

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda item 4.1

CX/CAC 26/49/3 Add.1

May 2026

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Forty-ninth Session

CICG, Geneva, Switzerland

6-11 July 2026

COMMENTS ON THE DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS SUBMITTED BY THE 8TH SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON SPICES AND CULINARY HERBS (CCSCH) FOR ADOPTION BY THE 49TH SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Submitted by

*Algeria, Brazil, Canada, Ecuador, Gambia, Guatemala, India, Indonesia, Malaysia, Peru, Thailand,
United Arab Emirates, the United States of America (USA), Zambia and
International Organization of the Flavor Industry (IOFI), Tea & Herbal Infusions Europe (THIE)*

BACKGROUND

1. This document compiles the comments on the standards and related texts submitted to CAC49 for final adoption, as indicated in the relevant circular letters (CL 2025/81-CAC). The comments include those received through the Codex Online Commenting System (OCS)¹, or via email by the time this document was issued.
2. The comments in response to CL 2025/81-CAC is shown in Appendix I.

EXPLANATORY NOTES ON APPENDICES I AND II

3. The comments received are presented in a table format, with two columns as follows:
 - **First column** – Presents the comments with the rationale.
 - **Second column** – Presents the provider of the comments (name of Member or Observer).

¹ OCS is an online tool that enables Codex Contact Points to submit comments on draft texts in a standardised way, thus providing more transparency and better management of comments on different Codex texts as requested through Circular Letters. Since its launching at CAC39 (2016), the OCS has been used for different Codex Committees.

Appendix I

COMMENTS IN REPLY TO CL 2025/81-CAC

GENERAL COMMENTS

| COMMENT | MEMBER / OBSERVER |
|--|-------------------|
| <p>Regarding the CL 2025/81 - CAC, Brazil appreciates the opportunity to review the report of the 8th Session of the Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH) REP25/SCH to be considered by the 49th Session of the Codex Alimentarius Commission.</p> <p>Brazil does not have any comments and would like to support the adoption of the following standards:</p> <p>a) The Standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for vanilla (Step 8)</p> <p>b) The Standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for large cardamom (Step 5/8)</p> <p>c) The Standard for spices in the form of dried seeds - Requirements for coriander (Step 5/8)</p> <p>Brazil also like to support the adoption at Step 5 of the Standard for culinary herbs - Requirements for sweet marjoram - without further comments.</p> <p>We would like to thank the chairs and the cochairs for coordinating the elaboration of these important standards.</p> | Brazil |
| <p>Ecuador agradece al Comité el trabajo realizado en el proyecto de norma y, tras examinar el documento REP25/SCH, expresa su conformidad con los acuerdos adoptados. De igual manera, resalta la importancia de promover un enfoque integral que fortalezca la trazabilidad, prevenga el fraude alimentario y garantice la coherencia técnica. En este sentido, se considera esencial que estas normas se alineen plenamente con la plantilla del CCSCH y con los lineamientos generales del Codex, asegurando en todo momento su armonización con los marcos regulatorios nacionales aplicables.</p> <p>1. Remisión de proyectos de norma a la CAC: Ecuador apoya que los proyectos de norma para la vainilla, cardamomo grande, cilantro y mejorana dulce sean remitidos a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para su adopción en los trámites correspondientes.</p> <p>2. Ratificación por comités especializados: Coincidimos en que las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado de alimentos y métodos de análisis sean revisadas y ratificadas por los comités competentes (CCFA, CCFL y CCMAS), garantizando la validez técnica de las normas antes de su adopción final.</p> <p>3. Seguimiento de observaciones pendientes: Reconocemos la importancia del Grupo de Trabajo Electrónico (GTe) para examinar las observaciones pendientes y respaldamos que su informe sea presentado con la antelación suficiente a la novena reunión del CCSCH, asegurando la continuidad y coherencia del proceso normativo.</p> | Ecuador |
| <p>The Gambia appreciates the work of the Codex Committee on Spices and Culinary Herbs and has no comments.</p> | Gambia |
| <p>Se aprueba (vainilla)</p> <p>se aprueba para continuar con el tramite (large cardamom)</p> <p>Se aprueba para continuar con el tramite (coriander)</p> <p>Se apoya la aprobación a tramite 5 y se solicita que los parámetros en discusión se definan a través del historial de análisis de laboratorios por los países productores. (sweet marjoram)</p> | Guatemala |
| <p>India extends its appreciation to the Chairs and Co-Chairs of the Electronic Working Group (EWG) for their dedicated efforts in drafting the standards for spices, such as vanilla, large cardamom, and coriander.</p> <p>India supports the adoption of the proposed standards for Dried Fruits and Berries – Requirements for Vanilla (Step 8), Dried Fruits and Berries – Requirements for Large</p> | India |

