectes qui nuisent à l'apparence, à la qualité globale et/ou à la sécurité du produit. »
  - « Souillures d'insectes : épices ou herbes culinaires partiellement mangées par des insectes ou contaminées par des excréments, des déjections et/ou des toiles d'insectes. »
- Souillures/infestations d'insectes – suppression du terme « infestations » du tableau A2 et maintien du terme « souillures d'insectes » afin d'aligner la disposition sur la méthode d'analyse applicable dans la norme ISO 927.
- Corps étrangers % p/p (max) – la valeur de 0,5 % a été approuvée à la place de « Non disponible (S.O) », en précisant qu'elle était basée sur les données nationales d'un membre.
- Notes de bas de page - révision de la note de bas de page associée au paramètre « insectes vivants » pour indiquer « Insectes vivants présents dans l'envoi ».

### **Tableau 2- Méthodes d'analyse**

73. Le CCSCCH8 a révisé la disposition suivante du tableau 2 :

- a) Le principe des « Huiles volatiles (sur base sèche) » a été modifié pour indiquer « Calcul à partir de l'humidité et des huiles volatiles, distillation et distillation », car les méthodes ISO 939 et ISO 6571 utilisent la distillation comme principe.
- b) La méthode pour les capsules vides, malformées et fendues, ISO 10622, a été préférée à la méthode identique IS 13446, qui a donc été supprimée du tableau.
- c) Suppression de la ligne « fragments d'insectes » du tableau, étant donné que ce paramètre n'était pas requis dans les caractéristiques physiques.
- d) Modification de la disposition relative à la moisissure visible/aux matières moisies.

### **Conclusion**

74. Le CCSCCH8 est convenu de :

- (i) transmettre le projet de norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés, exigences pour la grande cardamome à la Commission pour adoption à l'étape 5/8, en notant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des denrées alimentaires devront être approuvées respectivement par le CCFA et le CCFL avant son adoption par la Commission (annexe IV).
- (ii) transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux méthodes d'analyse respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation.

**PROJET DE NORME SUR LES ÉPICES SOUS FORME D'ÉCORCES SÉCHÉES, EXIGENCES POUR LA CANNELLE (Point 4.1 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

75. Le Brésil, en tant que président du GTE, s'exprimant également au nom des coprésidents, l'Indonésie, la République islamique d'Iran et le Mexique, a présenté le point de l'ordre du jour en soulignant qu'il restait des questions en suspens concernant la définition du produit, plusieurs caractéristiques chimiques et physiques et les méthodes d'analyse.
76. Le CCSC8 est convenu d'utiliser le document CRD05 comme base de discussion et a examiné le projet de norme section par section, en l'alignant sur le modèle SCH mis à jour et en y incorporant des modifications et des corrections.

**Discussion****Section 2.1 - Définition du produit**

77. Il n'y a pas eu de consensus quant au nom commun, à savoir s'il devait s'agir de « cannelle » ou à la fois de « cannelle » et de « cannelle casse ». Le nom « cannelle de Ceylan » a été supprimé en tant que nom commun et déplacé vers les noms commerciaux sous le nom de « cannelle de Ceylan/Sri Lanka ».
78. Le CCSC8 a examiné la proposition visant à séparer la cannelle et la casse en deux produits distincts en raison des différences entre leurs codes commerciaux et des préoccupations en matière de sécurité (par exemple, la teneur en coumarine). Concernant cette proposition, le président a précisé que les préoccupations en matière de sécurité devaient être renvoyées aux comités compétents (par exemple, le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) ou le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)).
79. Le CCSC8 est convenu de conserver « cannelle » et « cannelle casse » comme noms communs et de répertorier les noms commerciaux dans une colonne à part. Ces entrées ont été conservées entre crochets en attendant une discussion plus approfondie.

**Section 2.2 - Modes de présentation**

80. Le mot « entière » placé avant « bâtonnets/tuyaux » a été laissé entre crochets, car la cannelle est généralement commercialisée sous forme de bâtonnets ou de tuyaux, tandis que dans certains pays, le mode de présentation « morceaux entiers » comprend des morceaux pouvant atteindre 2 mètres de long.

**Section 3.2.3 - Classification (facultatif)**

81. Il a été suggéré d'exclure la teneur en coumarine des exigences minimales lorsque la cannelle est commercialisée en tant que produit non classifié dans une classe/grade, en précisant que la coumarine avait une limite maximale. L'expression « à l'exclusion de la coumarine » a été ajoutée entre crochets.

**Section 4 - Additifs alimentaires**

82. Le CCSC8 a pris note des avis divergents sur la question de savoir si les agents anti-agglomérants devaient être autorisés dans les produits moulus/en poudre, et a placé la disposition entre crochets pour un examen plus approfondi.

**Section 8.1 - Étiquetage, Nom du produit**

83. Il n'y a pas eu de consensus sur le caractère obligatoire ou facultatif de l'indication du nom commercial et du nom scientifique, et la disposition a été placée entre crochets.

**Annexe I**

84. Le CCSC8 a noté qu'il restait un certain nombre de questions en suspens dans les tableaux relatifs aux caractéristiques chimiques et physiques, ainsi que dans le tableau relatif aux méthodes d'analyse, et a placé ces tableaux entre crochets.

**Questions générales**

---

<sup>9</sup> CX/SCH 25/8/5; CX/SCH 25/8/5 Add.1 (Observations du Canada, du Chili, de la Colombie, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, de l'Irak, du Kenya, de la Malaisie, du Mexique, du Pérou, du Sénégal, du Sri Lanka, de la Thaïlande, des Émirats arabes unis, des États-Unis d'Amérique (USA), de la Zambie et de l'Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA)); SCH8/CRD05 (rapport du GTI); SCH8/CRD11 (El Salvador, Union européenne, Ghana, Philippines, Thaïlande); SCH8/CRD18 (Inde); SCH8/CRD20 (Mexique); SCH8/CRD22 (Égypte); SCH8/CRD25 (Sénégal); SCH8/CRD26 (Nigéria); SCH8/CRD26 (Indonésie); SCH8/CRD29 (Ouganda); SCH8/CRD30 (Algérie); SCH8/CRD32 (Burundi)

85. Compte tenu des nombreuses questions en suspens, il est apparu clairement que le projet de norme n'était pas encore prêt à passer à l'étape suivante du processus et qu'il devait être retravaillé avant de pouvoir être examiné en vue d'une éventuelle adoption.
86. Le Brésil a noté que les travaux se poursuivraient conformément aux décisions du CCSC8, en tenant compte du document de projet approuvé par la Commission, à sa 47<sup>e</sup> session visant à élaborer une norme de groupe pour le groupe des écorces séchées - cannelle, comprenant quatre espèces (*C. zeylanicum*, *C. cassia*, *C. burmannii*, et *C. loureiroi*) dans cette norme unique.

### Conclusion

87. Le CCSC8 est convenu de :
- (i) renvoyer le projet de norme sur les épices sous forme d'écorces séchées, exigences pour la cannelle, à l'étape 2/3 pour qu'il soit retravaillé en tenant compte des discussions lors du CCSC8.
  - (ii) créer un GTE, présidé par le Brésil et coprésidé par l'Inde, l'Indonésie, la République islamique d'Iran et le Sri Lanka, travaillant en anglais, pour élaborer un projet de norme révisé, en tenant compte des discussions de la présente session, et soumettre le rapport du GTE au moins trois mois avant le CCSC9.

### PROJET DE NORME SUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE GRAINES SÉCHÉES, EXIGENCES POUR LA CORIANDRE (Point 5.1 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>

88. L'Inde, en tant que présidente du GTE, s'exprimant également au nom de la coprésidente, la République islamique d'Iran, a présenté le point de l'ordre du jour en soulignant que le GTE avait mené deux séries de consultations et était parvenu à un large consensus, même si quelques questions restaient en suspens et figuraient entre crochets. L'une des principales préoccupations soulevées concernait l'incohérence entre les caractéristiques physiques et chimiques en matière de classification.
89. Le CCSC8 est convenu d'utiliser le CRD24 comme base de discussion et a examiné le projet de norme section par section, en y apportant des modifications et des corrections d'ordre rédactionnel, et a pris les décisions indiquées dans les paragraphes ci-dessous.

### Discussion

#### Section 1 - Champ d'application

90. Le CCSC8 a approuvé le champ d'application avec les modifications suivantes :
- Modification du terme « consommation directe » afin de préciser que la coriandre était destinée à la « consommation humaine directe ».
  - Simplification de la dernière phrase afin d'exclure les produits destinés à la transformation industrielle, conformément à l'approche adoptée dans le projet de norme sur la grande cardamome.
  - Ajout d'une note de bas de page pour le terme « graines », à savoir « Botaniquement connues sous le nom de fruits séchés ».

#### Section 2.1 - Définition du produit

91. Le CCSC8 a examiné s'il fallait désigner la coriandre comme une « graine » ou un « fruit » et est convenu que le terme « graine » serait utilisé entre guillemets, avec une note de bas de page précisant que la coriandre était botaniquement un fruit.
92. Le nom de la famille, Apiaceae, a également été inclus dans la définition.
93. Le CCSC8 est convenu de déplacer la description de la couleur « marron jaunâtre à marron clair » de la section 2.1 à la section 3.2.1.

#### Section 2.2 - Modes de présentation

94. Le CCSC8 a approuvé les définitions des deux modes de présentation suivants :
- Fendu : graines cassées en deux moitiés à peu près égales.

---

<sup>10</sup> CX/SCH 25/8/6; CX/SCH 25/8/6 Add.1 (Observations du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Irak, du Kenya, du Mexique, du Pérou, de la Thaïlande, des Émirats arabes unis, des États-Unis d'Amérique (USA) et de l'Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA)); SCH8/CRD12 (Union européenne, Ghana, Philippines, Thaïlande); SCH8/CRD18 (Inde); SCH8/CRD20 (Mexique); SCH8/CRD22 (Égypte); SCH8/CRD24 (Inde); SCH8/CRD25 (Sénégal); SCH8/CRD26 (Nigéria); SCH8/CRD29 (Ouganda); SCH8/CRD30 (Algérie); SCH8/CRD31 (Union africaine); SCH8/CRD32 (Burundi)

- Fissuré/cassé : graines cassées en trois morceaux ou plus de tailles variables.

95. Les dispositions relatives aux autres modes de présentation ont également été alignées sur le modèle SCH afin d'assurer la clarté.

### **Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité**

96. Dans la section 3.2 - Facteurs de qualité, la référence aux « insectes vivants » a été supprimée, car ce paramètre figurait dans le tableau A2, ce qui permettait d'aligner le texte sur le modèle SCH.

#### **Section 3.2.1 - Odeur, saveur et couleur**

97. La section a été modifiée afin d'inclure la description de la couleur « marron jaunâtre à marron clair », qui a été déplacée de la section 2.1 - Définition du produit.

#### **Section 3.2.2 - Classification**

98. La section sur la classification a été supprimée, étant donné que les tableaux des caractéristiques chimiques et physiques figurant dans l'annexe ne comprenaient pas de grades ou de classes.

### **Section 7 - Contaminants**

99. Ajout d'une référence au *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale* (CXC 74-2014).

#### **Section 8.1 - Étiquetage, Nom du produit**

100. Des modifications rédactionnelles mineures ont été apportées à cette disposition afin de l'aligner sur le modèle SCH et les termes « variété et cultivar » ont été supprimés de la section 8.1.3.

#### **Tableau A1 - Caractéristiques chimiques**

101. Le CCSCH8 a examiné le tableau des caractéristiques chimiques et a pris les décisions suivantes :

- Supprimer les mentions « Groupe A et B » pour le mode de présentation « entier/fendu ».
- Fixer la teneur minimale en huiles volatiles à 0,09 ml/100 g et 0,1 ml/100 g pour les modes de présentation « fissuré/cassé/moulu/en poudre » et « entier/fendu », respectivement.
- Accepter les valeurs pour l'humidité (9 %), les cendres totales (7 %) et les cendres insolubles dans l'acide (1,5 %) pour tous les modes de présentation.
- Aligner les dispositions sur le modèle SCH.

#### **Tableau A2 - Caractéristiques physiques**

102. Le CCSCH8 est convenu de ce qui suit :

- Supprimer les grades associés au mode de présentation « entier ».
- Séparer le mode de présentation « fendu » du mode de présentation « fissuré/cassé », le mode de présentation « fissuré/cassé » étant regroupé avec le mode de présentation « moulu/en poudre »
- Les valeurs pour les différents paramètres pour les grades spécifiés.
- Fournir les définitions des fruits endommagés/décolorés conformément aux références ISO.
- Modifier et aligner les dispositions sur le modèle et les méthodes d'analyse pertinentes, le cas échéant.

#### **Tableau A3 - Méthodes d'analyse**

103. Des corrections ont été apportées aux paramètres suivants afin de clarifier la norme ainsi que le principe d'analyse :

- Huiles volatiles : modification du principe de la méthode, qui passe de « distillation et gravimétrie » à « distillation et distillation ».
- Cendres totales et cendres insolubles dans l'acide : le calcul à partir de l'humidité et des cendres à 550 °C a été inclus dans le principe de la méthode.
- Matériau moisi / Moisissure visible : la norme ISO 927 a été identifiée comme la méthode d'analyse préférée.
- Souillures d'insectes : la norme ISO 927 a été identifiée comme la méthode applicable.

