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 - www.codexalimentarius.org

REP17/SCH

PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

QUARANTIÈME SESSION

CICG, Genève, Suisse

17 – 22 juillet 2017

RAPPORT DE LA 3e SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET HERBES CULINAIRES

Chennai, Inde

6 – 10 février 2017

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux ..... page ii

Liste des abréviations ..... page iii

Rapport de la 3e session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires ..... page 1

Paragraphes

Introduction 1

Ouverture de la session ..... 2 - 5

Répartition des compétences 6

Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) 7

Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour) ..... 8 - 10

Activités des organisations internationales intéressantes pour les travaux du Comité du Codex sur les épices et herbes culinaires (Point 3 de l'ordre du jour) 11

Projet de norme pour le cumin (Point 4 de l'ordre du jour) ..... 12 - 29

Projet de norme pour le thym (Point 5 de l'ordre du jour) ..... 30 - 38

Avant-projet de norme pour le poivre noir, blanc, vert (poivre NBV) (Point 6 de l'ordre du jour) ..... 39 - 43

Avant-projet de norme pour l'origan (Point 7 de l'ordre du jour) ..... 44 - 54

Plans d'échantillonnage pour le cumin et le thym (Point 8 de l'ordre du jour) ..... 55 - 57

Travaux ultérieurs sur le regroupement des épices et herbes culinaires (Point 9 de l'ordre du jour) ..... 58 - 69

Document de travail sur le glossaire des termes pour les épices et les herbes culinaires (Point 10a de l'ordre du jour) 70

Document de travail sur le traitement ultérieur (dans le contexte des épices et herbes culinaires) (Point 10b de l'ordre du jour) ..... 71 - 75

Proposition de nouveaux travaux (réponses à la lettre CL 2015/27-SCH) (Point 11 de l'ordre du jour) ..... 76 – 84

Questions diverses (Point 12 de l'ordre du jour) 85

Date et lieu de la prochaine session (Point 13 de l'ordre du jour) 86

Pages

Appendices

Appendice I - Liste des participants ..... page 15

Appendice II - Avant-projet de norme pour le cumin ..... page 26

Appendice III - Avant-projet de norme pour le thym ..... page 32

Appendice IV - Avant-projet de norme pour le poivre noir, blanc et vert ..... page 38

Appendice V - Proposition de nouveaux travaux sur les normes Codex pour le gingembre séché ou déshydraté ..... page 46

Appendice VI - Proposition de nouveaux travaux sur les normes Codex pour le piment séché ou déshydraté ..... page 50

Appendice VII - Proposition de nouveaux travaux sur les normes Codex pour l'ail séché ou déshydraté ..... page 57

Appendice VIII - Proposition de nouveaux travaux sur les normes Codex pour le basilic ..... page 61

Appendice IX - Proposition de nouveaux travaux sur les normes Codex pour le safran séché ..... page 66

Appendice X - Proposition de nouveaux travaux sur les normes Codex pour la noix de muscade ..... page 71

Appendice XI - Proposition de nouveaux travaux sur les normes Codex pour les clous de girofle .....page 77
Appendice XII - Modèle général de normes sur les épices et herbes culinaires.....page 82

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	**Objectif**	**Texte / Sujet**	**Code**	**Étape**	**Para(s)**
Membres / CCEXEC 73 CAC40	Commentaires / Adoption	Avant-projet de norme pour le cumin	N05-2014	8	29
	Commentaires / Adoption	Avant-projet de norme pour le thym	N07-2014	8	38
	Commentaires / Adoption	Avant-projet de norme pour le poivre noir, blanc et vert	N04-2014	5/8	42
CCMAS CCFL	Approbation	Sections pertinentes de la : i) Avant-projet de norme pour le cumin ; ii) Avant-projet de norme pour le thym ; iii) Avant-projet de norme pour le poivre noir, blanc et vert			29 & 57 38 & 57 42
CCEXEC73 / CAC40	Approbation	Documents de projet pour les nouveaux travaux (gingembre déshydraté, ail séché, piments séchés et paprika, basilic, safran, muscade et clou de girofle)			82
		Stratégie proposée pour l'élaboration de normes horizontales de groupe			69
CCEXEC73	Information	L'élaboration du modèle standard général pour faciliter l'élaboration de nouvelles normes			69
		Prolongation du calendrier d'achèvement des travaux sur l'origan jusqu'en 2019			53
Groupe de travail en ligne / Membres	Refaire commentaires	Avant-projet de norme révisée sur l'origan (dirigée par la Turquie et le Mexique)		2/3	51
Groupe de travail en ligne / Membres	Ébauche / commentaires	Norme de groupe pour les " racines, rhizomes et bulbes séchés " basée sur les produits suivants : gingembre sec ou déshydraté et ail séché (Sous la direction du Nigéria, l'Inde et le Mali)		2/3	82 b (i)
Groupe de travail en ligne / Membres	Ébauche / commentaires	Norme de groupe pour les " fruits et baies séchés " basée sur les produits suivants : piments séchés et paprika (Sous la direction de l'Inde et l'Argentine)		2/3	82 b (ii)
Groupe de travail en ligne / Membres	Ébauche / commentaires	Norme de groupe pour les " feuilles séchées " basée sur le basilic (Sous la direction de l'Égypte et le Soudan)		2/3	82 b (iii)
Groupe de travail en ligne / Membres	Ébauche / commentaires	Norme de groupe pour les " parties florales séchées " basées sur les produits suivants : safran et clous de girofle "(Sous la direction de l'Inde, l'Iran, le Nigéria et le Sri Lanka)		2/3	82 b (iv)
Groupe de travail en ligne / Membres	Ébauche / commentaires	Norme de groupe pour les " graines séchées " basée sur la muscade (Sous la direction de l'Indonésie)		2/3	82 b (v)