| | |
|--|-----------------------------|
| Cardamom (Step 5/8), and the Standard for Spices in the Form of Dried Seeds – Requirements for Coriander (Step 5/8). | |
| <p>Malaysia is of the view that the draft standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for vanilla is ready to be adopted at Step 8, noting that the provisions for food additives, food labelling and methods for analysis would need to be endorsed by CCFA, CCFL and CCMAS respectively, before CAC adoption.</p> <p>Malaysia is of the view that the draft standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for large cardamom is ready to be adopted at Step 5/8, noting that the provisions for food additives, food labelling and methods for analysis would need to be endorsed by CCFA, CCFL and CCMAS respectively, before CAC adoption.</p> <p>Malaysia is of the view that the draft standard for spices in the form of dried seeds - Requirements for coriander is ready to be adopted at Step 5/8, noting that the provisions for food additives, food labelling and methods for analysis would need to be endorsed by CCFA, CCFL and CCMAS respectively, before CAC adoption.</p> <p>Malaysia is of the view that the Draft Standard for culinary herbs - Requirements for sweet marjoram is ready to be adopted at Step 5.</p> | Malaysia |
| El Perú agradece al Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), presidido por la India, por el esfuerzo emprendido a la fecha y las observaciones que se encuentran plasmados en Informe de la octava Reunión del Comité del Codex (REP25/SCH), y en atención y respuesta al documento CL 2025/81-CAC los miembros de la Comisión Técnica Nacional sobre Especies y Hierbas Culinarias, recomiendan continuar con el trámite. | Peru |
| <p>Thailand has no objection to the adoption of the Standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for vanilla at Step 8, provided that the provisions concerning food additives are subject to endorsement by CCFA, and the labelling provisions are subject to endorsement by CCFL.</p> <p>Thailand has no objection to the adoption of the Standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for large cardamom at Step 5/8</p> <p>Thailand has no objection to the adoption of the Standard for spices in the form of dried seeds - Requirements for coriander at Step 5/8</p> <p>Thailand has no objection to the adoption of the Standard for culinary herbs - Requirements for sweet marjoram at Step 5</p> | Thailand |
| <p>United Arab Emirates comments on: CL 2025/81-CAC: Codex Members and Observers are invited to submit comments on the following matters: Standards for adoption at Step 8 and 5/8 a) The Standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for vanilla (Step 8), See REP25/SCH, in paragraph 61(i) Appendix III. b) The Standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for large cardamom (Step 5/8), See REP25/SCH, paragraph 74(i) Appendix IV c) Step 5/8 on the Standard for spices in the form of dried seeds - Requirements for coriander (Step 5/8), See REP25/SCH, paragraph 104 (i) Appendix V. Standard for adoption at Step 5 d) Step 5 on the Standard for culinary herbs - Requirements for sweet marjoram ((Step 5), See REP25/SCH, paragraph 122 (i) Appendix VI. Comments should address whether the draft standard is ready for adoption or not; and if not, provide the rationale and proposals to facilitate adoption. Comments should be provided in conformity with the Procedure for the elaboration of Codex standards and related texts (Part 3 – Uniform procedure for the elaboration of Codex standards and related texts), Procedural Manual of the Codex Alimentarius Commission.</p> <p>United Arab Emirates (UAE) considers that the standards subject to adoption at step 8 and 5/8 for spices are ready for adoption. These standards are: Standards for adoption at Step 8 and 5/8 a) The Standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for vanilla (Step 8) b) The Standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for large cardamom (Step 5/8) c) Step 5/8 on the Standard for spices in the form of dried seeds - Requirements for coriander (Step 5/8) United Arab Emirates (UAE) considers that the Standard for culinary herbs - Requirements for sweet marjoram (Step 5) is also ready for adoption. It is to mention that United Arab Emirates (UAE) has already responded to the Circular letters related to those standards and submitted its comments accordingly.</p> | United Arab Emirates |

| | |
|--|---------------|
| <p>Zambia proposes that the standards be retained at Step 5/8 and Step 5, pending further technical clarification on the labelling provisions relating to Country of Origin (COO) and Country of Harvest (COH). These elements remain under active discussion and are scheduled for consideration at CCFL49.</p> <p>In light of the absence of consensus and the existence of divergent positions among Members, Zambia considers it premature to advance the standards at this stage. Additional guidance and alignment emerging from CCFL49 deliberations will be critical to ensure coherence, transparency, and practical applicability of the labelling requirements.</p> <p>Zambia therefore recommends maintaining the current step status until CCFL49 has adequately addressed these outstanding issues and developed proposals that take into account the differing views of Members. Following such outcomes, Zambia will be in a better position to reassess and support further progression, as appropriate. Zambia looks forward to the outcomes from CCFL49 and remains committed to supporting progression of Codex work for Protection of human health and facilitation of safe food trade.</p> | Zambia |
|--|---------------|