**Conclusion**

104. Le CCSCH8 est convenu de :

- (i) transmettre le projet de norme sur les épices dérivées de graines séchées - exigences pour la coriandre à la Commission pour adoption à l'étape 5/8, en notant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des denrées alimentaires devront être approuvées respectivement par le CCFA et le CCFL avant son adoption par la Commission (annexe V);
- (ii) transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux méthodes d'analyse respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation.

**PROJET DE NORME SUR LES HERBES - EXIGENCES POUR LA MARJOLAINE DOUCE (Point 6.1 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

105. Le secrétariat hôte du CCSCH (Inde), au nom de l'Égypte, présidente du GTE, qui n'a pas pu assister à la session, a présenté le point et donné un bref aperçu du travail accompli, en précisant que le GTE avait mené deux séries de consultations et que, sur la base des observations reçues en réponse à la lettre circulaire 2024/55-SCH, un projet de norme mis à jour, tel qu'il figure dans le document CRD23, avait été élaboré.

106. Le CCSCH8 est convenu d'utiliser le document CRD23 comme base de discussion et a examiné le projet de norme section par section, en y apportant des modifications et des corrections d'ordre rédactionnel.

**Discussion**

107. Le CCSCH8 a aligné le texte sur le modèle SCH et a apporté les corrections et modifications suivantes :

**Section 1 - Champ d'application**

108. Le CCSCH8 est convenu d'harmoniser le texte avec le modèle SCH en insérant le nom commun « marjolaine douce » et « ou en tant qu'ingrédient dans » au lieu de « commercial ».

**Section 2.1 - Définition du produit**

109. Le titre du tableau 1 a été harmonisé avec le modèle SCH pour lire « La marjolaine douce couverte par la présente norme ».

**Section 2.2 - Modes de présentation**

110. Le CCSCH8 est convenu de :

- revoir la définition du mode de présentation « moulu/en poudre », en notant qu'il n'existait pas de définition claire du terme « petite portion »;
- revoir la définition du mode de présentation « écrasé/frotté/floconné » en ajoutant « sans les racines ».

**Section 3.2**

111. Le CCSCH8 est convenu de supprimer les mots « pratiquement exempt de matières externes et de corps étrangers » de la disposition, en notant que le tableau A2 comprenait des exigences pour ces paramètres.

**Section 3.2.1 - Odeur, saveur et couleur**

112. Le CCSCH8 a supprimé la référence à l'annexe I.

**Section 5 - Contaminants**

113. Le CCSCH8 a supprimé les mots « doivent être » dans la deuxième ligne de la disposition, avant le mot « produits ».

**Section 8 - Étiquetage**

114. Le CCSCH8 a aligné les dispositions relatives à l'étiquetage sur le modèle et a apporté des corrections rédactionnelles à la section 8.1 - Nom des produits, afin de garantir la clarté du texte.

**Tableau 2 - Méthodes d'analyse**

115. Le CCSCH8 a examiné les méthodes générales pour les huiles volatiles, les cendres totales et les cendres insolubles dans l'acide.

---

<sup>11</sup> CX/SCH 25/8/7; CX/SCH 25/8/7 Add.1 (observations du Brésil, du Canada, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Irak, du Kenya, du Mexique, du Pérou, du Sénégal, de la Thaïlande, des Émirats arabes unis et des États-Unis d'Amérique (USA)); CRD13 (Union européenne, Ghana, Thaïlande); CRD18 (Inde); CRD20 (Mexique); CRD23 (Égypte); CRD25 (Sénégal); CRD29 (Ouganda); CRD30 (Algérie); CRD32 (Burundi).

116. Le CCSC8 a inséré le nouveau paramètre « tolérance pour la poudre (% p/p) » dans le tableau 2 entre crochets et a laissé le champ de la méthode d'analyse vide pour le moment. (Voir les paragraphes 119 et 120)

#### **Tableau A1 - Caractéristiques chimiques de la marjolaine douce séchée**

117. Le CCSC8 a pris note des différentes valeurs alternatives pour la teneur en humidité, les cendres totales, les cendres insolubles dans l'acide et les huiles volatiles, qui avaient été placées entre crochets. Les membres se sont déclarés disposés à soumettre des données à l'appui pour justifier les valeurs proposées, qui seraient examinées de manière plus approfondie.
118. Une note de bas de page relative aux huiles volatiles faisant référence aux produits traités thermiquement ou déshydratés a également été placée entre crochets, car il a été estimé que cela ne relevait pas du champ d'application du projet de norme, qui s'applique uniquement aux produits séchés. Il a été convenu de réexaminer cette note de bas de page à une étape ultérieure en vue d'une éventuelle révision ou suppression.

#### **Tableau A2 - Caractéristiques physiques de la marjolaine douce séchée**

119. Le CCSC8 a examiné l'inclusion d'un nouveau paramètre, la tolérance pour la poudre (% p/p), car la poudre est naturellement présente dans les herbes culinaires séchées en raison de la compression et du frottement au cours de la transformation et de la manipulation, en particulier pour les modes de présentation entiers, écrasés, frottés et floconnés.
120. Le CCSC8 a accepté d'inclure ce paramètre et a placé les valeurs provisoires autorisées entre crochets, en utilisant les valeurs du même paramètre dans la *Norme pour l'origan séché* (CXS 342-2021) : 5 % pour le mode de présentation entier et 10 % pour les modes de présentation écrasé, frotté et floconné.
121. Il a été suggéré d'envisager, lors de futures révisions, l'ajout d'une note de bas de page similaire à celle figurant dans la norme CXS 342-2021, indiquant que la taille des particules serait évaluée sur demande, accompagnée de pièces justificatives.

#### **Conclusion**

122. Le CCSC8 est convenu de :
- (i) transmettre le projet de norme sur les herbes - exigences pour la marjolaine douce à la Commission pour adoption à l'étape 5; et soumettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des denrées alimentaires respectivement au CCFA et au CCFL pour approbation (annexe VI).
  - (ii) créer un GTE, présidé par l'Égypte et coprésidé par l'Inde, travaillant en anglais pour examiner les questions en suspens entre crochets et les observations reçues à l'étape 5/6.
  - (iii) noter que le rapport du GTE devrait être soumis au moins trois mois avant le CCSC9.

#### **DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA DISPONIBILITÉ DES DONNÉES COMMERCIALES POUR LES ÉPICES ET HERBES CULINAIRES (Point 7.1 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

123. En raison du manque de temps disponible lors du CCSC8 pour traiter ce point de l'ordre du jour, cette question a été reportée au CCSC9 pour examen.

#### **EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX (point 7.2 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

##### Propositions de nouveaux travaux

124. Le CCSC8 a noté qu'aucune proposition de nouveaux travaux n'avait été soumise en réponse à la lettre circulaire CL 2024/40-SCH sollicitant des propositions de nouveaux travaux.

#### **Conclusion**

125. Le CCSC8 a demandé au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux pour examen par le CCSC9.

##### Finalisation des plans d'échantillonnage pour les normes SCH

126. Le président a rappelé au CCSC8 la nécessité d'examiner la manière de mener à bien les travaux d'élaboration des plans d'échantillonnage pour le cumin et le thym, notant que le CCMAS avait achevé l'élaboration du livre électronique contenant les applications des plans d'échantillonnage. Il a été proposé de créer un GTE pour entreprendre cette tâche.

#### **Conclusion**

<sup>12</sup> CX/SCH 25/8/8; CRD14 (Union européenne, Kenya); CRD29 (Ouganda);

<sup>13</sup> CX/SCH 25/8/9

127. Le CCSCH8 est convenu de :

- (i) poursuivre les travaux d'élaboration des plans d'échantillonnage pour les SCH,
- (ii) créer un GTE dirigé par l'Inde, travaillant uniquement en anglais, avec les termes de référence suivants:
  - (a) poursuivre les travaux d'élaboration des plans d'échantillonnage figurant dans le document CRD02, en tenant compte du livre électronique contenant les applications des plans d'échantillonnage élaborés par le CCMAS44, pour examen par le CCSCH9;
  - (b) formuler des recommandations sur l'applicabilité de ces plans d'échantillonnage à d'autres épices et herbes culinaires; et
  - (c) soumettre un rapport sur les travaux du GTE au moins trois mois avant le CCSCH9.

#### Élaboration de normes de groupe

128. Le président a rappelé que le CCSCH3 (2017) était convenu d'adopter la classification par groupes basée sur les parties de plantes, car cela permettait de subdiviser les travaux en unités gérables.
129. Il a également été rappelé que le Comité exécutif, à sa 73<sup>e</sup> session (2017) avait recommandé au CCSCH d'envisager l'adoption d'une approche progressive pour l'élaboration des normes de groupe, par exemple en accordant la priorité aux travaux sur les normes relatives aux produits individuels appartenant au même groupe avant d'élaborer une norme de groupe.
130. Compte tenu de la recommandation du Comité exécutif, de la stratégie de regroupement du CCSCH et du modèle mis à jour, le Président a proposé que le CCSCH entreprenne un projet pilote axé sur le regroupement des normes sous une catégorie de groupe afin d'acquérir de l'expérience. Ce projet pilote pourrait être mené par un ou plusieurs membres qui pourraient préparer un document de travail à soumettre à l'examen du CCSCH9.
131. L'Inde a proposé de mener le projet pilote proposé.

#### **Conclusion**

132. Le CCSCH8 a noté que :
- (i) L'Inde a exprimé sa volonté d'entreprendre un projet pilote sur le regroupement des normes SCH individuelles existantes appartenant à un groupe dans le modèle de groupe SCH par le biais d'une analyse comparative.
  - (ii) Un document de travail contenant des recommandations serait présenté au CCSCH9.

#### **MISE À JOUR DU MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (SCH) (Point 7.3 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

133. Le président a rappelé que, faute de temps, le CCSCH7 avait reporté l'examen du modèle de normes SCH au CCSCH8, encouragé les membres et les observateurs à participer activement à toutes les discussions sur le modèle et les avait exhortés à faire part de leurs observations en temps utile.
134. Les États-Unis d'Amérique, qui dirigent ces travaux, ont présenté les travaux réalisés depuis le CCSCH7 qui ont abouti à un modèle mis à jour, qui faciliterait l'élaboration à la fois de normes de groupe et de normes individuelles, pour examen par le CCSCH8. Il a été souligné que le modèle était un document évolutif qui serait mis à jour selon les besoins, et il a été proposé de le publier en tant que document d'information sur le site web du Codex afin d'informer les GTE du CCSCH. Il a été recommandé que le CCSCH8 approuve le modèle mis à jour et examine l'alignement éventuel des normes existantes sur le modèle et la nécessité potentielle d'intégrer les normes individuelles dans les normes de groupe.
135. Le Président a exprimé sa gratitude aux États-Unis d'Amérique pour avoir dirigé ces travaux depuis leur début, notant que les normes SCH représentaient un groupe diversifié de produits et que c'était dans ce contexte que le CCSCH avait accepté d'utiliser un modèle évolutif et flexible pour les futures normes, adaptable à la fois aux épices/herbes culinaires individuelles et de groupe

#### **Discussion**

136. Le CCSCH8 a examiné le modèle section par section, reconnaissant la nécessité d'un alignement afin d'assurer une utilisation cohérente de la terminologie, et a formulé les observations et modifications suivantes.

---

<sup>14</sup> CX/SCH 25/8/10; SCH08/15 (Union européenne, Kenya et Thaïlande); CRD20 (Mexique); CRD21 (Mexique, avec le soutien de Cuba, du Chili, du Guatemala et de l'Uruguay); CRD25 (Sénégal); CRD29 (Ouganda); CRD32 (Burundi)

### Introduction

137. Des modifications mineures ont été apportées afin d'assurer la cohérence linguistique.

#### **Section 1 - Champ d'application**

138. Le CCSCH8 a confirmé que le champ d'application s'appliquait à la fois aux normes individuelles et aux normes de groupe, en fonction de la nature du ou des produits SCH considérés.
139. En réponse à une question concernant la clarté de la phrase « à l'exclusion des produits destinés à la transformation industrielle », le président a expliqué que cette exclusion avait déjà été discutée et approuvée par le CCSCH, et que le terme « transformation industrielle » avait été défini dans le glossaire des termes utilisés dans les normes SCH. Cette phrase a donc été conservée.

#### **Section 2.1 - Définition du produit**

140. Les incohérences rédactionnelles concernant la terminologie, telles que « épices ou herbes culinaires » par opposition à « épices et herbes culinaires », ont été modifiées pour ne faire référence qu'aux « épices ou herbes culinaires ». Il a également été précisé que le nom commun devait être le nom générique pour la norme SCH.

#### **Section 2.2 - Modes de présentation**

141. Des précisions ont été demandées concernant l'inclusion des « autres modes de présentation » et leurs implications pour les caractéristiques physiques et chimiques. Il a été expliqué que les modes de présentation pouvaient inclure des formes mixtes telles que les formes entières et cassées, et que le modèle prévoyait une certaine souplesse. D'autres modes de présentation, tels que les formes « fendues », ont été proposés et acceptés.