LISTE DES ABRÉVIATIONS

AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
AQL	Niveau de qualité acceptable
Poivre BWG	Poivre noir, blanc et vert
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
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCPFV	Comité du Codex sur le traitement des Fruits et légumes
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de salle de conférence
UE	Union européenne
EWG	Groupe de travail en ligne
GMP	Bonnes Pratiques de Fabrication
GSFA	Norme générale sur les additifs alimentaires
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FDA	Administration des aliments et des médicaments
GL	Ligne directrice
GSCTFF	Norme générale pour les contaminants dans les aliments pour consommation humaine et les aliments pour animaux
GSFA	Norme générale pour les additifs alimentaires
GSLPF	Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
TFFJ	Groupe de travail sur les jus de fruits
QUI	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 troisième session à Chennai, en Inde, du 6 au 10 février 2017, à l'aimable invitation du Gouvernement indien. Le Dr. M. R. Sudharshan, ancien directeur de recherche au Conseil des épices de l'Inde (Spices Board India), sous l'égide du Ministère du commerce et de l'industrie, Gouvernement indien, a présidé la session. Ont participé à la session 35 Pays Membres, une Organisation Membre et quatre Organismes observateurs. La liste des participants, incluant les Secrétariats, figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Le Dr A. Jayathilak IAS, Président du Conseil des épices de l'Inde (Spices Board India), a souhaité la bienvenue aux délégués. Il a mis l'accent sur le rôle croissant du Comité et a réaffirmé l'importance de la qualité et de la sécurité des aliments comme éléments clés de la satisfaction des consommateurs.

3. Mme Rita Teaotia, Secrétaire au commerce, Gouvernement de l'Inde, a ouvert la session en allumant la lampe traditionnelle. Dans son discours d'ouverture, elle a souligné l'importance mondiale des épices et des herbes culinaires dans les secteurs alimentaires et non alimentaires. Elle a également mentionné que le commerce des épices avait considérablement augmenté et qu'il était nécessaire d'éliminer toute distorsion commerciale et de promouvoir l'harmonisation des normes de qualité. Mme Teaotia a précisé la nécessité d'un engagement pour la qualité et la sécurité des épices et que la science devrait constituer le fondement du travail du Comité.

4. M. Ashish Bahuguna IAS, Président de la FSSAI et le Dr P. S. Sreekantan Thampi, Secrétaire à l'Organisation du Comité ont également pris la parole devant les délégués.

5. Le Dr M. R. Sudharshan, Président du Comité et M. Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, ont fait une allocution d'ouverture au début de la session plénière.

Répartition des compétences[1]

6. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de l'article II de la procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)[2]

7. Le Comité :

a) A convenu d'examiner les points de l'ordre du jour dans l'ordre suivant: 2, 3, 10b, 4, 5, 6, 7, 8

b) A adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session ;

c) A convenu d'établir un groupe de travail (GT) en session, présidé par les États-Unis et coprésidé par l'Inde, pour :

- Discuter des travaux ultérieurs sur le regroupement des épices et des herbes culinaires (point 9 de l'ordre du jour) ;
- Examiner les propositions de nouveaux travaux présentées en réponse au CL 2015/27-SCH (point 11 de l'ordre du jour) ; et
- Évaluer les propositions conformément aux critères régissant l'établissement des priorités de travaux, établis dans le manuel de procédure ;

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)[3]

8. Le Comité a noté que les questions soumises lors de la 39e session de la CAC, et de ses organes subsidiaires, étaient présentées essentiellement à des fins d'information alors que d'autres seraient abordées dans les points pertinents de l'ordre du jour.

---

[1] CX/SCH 17/2/1.
[2] CRD1 (Ordre du jour annoté - Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres).
[3] CX/SCH 17/3/2; CRD3 (Observations du Ghana, de l'Inde et du Kenya).

Relations entre les herbes aromatiques et les herbes culinaires séchées

9. Le Comité a rappelé les discussions tenues lors de la 36e session de la CAC (2013), dans le cadre de la création du CCSCH, où il a été proposé que le Comité porte le nom de « Comité sur les épices et les herbes culinaires » pour refléter que les herbes à considérer sont limitées à celles employées à des fins culinaires, et non à des fins d'utilisation comme additifs alimentaires, ou autre[4].

10. Le Comité a décidé d'informer le CCFH que la terminologie « herbes aromatiques » était large et qu'elle englobait des produits ne relevant pas du CCSCH ; et a estimé que le terme « herbes culinaires » était plus approprié pour une utilisation dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CAC/RCP 75-2015) l'annexe III, sur les épices et les herbes aromatiques.

ACTIVITÉS DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES CONNEXES AUX TRAVAUX DU CCSCH (Point 3 de l'ordre du jour)[5]

11. Le Comité a relevé avec satisfaction les activités de l'ISO et de la CIP connexes à ses propres travaux.

PROJET DE NORME POUR LE CUMIN (**Point 4 de l'ordre du jour)** [6]

12. Le Comité a convenu d'examiner l'avant-projet de norme section par section, d'apporter des corrections rédactionnelles et a pris les décisions suivantes dans chaque section respective :

1 - Champ d'application

a) Compte tenu du débat et des conclusions sur la définition opérationnelle de « traitement ultérieur » et de « transformation industrielle » (voir Point 10b de l'ordre du jour), le Comité a examiné la question de savoir s'il convenait d'inclure les éléments suivants dans le champ d'application :

Inclusion de « Fruits et graines »

b) Le Comité a noté que du point de vue botanique, le cumin est classé comme fruit, mais du point de vue commercial, il est classé comme graine et a donc accepté d'utiliser le terme « graine » et d'insérer une note de bas de page comme indiqué sous la section 2.1 portant sur la description du produit ;

Production alimentaire industrielle et transformation industrielle

c) Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) a noté que les épices étaient généralement utilisées comme ingrédients pendant la production alimentaire industrielle et a décidé de remplacer les mots « approvisionné pour la production alimentaire industrielle » par « approvisionné comme ingrédient dans la transformation des aliments » ;

d) Il a examiné le terme « transformation industrielle » et a noté que ce terme incluait l'extraction d'huiles et d'huile de résines provenant d'épices, qui peuvent être utilisées comme arômes dans différents secteurs et que ces descriptions des produits sont exclues du champ d'application du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires. Le Comité a donc convenu d'exclure du champ d'application le terme « transformation industrielle » ;