REQUEST FOR COMMENTS AT STEP 8 ON THE STANDARD FOR SPICES IN THE FORM OF DRIED FRUITS AND BERRIES - REQUIREMENTS FOR VANILLA

| COMMENT | MEMBER / OBSERVER |
|--|-------------------|
| <p>1-Projet de norme sur les épices dérivées de fruits et baies séchés -Exigences pour la vanille (REP25/SCH Annexe III)</p> <p>1. Observations spécifiques</p> <p>Points Techniques Approuvés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Champ d'Application/Description(1-2): Précis (gousses séchées/déshydratées, exclut transformation industrielle). <p>Tableau 1 : reflète les principales espèces commercialisées au niveau international.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composition/Qualité(3): <ul style="list-style-type: none"> • Tableau A1: Seuils vanilline réalistes (ex. <i>V. planifolia</i> Extra 1,8g/100g; <i>V. pompona</i> 0,02g/100g). • Tableau A2: Tolérances défauts strictes (matière externes max 1% entier). • Contaminants/Hygiène (5-6): Réf. CXS 193-1995 + CXC 78-2017 (mycotoxines) = protection optimale. • Méthodes(9): ISO 5565-2 (vanilline HPLC-UV), ISO 927 (défauts) = validées CCMAS. <p>Réserves Techniques (À Résoudre) Catégorie : Technique (Annexe I) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tableau A1: Teneur en eau "Extra" <i>V. planifolia</i> 35-38% cohérente, mais poudreuse espèces <15% risque reprise humidité. <p>L'Algérie souhaite signaler qu'une limite légèrement plus restrictive pourrait améliorer la stabilité du produit pendant le stockage et le transport, notamment dans des conditions climatiques variées. Une teneur en eau plus élevée peut en effet être associée à une augmentation de l'activité de l'eau (aw), ce qui pourrait favoriser certaines altérations microbiologiques ou physico-chimiques du produit. Une valeur maximale plus basse (par exemple proposer max 12 %) pourrait être envisagée afin d'améliorer la stabilité du produit moulu pendant le stockage et transport.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tableau A2: "S.O" (Sans Objet) caviar vanille pour matières externes/insectes = ambigu. Clarifier "Non évalué, analyses contractuelles". • Plan échantillonnage (9.2): Il serait souhaitable que le plan d'échantillonnage soit développé afin de faciliter la mise en œuvre harmonisée de la norme. Elaborer conformément à CXS 234-1999. | Algeria |