#### **Section 2.3 - Calibrage**

142. Une question a été soulevée au sujet de la phrase « En cas de calibrage, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage ». Il a été précisé que la disposition relative au calibrage était facultative et qu'il fallait éviter d'imposer des exigences excessives en matière d'étiquetage. Cette phrase a donc été supprimée.

#### **Section 3.2 - Facteurs essentiels de composition et de qualité**

143. Il a été convenu que la phrase « doit être sûr et propre à la consommation humaine » devrait être incluse dans toutes les normes, qu'il existe ou non des limites de caractéristiques physiques dans l'annexe I, tableau 2.

##### **Section 3.2.1 - Odeur, saveur et couleur**

144. Il a été précisé que toute caractéristique individuelle de couleur devrait être décrite dans cette section, le cas échéant, et non dans la définition du produit (section 2.1).

##### **Section 3.2.2 - Classification**

145. Des préoccupations ont été exprimées concernant les incohérences dans la classification entre les normes existantes, en particulier le fait que certaines normes prévoient des grades tandis que d'autres n'en prévoient aucun. Reconnaisant cela, le président a souligné que le modèle mis à jour contribuerait à normaliser les futures normes SCH et à minimiser ainsi les incohérences. Le CCSCH8 a confirmé que la classification était facultative et soumise aux accords commerciaux.

#### **Section 4 - Additifs alimentaires**

146. Le CCSCH8 a discuté de la nécessité de clarifier les dispositions relatives aux additifs alimentaires afin d'orienter l'élaboration des normes, en notant que dans certaines normes SCH, (par exemple, le safran), l'utilisation d'additifs alimentaires n'était pas autorisée. Il a été convenu que l'acceptation des additifs alimentaires dans les normes SCH, en particulier les agents anti-agglomérants, serait examinée au cas par cas. Il a également été précisé : i) que ces additifs ne pouvaient être utilisés que dans la forme moulue/en poudre du produit; et ii) que la section devrait inclure une disposition relative aux additifs alimentaires à la fois pour les épices et les herbes culinaires, comme recommandé par le CCFA55.

#### **Section 5 - Contaminants**

147. Le CCSCH8 est convenu que la référence aux codes d'usages pertinents serait évaluée au cas par cas et, dans ce contexte, le *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) était un texte pertinent pour les épices, mais pas pour les herbes culinaires.

#### **Section 6 - Hygiène**

148. Il a été convenu d'aligner cette disposition sur le texte figurant dans le format pour les normes de produits du *Manuel de procédure du Codex* et d'ajouter ainsi à la fin du premier paragraphe : « et d'autres textes pertinents du Codex tels que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), Annexe III sur les épices et les herbes aromatiques, et d'autres codes d'usages ».

### Section 8 - Étiquetage

149. Le CCSC8 est convenu de mettre à jour la section 8 comme suit :
- Section 8 – suppression des mots « couverts par les dispositions de la présente norme » dans le chapeau afin de l'aligner sur le *Manuel de procédure du Codex* (section 2.6 Format des normes Codex pour les produits)
  - Section 8.1 – clarification du fait que le « nom du produit » fait référence au « nom commun » tel que décrit dans la norme, que le « nom commercial » et/ou le « nom scientifique » peuvent également être indiqués, et que les termes « variété » ou « cultivar » ne doivent pas être utilisés; et suppression de la section sur le poids net, étant donné qu'il s'agit déjà d'une exigence obligatoire dans la norme CXS 1-1985.
  - Sections 8.2.2 et 8.2.3 – suppression des mots « peut être déclaré/indiqué » et conservation uniquement de « (facultatif) ».
  - Conservation du pays de récolte (facultatif), en précisant que le CCFL avait précédemment approuvé une disposition similaire. Les exigences obligatoires relatives à cette disposition seront soumises au résultat des discussions en cours au sein du CCFL.

### Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

150. Le CCSC8 a souligné la nécessité d'harmoniser la terminologie utilisée dans le modèle et les méthodes d'analyse auxquelles il est fait référence dans les normes. Par exemple, les termes « moisissure visible » et « dommages causés par la moisissure » étaient utilisés de manière interchangeable dans les normes SCH existantes et il n'était pas clair s'ils faisaient référence à un seul et même paramètre.
151. Il a été proposé que le CCSC8 harmonise la disposition avec la définition de la norme ISO 927, qui inclut également le terme « matériau moisi », et que le paramètre soit « moisissure visible/matériau moisi », et que le CCMAS soit invité à clarifier l'utilisation appropriée des deux termes, étant donné que le CCSC8 utilise actuellement certains de ces termes de manière interchangeable.
152. Le président a précisé que toute méthode d'analyse devait être conforme au paramètre proposé en utilisant « moisissure visible/ dommages causés par la moisissure » comme substitut, en attendant des précisions supplémentaires.

#### Annexe I

#### **Tableau des caractéristiques chimiques**

153. Le CCSC8 a examiné la présentation du tableau, qui a été approuvée avec les paramètres qui y figurent. Il a été précisé que le paramètre « Marqueurs huiles volatiles % (min) sur base sèche » concernait les composés en général, qui peuvent être ou non des huiles volatiles, par exemple la curcumine pour le curcuma et la coumarine pour la cannelle, qui ne sont pas des marqueurs d'huiles volatiles. Il a donc été convenu de reformuler le paramètre en « composés marqueurs (%) ».

#### **Tableau des caractéristiques physiques – normes de groupe**

154. Le CCSC8 a examiné et approuvé les paramètres relatifs aux caractéristiques physiques et aux formes/modes de présentation pour les normes SCH, avec des modifications apportées aux en-têtes des paramètres/titres soulignés suivants : « dommages causés par la moisissure » – remplacé par « moisissure visible/ matériau moisi % p/p (max) »; insectes vivants – ajout des mots « par nombre »; excréments de mammifères – suppression des mots « et/autres »; saletés causées par les rongeurs nombre/25 g – ajout du mot « max. »; « autres observations » – remplacé par « autres facteurs ». Le CCSC8 a également ajouté des notes de bas de page pour définir les matières externes et les corps étrangers.
155. Il a été précisé que les valeurs pour les insectes vivants devaient être nulles dans tous les modes de présentation.

#### **Tableau des caractéristiques physiques – normes individuelles**

156. Le CCSC8 a examiné et a approuvé les paramètres relatifs aux caractéristiques physiques. Le mode de présentation « Coupé, cassé, en morceaux » a été modifié en « En morceaux/coupé/fissuré/cassé » afin de l'aligner sur la section 2.2.

#### **Conclusion**

157. Le CCSCH8 :

- (i) a confirmé que le modèle resterait un document évolutif qui serait mis à jour selon les besoins, et a encouragé les membres/observateurs à faire des propositions à cet effet.
- (ii) a demandé au Secrétariat du Codex de publier le modèle SCH mis à jour en tant que document d'information sur la page web du Codex. (Annexe VII) (Annexe VII)

**QUESTIONS DIVERSES (point 8 de l'ordre du jour)**

158. Aucune question n'a été abordée au titre de ce point de l'ordre du jour.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)**

159. Le CCSCH8 a noté que le CCSCH9 était provisoirement programmé pour se tenir dans un délai d'environ 18 mois sous réserve de confirmation par le Secrétariat hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

Dr M R Sudharshan  
Ancien Directeur (Recherche) Conseil des épices de l'Inde  
Ministère du Commerce et de l'Industrie - Gouvernement de l'Inde  
Karnataka

**CHAIR'S ASSISTANTS - ASSISTANTS DU PRÉSIDENT - ASISTENTES DEL PRESIDENTE**

Mme Bijumol K K  
Chimiste principal  
Laboratoire d'évaluation qualité - Conseil des épices de l'Inde  
Kochi, Kerala

M. Venugopal G  
Scientifique  
Conseil des épices (Laboratoire d'évaluation qualité)  
Ministère du Commerce et de l'Industrie - Gouvernement de l'Inde  
Gummidipoondi, Tamil Nadu

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS**

**ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES  
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

**ALGERIA - ALGÉRIE – ARGELIA**

M. Abdesselam Benarba  
Ambassade d'Algérie à New Delhi  
New Delhi

**BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN**

Mme Dechen Wangmo  
Agent principal chargé de la réglementation et de  
la quarantaine  
Autorité bhoutanaise de l'alimentation et des  
médicaments  
Thimphu

M. Dawa Gyeltshen  
Sr.RQI  
Autorité bhoutanaise de l'alimentation et des  
médicaments  
Thimphu

M. Norbu Jamtsho  
Responsable principal du laboratoire  
Autorité bhoutanaise de l'alimentation et des  
médicaments  
Thimphu

M. Kinley Rabgay  
Dy.CRQO  
Autorité bhoutanaise de l'alimentation et des  
médicaments  
Thimphu

Mme Dechen Seldon  
RQO  
Autorité bhoutanaise de l'alimentation et des  
médicaments  
Thimphu

M. Samten Tshering  
RQO  
Autorité bhoutanaise de l'alimentation et des  
médicaments  
Thimphu

**BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL**

Mme Luciana Pimenta Ambrozevicius  
Inspectrice fédérale agricole  
Ministère de l'agriculture et de l'élevage– MAPA  
Brasilia

**DENMARK - DANEMARK – DINAMARCA**

Mme Pernille Lundquist Madsen  
Directrice adjointe, Division des produits  
chimiques et de la qualité alimentaire  
Administration vétérinaire et alimentaire danoise  
Glostrup

Dr Erik Andersen  
Chef de service  
Administration vétérinaire et alimentaire danoise  
Glostrup

Mme Mona Lepadatu  
Administratrice politique  
Conseil de l'Union européenne  
Bruxelles

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -  
UNIÓN EUROPEA**

Dr Judit Krommer  
Responsable des politiques  
Commission européenne  
Bruxelles

Dr Gaspar Avendaño Pérez  
Responsable des politiques  
Commission européenne  
Bruxelles

**FIJI – FIDJI**

M. Shalendra Prasad  
Directeur - Recherche  
Ministère de l'Agriculture et des Voies navigables  
Suva

M. Timoci Bogidua  
Responsable principal de la planification  
économique\_ Développement et  
commercialisation des produits de base  
Ministère de l'Agriculture et des Voies navigables  
Suva

M. Kemueli Seuseu  
Responsable principal de la recherche par intérim  
- Chimie  
Ministère de l'Agriculture et des Voies navigables  
Suva

M. Esava Tuimoala  
Responsable principal de l'agriculture  
Ministère de l'Agriculture et des Voies navigables  
Suva

**FRANCE – FRANCIA**

M. Fabrice-aurélien Pujol  
Rédacteur produits céréaliers, produits dérivés et  
épicerie salée  
Ministère de l'économie et des finances  
Paris

M. Benjamin Villani  
Responsable du domaine scientifique Arômes,  
Epices, Huiles essentielles  
Service Commun des Laboratoires (SCL)  
Marseille

**GERMANY - ALLEMAGNE – ALEMANIA**

Mme Steffi Hasselmann  
Directrice adjointe de division  
Ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation  
et de l'Identité régionale  
Berlin

**GHANA**

Mr Gorden Kwabena Akurugu  
Agent principal chargé de la réglementation  
Autorité chargée de l'alimentation et des  
médicaments  
Accra

**GUATEMALA**

M. Juan Barrera  
Coordinador Comité Técnico  
MAGA  
Guatemala

Oscar Álvarez  
Directeur général  
Asociación de Exportadores de Cardamomo de  
Guatemala  
Guatemala

M. Omar Lisandro Castañeda Solares  
Embajador de Guatemala en India  
Ministerio de Relaciones Exteriores

Ana Patricia De La Cruz  
Asesora Técnica  
Mesa Técnica de Cardamomo  
Guatemala

**INDIA - INDE**

Dr Alka Rao  
Conseillère (Division Science, normes et  
réglementation)  
Autorité indienne de la sécurité et des normes  
alimentaires

Anil Mehta  
Directeur (Division Réglementation)  
Autorité indienne de la sécurité et des normes  
alimentaires  
New Delhi

Mme Kiran Arya  
Agent technique  
Autorité indienne de la sécurité et des normes  
alimentaires  
New Delhi

M. Kannan B  
Directeur  
ITC Limited (Service de l'alimentation)  
Bangalore

Nagabhooshana G  
Agent technique  
Autorité indienne de la sécurité et des normes  
alimentaires  
New Delhi

Dr Ranjith A  
Scientifique - C  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du  
Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde  
Cochin, Kerala

Dr Sasanka Sekhar Bora  
Scientifique C, ICRI, Poste régional de recherche  
Conseil des épices de l'Inde, Sikkim

Mme Devanshi Chawla  
Agent technique  
Autorité indienne de la sécurité et des normes alimentaires  
New Delhi

Mme Vrushali Choudhari  
Agent technique  
Autorité indienne de la sécurité et des normes alimentaires  
New Delhi

M. Venugopal G  
Scientifique A  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde  
Chennai, Tamilnadu

Mme Soumya K.V  
Scientifique C  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde  
Guntur, Andhra Pradesh

Mme Neha Kumari  
Agent technique  
Autorité indienne de la sécurité et des normes alimentaires, Ministère de la Santé et du Bien-être familial  
New Delhi