Exclusion de « traitement ultérieur »

e) Le Comité a examiné la nécessité d'inclure dans le champ d'application une clause d'exclusion relative au « traitement ultérieur ». Les délégations qui appuyaient le maintien de la clause d'exclusion ont noté qu'il s'agissait d'une pratique commerciale courante que les épices soient commercialisées pour être transformées et que le retrait de ce terme constituerait un obstacle au commerce. Elles ont également souligné que la présence d'une telle clause dans le champ d'application fournissait une clarification aux utilisateurs de la norme ;

f) Les délégations qui appuyaient la suppression de « traitement ultérieur » du champ d'application ont indiqué que le champ d'application était très clair et concis et que l'ajout de ce terme nécessitait un examen plus approfondi de la section relative à l'étiquetage ;

[4] REP13, Par. 151
[5] CX/SCH 17/3/3; CRD 7 (Information de la CIP).
[6] REP 16 / SCH, APP III; CX / SCH 17/3/4; CX / SCH 17/3/5 Add.1; CRD 4 (Observations de l'Union européenne, du Ghana, de l'Inde, du Kenya, de la Malaisie, du Mali, du Nigéria et de la Thaïlande); CRD 12 (Observations de la République-Unie de Tanzanie)

g) Pour assurer la clarté, la concision du champ d'application et la cohérence avec le Manuel de procédure, le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a également décidé de redéfinir le champ d'application et de transférer la référence aux « graines et aux fruits » ainsi que les noms scientifiques à la section 2.1 portant sur la Définition du produit.

Conclusion

13. Sur la base des discussions ci-dessus, le Comité a adopté le champ d'application de la norme, a supprimé l'utilisation du terme « traitement ultérieur » et a inclus une clause d'exclusion pour « transformation industrielle ».

2. Section 2.1 - Définition du produit

14. Le Comité :

a) a remplacé le terme « fruits » par « graines » et introduit une note de bas de page *« botaniquement connu sous le nom de fruits secs »*, conformément à la décision et à l'explication fournies au paragraphe 12 b), et a également inclus le nom de famille ;

b) a exclut le terme « cultivars », car il a été expliqué que ceux-ci ne sont pas applicables, comme indiqué à la section 2.3. (Types Variétaux);

3. Section 3.2.2 - Infestations

c) Le Comité a noté que cette section couvre plus d'un paramètre, c'est-à-dire qu'elle couvre les insectes vivants ainsi que les insectes morts, les fragments d'insectes et la contamination par les rongeurs généralement considérés collectivement comme des saletés ; et que ces aspects et les excréments de mammifères pourraient être inclus dans le Tableau 1 comme des défauts que seuls les paramètres mesurés à l'œil nu s'appliquent;

d) En outre, le Comité a observé que le terme « pratiquement exempt » parlant de défauts était subjectif ; que, comme l'exigent les protocoles internationaux, le cumin ne doit pas contenir d'insectes vivants ; et qu'il s'agissait d'un aspect important de l'inspection des denrées alimentaires ;

e) Le Comité a enfin convenu de transférer les autres dispositions de la section 3.2.2 (infestations) au Tableau 1.

Section 3.2.4 - Caractéristiques physiques (Tableau 1)

15. Le Comité a révisé le titre, les paramètres et les valeurs pour diverses catégories comme suit :

Titre du tableau 1

Le Comité a convenu de modifier le titre du tableau 1 pour :

a) inclure les « tolérances acceptables pour les défauts » car il a été précisé que les paramètres mis en évidence dans le tableau concernaient des défauts autres que des paramètres physiques et que les caractéristiques physiques étaient davantage liées à des paramètres tels que la forme, la couleur, la densité apparente, etc. ;

b) inclure le cumin « broyé » car les exigences physiques pour le cumin entier et le cumin broyé sont les mêmes.

16. Corps végétal étranger

a) Le Comité a approuvé la définition suivante de « Corps végétal étranger »
« Corps [végétal] étranger : matière végétale associée à la plante de la quelle provient le produit mais n'étant pas acceptée comme faisant partie du produit final » ;

b) Le Comité a modifié le terme « Corps étrangers » par « Corps végétal étranger » et a introduit une note de bas de page pour définir le paramètre ;

c) Le Comité a maintenu les valeurs proposées pour ces paramètres car ils ont été considérés comme ne présentant aucun problème de santé.

17. Matière étrangère

a) Le Comité a convenu de la définition suivante de « Matière étrangère »

Matière étrangère : Tout corps ou matière visible, étranger, détectable et inadmissible qui n'est pas habituellement associé aux composants naturels de la plante d'épices ; tels que des branches, des pierres, les toiles de jute utilisées lors de l'ensachage, du métal etc ;

b) Le Comité a introduit une note de bas de page pour définir le paramètre ;

c) Le Comité a convenu d'une valeur numérique de 0,1 % pour la classe I de ce paramètre, au lieu d'utiliser un terme subjectif, à savoir « pratiquement absent ».

18. Corps endommagés par les insectes

A révisé le paramètre pour la classe 1 à 0,5 %, après les explications selon lesquelles les corps endommagés par les insectes sont considérés comme plus répréhensibles.

Cumin Moisi

19. Le Comité a pris note des opinions exprimées par les délégations qui s'opposaient à l'inclusion d'un paramètre pour le cumin moisi, notant que ce n'était pas un paramètre normal et qu'il serait difficile de le détecter et même de le quantifier. Les délégations soutenant l'inclusion du paramètre ont noté que la présence de moisissures était liée à des pratiques de manipulation et qu'un tel paramètre était important pour protéger des intérêts divergents.

20. *Cumin en poudre*

a) Le Comité a pris note de l'explication selon laquelle le Tableau 1 (Exigences physiques pour le cumin entier / le cumin concassé) ne peut pas s'appliquer directement au cumin en poudre et que certains des paramètres tels que « la présence de fragments d'insectes » pour le cumin broyé nécessiteraient un examen microscopique ; et donc que les valeurs pour de tels paramètres ont besoin d'un examen attentif;

b) Le Comité a convenu que ce paramètre serait inclus à une date ultérieure lorsque des informations seraient disponibles.

Conclusion

21. Conformément aux débats du paragraphe 14c) sur l'infestation, le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a accepté d'inclure les paramètres pour la saleté (Insectes vivants ou morts, fragments d'insectes et contamination par les rongeurs) et les graines moisies comme indiqué dans le tableau 1 et a adopté le tableau tel qu'amendé.

Section 3.2.5 - Caractéristiques chimiques (Tableau 2)

22. Teneur en humidité

- Le Comité a transféré le paramètre « Humidité » à une nouvelle section 3.2.1.