| | |
|--|------------------|
| <p>2. Conclusion</p> <p>L'Algérie estime que le projet de norme est suffisamment mûr pour adoption à l'étape 8 et qu'il constitue un cadre approprié pour garantir la qualité et faciliter le commerce international de la vanille.</p> <p>Par conséquent, l'Algérie soutient la transmission du projet de norme à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8, en prenant note que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage devront être approuvées respectivement par le CCFA et le CCFL.</p> | |
| <p>Comments from Canada on the Standard for spices in the form of dried fruits and berries - Requirements for vanilla (Step 8), Trade Name provision in the draft standard up for adoption at CAC49 at Step 8:</p> <p>8.1 Name of the product</p> <p>8.1.1 The name of the product shall be the common name as described in Section 2.1.</p> <p>8.1.2 The style of the product shall be as described in Section 2.2 (Styles).</p> <p>8.1.3 The Trade name shall be declared and/or the scientific name may be indicated.</p> <p>Canada has concerns with provision 8.1.3 "The Trade name shall be declared and/or the scientific name may be indicated."</p> <p>We believe that including both a mandatory and voluntary labelling component separated with an "and/or" in the same provision is unclear.</p> <p>Canada does not believe that sufficient justification has been provided to support the need for mandatory declaration of trade name. Canada supports voluntary declaration of trade name, which aligns with the standard template layout for SCH standards developed by the Committee. Canada notes that at CCSCH7, there was no consensus on a proposal to make this provision mandatory and the Committee agreed to forward the standard for adoption at Step 5 with the word [shall] kept in square brackets for further consideration. It was not forwarded to CCFL for endorsement at Step 5. Canada provided written comments in advance of CCSCH8 (CX/SCH 25/8/3 Add.1) on this point. We note that this provision has been forwarded to CCFL49 for endorsement, and Canada will provide specific comments to CCFL49.</p> | Canada |
| <p>Indonesia supports the adoption of The Standard for spices in the form of dried fruits and berries – Requirements for vanilla at Step 8.</p> | Indonesia |
| <p>Although the United States does not object to final adoption of the draft vanilla standard, we reiterate the concerns we noted at CCSCH8.</p> <p>1. The draft standard currently has three sections that are contrary to the established vanilla industry and quality inspection practices, which is likely to create trade barriers.</p> <p>2. The United States is also very concerned that the CCSCH8 plenary did not discuss the economic impact on trade and vanilla quality inspection practices of these sections.</p> <p>3. The United States notes that there was no discussion at CCSCH8 about implementation feasibility when developing the draft standard. While scientific studies influenced the decisions made, the practical application of agricultural quality standards was not considered. There is misalignment between scientific research and established trade practices and/or national legislation/regulations.</p> <p>Specifically, the United States has the following outstanding concerns regarding three sections of the draft standard:</p> <p>Section 2.2: Styles – Retain the original style name order sequence so that "vanilla caviar" appears before "vanilla pulp and seeds." Although some members expressed concern that the word "caviar" denotes a fish product, the U.S. and others expressed concerns about the negative economic impact of the name change and the potential disruptions/confusion in trade. However, there was no consensus on the name order sequence, hence there was a change to the sequence of the name in Section 2.2, subparagraph 4 to "vanilla pulp and seeds – vanilla caviar", to which the U.S. delegation indicated its reservation.</p> <p>Section 8.1.3: Name of the Product: The Trade name shall be declared and/or the scientific name may be indicated – Retain the word "may" instead of "shall" in this section for trade names. In all other Codex commodity standards, the word "may" is used for trade names and "shall" is used only for common names. The use of "shall" in this section makes this</p> | USA |

| | |
|---|--------------------|
| <p>section a mandatory requirement that inspection agencies must attest to which is contrary to the established inspection practices.</p> <p>ANNEX I: Chemical and physical characteristics table – Retain the existing Chemical characteristics for vanilla table that currently reflects trade practices and uses a single requirement that is not species-specific (see CX/SCH 25/08/3, page 12, Annex I, Option 1). The chemical characteristics table that was recommended by CCSCH8 is new to the trade and contrary to existing trade practices. As such, the new chemical characteristics table recommended by CCSCH8 would be an impediment to the international vanilla trade.</p> <p>The United States supports the adoption of the large cardamom standard at Step 5/8.</p> <p>The United States supports the adoption of the coriander standard at Step 5/8. However, in the Physical Characteristics Table A2, the last column "Other Excreta" should be "22" (and not "2.2") for both "whole" and "split" as a value of 22 would be consistent with the ASTA criteria (per 2017 ASTA guidance document).</p> <p>The United States supports the adoption of the sweet marjoram standard at Step 5.</p> | |
| <p>IOFI does not believe that the draft standard for vanilla (DRAFT STANDARD FOR SPICES DERIVED FROM DRIED OR DEHYDRATED FRUITS AND BERRIES - REQUIREMENTS FOR VANILLA) is ready for adoption. We are in the view that further considerations for the following sections or aspects of the current draft are still required:</p> <p>1. Scope: the current draft text states that "This standard does not apply to these products when intended for industrial processing." In order to understand whether flavouring use is in the scope, we looked into the definition of "industrial processing" and found in REP17/SCH the following statement: "(The Committee) Considered the term "industrial processing" and noted that this term included extraction of oils and oleo-resins from spices, which may be used as flavourings in different sectors and that such product description are excluded from the scope of CCSCH. The Committee agreed to exclude "industrial processing" from the scope." (REP17/SCH, para 12, d, or para 75, b which provides an even broader definition of "industrial processing")</p> <p>Based on this statement, it is our understanding that this standard does not apply to vanilla beans used for processing food flavourings (e.g., vanilla extracts) because it is considered "industrial processing" which is excluded from the scope. Could Codex please confirm our understanding?</p> <p>And assuming Codex does confirm our understanding, we fear that if the standard text is adopted as is, we still risk of the standard being misinterpreted as covering processing of food flavourings and subsequently becoming binding requirements in certain countries/regions. Therefore, we would suggest adding an explicit statement in the standard, clearly indicating that "This standard does not apply to these products when intended for industrial processing, including processing for food flavourings such as vanilla extract."</p> <p>2. In case our interpretation put forward would not be confirmed and the suggested additional language for clarifying the scope is not accepted, we hereby submit our general concerns regarding the specific requirements proposed in the current standard. These concerns are mainly concerning "Chemical characteristics of vanilla" described in Annex I, Table 1 and can be detailed as follows:</p> <p>1) "Vanilla extracts" are of the most critical flavoring ingredients for the flavor/food industry. The mere existence of such a Codex standard on vanilla beans will likely result in an expectation on vanillin content in vanilla extracts (see the ISO standard). While in reality, we know that vanillin contents in vanilla beans can vary depending on the growing region, conditions and weather influences.</p> <p>2) Vanilla is already a low volume commodity sourced from developing countries. This value chain profile contributes to price volatility. Should moisture and vanillin content regulations be formally implemented, there is a significant risk that such measures could inadvertently create conditions that challenge the market's ability to operate effectively. Vanilla bean quality is difficult to control in times of shortage and prices can rise considerably. With no vanillin and moisture norms in place, vanilla bean prices in a major producing country rose from USD 20/kg to roughly USD 600 kg in the period from 2014 to 2018. An additional Codex standard on vanilla potentially comes into play could cause even more market disruption as</p> | <p>IOFI</p> |