M. Vijesh Kumar Negi  
Agent technique  
Autorité indienne de la sécurité et des normes alimentaires  
New Delhi

M. Sudheesh P.S  
Scientifique C  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde  
Kandla, Gujarat

Dr Dinesh Singh Bisht  
Scientifique C, Laboratoire d'évaluation de la qualité  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde  
New Delhi

M. Rajit Punhani  
PDG  
FSSAI  
New Delhi

Dr Madhusmita Sahoo  
Directrice générale, Affaires réglementaires et scientifiques alimentaires, Orkla India Limited  
Association indienne des transformateurs alimentaires

Mme Purna Sethi  
Représentante  
CIFTI-FICCI

Dr Vineet Shyam  
Responsable des affaires réglementaires  
Reliance Consumer Products Ltd

Wasi Ashgar  
Directeur adjoint (technique)  
Agence d'inspection des exportations (Ministère du Commerce), Gouvernement de l'Inde  
Kochi

#### **INDONESIA – INDONÉSIE**

Mme Miranti Devilana  
Inspectrice de la sécurité alimentaire  
Agence nationale de l'alimentation  
Jakarta Sud

Dr Eka Yuli Astuti  
Chef de l'UCoE pour le café et les épices après récolte  
Conseil indonésien des épices  
Jakarta Sud

Mme Darmia Dimu  
Diplomate en milieu de carrière  
Ministère des Affaires étrangères de l'Indonésie  
Jakarta

M. Jon Hendri  
Chercheur  
Agence nationale pour la recherche et l'innovation  
Bogor

M. Sigit Ismaryanto  
Adjoint chargé du marketing, de la promotion et de la défense des intérêts  
Conseil indonésien des épices  
Jakarta Sud

M. Rasyid Mahmuddin  
Directeur adjoint chargé des affaires sud-asiatiques et centro-asiatiques  
Ministère des Affaires étrangères  
Jakarta

M. Triroso  
Membre du personnel  
Ambassade d'Indonésie – New Delhi  
New Delhi

#### **IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Dr Fakhrisadat Hosseini  
Secrétaire du Comité national du Codex CCSC en Iran  
Faculté des sciences biologiques  
Université Alzahra

Mme Marzieh Mokhberdezfooli  
Coprésidente du CCSC en Iran  
Université  
Téhéran

#### **ITALY - ITALIE – ITALIA**

M. Giulio Cardini  
Responsable des politiques  
Ministère de l'agriculture, de la souveraineté

alimentaire et des forêts - Ministero  
dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle  
foreste, MASAF  
Rome

### **JAPAN - JAPON – JAPÓN**

M. Tomonori Haruyama  
Directeur suppléant  
Ministère de l'agriculture, des forêts et de la  
pêche  
Tokyo

M. Junichiro Tokunaga  
Chef de service  
All Nippon Spice Association  
Tokyo

### **KENYA**

Mme Maryann Kindiki  
Directrice, Point de contact national du Codex  
Bureau de normalisation du Kenya  
Nairobi

### **MADAGASCAR**

Mme Dominique Lantomalala Raharinosy  
Point De Contact du Codex  
Ministère de L'industrialisation et du Commerce  
Antananarivo

M. Ramy Fanomezantsoa Andrianantoandro  
Expert technique  
Consultant  
Antananarivo

Mme Henintsoa Harizafy  
Présidente Comité National du Codex  
Ministère de l'Industrialisation et du Commerce  
Antananarivo

M. Serge Rajaobelina  
PCA SAHANALA  
Opérateur Exportateur Privé  
Antananarivo

### **MEXICO - MEXIQUE – MÉXICO**

Dta. Araceli Pérez Silva  
Profesora investigadora  
Tecnológico Nacional de México Campus  
Tuxtepec, Veracruz, México

Mme Norma Gaya Goldaracena  
Productora  
Gaya Vainilla y Especias, S.A. de C.V.  
Gutierrez Zamora, Ver.  
Mexique

### **MOROCCO - MAROC – MARRUECOS**

Mme Khadija Haddad  
Chef de service du Contrôle des Produits  
Végétaux et d'Origine Végétale  
ONSSA  
Rabat

### **NIGERIA – NIGÉRIA**

M. Umar Faruk Mustapha  
Directeur adjoint  
Conseil nigérian de promotion des exportations  
Abuja

Mme Anulika Ogechukwu Orji-Orizu  
Responsable principale de la promotion  
commerciale  
Conseil nigérian de promotion des exportations  
Abuja

### **POLAND - POLOGNE - POLONIA**

Mme Joanna Maryniak - Szpilarska  
Experte principale  
Inspection de la qualité agricole et alimentaire  
Varsovie

Mme Agnieszka Kosinska  
Experte principale  
Inspection de la qualité agricole et alimentaire  
Varsovie

### **REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Mme Hyejin Kwon  
Responsable scientifique  
Ministère de la sécurité alimentaire et  
pharmaceutique  
Heungdeok-gu, Cheongju-s

M. Junha Park  
Chercheur  
Ministère de la sécurité alimentaire et  
pharmaceutique  
Heungdeok-gu, Cheongju-s

### **SENEGAL – SÉNÉGAL**

Dr Ndèye Fatou Ndiaye  
Coordonnatrice du comité CCSCH  
Comité national du Codex  
Dakar

### **SRI LANKA**

Dr Ananda Jayalal  
Directeur général adjoint Santé environnementale,  
santé au travail et sécurité alimentaire  
Ministère de la Santé  
Colombo 10

Prof. Pradeepa C.G. Bandaranayake  
Directrice, Centre de biotechnologie agricole  
Faculté d'agriculture  
Université de Peradeniya

### **THAILAND - THAÏLANDE – TAILANDIA**

M. Prateep Arayakittipong  
Responsable des normes, niveau professionnel  
supérieur  
Ministère de l'agriculture et des coopératives  
Bangkok

Mme Somrudee Mongkol  
Responsable des normes, niveau professionnel

Ministère de l'agriculture et des coopératives  
Bangkok

**UNITED STATES OF AMERICA -  
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE -  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mme Kristen Hendricks  
Analyste des enjeux internationaux  
Bureau du Codex des États-Unis  
Washington, DC

**URUGUAY**

Mme Ana Laura Tanco  
Área Comercio  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Montevideo

**UZBEKISTAN - OUZBÉKISTAN - UZBEKISTÁN**

M. Zafar Usmanov  
Spécialiste principal  
Ministère de l'agriculture  
Tachkent

**OBSERVERS -  
OBSERVATEURS -  
OBSERVADORES**

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS NON  
GOUVERNEMENTALES –  
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR  
STANDARDIZATION (ISO) - ORGANISATION  
INTERNATIONALE DE NORMALISATION (ISO)**

M. Lavika Singh  
Scientifique « C »/Directeur adjoint  
Département de l'alimentation et de l'agriculture  
Bureau des normes indiennes  
New Delhi

**CCSCH SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU  
CCSCH**

Mme P Hemalatha IAS  
Secrétaire, Conseil des épices de l'Inde, Ministère  
du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de  
l'Inde  
Cochin, Kerala

Dr A. B Rema Shree  
Directeur (Recherche)  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du  
Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de  
l'Inde  
Cochin, Kerala

Dr Ramesh Babu Natarajan  
Scientifique C, Laboratoire d'évaluation de la  
qualité  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du  
Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de  
l'Inde  
Tamilnadu

Dr Dinesh Singh Bisht  
Scientifique C, Laboratoire d'évaluation de la  
qualité  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du  
Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de  
l'Inde  
New Delhi

Dr Subburaj T  
Scientifique C, Laboratoire d'évaluation de la  
qualité  
Conseil des épices de l'Inde, Ministère du  
Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de  
l'Inde  
Mumbai

Mme Bijumol K K  
Chimiste principale  
Cellule Codex, Conseil des épices de l'Inde,  
Ministère du Commerce et de l'Industrie,  
Gouvernement de l'Inde  
Cochin, Kerala

Mme Sudharma K.V  
Chimiste junior  
Cellule Codex, Conseil des épices de l'Inde,  
Ministère du Commerce et de l'Industrie,  
Gouvernement de l'Inde  
Cochin, Kerala

**SECRÉTARIAT DU CODEX**

Dr Hilde Kruse  
Agent principal responsable des normes  
alimentaires  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Organisation des Nations Unies pour  
l'alimentation et l'agriculture  
Rome

M. Patrick Sekitoleko  
Agent responsable des normes alimentaires  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Organisation des Nations Unies pour  
l'alimentation et l'agriculture  
Rome

Mme Riri Kihara  
Agent responsable des normes alimentaires  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Organisation des Nations Unies pour  
l'alimentation et l'agriculture  
Rome

**ANNEXE II**

**RÉPONSES AUX QUESTIONS SOUMISES PAR  
LE COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE (CCMAS43)**

Question soulevée	Description/Justification	Réponse
<p><b>Portion d'essai et méthode pour les graines légères dans la petite cardamome</b></p>	<p>La section 2.11 de la norme IS 1907 : La spécification indienne pour la cardamome (petite) décrit les graines légères en se référant à la méthode d'analyse de la norme IS 1797. La section 4.0 sur les méthodes relatives aux paramètres physiques de la norme IS 1797 s'applique à tous les types d'épices, et la portion d'essai prescrite varie de 100 g à 200 g, en fonction de la nature du produit.</p> <p>La norme ISO 927 est également une méthode générale pour la détermination des matières externes et des corps étrangers dans les épices, qui comprend également une référence à la petite cardamome. Conformément à cette norme, la taille de l'échantillon de laboratoire est fixée à 500 g et la portion d'essai minimale à prélever pour l'analyse est de 100 g.</p>	<p>Les normes ISO étant plus largement acceptées à l'échelle internationale, nous pouvons nous référer à la norme ISO 927 pour la méthode d'analyse des graines légères dans la petite cardamome, avec une portion d'essai de 100 g (minimum). Il convient également de noter que la norme ISO 882-2 Cardamome : partie 2 graines fait également référence à la norme ISO 927 pour la méthode d'analyse des graines légères.</p> <p><b><i>Il est donc recommandé de corriger la méthode d'analyse des graines légères pour la mettre en conformité avec la norme ISO 927 Type I.</i></b></p>
<p><b>Méthodes pour la teneur en curcuminoïdes, sur base sèche (pouvoir colorant) et nom de la disposition - Curcuma</b></p>	<p>La norme ISO 5566 : Curcuma — Détermination du pouvoir colorant — La spectrophotométrie mesure la teneur en curcumine en fonction de l'absorption de la lumière à 425 nm, ce qui la rend plus directement liée à la mesure de la couleur du curcuma.</p>	<p>Le CCSCH8 a approuvé la suggestion (option b) formulée par le CCMAS.</p> <p><b>Sur cette base, il est proposé de réviser le nom de la disposition figurant dans</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>i) Annexe I Tableau A1 - « Teneur en curcuminoïdes (pouvoir colorant) » et</b></li> <li><b>ii) Tableau 4.1 Méthode d'analyse « Pouvoir colorant (teneur en curcuminoïdes) » en</b></li> <li><b>iii) Le « pouvoir colorant exprimé en curcuminoïdes ».</b></li> </ul>
<p><b>Méthode de mesure du piquant, unités de chaleur Scoville et nom approprié de la disposition - piment et paprika séchés.</b></p>	<p>La norme ISO 3513 repose sur une évaluation sensorielle, tandis que la norme ASTA 21.3 est une méthode HPLC de nature plus objective. La norme ASTA 21.3 est préférée à la norme ISO 3513, car elle est utilisée par de nombreuses industries et autorités réglementaires du secteur des épices.</p>	<p>Le CCSCH8 a approuvé la suggestion (option b) formulée par le CCMAS.</p> <p><b>Le CCMAS peut révoquer la norme ISO 3513 et remplacer cette méthode par la méthode ASTA 21.3 en tant que méthode de type I.</b></p>
<p><b>Méthode pour la moisissure visible – clous de girofle</b></p>	<p>Les méthodes MPM V-8 et ISO 927 peuvent toutes deux être utilisées pour l'analyse de la moisissure visible. Les normes ISO étant plus largement acceptées à l'échelle internationale, la méthode ISO 927 est préférée à la méthode MPM V-8.</p>	<p><b>Le CCSCH8 recommande au CCMAS d'approuver la méthode ISO 927 comme méthode de type I plutôt que la méthode V-8 pour la moisissure visible – clous de girofle.</b></p>

**ANNEXE III****PROJET DE NORME SUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS - EXIGENCES POUR LA VANILLE****(Pour adoption à l'étape 8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux fruits et baies séchés ou déshydratés - la vanille (gousses de vanille séchées) tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés pour la consommation humaine directe, ou en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à la transformation industrielle.