Section 4 - Additifs alimentaires

23. Le Comité a mentionné que des agents anti-agglomérants ont été utilisés dans des produits broyés pour améliorer les caractéristiques d'écoulement des produits broyés et a donc convenu d'autoriser l'utilisation d'agents anti-agglomérants comme additifs facultatifs dans ce produit, comme énumérés dans le Tableau III de GSFA.

Section 8 - Étiquetage

24. Le Comité a convenu d'inclure les exigences supplémentaires suivantes en matière d'étiquetage :
    a) Formes et catégories sous 8.2.2;

    b) Pays d'origine comme condition facultative à des fins de traçabilité.

25. Le Comité a noté que les travaux sur l'étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail étaient en cours au CCFL ; a convenu de maintenir la section proposée sur l'étiquetage des conteneurs autres que ceux destinés à la vente au détail ; et que cette section serait réexaminée à l'avenir lorsque ces travaux seraient terminés.

Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

26. *Détermination de l'humidité*

    a) Le Comité a modifié la norme ISO 938: 1980 à ISO 939 : 1980 ; et

    b) a inclus la terme « distillation » comme principe pour AOAC 2001.12

c) a inclus la méthode de détermination des graines moisies c.à.d. manuel de procédure macro analytique USFDA bulletin technique V.39 B.

27. *Dommages causés par les moisissures et les insectes*

a) Le Comité a inclus dans la norme un lien au site Web de la FDA[7] où les méthodes d'analyse pour ces deux paramètres peuvent être consultées.

28. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a noté les préoccupations de plusieurs délégations selon lesquelles certaines méthodes n'avaient pas été approuvées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), bien qu'elles soient déjà utilisées dans le commerce international. Les délégations ont également souligné que certaines des méthodes proposées étaient coûteuses et nécessiteraient des investissements considérables de la part des laboratoires. Elles ont proposé que le CCMAS soit invité à proposer d'autres méthodes équivalentes.

Conclusion

29. Le Comité :

i) a noté que des progrès substantiels avaient été réalisés dans les travaux sur la norme et que toutes les questions en suspens avaient été traitées ;

ii) a convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 8 (Annexe II) ;

iii) a convenu de transmettre les méthodes supplémentaires à l'alinéa 26 (c) pour approbation et de demander au CCMAS de proposer d'autres méthodes analytiques équivalentes qui pourraient être utilisées;

PROJET DE NORME POUR LE THYM SÉCHÉ (Point 5 de l'ordre du jour)[8]

30. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, a pris note des observations et pris les décisions suivantes, en veillant à ce que le texte soit aligné sur les travaux déjà réalisés pour le cumin (point 4 de l'ordre du jour) :

Section 2.1 : Définition du produit

31. Malgré les préoccupations que la définition du thym strictement par son nom botanique pourrait être préjudiciable à d'autres espèces de plantes couramment commercialisé et accepté comme thym et qu'elle aurait un effet négatif sur les producteurs, il a été convenu de maintenir le terme *Thymus spp*.

[7] http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32

[8] REP16_SCH, App IVe ; CX/SCH/3/5 (Observations à l'étape 6 (Réponses à la CL 2016/24-SCH)) ; CRD5 (Observations de l'Union européenne, du Ghana, de l'Inde, de la Malaisie, du Nigéria et de la Thaïlande) ; CRD14 (Observations des Philippines)

Section 3 : Facteurs de qualité

32. Une suggestion a été faite d'inclure sur le produit une mention spécifique affirmant que celui-ci est exempt d'adultération économique et permettre ainsi une meilleure compréhension de l'interdiction de l'adultération, selon la norme. Toutefois, il a été précisé que les différents paramètres de qualité concernant les principes autorisés ont été traités dans les différentes sections de la norme et donc que l'ensemble des éléments n'y figurant pas correspondait effectivement à une adultération. Il a donc été convenu qu'une référence spécifique à l'adultération économique n'ajoutait pas de valeur au texte.

33. A approuvé la suppression de la section 3.2.2 et le transfert des exigences relatives aux absences d'insectes vivants ; et des souillures dans le Tableau 1.

Section 3.2.3 : Caractéristiques physiques

34. Le Comité a convenu pour le Tableau 1 :

a) d'ajouter une ligne pour « excréments de mammifères » avec une valeur de 11 mg/kg ;
b) que l'expression % fraction massique des corps étrangers doit être utilisée systématiquement dans tous les tableaux ;
c) de maintenir la valeur pour le niveau maximale des moisissures visibles[9] ;

Section 4 : Additifs alimentaires

35. Des préoccupations ont été exprimées au sujet de la justification technologique pour l'inclusion d'agents antiagglomérants. Les délégations s'opposant à l'ajout d'agents antiagglomérants ont fait remarquer que si ces derniers étaient autorisés, ils favoriseraient l'adultération et compromettraient la qualité, mais affecteraient également les paramètres chimiques spécifiées. Il était nécessaire de tenir compte de l'utilisation réelle de ce produit. Les délégations appuyant l'inclusion d'agents antiagglomérants ont fait remarquer que ces additifs étaient applicables aux produits broyés / en poudre et facilitaient les propriétés d'écoulement de ces produits, (en particulier ceux conditionnés en petits paquets), en évitant un compactage excessif.

36. Le Comité a convenu de maintenir l'utilisation d'agents antiagglomérants, ceux-ci étant technologiquement justifiés pour une utilisation dans les produits broyés et en poudre, afin de faciliter les propriétés d'écoulement, et de faire référence aux agents antiagglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires, avec une concentration maximale limitée par les BPF.

Section 8 : Étiquetage

37. Le Comité a convenu :

a) d'inclure le libellé suivant dans la section 8.2.1 - Nom du Produit : « Le produit doit être désigné par le nom thym séché, ou thym si l'omission du terme séché ne risque pas d'induire le consommateur en erreur ou de le confondre » ;

b) d'inclure un nouveau paragraphe stipulant la possibilité d'indiquer le « pays de récolte » ;

c) d'ajouter des sections concernant la marque de contrôle et la caractéristique commerciale (facultatif) telles qu'elles figurent dans le projet de texte de la norme sur les poivres NBV.