| | |
|--|--|
| <p>it may be used for imposing vanillin and moisture contents and thereby potentially further limiting supply.</p> <p>3) Thus, standardizing vanillin and moisture contents in vanilla beans would neither facilitate nor drive efficiencies for the vanilla bean trade, nor provide benefits and supports for growers in trade, nor bring health and safety benefits to consumers.</p> <p>4) Table 1 appears to contain inconsistencies that may not accurately reflect current realities.</p> <p>5) The treatment of cuts continues to be problematic with specific regard to a certain producing country. Vanilla beans from this country are almost always sold as cuts and respond to a very particular set of industry's flavour needs. The vanillin content of this country's cuts is almost always .5% or less. If adopted, vanillin content requirements that are more than double that value could serve to exclude this producing country from the world market and the food flavouring and extract manufacturers would lose a needed flavour profile. We could provide further details so long as it is helpful for the continuous discussion at Codex level.</p> <p>6) The mission of the Codex Alimentarius Commission is to protect consumer health and ensure fair practices in the food trade by developing international, science-based food standards, guidelines, and codes of practice, and promoting the coordination of all food standards work undertaken by international organizations. With vanillin contents and moisture levels in mind, the current draft seems to rather aim for setting aspirational quality goals for the world market, which does not fully align with the aforementioned Codex's mission.</p> | |
| <p>The proposed DRAFT STANDARD FOR SPICES DERIVED FROM DRIED OR DEHYDRATED FRUITS AND BERRIES - REQUIREMENTS FOR VANILLA, in its current form, should not yet be adopted. Several critical inconsistencies and unrealistic parameters within Annex I, Table A1 need to be addressed to ensure that the document has practical relevance and applicability in the global vanilla trade.</p> <p>Overly detailed form/style definitions for <i>Vanilla planifolia</i></p> <p>The current forms/styles for <i>Vanilla planifolia</i> Whole are defined with excessive detail (= Whole: Extra, Whole: Class I, Whole: Class II, Whole: Class III). <i>Vanilla planifolia</i> Whole should be specified as such only (with a moisture content of 25-38 % ww and a vanillin content of 1.2 g/100 g).</p> <p>Parameters such as moisture content and vanillin content are not suitable for use as classification criteria in this context. These values do not have a direct correlation—lower moisture does not necessarily indicate lower vanillin content—and therefore cannot serve as reliable indicators for product quality or type.</p> <p>Incorrect data for <i>Vanilla pompona</i></p> <p>The vanillin content for <i>Vanilla pompona</i> is inaccurate. The vanillin content is higher than the named contents in the table. The following vanillin contents are proposed to better reflect reality for <i>Vanilla pompona</i>: Whole, Cut, Grounded/powdered: 0.3 g/100g; Vanilla pulp and seeds: 0.02 g/100g</p> <p>Unrealistic moisture content for <i>Vanilla x tahitensis</i></p> <p>The current indication of a 10–45% moisture range for <i>Vanilla x tahitensis</i> ground/ powdered is implausible. All other types of ground/powdered vanilla in this table have a moisture content <15%. It cannot be higher for <i>Vanilla tahitensis</i>. <i>Vanilla x tahitensis</i> ground/powdered moisture content should be aligned to <15%.</p> <p>Excessive differentiation of forms/styles</p> <p>The table currently lists too many narrowly defined styles. Vanilla is a natural agricultural product with inherent variability from crop to crop, batch to batch, and region to region. Attempting to define fixed specification windows with such precision is incompatible with commercial practice and natural variation. This level of granularity would be impossible to apply consistently in everyday trade.</p> <p>Conclusion</p> | <p>THIE – Tea & Herbal Infusions Europe</p> |