**2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

Gousses de vanille séchées ou déshydratées appartenant aux espèces énumérées dans le tableau 1 :

**Tableau 1 : Variété de fruits et baies séchés ou déshydratés - la vanille couverts par cette norme**

Nom commun	Noms commerciaux	Noms scientifiques
Vanille	Vanille pompom	<i>Vanilla pompona</i> Schiede (Orchidaceae)
	Vanille/ Vanille mexicaine	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews (Orchidaceae) (syn. <i>V. fragrans</i> (Salis.) Ames)
	Vanille bourbon	
	Vanille planifolia	
	Vanilla-odorata	<i>Vanilla odorata</i> C. Presl (Orchidaceae)
	Vanille tahitienne	<i>Vanilla x tahitensis</i> J.W. Moore (Orchidaceae)
Vanille maya	<i>Vanilla cribbiana</i> Soto Arenas (Orchidaceae)	

**2.2 Modes de présentation**

La vanille séchée ou déshydratée peut être :

1. Gousses entières ou gousses complètes avec les graines et la pulpe à l'intérieur;
2. Gousses fendues – gousses naturellement fendues;
3. Gousses coupées – gousses de vanille courtes de différentes longueurs;
4. Pulpe et graines de vanille - caviar de vanille
5. Moulue/en poudre – obtenue par le broyage de gousses de vanille (entières, coupées ou fendues);

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

**2.3 Calibrage (facultatif)**

La vanille peut être calibrée entière ou coupée, le cas échéant, conformément aux pratiques commerciales en vigueur.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

La vanille telle que décrite à la Section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences fixées à l'annexe I, tableau A1 : Caractéristiques chimiques et Tableau A2 : Caractéristiques physiques de la vanille

**3.2 Facteurs de qualité**

La vanille doit être sûre et propre à la consommation humaine.

**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 et conditions géo-climatiques et être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisie. La couleur des gousses de vanille va du rougeâtre au noir brillant (noir huileux).

### 3.2.2 **Caractéristiques chimiques et physiques**

Les gousses de vanille telles que décrites à la Section 2.1 doivent être conformes aux exigences définies dans l'annexe I. (Tableau A2 : Caractéristiques chimiques et Tableau 2 : Caractéristiques physiques de la vanille). 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 (facultatif)**

Si elle est commercialisée comme un produit non classifié, les dispositions relatives au grade/à la classe III de l'annexe I s'appliquent comme exigences minimales pour la *Vanilla planifolia*. »

## 4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

[Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme moulue/de poudre uniquement pour le produit conforme à la présente norme.

## 5. **CONTAMINANTS**

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

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

## 6. **HYGIÈNE**

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

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

## 7. **POIDS ET MESURES**

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

## 8. **ÉTIQUETAGE**

Les produits 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 :

### 8.1 **Nom du produit**

8.1.1 Le nom du produit doit être le nom commun tel que décrit à la section 2.1

8.1.2 Le mode de présentation du produit doit être tel que décrit à la section 2.2. (Modes de présentation)

8.1.3 Le nom commercial doit être déclaré et/ou le nom scientifique peut être indiqué.

### 8.2 **Pays d'origine et pays de récolte**

8.2.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.2.2 Pays de récolte (facultatif)

8.2.3 Région de récolte et année de récolte (facultatif)

### 8.3 **Identification commerciale**

- Mode de présentation
- Classe/grade, le cas échéant
- Taille (facultatif)

### 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 de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## **9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **9.1 Méthodes d'analyse<sup>15</sup>**

Voir Annexe I Tableau A3 : Méthodes d'analyse de la vanille.

### **9.2 Plan d'échantillonnage**

À développer.

---

<sup>15</sup> Les méthodes d'analyse seront incluses dans la norme CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera l'annexe I tableau A3 :

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

## Annexe I

## Caractéristiques chimiques et physiques et méthodes d'analyse pour la vanille

Tableau A1. Caractéristiques chimiques de la vanille par espèce

Nom scientifique	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (min-max)	Teneur en vanilline sur base humide [poids] g/100g (min)
<i>Vanilla planifolia</i>	Entier: Extra	35 - 38	1,8
	Entier: Classe I	30 - 36	1,6
	Entier: Classe II	25 - 30	1,4
	Entier: Classe III	15 - 25	1,2
	Gousse fendue	15 - 25	1,2
	Coupé	10-25	1
	Moulu/En poudre	< 15	1
	Pulpe et graines de vanille - Caviar de vanille	25 - 35	1
<i>Vanilla odorata</i>	Entier	15 - 35	2
	Gousse fendue	15 - 25	2
	Coupé	15-20	1,4
	Moulu/En poudre	< 15	1,4
	Pulpe et graines de vanille - Caviar de vanille	25 - 30	1
<i>Vanilla x tahitensis</i>	Entier	30 - 55	0,3
	Coupé	15 - 55	0,3
	Moulu/en poudre	10 - 45	0,3
	Pulpe et graines de vanille - Caviar de vanille	15 - 55	0,3
<i>Vanille cribbiana</i>	Entier	15 - 38	1,4
	Gousse fendue	15 - 25	1,4
	Coupé	10 - 25	0,7
	Moulu/En poudre	< 15	0,5
	Pulpe et graines de vanille - Caviar de vanille	25 - 35	1
<i>Vanilla pompona</i>	Entier	20 - 40	0,02
	Coupé	15 - 25	0,02
	Moulu/En poudre	< 15	0,01
	Pulpe et graines de vanille - Caviar de vanille	25 - 35	0,02

**Tableau A2. Caractéristiques physiques de la vanille**

Nom du produit	Forme/Mode de présentation	Matières externes** % p/p (max)	Insectes vivants (par nombre)
Vanille	Entier	1	0
	Gousse fendue	1	0
	Coupé	1	0
	Moulue/En poudre*	S.O	0
	Pulpe et graines de vanille - Caviar de vanille	S.O	0

Notes :

\* La granulométrie du mode de présentation moulu/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur. S.O Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

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

**Tableau A3 : Méthodes d'analyse de la vanille**

Disposition	Méthode*	Principes	Type
Teneur en eau	ISO 5565-2	Distillation	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel (comptage)	I
Teneur en vanilline sur base humide	ISO 5565-2	Analyse HPLC-UV	II

Notes: La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.

\* Selon la définition des «types de méthode d'analyse» conformément à la section II du *Manuel de procédure du Codex*.

**ANNEXE IV****NORME SUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS - EXIGENCES POUR LA GRANDE CARDAMOME****(Pour adoption à l'étape 5/8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux fruits et baies séchés ou déshydratés - la grande cardamome, tel que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposée pour la consommation humaine directe, ou 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 grande cardamome séchée ou déshydratée est un produit obtenu à partir des fruits suffisamment développés de la plante *Amomum subulatum* Roxb. de la famille des Zingiberaceae comme décrit dans le tableau 1, dans lequel les capsules/gousses sont de forme ovoïde avec une surface nettement nervurée.

Tableau 1 : **Nom commun, nom commercial et nom scientifique de la grande cardamome séchée ou déshydratée**

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Grande cardamome	Grande cardamome Cardamome noire	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.

**2.2 Modes de présentation**

La grande cardamome séchée ou déshydratée peut être :

- Capsules/gousses entières non ouvertes; Capsules/gousses intactes qui n'ont pas perdu leurs graines;
- Graines : graines obtenues après l'ouverture des capsules/gousses;
- Graines en poudre : poudre obtenue par le broyage des graines de cardamome; ou
- Capsules/gousses entières moulues : poudre obtenue par le broyage de capsules/gousses entières/ouvertes contenant des graines.

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

**2.3 Calibrage (facultatif)**

La grande cardamome entière peut être calibrée en fonction du nombre par poids, du poids par volume, du diamètre ou conformément aux pratiques commerciales existantes.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

La grande cardamome séchée ou déshydratée telle que décrite à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe I.

**3.2 Facteurs de qualité**

La grande cardamome séchée ou déshydratée doit être sûre et propre à la consommation humaine.

**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

La grande cardamome séchée ou déshydratée 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 de la grande cardamome séchée ou déshydratée varie du marron ou du brun clair au brun foncé pour la forme entière, du brun clair au brun foncé ou noir pour les graines et du brun clair au brun foncé pour la forme moulue.

**3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques**

La grande cardamome séchée doit satisfaire aux caractéristiques chimiques et physiques spécifiées à l'annexe 1 (Tableau A1 Caractéristiques chimiques et Tableau A2 - 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 agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation uniquement sous forme moulue/de poudre pour la grande cardamome séchée ou déshydratée.

#### 5. **CONTAMINANTS**

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

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**

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

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**

Les produits 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 :

##### 8.1 **Nom du produit**

8.1.1 Le nom du produit doit être le nom commun tel que décrit à la section 2.1.

8.1.2 Le mode de présentation du produit doit être tel que décrit à la section 2.2 (Modes de présentation).

8.1.3 Le nom commercial et/ou le nom scientifique peut être indiqué.

##### 8.2 **Pays d'origine et pays de récolte**

8.2.1 Le pays d'origine doit être déclaré.

8.2.2 Pays de récolte (facultatif).

8.2.3 Région de récolte et année de récolte (facultatif).

##### 8.3 **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 de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

#### 9. **MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

##### 9.1 **Méthodes d'analyse<sup>16</sup>**

Voir le Tableau 2 : Méthodes d'analyse de la grande cardamome.

##### 9.2 **Plan d'échantillonnage**

---

<sup>16</sup> Les méthodes d'analyse telles que décrites dans le tableau 2 : Les méthodes d'analyse, seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau.

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

À développer.

Tableau 2 : Méthodes d'analyse de la grande cardamome

Disposition	Méthode <sup>i</sup>	Principe	Type <sup>ii</sup>
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Huiles volatiles (sur base sèche)	ISO 939 et ISO 6571	Calcul à partir de l'humidité et des huiles volatiles, Distillation et distillation	I
Cendres totales (sur base sèche)	ISO 939 et ISO 928	Calcul à partir de l'humidité et des cendres (à 550 °C) Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide (sur base sèche)	ISO 939 et ISO 930	Calcul à partir de l'humidité et des cendres (à 550 °C) Distillation et gravimétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Insectes entiers vivants/morts	ISO 927 (pour le mode de présentation entier)	Examen visuel (comptage)	I
	AOAC 975.49 (pour le mode de présentation en poudre/en morceaux)	Flottaison	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  <a href="https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32">https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32</a>	Examen visuel suivi de la gravimétrie	IV
Moisissure visible / Matériau moisi	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Souillures d'insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Capsules vides, malformées et fendues	IS 10622:1997	Examen visuel (comptage)	I
Capsules immatures et ratatinées/graines	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Graines légères	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I

Notes :

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

<sup>ii</sup> Selon la définition des « types de méthode d'analyse » conformément au *Manuel de procédure du Codex* Section 2

## Annexe I

**CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES DE LA GRANDE CARDAMOME SÉCHÉE OU DÉSHYDRATÉE**

**Tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la grande cardamome séchée ou déshydratée**

Nom du produit	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Cendres totales % p/p (max) sur base sèche	Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche	Huiles volatiles ml/100 g (min) sur base sèche
Grande cardamome	Entier	12	8	2	1
	Graines	12	8	2	1
	Graines en poudre	11	8	2	1
	Capsules/gousses entières moulues	11	8	2	1

Notes:

Pour les capsules, la détermination de la teneur en humidité, des cendres totales et des cendres insolubles dans l'acide doit être effectuée sur les capsules entières. La détermination des huiles volatiles doit être effectuée sur les graines obtenues après la séparation de la peau et ne s'appliquera pas aux capsules en poudre avec graines.

Tableau A2 : Caractéristiques physiques de la grande cardamome séchée ou déshydratée

Nom du produit	Forme/Mode de présentation	Capsules vides, malformées et fendues par nombre /100 capsules (max) <sup>17</sup>	Capsules immatures et ratatinées % p/p (max) <sup>18</sup>	Graines légères % p/p (max) <sup>19</sup>	Souillures d'insectes % p/p (max) <sup>20</sup>	Matières externes % p/p (max) <sup>21</sup>	Corps étrangers % p/p (max) <sup>22</sup>	Insectes entiers morts, (par nombre) /100 g (max) <sup>23</sup>	Insectes vivants (par nombre) <sup>24</sup>	Excréments de mammifères mg/kg (max) <sup>25</sup>	Autres excréments mg/kg (max) <sup>26</sup>	Moisissure visible/Matériau moisi % p/p (max)
Grande cardamome	Entier	5	7	S.O	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1
	Graines	S.O	S.O	5	S.O	2	0,5	4	0	6,6	2,2	1
	Graines en poudre	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O
	Capsules/gousses moulues	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O

<sup>17</sup> Les capsules dépourvues de graines ou à peine remplies de graines

<sup>18</sup> Les capsules qui ne sont pas « complètement développées ».

<sup>19</sup> Les graines légères comprennent les graines de couleur marron ou rouge, ainsi que les graines cassées, immatures et ratatinées

<sup>20</sup> Les capsules et les graines présentant des traces évidentes d'alimentation par des insectes

<sup>21</sup> Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

<sup>22</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.

<sup>23</sup> Si le nombre total d'insectes entiers morts trouvés dans le nombre total de sous-échantillons dépasse la valeur spécifiée dans le tableau.

<sup>24</sup> Insectes vivants présents dans l'envoi.

<sup>25</sup> Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué par kg et/ou lb.

<sup>26</sup> Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

S.O S.O - Sans objet, ne fait pas référence à zéro. Cela signifie que le mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci.