Conclusion

38. Le Comité:

i) A indiqué que l'ensemble des questions en suspens avaient été traitées.

ii) A transféré l'avant-projet de norme pour le thym séché à la CAC pour adoption à l'étape 8 (Annexe III).

iii) A convenu de demander au CCMAS des méthodes analytiques alternatives ou équivalentes à celles

[9] Procédure de contrôle des moisissures fournie par les États-Unis : http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32

déjà saisies.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE BLANC, NOIR ET VERT (POIVRES NBV) (Ordre du jour 6)[10]

39. L'Inde, en sa qualité de Président du GTE sur l'avant-projet de norme pour les poivres NBV, a présenté le document CX/SCH 17/3/6.

40. Le Comité a convenu d'examiner l'avant-projet de norme pour les poivres NBV section par section, en veillant à ce que le texte soit aligné sur les travaux déjà réalisés pour le cumin et le thym (points 4 et 5 de l'ordre du jour).

Discussions

41. Le Comité a pris les décisions suivantes :

a) Sections 1 et 2 - Champ d'application / Description du produit

- Aligner le champ d'application en lien avec d'autres avant-projets de norme sur les épices et les herbes culinaires (cumin et thym) ;
- Supprimer les mots « conditionnement et stockage final » du paragraphe 2 de la section 2.1 (Description du produit) ;

b) Section 3.2 - Facteurs de qualité

- Introduire de nouvelle section « odeur, saveur et couleur »
- Diviser le Tableau 1 « Paramètres caractéristiques des poivres NBV » (section 3.2.1) en deux parties, un Tableau « Odeur, saveur et couleur » ; et Tableau 1 pour des caractéristiques basiques pour NBV.

c) Section 3.2.2 - Infestation. Transférer les exigences « Exempt d'insectes vivants » et « Matières étrangères » (exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contaminations provoquées par les rongeurs) dans le Tableau 2 « Caractéristiques physiques » pour des poivres entiers NBV;

d) Section 3.2.3 - Classification

- Approuver le maintien de trois classes seulement dans la norme, celles-ci étant conformes aux Pratiques commerciales existantes ;
- Supprimer le Tableau 2 - *Caractéristiques physiques des poivres entiers BWG (non classifiés et non classés)* et les textes apparentés sur les poivres NBV « non classés » ou « non catégorisés » puisque cette catégorie ne relevait pas de l'avant-projet de norme ;
- Examiner et approuver tous les paramètres du Tableau 3 - *Caractéristiques physiques des poivres entiers BWG (classifiés et classés)* et les valeurs correspondantes pour chaque caractéristique ;
- Insérer des notes de bas de page explicatives pour définir : « baies légères ; corps étranger ; matière étrangère et têtes d'épingle » ;

e) Section 3.2.4 - Caractéristiques chimiques

- Approuver tous les paramètres du Tableau 4 « Caractéristiques chimiques des poivres NBV entiers » et du Tableau 5 « Caractéristiques chimiques des poivres NBV en poudre » ;
- Supprimer la mention faite aux caractéristiques pour les poivres NBV non classés et non catégorisés dans le sous-titre du Tableau 4 ;

f) Section 4 - Additifs alimentaires

- Approuver le SO_2 – INS 220 comme technologiquement justifié pour une utilisation en tant que conservateur dans les poivres verts, à une concentration maximale de 150 mg/kg ;

- Supprimer toute mention faite aux auxiliaires et aromatisants technologiques, car ceux-ci ne sont pas utilisés dans la production des poivres NBV ;

[10] CX/SCH 17/3/6; CX/SCH 17/3/6 Add.1 ;CRD 6 (Observations de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya, de la Malaisie, du Mali, du Nigéria et de la Thaïlande) ; CRD 7 (Information de la CIP) ; CRD12 (Observations de la République-Unie de Tanzanie) ; CRD 13 (Observations de la République de Corée); CRD17 (Observations de l'Équateur)

L'Union européenne (UE) et la Suisse ont exprimé une réserve au sujet du Tableau 6 (titre), estimant qu'il n'y avait pas de justification technologique pour l'utilisation du dioxyde de soufre (SO_2) comme additif alimentaire dans les poivres verts et que par conséquent, le Tableau 6 devait être supprimé ; Bien que le Comité ait pris note de l'argument de l'Union européenne, la question ne pouvait être discutée car elle n'avait pas été soulevée au cours du point de l'ordre du jour.

g) Section 6 - Hygiène alimentaire

- Corriger la mention *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (RCP 75-2015) figurant dans l'annexe III, sur les épices et les herbes aromatiques ;

h) Section 8 - Étiquetage

- Approuver l'intégration dans la section 8.2.1 « Nom du produit » du nom « Grain de poivre » comme nom commercial alternatif ;
- Supprimer la mention « non classé » ou « non catégorisé » dans la section 8.2.4.
- Ajout du « pays d'origine » comme déclaration facultative.

Conclusion

42. Le Comité :

i. A indiqué que l'ensemble des questions en suspens avaient été traitées.

ii. A transféré l'avant-projet de norme pour le poivre blanc, noir et vert à la CAC pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe IV).

iii. A indiqué que les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et à la méthode d'analyse seraient approuvées respectivement par le CCFA, le CCFL et le CCMAS.

43. L'UE et la Suisse ont exprimé leurs réserves sur l'avancement de l'avant-projet de norme pour le poivre blanc, noir et vert à l'étape 5/8.

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN (Point 7 de l'ordre du jour)[11]

44. Le Comité n'a pas examiné en détail l'avant-projet de norme pour l'origan (CX/SCH 17/3/7) préparé par le GTE, présidé par l'Argentine et la Turquie, mais s'est concentré sur la portée de l'avant-projet de norme et orientation que le travail devrait prendre.

45. Des points de vue divergents ont été exprimés quant à la nécessité d'élaborer une norme unique pour l'origan, l'Origanum L, de la famille des Lamiacées, tel que défini dans le document de projet ; ou si, en se dirigeant vers une approche horizontale concernant l'élaboration d'une norme, il serait plus approprié d'élaborer une norme couvrant l'ensemble des produits commercialisés sous la dénomination « origan ». L'inclusion de l'origan appartenant au genre *Lippia*. entraînerait une différence très significative.