For these reasons, Annex I Table A1 should be revised before adoption of the STANDARD FOR SPICES DERIVED FROM DRIED OR DEHYDRATED FRUITS AND BERRIES - REQUIREMENTS FOR VANILLA. Without substantial adjustments, this Codex standard would not reflect market realities. A revised table — which unfortunately can not be uploaded here but THIE is happy to share upon request — would provide a more accurate, balanced, and workable basis for standardization.

REQUEST FOR COMMENTS AT STEP 5/8 ON THE STANDARD FOR SPICES IN THE FORM OF DRIED FRUITS AND BERRIES - REQUIREMENTS FOR LARGE CARDAMOM

| COMMENT | MEMBER / OBSERVER |
|---|-------------------|
| <p>1. ObservationsSpécifiques</p> <p>A. Champd'Application/Description(1-2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technique: Définition précise (<i>Amomum subulatum</i>Roxb., capsules ovoïdes nervurées).Quatre (04) modes cohérents (capsules entières, graines, poudres), reflètent les principales formes commercialisées. Calibrage facultatif OK. <p>B. Composition/Qualité(3+Annexel)</p> <p>Chimiques(TableauA1) : Seuilsréalistesétablis dans leTableauA1,notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lateneurmaximaleeneau ; • lescendrestotales ; • lescendresinsolublesdansl'acide ; • lateneurminimale enhuiles volatiles. <p>Ces paramètres constituent des indicateurs importants pour l'évaluation de la qualité et de l'authenticité du produit.</p> <p>Problème: Il est noté que la détermination des huiles volatiles doit être effectuée sur les graines après séparation de la peau. Toutefois, pour les modes de présentation tels que les capsules moulues contenant les graines, cette séparation peut être difficile à réaliser. Une clarification de la méthode applicable pour ces formes de présentation pourrait faciliter l'application de la norme.</p> <p>Physiques (Tableau A2): Le tableau A2 fournit des critères détaillés et stricts concernant les défauts physiques, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les capsules vides ou malformées, • les graines légères, • les matières externes, • les insectes, • les excréments d'animaux, • la présence de moisissures visibles. <p>Ces dispositions contribuent à garantir la qualité et la salubrité du produit Toutefois,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les dispositions relatives aux « matières externes » et aux « corps étrangers » sont définies dans les notes du tableau A2. Toutefois, une clarification supplémentaire pourrait faciliter leur interprétation lors des contrôles officiels et contribuer à une application harmonisée de la norme. • Plusieurs dispositions du tableau A2 sont indiquées comme « S.O » pour les formes moulues. Étant donné que ces formes peuvent également contenir certains défautsphysiques, il pourrait être utile d'examiner si des critères appropriés devraient être établis pour ces modes de présentation ou si la justification scientifique de cette approche pourrait être précisée. <p>C. Contaminants/Hygiène/Méthodes(5-9)</p> | Algeria |

| | |
|---|--|
| <p>Approuvé: Réfs CXS 193-1995, CXC 78-2017 (mycotoxines), les principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), le code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75- 2015). Ces références constituent un cadre approprié pour garantir la sécurité sanitaire du produit.</p> <p>Méthodes d'analyse et plan d'échantillonnage (Section9)</p> <p>L'Algérie soutient l'utilisation des méthodes analytiques reconnues mentionnées dans la norme, notamment les méthodes ISO et AOAC pour la détermination :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De la teneur en eau, • Des huiles volatiles, • Des défauts physiques, • De la présence d'insectes et d'autres contaminants. <p>Toutefois, l'Algérie note que le plan d'échantillonnage reste à développer. Afin de faciliter la mise en œuvre harmonisée de la norme, il serait souhaitable que ce plan soit élaboré conformément aux Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) après examen par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).</p> <p>2. Conclusion</p> <p>Par conséquent, l'Algérie soutient l'avancement du projet de norme à l'étape 5/8, en prenant note que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage devront être approuvées respectivement par le CCFA et le CCFL, comme indiqué dans le rapport du CCSCH.</p> <p>L'Algérie note également que le plan d'échantillonnage reste à développer et encourage son élaboration conformément aux Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234- 1999).</p> | |
|---|--|