**ANNEXE V****NORME SUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE GRAINES SÉCHÉES - EXIGENCES POUR LA CORIANDRE****(Pour adoption à l'étape 5/8)****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux « graines »<sup>1</sup> séchées ou déshydratées – la coriandre telle que définie à la section 2.1 ci-dessous, proposée pour la consommation humaine directe, ou 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 coriandre est un produit obtenu à partir du fruit [graine] mûr séché ou déshydraté de *Coriandrum sativum* L. de la famille des Apiaceae ayant une forme sphérique à elliptique et mesure environ 2 mm à 6 mm de diamètre.

**Tableau 1 : Nom commun et nom scientifique de la coriandre séchée ou déshydraté**

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Coriandre ou graine de coriandre	Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i> L.

**2.2 Modes de présentation**

Les « graines » de coriandre séchées ou déshydratées peuvent être :

- Entières
- Fendues : Des « graines » cassées en deux moitiés à peu près égales
- Fissurées ou cassées : Des « graines » cassées en trois morceaux ou plus de tailles variables
- Moulues/en poudre

D'autres modes de présentation nettement différents de ces quatre modes de présentation énumérés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

**3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

La coriandre séchée ou déshydratée telle que décrite à la section 2 doit être conforme aux exigences figurant à l'annexe I.

**3.2 Facteurs de qualité**

Le produit doit être sûr et propre à la consommation humaine.

**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 et conditions géo-climatiques et être exempt de toute odeur et saveur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi. Les « graines » séchées ou déshydratées de coriandre doivent avoir une couleur caractéristique variant du marron jaunâtre à marron clair.

**3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques**

La coriandre séchée ou déshydratée doit satisfaire aux exigences énoncées à l'annexe I (tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la coriandre séchée ou déshydratée, et tableau A2 : Caractéristiques physiques de la coriandre séchée ou déshydratée). 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 agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation uniquement pour la forme moulue/en poudre de la coriandre conforme à la présente norme.]

<sup>1</sup> Botaniquement connues sous le nom de fruits séchés.

## 5 CONTAMINANTS

Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales spécifiées dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et produits conformément au *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines* (CXS 78-2017), au *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* (CXC74-2015) et aux autres textes pertinents du Codex.

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

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 eau* (CXC 75-2015), Annexe III : Les épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.

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

Les produits 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 :

### 8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit doit être le nom commun tel que décrit à la section 2.1.

8.1.2 Le mode de présentation du produit doit être tel que décrit à la section 2.2 (Modes de présentation).

8.1.3 Le nom commercial et/ou le nom scientifique peut être indiqué.

### 8.2 Pays d'origine et pays de récolte

8.2.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.2.2 Pays de récolte (facultatif).

8.2.3 Région de récolte et année de récolte (facultatif).

### 8.3 Identification commerciale

- Mode de présentation.
- Classe ou grade, le cas échéant.
- Taille des particules (facultatif)

### 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 de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## 9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Méthodes d'analyse<sup>2</sup>

Voir le Tableau A3 de l'Annexe I: Méthodes d'analyse pour la coriandre séchée ou déshydratée

---

<sup>2</sup> Les méthodes d'analyse telles que décrites à l'annexe I, tableau A3 : Les méthodes d'analyse pour la coriandre séchée ou déshydratée seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau.

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

**9.2 Plan d'échantillonnage**

À développer.

## ANNEXE I

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES DE LA CORIANDRE SÉCHÉE OU DÉSHYDRATÉE

Tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la coriandre séchée ou déshydratée

Produit	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau %p/p (max)	Cendres totales % p/p (max) sur base sèche	Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche	Huiles volatiles ml/100g (min) sur base sèche
Coriandre	Entier/fendu	9	7	1,5	0,1
	Fissuré/cassé/en poudre /moulu	9	7	1,5	0,09

Tableau A2 : Caractéristiques physiques de la coriandre séchée ou déshydratée

Produit	Forme/Mode de présentation	Matières externes* % p/p (max)	Corps étrangers** %p/p (max)	Fruits fendus /fissurés/ cassés % p/p (max)	Fruits abîmés ou décolorés*** % p/p (max)	Matériau moisi/ Moisissure visible % p/p (max)	Souillures d'insectes % p/p (max)	Insectes entiers morts, nombre/100 g (max)	Insectes vivants (par nombre)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments**** mg/kg (max)
Coriandre	Entier	2	0,5	10	3	1	1	4	0	6,6	2,2
	Gousse fendue	2	1,5	S.O	3	1	1	4	0	6,6	2,2
	Fissuré/cassé/en poudre /moulu	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O

Notes :

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

\*\* Toute matière étrangère indésirable visible/délectable 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.

\*\*\*Cela comprend les fruits entiers ou fendus qui sont abîmés, décolorés ou ratatinés.

\*\*\*\* Excréments d'animaux autres que les mammifères, tels que les reptiles et les oiseaux.

S.O : Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

## Méthodes d'analyse pour la coriandre séchée ou déshydratée

Tableau A3 : Méthode d'analyse

Paramètre	Méthode*	Principe	Type <sup>1</sup>
Teneur en eau**	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales sur base sèche**	ISO 939 et ISO 928	Calcul à partir de l'humidité et des cendres (à 550 °C) Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide (base sèche)**	ISO 939 et ISO 930	Calcul à partir de l'humidité et des cendres (à 550 °C) Distillation et gravimétrie	I
Huiles volatiles (base sèche) **	ISO 939 et ISO 6571	Calcul à partir de l'humidité et des huiles volatiles Distillation et distillation	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Fruits fendus, Fruits abîmés ou décolorés	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Matériau moisi / Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Souillures d'insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel (comptage)	I
Insectes morts	ISO 927	Examen visuel (comptage)	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 <a href="https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32">https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32</a>	Examen visuel suivi de la gravimétrie	IV

## Notes :

\*La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

\*\* Pour la coriandre entière, la préparation de l'échantillon suivie de la norme ISO 2825

<sup>1</sup> Selon la définition des « types de méthode d'analyse » conformément à la section II du Manuel de procédure du Codex.

**ANNEXE VI****NORME SUR LES HERBES - EXIGENCES POUR LA MARJOLAINE DOUCE****(Pour adoption à l'étape 5)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la marjolaine douce séchée telle que définie à la section 2.1 ci-dessous, proposée pour la consommation humaine directe, ou 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 douce séchée est un produit préparé à partir de la plante *Origanum majorana* L. de la famille des Lamiacées tel que décrit dans le tableau 1.

**Tableau 1. La marjolaine douce couverte par la présente norme**

Nom commun	Nom/s commercial/aux	Nom scientifique
Marjolaine douce	Marjolaine douce Marjolaine nouée Marjolaine des jardins	<i>Origanum majorana</i> L. <b>Synonymes :</b> <i>Majorana hortensis</i> Moench

**2.2 Modes de présentation**

La marjolaine douce séchée peut être :

- entière/intacte (grappes/bouquets) : la plante entière séchée sans la racine
- écrasée/frottée/floconnée : la plante entière sans la racine, y compris les fleurs, transformée à des degrés divers, allant d'un broyage grossier à un broyage fin.
- moulue/en poudre : feuilles sèches, avec ou sans sommités fleuries, réduites en poudre.

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

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

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

La marjolaine douce séchée telle que décrite à la section 2 doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe I.

**3.2 Facteurs de qualité**

La marjolaine douce séchée doit être sûre et propre à la consommation humaine.

**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

La marjolaine douce séchée telle que décrite à la section 2.1 doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques qui peuvent varier en fonction des facteurs/conditions géo climatiques, des variétés et des principaux composants chimiques de l'huile volatile. Elle doit être exempte de toute odeur ou saveur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi. La couleur doit varier du « vert au grisâtre » en fonction de l'origine de la plante.

**3.2.2 Classification (facultatif)**

Lorsque la marjolaine douce séchée telle que décrite à la section 2.1 est commercialisée, les dispositions de l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

**3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques**

La marjolaine douce séchée doit satisfaire aux caractéristiques chimiques et physiques spécifiées à l'annexe 1 (Tableau A1 Caractéristiques chimiques et Tableau A2 - 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 agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation uniquement sous forme moulue/de poudre du produit

#### 5. **CONTAMINANTS**

Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales spécifiées dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et produits conformément au *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines* (CXC 78-2017) et aux autres textes pertinents du Codex.

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**

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

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* (CXG21-1997).

#### 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**

Les produits 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 :

##### 8.1 **Nom du produit**

8.1.1 Le nom du produit doit être le nom commun tel que décrit à la section 2.1.

8.1.2 Le mode de présentation du produit doit être tel que décrit à la section 2.2 (Modes de présentation)

8.1.3 Le nom commercial et/ou le nom scientifique peut être indiqué.

##### 8.2 **Pays d'origine et pays de récolte**

8.2.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.2.2 Pays de récolte (facultatif).

8.2.3 Région de récolte et année de récolte (facultatif).

##### 8.3 **Identification commerciale**

- Mode de présentation
- Classe/Grade, le cas échéant.
- Taille des particules (facultatif).

##### 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 de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

#### 9. **MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

##### 9.1 **Méthodes d'analyse**

Les méthodes d'analyse seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau 2.

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

Tableau 2. Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode <sup>1</sup>	Principe	Type <sup>2</sup>
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Huiles volatiles (sur base sèche)	ISO 939 et ISO 6571	Calcul à partir de l'humidité et des huiles volatiles, distillation et distillation	I
Cendres totales (sur base sèche)	ISO 939 et ISO 928	Calcul à partir de l'humidité et des cendres (à 550°C) Distillation et gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide (sur base sèche)	ISO 939 et ISO 930	Calcul à partir de l'humidité et des cendres (à 550°C) Distillation et gravimétrie	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Fragments d'insectes, Insectes entiers morts, insectes vivants	ISO 927	Examen visuel (comptage)	I
Domages causés par les insectes/ souillures/infestations d'insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Excréments de mammifères ou/et autres excréments	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique) MPM : V-8. Épices <a href="https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32">https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32</a>	Examen visuel suivi de la gravimétrie	IV
Matériau moisi / Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Saletés causées par les rongeurs	AOAC 985.39	Flottation	I
[Tolérance à la poudre parmi les modes sans poudre]	[ ]	[ ]	[ ]

<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

## 9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

## ANNEXE 1

Tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la marjolaine douce séchée

Nom du produit	Modes de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Cendres totales, % p/p (max) sur base sèche	Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche	Huiles volatiles* ml/100g (min) sur base sèche
Marjolaine	Entier	12	[16] [12]	[4,5] [3]	[0,3] [0,5]
	Écrasé/frotté/floconné	12	[16] [12]	[4,5] [3]	0,7
	Moulu/en poudre	[12] [10]	[16] [12] [15]	[4,5] [3] [4]	[0,6]

\*[Les valeurs des huiles volatiles sont liées aux SCH naturelles. Elles ne s'appliquent pas aux SCH qui ont subi un traitement thermique ou d'autres procédés susceptibles de réduire la teneur naturelle en huiles volatiles. Exemples : Séchage au four, séchage au micro-ondes, stérilisation à la vapeur, broyage sans refroidissement.]

Tableau [A2] : Caractéristiques physiques de la marjolaine douce séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Matières externes %p/p (max) <sup>1</sup>	Corps étrangers % p/p (max) <sup>2</sup>	Moisissure visible/Matériau moisi % p/p (max)	Insectes entiers morts, nombre/100 g (max)	Dommages causés par les insectes % p/p (max) pour le mode de présentation entier uniquement	Fragments d'insectes, nombre/10 g (max) (pour la forme moulue uniquement)	Insectes vivants (nombre)	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments mg/kg (max) <sup>3</sup>	Saletés causées par les rongeurs nombre/25 g/ [10 g]	Autres facteurs [Tolérance pour la poudre % p/p]
Marjolaine	Entier	1	[1] [0,1]	1	3	[5] [1]	[S.O] [250]	0	[1] [2,2]	[10] [22]	[2]	5
	Écrasé/Frotté/Floconné	[1] [2]	[3] [S.O]	S.O	[3] [1/25g]		S.O	0				10
	Moulu/en poudre	S.O*	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O	S.O

\* [S.O : Sans objet, ce qui signifie que le mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro].

<sup>1</sup> Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final. Dans la marjolaine frottée, la proportion de tiges et autres parties, à l'exclusion des sommités fleuries, dont les dimensions dépassent 10 mm de longueur ou 1 mm de diamètre ne doit pas dépasser 1 % (m/m).

<sup>2</sup> Toute matière étrangère indésirable visible/délectable 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.

<sup>3</sup>Excréments d'autres animaux, tels que les reptiles et les oiseaux.

**ANNEXE VII****MODÈLE/ PRÉSENTATION STANDARD MIS À JOUR/RÉVISÉ DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES****NORME SUR [NOM DU GROUPE D'ÉPICES ET D'HERBES CULINAIRES (SCH)]<sup>29</sup>  
OU  
[NOM INDIVIDUEL SCH]****INTRODUCTION**

Cette présentation est destinée à être utilisée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH).

La présentation standard doit être suivie lors de l'élaboration de nouvelles normes Codex/SCH ou de la révision de normes existantes. Cependant, il est permis d'utiliser d'autres textes appropriés dans les normes SCH individuelles afin de mieux refléter les caractéristiques individuelles des SCH et les pratiques commerciales actuelles.

Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées :

**9.2.1**{Nom de SCH} doit être remplacé par le nom commun de l'épice ou de l'herbe culinaire qui sera couverte par la norme.

**9.2.2**{Texte} : Pour le texte qui explique l'utilisation de la présentation standard. Ce texte n'apparaît pas dans les normes.

**9.2.3**<Texte> : Pour les textes facultatifs pour lesquels plusieurs alternatives existent selon les produits. Selon la nature de l'épice ou de l'herbe culinaire, la ou les dispositions entre parenthèses peuvent être supprimées car non applicables/pas nécessaires.

**Remarques sur les Sections 1. Champ d'application et 2. Description :** - *Les noms spécifiques des produits en cours de normalisation ne sont pas indiqués dans le champ d'application, mais une référence est faite à la section 2.1. « Définition du produit » où ils seront répertoriés dans un tableau par leurs noms communs, commerciaux et scientifiques.*

**1. CHAMP D'APPLICATION****A : Norme du groupe :**

La présente norme s'applique aux épices ou aux herbes culinaires dérivées de {nom du groupe} séchées ou déshydratées, telles que définies à la section 2.1 ci-dessous, destinées à la consommation humaine directe, ou en tant qu'ingrédient dans la transformation alimentaire ou pour le reconditionnement si nécessaire. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à la transformation industrielle.

**B : Norme individuelle :**

La présente norme s'applique au (*nom commun ou commercial SCH*) séchée ou déshydratée telle que définie à la section 2.1 ci-dessous, destinée à la consommation humaine directe, ou en tant qu'ingrédient dans la transformation alimentaire ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

**2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

**A : Norme du groupe :** {Nom SCH dans le groupe<sup>30</sup>} appartenant aux épices ou herbes culinaires séchées ou déshydratées énumérées dans le tableau 1.

**B : Norme individuelle**

Le produit séché ou déshydraté est le produit préparé à partir de (partie de la plante) de {**Nom individuel SCH nom commun et scientifique, y compris la famille**} la famille ayant atteint un degré de développement approprié pour la transformation; et transformé de manière appropriée, en subissant des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le broyage et le tamisage.

<sup>29</sup> Le nom du groupe SCH ou le nom individuel SCH doit être inséré selon le cas (voir l'annexe II).

<sup>30</sup> Le nom individuel SCH ou le nom du groupe SCH en cours de normalisation sera inséré.

Tableau 1 : {Nom du groupe SCH} couvert par la présente norme

	Nom commun (Nom par lequel le produit est populairement connu)	Nom/s commercial/aux (Liste non exhaustive des noms sous lesquels le ou les produits est/sont commercialisé(s))	Nom scientifique
1			
2			
3			
4			
5			

**Remarques sur la Section 2.2 Modes de présentation :** - Cette section est rédigée dans un sens large qui s'applique à tous les produits du groupe; cependant, si nécessaire, elle peut être modifiée pour refléter les caractéristiques uniques de mode de présentation/forme d'une SCH spécifique.

## 2.2 Modes de présentation

{Nom individuel SCH ou nom du groupe SCH} peut être :

- Entier.
- Coupé/en morceaux/cassé.
- Moulé/en poudre.<sup>31</sup> (La taille des particules est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur).

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

## 2.3 Calibrage (facultatif)

{Nom individuel SCH ou nom du groupe SCH} entier {et/ou coupé} peut être calibré en fonction du nombre par poids, du poids, du diamètre ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. [En cas de calibrage, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage].

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

{Nom individuel SCH ou groupe SCH nommé à la Section 2} doit être conforme aux exigences définies dans l'annexe.

### 3.2 Facteurs de qualité

*Lorsqu'il n'y a pas de limites de caractéristiques physiques dans aucun des modes de présentation de l'annexe I, tableau A2 sur les caractéristiques physiques, le texte suivant dans la Section 3.2.1 doit être inséré.*

{Nom individuel SCH ou groupe SCH nommé à la Section 2.1} doit être sûr et propre à la consommation humaine. {LI/LS} doit/doivent être exempt(s) d'insectes vivants et pratiquement exempt(s) de matières externes et de corps étrangers.

#### 3.2.1 Odeur, saveur et couleur

{Nom individuel SCH ou nom du groupe SCH} tel que décrit à la Section 2.1.1 doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques en fonction des facteurs/conditions géoclimatiques, des variétés et des principaux composants chimiques de l'huile volatile indiqués à l'annexe I, tableau A1 : Caractéristiques chimiques. Il doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère, en particulier de rancissement et de mois.

<sup>31</sup> En fonction des attributs du produit résultant de la teneur en humidité, ce type de mode de présentation conjoint peut être séparé

**Remarques sur la Section 3.2.3 Classification (facultatif) :** *Les classes de qualité (extra, classe I et classe II) sont omises parce que (i) il n'y a pas d'acceptation internationale uniforme, (ii) la croyance croissante que les classes devraient être laissées à des arrangements contractuels entre les commerçants, et (iii) la prémisse que les normes CCSCS devraient établir les exigences minimales absolues pour le commerce et la sécurité des consommateurs.*

### 3.2.2 Classification (facultatif)

{**Nom individuel SCH ou nom du groupe SCH**} peuvent être classés, le cas échéant, en tant que produits entiers, en morceaux ou moulus/en poudre, en des catégories correspondant aux caractéristiques chimiques et physiques décrites à la section 3.2.4. Les exigences chimiques et physiques énoncées à l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales pour la classe/le grade la plus basse. Lorsque {**Nom individuel SCH ou nom du groupe SCH**} {**est/sont**} commercialisé(s) comme des produits non classifiés dans une classe/grade, les exigences chimiques et physiques de l'annexe I s'appliquent comme exigences minimales.

### 3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

{**Nom individuel SCH ou Nom du groupe SCH**} doit être conforme aux caractéristiques chimiques et physiques indiquées à l'annexe I, tableau A1- caractéristiques chimiques et tableau A2- 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.

**Remarques introductives aux sections 4 à 9 :** *Ces sections font référence aux directives et normes générales existantes du Codex Alimentarius sur les additifs alimentaires, les contaminants dans les aliments, l'hygiène alimentaire et l'étiquetage. Ces dispositions peuvent être modifiées si nécessaire pour refléter les propriétés, les exigences ou les pratiques commerciales uniques d'un produit.*

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés uniquement sous forme moulue/en poudre de {**nom individuel SCH ou nom du groupe SCH**}.

La nécessité d'utiliser des additifs alimentaires sera examinée au cas par cas.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits relevant de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales spécifiées dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et produits conformément au *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation* (CXC 74-2014), au *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines* (CXC 78-2017) et aux autres textes pertinents du Codex.

Les codes d'usages pertinents seront évalués au cas par cas.

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

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits relevant de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres textes pertinents du Codex tels que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), Annexe III sur les épices et les herbes séchées culinaires et d'autres codes d'usages.

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

Les produits 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 :

### 8.1 Nom du produit

**8.1.1** Le nom du produit doit être **[nom SCH] individuel séché ou {noms communs des SCH au sein d'un groupe}** tel que décrit à la section 2.1 et au tableau 1 lorsque l'omission du mot « séché » n'induirait pas le consommateur en erreur ou ne le confondrait pas.

**8.1.2** Le mode de présentation du produit doit être tel que décrit à la section 2.2 (Modes de présentation).

**8.1.3** Le nom commercial et/ou le nom scientifique peut être indiqué.

### 8.2 Pays d'origine et pays de récolte

8.2.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.2.2 Pays de récolte (facultatif).

8.2.3 Région de récolte et année de récolte (facultatif).

### 8.3 Identification commerciale

- Mode de présentation.
- Classe ou grade, le cas échéant.
- Taille des particules (facultatif).

### 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 de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

**Remarque sur la section 9.1 :** Après l'adoption finale de la norme par la Commission, les méthodes identifiées seront transférées dans la norme sur les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) et le texte du *Manuel de procédure du Codex*<sup>32</sup> sera inséré.

### 9.1 Méthodes d'analyse

**Tableau 2 : Méthodes d'analyse (liste non exhaustive des dispositions)**

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en eau			
Huiles volatiles			
Cendres totales (sur base sèche)			
Cendres insolubles dans l'acide (sur base sèche)			
Matières externes			
Corps étrangers			
Fragments d'insectes, insectes entiers morts			
Domages causés par les insectes			
Insectes vivants			
Excréments de mammifères et/ou autres excréments			
Moisissure visible / matériau moisi			

<sup>32</sup> Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées

Saletés causées par les rongeurs			
----------------------------------	--	--	--

**9.2 Plan d'échantillonnage**

À développer.

## ANNEXE I

## Caractéristiques chimiques et physiques pour {nom du groupe SCH}

Tableau A1 : Caractéristiques chimiques pour {nom du groupe SCH }<sup>33</sup>

[Nom individuelle SCH au sein du groupe]	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (max)	Cendres totales % p/p (max) sur base sèche	Cendres insolubles dans l'eau % p/p (max) sur base sèche	Cendres insolubles dans l'acide % p/p (max) sur base sèche	Huiles volatiles* ml/100 g (min) sur base sèche	Composés marqueurs %	Extrait d'éther non volatil % p/p sur base sèche	Autres facteurs
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/en poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/en poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/en poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/en poudre								
	Entier								
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								
	Moulu/en poudre								

Remarque : \*Les valeurs des huiles volatiles sont liées aux SCH naturelles. Elles ne s'appliquent pas aux SCH qui ont subi un traitement thermique ou d'autres procédés susceptibles de réduire la teneur naturelle en huiles volatiles.

<sup>33</sup> D'autres paramètres peuvent être ajoutés ou certains exclus en fonction des pratiques commerciales du produit.

Tableau A2 : Caractéristiques physiques pour {nom du groupe SCH}

[Nom de la SCH individuel le ou de la SCH au sein du groupe]	Forme/Mode de présentation	Matières externes % p/p (max)	Corps étrangers % p/p (max)	Cassé (parmi le mode de présentation entier uniquement)	Moi-sissure visible/Matérial moisi % p/p (max)	Insectes entiers morts, nombre/100 g (max)	Dom-mages causés par les insectes % p/p (max) pour le mode de présentation entier uniquement	Frag-ments d'insec-tes, nombre/10 g (max) (pour la forme moulue uniquement)	Insectes vivants (par nombre)	Excré-ments de mammi-fères mg/kg (max)	Autres excré-ments mg/kg (max)	Saletés causées par les rongeurs nombre/25 g (max)	Hors taille (lors du calibra-ge)	Autres facteurs
	Entier								0					
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								0					
	Moulu/en poudre								0					
	Entier								0					
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								0					
	Moulu/en poudre								0					
	Entier								0					
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								0					
	Moulu/en poudre								0					
	Entier								0					
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								0					
	Moulu/en poudre								0					
	Entier								0					
	En morceaux/coupé/fissuré/cassé								0					

	Moulu/en poudre								0					
--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

Notes :

<sup>1</sup> **Excréments de mammifères** : Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué par kg et/ou lb.

<sup>2</sup> **Insectes entiers morts** : Si le nombre total d'insectes entiers morts trouvés dans le nombre total de sous-échantillons dépasse la valeur spécifiée dans le tableau.

<sup>3</sup> **S.O** = Sans objet. Il ne fait pas référence à zéro. Cela signifie que le mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci.

<sup>4</sup> Cassé peut être appliqué aux graines entières lorsque la gousse et les graines sont commercialisées indépendamment comme entières. par exemple, les gousses de cardamome et les graines de cardamome entières, les noix de muscade en coque et les graines de muscade.

**Notes de bas de page pour les matières externes et les corps étrangers**

**Tableau A3 : Caractéristiques physiques pour {nom individuel SCH}**

Paramètres	Modes de présentation		
	Entier	En morceaux/coup	Moulu/en poudre
Matières externes % p/p (max.)			
Corps étrangers % p/p (max.)			
Insectes vivants par nombre	0	0	0
Insectes entiers morts, nombre/100g (max.)			
Fragments d'insectes, nombre/10g (max.)			
Souillures d'insectes % p/p (max.)			
Excréments de mammifères mg/kg (max.)			
Moisissure visible / Matériau moisi % p/p			
Ratatiné, immature % p/p			
Tolérance de taille (hors taille lors du calibrage) % p/p			---
Coupé/Cassé/En morceaux parmi le mode de présentation entier		----	---
Autres facteurs			

## ANNEXE I

## Partie I : Regroupement d'épices et d'herbes culinaires

A – Épices regroupées parties de plantes<sup>34</sup>

N° de série	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code SH
<b>Fruits et baies séchés</b>			
1.	Piment de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	HS 090910
3.	Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamome (grande)/ Cardamome noire	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamome (petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamome cambodgienne	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Cardamome Korarima	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamome rond / Chester Cardamome / Cardamome siamoise / Cardamome d'Indonésie	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
11.	Cardamome sri-lankaise	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
13.	Piment	<i>Capsicum annum</i> L.	HS 090420
14.	Paprika	<i>Capsicum annum</i> L.	
15.	Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Poivre chinois / Poivre de Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Cubèbes	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Poivre du Sichuan / poivre japonais	<i>Xylopiya aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Piment long	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Faux poivrier	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Poivre du Sichuan/Poivre japonais	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Poivre négro / poivres guinéens	<i>Piper guineense</i> Thonn.	