Discussion

46. Les délégations en faveur de l'élaboration de deux normes distinctes pour l'*Origanum* L. et le *Lippia* ont incité à une certaine prudence concernant le regroupement des différents produits, notant que les propriétés physiques et chimiques des deux familles étaient différentes. Ils ont ajouté que la biodiversité devait être protégée ; que leur groupement limitait leur importance ; que l'information du consommateur devait être une priorité et que le fait d'avoir deux normes distinctes n'entravait pas le commerce. Il a également été avancé que s'il ne devait être développé qu'une seule norme de groupe pour l'ensemble de l'origan, alors le *Lippia* devait également être inclus dans la norme sur le thym, pour des raisons de cohérence.

47. Les délégations en faveur de l'élaboration d'une norme unique pour les produits commercialisés sous la dénomination « origan » ont mentionné que l'inclusion des deux familles dans le champ d'application de la norme refléterait la manière dont le produit est commercialisé. Il a également été précisé que l'élaboration de normes horizontales ou latérales était déjà menée dans d'autres comités (CCPFV : *Norme pour les légumes surgelés* CODEX STAN 320-2015; et TFFJ: *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* CODEX STAN 247-2005) et était conforme au Plan stratégique du Codex pour 2014-2019. D'autres avis ont exprimé l'importance de plusieurs produits pour la vitalité sociale,

[11] CX/SCH 17/3/7 ; CX/ SCH 17/3/7 Add.1 (Observations sur l'avant-projet de norme pour l'origan) ; CRD8 (Observations de l'Argentine, de l'Union européenne, du Kenya, de la Malaisie, de la Thaïlande et de la Turquie) ; CRD14 (Observations des Philippines) ; CRD17 (Observations de l'Équateur).

environnementale et économique d'une région, au motif que leur exclusion face à une norme aurait un effet néfaste sur ces facteurs et ne faciliterait pas leur commercialisation.

48. Lors de la précision de ce que l'on entendait par « regroupement » de ces produits, une explication a été donnée qu'avec le nouveau format de groupe proposé pour les normes, le Comité serait en mesure de déterminer l'origan en tant que groupe et d'indiquer ensuite des exigences distinctes pour toutes les plantes commercialisées sous la dénomination « origan » : chacune aurait des caractéristiques différentes ; elles ne seraient pas assemblées mais regroupées sous une même norme.

49. Un observateur a ajouté que du point de vue commercial, il serait souhaitable d'avoir une norme unique révélant les différences selon les différents types de produits. La confusion au regard du commerce devrait être évitée.

50. Le Président a pris acte qu'aux vues des positions exprimées au sein du Comité, il était apparu que toutes les parties souhaitaient poursuivre les travaux sur une norme pour l'origan mais qu'un point de convergence était nécessaire. Il a suggéré d'établir un GTE pour l'étudier.

Conclusion

51. Le Comité a convenu d'établir un GTE accueilli par la Turquie et co-organisé par le Mexique, qui travaillerait en anglais et qui tiendrait compte des débats et des observations de la présente session :

    i. pour examiner les documents déjà élaborés au sein du Comité ;

    ii. pour préparer un avant-projet de norme révisé pour tous les produits commercialisés comme l'origan ;

    iii. pour étudier comment un avant-projet de norme pourrait être ultérieurement incorporé dans un groupe relevant du nouveau système mis au point au sein du Comité.

52. Le GTE travaillera par l'intermédiaire de la plate-forme[12] et présentera un rapport au Comité lors de sa prochaine session, sur le postulat que s'il n'y a pas d'avancement sur les travaux, le Comité pourra envisager de les interrompre.

53. Le Comité a également convenu d'informer le CCEXEC de la prolongation du calendrier d'achèvement des travaux jusqu'en 2019.

54. Le Comité est convenu de renvoyer l'ébauche de norme proposée aux étapes 2 / 3 aux fins de la révision par le groupe de travail électronique susmentionné, qui sera distribué pour observations et examen à la prochaine session.

[12] http://forum.codex-alimentarius.net/

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LE CUMIN ET LE THYM (Point 8 de l'ordre du jour)[13]

55. Le Brésil, en sa qualité de Président du GTE sur l'élaboration de plans d'échantillonnage pour le cumin et le thym, a présenté le document CX/SCH 17/3/8 et a attiré l'attention du Comité concernant les deux recommandations sur les approches possibles que le Comité pourrait envisager pour élaborer les plans d'échantillonnage :
    - L'utilisation des exigences des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004), précisant que cette voie serait pertinente en raison du fait que le CAC/GL 50-2004 restait plutôt difficile à appliquer ;
    - L'utilisation des plans d'échantillonnage déjà développés par le CCPFV, en raison du fait que les épices et les herbes culinaires, mais également les fruits et légumes transformés ont suivi les mêmes étapes pendant la production.
56. Une délégation a indiqué qu'elle exprimerait ses considérations d'ordre techniques au CCMAS concernant les deux plans d'échantillonnage proposés pour un poids net supérieur à 4,5 kg, à un NQA = 6,5. Une autre délégation a estimé qu'il n'était pas nécessaire de se référer aux plans d'échantillonnage élaborés par le CCPFV.

Conclusion

57. Le Comité a convenu:

    i. d'adopter et d'incorporer les avant-projets de plans d'échantillonnage dans les avant-projets de normes pour le cumin et le thym selon l'appendice I du document;
    ii. de transmettre l'avant-projet de plans d'échantillonnage de cumin et le thym pour une approbation par le CCMAS.

TRAVAUX ULTÉRIEURS SUR LE REGROUPEMENT DES ÉPICES ET DES HERBES CULINAIRES[14] (Point 9 de l'ordre du jour)

58. Les États-Unis, en tant que Président, ont présenté le rapport (CRD 2) du GT en session sur le regroupement des épices et des herbes culinaires (EHC) ainsi que l'ordre de priorité des propositions de nouveaux travaux, et ont informé le Comité qu'en ce qui concerne le point 9 de l'ordre du jour, le GT avait révisé le modèle général de l'avant-projet de norme ; examiné l'approche relative au regroupement des EHC ; et formulé deux recommandations spécifiques pour examen par le Comité.