REQUEST FOR COMMENTS AT STEP 5/8 ON THE STANDARD FOR SPICES IN THE FORM OF DRIED SEEDS - REQUIREMENTS FOR CORIANDER

| COMMENT | MEMBER / OBSERVER |
|--|-----------------------|
| <p>3-Projet de norme sur les épices dérivées de graines séchées –Exigences pour la coriandre (AnnexeV, REP25/SCH)</p> <p>1. Observationsspécifiques</p> <p>A. Champd'applicationetdescription(Sections1et2)</p> <p>La définition botanique du produit est claire et inclut une description morphologique appropriée des fruits. Les modes de présentation identifiés (entiers, fendus, fissurés/cassés et moulus/en poudre) reflètent les formes couramment rencontrées dans le commerce.</p> <p>La note précisant que les « graines » correspondent botaniquement à des fruits contribue également à la clarté scientifique du texte.</p> <p>B. Facteurs essentiels de composition et de qualité (Section 3 et Annexe I)</p> <p>Technique: Les caractéristiques chimiques définies dans le Tableau A1 apparaissent globalement cohérentes avec les spécifications techniques généralement appliquées à la coriandre séchée, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teneur maximale en eau de 9%, • Cendres totales maximales de 7% (base sèche), • Cendres insolubles dans l'acide de 1,5% (base sèche), • Teneur minimale en huiles volatiles comprise entre 0,09 et 0,1 ml/100 g selon le mode de présentation. <p>Toutefois, l'Algérie note que la différence de la teneur minimale en huiles volatiles entre</p> | <p>Algeria</p> |

les formes entières ou fendues et les formes fissurées, cassées ou moulues est très faible. Une brève justification de cette différence pourrait être utile afin de faciliter l'interprétation de cette exigence.

Les caractéristiques physiques figurant dans le **Tableau A2** couvrent plusieurs paramètres pertinents pour l'évaluation de la qualité du produit, tels que :

- les matières externes,
- les corps étrangers,
- les fruits abîmés ou décolorés,
- les souillures d'insectes.

Toutefois, L'Algérie note que :

- la limite maximale de 10 % pour les fruits fendus, fissurés ou cassés dans la forme entière pourrait être relativement élevée. Une clarification sur la base technique ou commerciale de cette valeur pourrait faciliter son interprétation.
- la limite maximale de 3% pour les fruits abîmés/décolorés dans la forme entière (grain entier) pourrait être relativement élevée. Une clarification sur la base technique ou commerciale de cette valeur pourrait faciliter son interprétation.
- certaines dispositions sont indiquées comme « S.O » (sans objet) pour certains modes de présentation, en particulier pour les formes moulues ou cassées. Bien que la signification de cette mention soit précisée dans les notes du tableau, il pourrait être utile d'examiner à l'avenir si des critères appropriés pourraient être établis pour ces modes de présentation afin de renforcer l'harmonisation des contrôles de qualité.

C. Contaminants, hygiène et méthodes d'analyse (Sections 5 à 9)

Les références aux textes pertinents du Codex sont appropriées, notamment :

- la Norme générale sur les contaminants et toxines (**CXS 193-1995**),
- le Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices (**CXC 78-2017**),
- le Code d'usages pour la réduction de la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidiniques (**CXC 74-2015**).

Les méthodes d'analyse proposées dans le **Tableau A3** reposent sur des normes reconnues (ISO, AOAC), ce qui contribue à la fiabilité des analyses.

Toutefois, l'Algérie note que le plan d'échantillonnage (section 9.2) reste à développer, ce qui constitue un élément important pour l'application pratique de la norme. L'élaboration d'un plan d'échantillonnage conforme aux Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (**CXS 234-1999**) serait souhaitable.

2. Conclusion

L'Algérie considère que le projet de norme constitue une base appropriée pour l'harmonisation des exigences applicables à la coriandre séchée ou déshydratée dans le commerce international.

Par conséquent, l'Algérie soutient l'avancement du projet de norme à l'**étape 5/8**, en prenant note que les dispositions relatives :

- Aux additifs alimentaires seront examinées par le **CCFA**,
- Aux étiquetages seront examinées par le **CCFL**,
- Et aux méthodes d'analyse par le **CCMAS**.

L'Algérie note également que le plan d'échantillonnage reste à développer et encourage son élaboration conformément aux Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234- 1999).