<sup>34</sup> REP 17/SCH Annexe XII

N° de série	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code SH
25.	Mangue séchée	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	
26.	Gambooge	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940
28.	Baie de genévrier	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Tamarinier	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vanille	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vanille pompon	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vanillon des Antilles	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	
<b>Racines séchées, rhizomes, bulbes</b>			
33.	Ail séché	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Échalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga majeur	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga mineur	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Gingembre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Racine de raifort	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Acore odorant	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
<b>Graines séchées</b>			
42.	Anis vert	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan/ Ajwain	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Carvi noir	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Carvi noir	<i>Carum bulbocastanum</i> W.D.J.Koch	
46.	Carvi	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Cumin noir	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Cumin (Cumin vert/blanc)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Cumin noir de Damas	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Moutarde noire	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Moutarde	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook.f. & Thomson	HS 120750
52.	Moutarde blanche/jaune	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Céleri	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Céleri de Jardin	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Aneth	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913

N° de série	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code SH
57.	Aneth indienne	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	
58.	Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950
59.	Fenouil doux	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill	
60.	Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912
61.	Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810
62.	Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Graines d'oielette	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésame / Gingelly	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Graines de grenade	<i>Punica granatum</i> L.	
<b>Parties florales séchées</b>			
66.	Clou de girofle	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	HS 090700
67.	Safran	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Câpre	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
<b>Feuilles séchées</b>			
69.	Feuille de laurier	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Poireau / Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Feuille de murraya	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandanus amaryllifolius	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Tejpat (Laurier indien)	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H.Eberm.	HS 09104010
<b>Écorce séchée</b>			
74.	Laurier casse	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Cannelle de padang	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T.Nees) Blume	
76.	Cannelle de saïgon	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Cannelle	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
<b>Autres</b>			
78.	Asafétida	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambole	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Macis	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Macis de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	

## Partie I: Regroupement d'épices et d'herbes culinaires

## B Groupes d'herbes culinaires

N° de série	Nom de l'herbe culinaire	Nom scientifique	Code SH
<b>Herbe séchée</b>			
82.	Basilic	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hyssope	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Livèche	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menthe poivrée	<i>Mentha x piperita</i> L., pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menthe verte	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Baume des champs	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Mélisse-citronnelle	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamote	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Marjolaine	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Marjolaine douce	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Origan mexicain	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Persil (frisé)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Persil (plat)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Sauge	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Thym	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Thym rampant / Thym sauvage / Mère du thym	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Sarriette annuelle	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Sarriette des montagnes	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronnelle sri lankaise	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Citronnelle des Antilles	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

## Partie I : Regroupement d'épices et d'herbes culinaires

## C Épices et herbes culinaires non regroupées

N° de série	Nom de l'épice/herbe culinaire	Nom scientifique	Code SH
105.	Carambolier / Bilimbi / arbre de concombre	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Cerfeuil	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	
108.	Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
109.	Angélique officinale	<i>Angelica archangelica</i> L.	
110.	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	<i>Allium fistulosum</i> L.	
111.	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	
112.	Laurier des Antilles	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	

## PARTIE II : Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques

N° de Série.	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
11	Angostura (écorce de Cusparia)	Basilic doux  Basilic de brousse	<i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L. <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Écorce
6	Ambrette		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruit
12	Anis (AniSeed)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruit
3	Piment de la Jamaïque (Feuille)		<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.	Feuille
9	Feuille d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Feuille
14	Basilic		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille
15	Feuilles de laurier		<i>Laurus nobilis</i> L.	Feuille
16	Bergamote		<i>Mentha citrate</i> Ehrh.	Feuille/Tige
8	Racine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Racine
13	Asafétida		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Racines, Rhizomes, Bulbes
1	Ajowan/ Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Graines
2	Graine de luzerne		<i>Medicago sativa</i> L.	Graines
4	Piment de la Jamaïque (Piment)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Graines
5	Ambrette		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Graines
7	Roucou		<i>Bixaorellana</i>	Graines
10	Graine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Graines
17	Carvi noir		<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	Graines
18	Cumin noir	Carvi russe Carvi noir Cumin noir de Damas	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Graines
19	Feuille de bourrache		<i>Borago officinalis</i>	Feuille
20	Calendula, Souci		<i>Calendula officinalis</i> L.	Fleur

---

	officinal			
--	-----------	--	--	--

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques				
N° de Série.	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
21	Gambooge		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruit
22	Camomille, anglaise ou romaine		<i>Anthemis nobilis</i> L.	Fleur
23	Camomille, allemande ou hongroise		<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Fleur
24	Canelo poivré		<i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Écorce
25	Câpre		<i>Capparis spinosa</i> L.	Parties florales
26	Carvi		<i>Carum carvi</i> L.	Graines
27	Cardamome		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Fruits / baies
		Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
		Cardamome cambodgienne	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
		Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
		Cardamome (grande)/ Cardamome noire	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	
		Cardamome (petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
		Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Cardamome Korarima	<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	
		Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
		Cardamome ronde / cardamome de Chester / cardamome siamois / cardamome indonésienne	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
		Cardamome sri-lankaise	<i>Elettaria cardamomum</i> var. <i>major</i> (Sm.) Thwaites	

		Cardamome Tsao-ko	<i>Amomumtsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
28	Feuilles de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Feuille

**PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques**

N° de série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
29	Graine de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Graines
30	Cerfeuil		<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	Feuille
31	Piment (égale ou supérieure à 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
32	Piment Paprika (moins de 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
33	Ciboulette		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Feuille
34	Cannelle	Cassia / Cannelle Indonésienne, Padang, Batavia Cassia / Cannelle chinoise Cassia / Cannelle vietnamienne, Saïgon Cannelle de Ceylan	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Cinnamomum burmanii</i> (Nees & T. Nees) Blume <i>Cinnamomum cassia</i> Blume <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	Écorce
35	Clou de girofle		<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & Perry	Bourgeon floral
36	Trèfle		<i>Trifolium</i> spp.	Feuille
37	Feuille de coriandre		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Feuille
38	Graine de coriandre		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Graines
39	Cumin, Brun (Jerra, cumin)		<i>Cuminum cyminum</i> L.	Graines
40	Feuille de murraya		<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	Feuille/Tige
	Graines d'aneth	Aneth Aneth indienne	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Graines
	Aneth, feuille	Aneth Aneth indienne	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Feuille
	Fleurs anciennes	Sarriette des montagnes	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Satureja montana</i> L. <i>Satureja Thymbra</i> L. <i>Satureja</i>	Feuille/Tige

			<i>Spinosa</i> L.	
		Sarriette annuelle	<i>Satureja hortensis</i> L.	
44	Graine de fenouil		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Graines
45	Feuille de fenouil		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Feuille
46	Fenugrec		<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	Graines

<b>PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques</b>				
<b>N° de Série.</b>	<b>Produit générique</b>	<b>Autres formes du produit</b>	<b>Nom scientifique</b>	<b>Partie de la plante utilisée</b>
47	Galanga	Galanga majeur	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Alpinia galanga</i> Willd.	Racines, Rhizomes, Bulbes
		Galanga	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
		Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	
		Galanga mineur	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
48	Céleri de Jardin		<i>Apium graveolens</i> L.	Graines
49	Ail		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
50	Géranium		<i>Pelargonium</i> spp.	Feuille
51	Gingembre		<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Racines, Rhizomes, Bulbes
52	Marrube blanc		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Feuille
53	Raifort		<i>Armoracia pathfolia</i> Gilib.	Racines, Rhizomes, Bulbes
54	Racine de raifort		<i>Armoraci arusticana</i> G.Gaertn.,B.Mey. &Scherb.	Racines, Rhizomes, Bulbes
55	Hyssope		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Feuille/Tige
56	Menthe / menthe japonaise de champ		<i>Mentha arvensis</i> L.	Feuille/Tige
57	Baie de genévrier		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruits / baies
58	Citron kaffir		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruit
59	Kokam		<i>Garcini aindica</i> (Thouars) Choisy	Fruits / baies
60	Lavande		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Feuille / Fleur
61	Poireau	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Allium fistulosum</i> L.	Plante entière
		Poireau / Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L.	
		Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Mélisse		<i>Melissa officinalis</i> L.	Feuille
63	Citronnelle		<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Feuille
64	Fleurs de Tilleul		<i>Tilia</i> spp.	Fleur

65	Racine de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Rhizome
66	Feuille de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Feuille/Tige

<b>PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques</b>				
<b>N° de Série.</b>	<b>Produit générique</b>	<b>Autres formes du produit</b>	<b>Nom scientifique</b>	<b>Partie de la plante utilisée</b>
67	Macis		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Arille
68	Mangue séchée		<i>Mangifera indica</i>	Graines
69	Marjolaine		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille/Tige
		Marjolaine	Majorana hortensis, Syn. Origanum majorana	
		Marjolaine, sucrée	<i>Majorana hortensis</i> Moench.	
		Marjolaine de Pot	<i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	
70	Moutarde		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graines
		Moutarde blanche ou jaune	<i>Brassica hirta</i> Moench.	
		Moutarde, brune	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	
		Moutarde noire ou brune	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.	
			<i>Sinapis alba</i> L.	
			<i>Sinapis nigra</i> L.	
71	Noix de muscade		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graines
		Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	
			<i>Myristica argentea</i> Warb.	
72	Oignon	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
			<i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	
73	Origan		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Feuille/Tige
		Origan mexicain	<i>Lippia berlandieri</i> Schauer	
		Origan mexicain	<i>Lippia graveolens</i> H.B.K.	
			<i>Lippia micromera</i> Schauer	
	Origan	Oregano Origanum, Origan mexicain, Sauge mexicain, Origan)	<i>Lippia</i> spp.	
	Origan Mt Pima	<i>Monarda citriodora</i> Cerv. ex Lag.		

		Origan de la sierra	<i>Monarda fistulosa</i> L.	
--	--	---------------------	-----------------------------	--

<b>PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques</b>				
<b>N° de série</b>	<b>Produit générique</b>	<b>Autres formes du produit</b>	<b>Nom scientifique</b>	<b>Partie de la plante utilisée</b>
	Origan	Origan italien	<i>Origanum xmajoricum</i> Cambess.	
		Origan turc	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan crétois	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan Oikea	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan syrien	<i>Origanum syriacum</i> L.	
		Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
		Origan grec	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Origan du Turkestan	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Vulgare</i>	
		Origan cubain	<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliomintha bustamenta</i> B. L. Turner	
	Origan espagnol	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link		
74	Pandanwangi		<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Feuille/Tige
75	Persil		<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.	Feuille
76	Poivre		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	Graines
		Poivre noir, blanc, vert	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Poivre du Brésil	<i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi	
		Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
		Poivre chinois / Poivre de Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.	
	Poivre	Cubèbes	<i>Piper cubebe</i> L.	
	Poivre	Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Poivre du Sichuan / poivre japonais	<i>Xylopiya aethiopica</i> A.Rich.	
		Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> L.	
Piment long		<i>Piper longum</i> L.		

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires, organisée par noms génériques				
N° de série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
76	Poivre	Poivre rose Poivre du Sichuan/Poivre japonais Poivre du Sichuan / poivre japonais Canelo poivré Poivre négro / poivres guinéens	<i>Schinus molle</i> L. <i>Zanthoxy lumpiperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopi aethiopica</i> A.Rich. <i>Drimys winteri</i> <i>Piper guineense</i> Schumach. & Thonn.	
77	Menthe poivrée		<i>Mentha piperita</i> L.	Feuille/Tige
78	Graine de grenade		<i>Punica granatum</i> L.	Graines
79	Graine de pavot		<i>Papaver somniferum</i> L.	Graines
80	Romarin		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Feuille
81	Safran		<i>Crocus sativus</i> L.	Parties florales
82	Sauge	Sauge Sauge Clary (Sauge Clary), Sauge grec	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i> L.	Feuille Feuille
83	Sésame / Gingelly		<i>Sesamum indicum</i> L.	Graines
84	Échalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
85	Menthe verte		<i>Mentha spicata</i> L.	Feuille/Tige
86	Citronnelle sri lankaise		<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Feuille/Tige
87	Anis étoilé		<i>Illicium verum</i> Hook. f.	Graines
88	Sumac / Sumach		<i>Rhus coriaria</i> L.	Fruit
89	Acore odorant		<i>Acorus calamus</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
90	Estragon		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Feuille/Tige
91	Tejpat (Laurier indien)		<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. – Ham.) C. H. Nees & Eberm.	Feuille
92	Thym	Thym rampant / Thym sauvage / Mère du thym	<b>L'une des espèces ci-dessous</b> <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L. <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturejoides</i> Coss.	Feuille

93	Curcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
94	Vanille		<b>L'une des espèces ci-dessous</b>	
		Vanille pompon Vanillon des Antilles	<i>Vanilla pompona</i> Schiede <i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	Gousses
95	Laurier des Antilles		<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	Feuille
96	Zédoaire		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Racines, Rhizomes, Bulbes