Recommandation 3 : Modèle de groupe révisé

59. Le Comité a examiné le modèle général de l'avant-projet de norme révisé pour les EHC en veillant à ce que le texte soit aligné sur la décision prise lors de l'examen des avant-projets de normes pour le cumin, le thym et les poivres NBV (points 4, 5 et 6 de l'ordre du jour).
60. Le Comité a également apporté des éclaircissements et des décisions sur les sections respectives :
    a) Champ d'application - Le texte du champ d'application doit faire référence au groupe approprié des épices et herbes culinaires, tel qu'il figure à l'annexe I du modèle général de présentation ;
    b) Additifs alimentaires - Le Comité a relevé que l'utilisation d'additifs alimentaires dans les épices et les herbes culinaires devrait être déterminée produit par produit et a convenu que le texte ci-dessous soit remplacé par un texte approprié après son examen respectif :

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

    c) Méthodes d'analyse - (Tableau des méthodes d'analyse) : insérer une note de bas de page indiquant que les plus récentes méthodes d'analyse seraient utilisées;
    d) L'étiquetage – Inclus le pays d'origine (optionnel) et
    e) Inclure une section sur l'échantillonnage et un libellé « À développer »

Recommandation 4 : Stratégie pour le regroupement des épices et des herbes culinaires

61. Le Comité a examiné la recommandation et a noté ce qui suit :

Approches de regroupement

---

[13]CX/ SCH 17/3/8 ; CRD 2 (Observations du Ghana, de la Malaisie, du Nigéria, de la Thaïlande, de la Malaisie et de l'IOSTA)

[14]CX/ SCH 17/3/9 ; CRD 2 (Rapport du groupe de travail en session sur les priorités) ; CRD 9 (Observations du Ghana, de la Malaisie, du Nigéria, de la Thaïlande, de la Malaisie et de l'IOSTA) ; CRD 12 (Observations de la République-Unie de Tanzanie);

62. Le Comité a noté que les deux approches visaient le regroupement des épices et des herbes culinaires à des fins de normalisation, c'est-à-dire i) le regroupement basé sur l'arrangement alphabétique des noms commerciaux communs, ou ii) le regroupement basé sur les parties végétales utilisées dans l'industrie des épices et des herbes culinaires : parties florales séchées ; fruits et baies séchés ; graines séchées ; feuilles séchées ; écorce ; racines, rhizomes et bulbes séchés ; herbes culinaires, ainsi que les plantes qui ne correspondent à aucune des catégories identifiées (non classés). Sous chaque catégorie, différentes épices et herbes culinaires ont été identifiées.

63. Le Comité a convenu d'adopter la catégorie de regroupement fondée sur les parties de plantes, permettant ainsi de subdiviser les travaux en unités gérables.

Stratégie de regroupement

64. Le Comité a discuté et convenu que la stratégie de regroupement consisterait à élaborer des exigences générales pour un groupe particulier d'épices relevant de la même catégorie de parties végétales, tandis que les exigences spécifiques à chaque épice ou aux herbes appartenant à ce groupe seraient énoncées dans une annexe. L'inclusion d'une épice ou d'une herbe culinaire d'une annexe à une norme de groupe devra exiger la présentation d'un document de projet.

Statut de la liste sur les épices et herbes culinaires

65. Le CCSCH a précisé que la liste indicative sur les épices et les herbes culinaires n'était pas exhaustive, qu'elle serait régulièrement mise à jour, prendrait toujours en compte les travaux entrepris par d'autres organisations internationales (par exemple l'ISO) et qu'elle servirait de document interne au Comité pour guider les travaux.

66. Le Président a expliqué que lors de sa première session, le CCSCH avait élaboré une liste complète contenant environ 113 épices et herbes culinaires ; et de cette liste, le Comité a décidé d'examiner quatre projets seulement à la fois. Le Président a précisé qu'il y avait actuellement neuf nouvelles propositions à examiner, mais depuis la première session, seuls trois avant-projets de normes étaient en voie d'achèvement. C'est pourquoi l'élaboration d'une nouvelle stratégie par le regroupement des normes s'est révélée nécessaire pour accélérer les travaux du Comité. Il propose donc que le Comité envisage d'adopter cette nouvelle approche qui permettrait de traiter un certain nombre de normes en très peu de temps.

67. Le Comité a appuyé le regroupement des épices et a pris note des craintes exprimées relatives à un manque de temps possible pour réfléchir aux implications du regroupement, en terme d'effets sur l'utilisation d'additifs alimentaires et de contaminants, puisque plusieurs produits seraient regroupés dans la même norme.

68. Le Japon et la Turquie sont d'avis que, dans chaque catégorie de groupe, les produits soient classés par ordre de priorité pour une utilisation efficace des ressources.

Conclusion

69. Le Comité a convenu de recommander à la CAC d'approuver la stratégie proposée pour l'élaboration de normes de groupe horizontales qui permettraient au Comité d'accroître ses résultats et de terminer ses travaux dans un délai déterminé. Le Comité du Codex pour les épices et herbes culinaires a en outre convenu d'informer la Commission du Codex Alimentarius que pour faciliter ses travaux, le modèle standard général avait été élaboré et il serait utilisé pour les nouvelles normes

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES TERMES DU GLOSSAIRE POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (Point 10a de l'ordre du jour)[15]

70. Le Comité a convenu de conserver ce document comme outil de référence interne, pour être utilisé en fonction des besoins d'élaboration de normes et a observé que le document ne devrait en aucun cas contrevenir au Manuel de procédure, notamment en ce qui concerne les définitions du Codex existantes, telles que les additifs alimentaires et les contaminants.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA TRANSFORMATION ULTÉRIEURE - DANS LE CONTEXTE DES ÉPICES ET DES HERBES CULINAIRES (Point 10b de l'ordre du jour)[16]

71. Les États-Unis ont présenté le document de travail et formulé des recommandations sur la manière de procéder pour trouver une interprétation commune du terme « transformation ultérieure », dans le cadre de l'avant-projet de norme élaboré par le Comité.