**REQUEST FOR COMMENTS AT STEP 5 ON THE STANDARD FOR CULINARY HERBS -
REQUIREMENTS FOR SWEET MARJORAM**

| COMMENT | MEMBER / OBSERVER |
|--|-----------------------|
| <p>4-Projet de norme sur les herbes séchées-Exigences pour la Marjolaine Douce (REP25/SCH Annexe VI)</p> <p>1. Observations spécifiques</p> <p>A. Champ d'application/Description</p> <ul style="list-style-type: none"> La définition, botanique est précise (<i>Origanum majorana</i> L., Lamiacées) et inclut une description morphologique claire de la plante et des sommités fleuries. Les modes de présentation (entière/intacte ,écrasée/frottée/floconnée ,moulue/en poudre) sont logiques et couvrent l'ensemble des formes commerciales. Exclusion des produits destinés à la transformation industrielle est cohérente avec les autres normes SCH. Il est recommandé d'indiquer explicitement que les feuilles et sommités fleuries constituent les parties principales utilisées, afin d'éviter l'incorporation excessive de tiges. <p>B. Facteurs essentiels de composition et de qualité</p> <p>1. Odeur, saveur et couleur : La description « couleur allant du vert au grisâtre » est acceptable. Toutefois il serait utile d'ajouter que la couleur ne doit pas indiquer une dégradation excessive due au séchage ou au stockage.</p> <p>2. Caractéristiques chimiques et physiques (Annexe I, Tableaux A1 et A2)</p> <p>Plusieurs valeurs restent entre crochets. L'Algérie recommande pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> Humidité: 12% maximum pour toutes les formes .Justification : <ul style="list-style-type: none"> Limiter le développement de moisissures et mycotoxines Harmonisation avec les pratiques commerciales pour les herbes séchées. Cendres totales : 4,5% maximum Justification: <ul style="list-style-type: none"> Variabilité naturelle du sol et des conditions de culture. Valeur plus réaliste pour le commerce international. Cendres insolubles dans l'acide: 0,5 % maximum. Justification : Permet de tenir compte des traces minérales naturelles issues du séchage et de la manipulation. Huiles volatiles: Les valeurs des huiles volatiles sont clairement indiquées pour chaque forme, avec précision des traitements susceptibles de modifier la teneur naturelle. Certaines valeurs diffèrent légèrement entre les sources ou modes de présentation (ex. 0,3 vs 0,5 ml/100 g). Pour garantir la qualité aromatique minimale du produit l'Algérie recommande de maintenir : <ul style="list-style-type: none"> 0,5ml/100g minimum pour les formes entières 0,7ml/100g minimum pour les formes broyées Matières externes et corps étrangers; Les tolérances physiques (matières externes, corps étrangers, insectes, excréments) sont cohérentes et conformes aux pratiques internationales. Cependant il est recommandé de préciser clairement la distinction entre matières externes et corps étrangers. L'Algérie soutient, 0 insecte vivant toléré. Toutefois il serait utile de clarifier la méthode de comptage harmonisée pour les fragments d'insectes dans les produits moulus. | <p>Algeria</p> |

- **Excréments de mammifères:** La valeur proposée est de 2,2 mg/kg. L'Algérie suggère de vérifier la cohérence avec les limites utilisées dans les normes Codex pour d'autres herbes et épices afin d'assurer l'harmonisation.

C. Contaminants, hygiène, additifs et étiquetage

- Conformité aux CXS 193-1995, CXC 78-2017 et autres textes pertinents.
- Additifs alimentaires: acceptables uniquement pour la forme moulue/en poudre, conformément à CXS 192-1995.
- Étiquetage conforme à CXS 1-1985 (l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) et CXS 346-2021 (l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail).
- L'Algérie soutient l'indication du pays d'origine obligatoire et la mention facultative de la région et de l'année de récolte

D. Méthodes d'analyse et plan d'échantillonnage

- Méthodes conformes à ISO et MPMV-8, mais attendre l'approbation **CCMAS** pour inclusion définitive dans CXS 234-1999.
- **Plan d'échantillonnage à développer** : nécessaire pour la mise en œuvre pratique des contrôles officiels.

2. Conclusion

L'Algérie soutient la transmission du projet de norme sur la marjolaine douce séchée à la Commission pour adoption à l'étape 5/8, sous réserve de :

1. L'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires par le CCFA.
2. L'approbation des dispositions relatives à l'étiquetage par le CCFL.
3. L'élaboration du plan d'échantillonnage conformément à CXS 234-1999.

L'Algérie considère que, avec ces réserves, le projet de norme constitue un cadre approprié pour la qualité et la commercialisation de la marjolaine douce au niveau international.