---

[15]CX/SCH 17/3/9 ; CRD 10 (Observations de l'Union européenne, de l'Inde, du Kenya, du Nigéria et de la Thaïlande); CRD 15 (Observations de l'Égypte);

[16] CX/SCH 17/3/11; CRD 10 (Observations de l'UE, de l'Inde, du Kenya, du Nigéria et de la Thaïlande) ; CRD12 (Observations de la Tanzanie); CRD 13 (Observations de la République de Corée);

Discussion

72. Les délégués ont exprimé les positions suivantes :

- Le conditionnement dans un emballage prêt à la consommation ne modifie pas les caractéristiques du produit lui-même. Il ne doit donc pas être considéré comme une « transformation ultérieure ». Par conséquent, la formulation de la dernière phrase du paragraphe 3.3.a doit être modifiée pour exclure ces références ;
- Les définitions des termes « transformation ultérieure » et « transformation industrielle » sont inutiles. Le terme « transformation ultérieure » a été couramment utilisé et largement diffusé dans les normes du Codex qui ont été adoptées. Si le terme « transformation ultérieure » doit être défini par le CCSCH, la description doit être conforme aux termes utilisés par les autres comités du Codex ;
- La définition de « transformation industrielle » est ambiguë car elle est généralement appliquée à la production à grande échelle. Cependant, il est nécessaire de prendre en compte la production à petite échelle, où se produit également la transformation des épices séchées et des herbes. La définition proposée de « transformation industrielle » est donc davantage liée au sens attribué à la transformation ultérieure ;
- Le terme « mélange » devrait plutôt faire partie de la définition de transformation ultérieure ; le mélange étant utilisé par les entreprises pour obtenir une saveur et un arôme constants ;
- Le « mélange » ne modifie pas les ingrédients, sauf s'ils sont combinés avec d'autres éléments, comme lors d'un processus tel que le « nettoyage ». Par conséquent, le « mélange » ne devrait pas être inclus dans la définition de transformation ultérieure.

73. Les États-Unis ont précisé qu'en général, la transformation ultérieure inclut les activités destinées à préparer les épices pour le marché et a expliqué que les épices n'étaient pas considérées comme de l'alimentation en elles-mêmes, mais qu'elles étaient utilisées comme ingrédients dans les aliments, et donc que le terme « aliments composés » était donc utilisé dans ce contexte.

74. Pour ce qui est de l'inclusion du terme « mélange » dans la définition de transformation ultérieure, le Président a précisé que les épices « mélangées » ne rentraient pas dans le mandat du CCSCH et ont donc proposé de l'écarter.

Conclusion

75. Le Comité a approuvé les définitions proposées suivantes pour leur utilisation au sein du CCSCH :

a. **Transformation ultérieure**

Activités requises pour la transformation des épices et des herbes de produits agricoles bruts en produits finis et prêts à être consommés, proposées pour la consommation directe par des particuliers ou par des entreprises commerciales, y compris à des fins de restauration ou pour des produits alimentaires composés. Ces étapes peuvent inclure : le nettoyage, le tri, le tamisage, le concassage, le calibrage.

b. **Transformation industrielle**

L'application de procédés physiques ou chimiques qui modifie ou transforme sensiblement un produit de son état d'origine en d'autres produits, tels que l'extraction d'huiles essentielles ou d'un autre composant utilisable de l'épice.

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX (RÉPONSES AU DOCUMENT CL 2015/27-SCH) [17] (Point 11 de l'ordre du jour)

76. La commission a noté que ce point avait été examiné en session en même temps que le point 9 de l'ordre du jour par le groupe de travail et a décidé de prendre en compte les décisions pertinentes concernant le regroupement des épices et des herbes culinaires au titre du point 11 de l'ordre du jour et des recommandations contenues dans le document CRD2.

Recommandation 1 et 2 - Documents de projet pour les nouveaux travaux

77. Le Comité a examiné la recommandation et pris les décisions suivantes :

[17] CX / SCH 17/3/12; CX / SCH 17/3/12 Add.1; CRD 16 (document de projet révisé pour de nouveaux travaux sur la norme Codex pour le basilic) ; CRD 18 (Proposition de nouveaux travaux sur la norme Codex pour les clous de girofle) ; CRD 19 ; Proposition de nouveaux travaux sur la norme Codex pour la noix de muscade) ;

- Le Comité a convenu que les trois propositions de projet pour les nouveaux travaux, à savoir sur le gingembre sec ou déshydraté ; les piments forts séchés et le paprika ; et l'ail séché (qui étaient classées par ordre de priorité lors de la deuxième session du Comité sur les épices et les herbes culinaires) étaient toujours adéquates et ne nécessitaient aucune révision supplémentaire, sauf en ce qui concerne les délais (Annexes V, VI, VII) ;
- Le Comité a confirmé que les propositions de projet mises à jour pour de nouveaux travaux sur le basilic, le clou de girofle, la muscade et le safran remplissaient les conditions requises pour de nouveaux travaux.

Recommandation 5 : Élaboration de normes de groupe

78. Le Président a rappelé que la deuxième session du Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) avait accordé la priorité à neuf (9) points et que les nouveaux travaux seraient basés sur la liste organisée par ordre de priorité. Il a en outre mentionné que la Commission encourage l'élaboration de normes horizontales (latérales) et que l'on peut tirer des enseignements des travaux du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV).

79. Le Secrétariat du Codex a expliqué que le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC) serait d'une grande aide, au cas où le Comité aurait besoin d'orientations ou de contributions sur l'approche proposée pour l'élaboration de normes de groupe.

80. Le Comité a pris note de la recommandation du groupe de travail en session et pris les décisions suivantes :

a) Le Comité a classé les épices et herbes culinaires susmentionnées (paragraphe 77) en fonction des catégories de groupes élaborées au titre du point 9 de l'ordre du jour comme suit :

Produit	**Catégorie**	**Groupe d'affectation**
Gingembre sec ou déshydraté	Épice	Racines, rhizomes, bulbes séchés
Piments forts séchés	Épice	Fruits secs et baies
Paprika	Épice	Fruits secs et baies
Ail séché	Épice	Racines, rhizomes, bulbes séchés
Basilic	Herbe culinaire	Feuilles séchées
Clous de girofle	Épice	Parties florales séchées
Noix de muscade	Épice	Graines séchées
Safran	Épice	Parties florales séchées

b) Les normes des groupes seraient développées à l'aide du modèle général de normes élaboré au point 9 de l'ordre du jour ;

81. Le Comité a également noté que les travaux en cours concernant la norme relative à l'origan se feraient par regroupement sous nom commercial ou nom botanique, tel que discuté au titre de l'ordre du jour 7, et non par groupement fondé sur des parties de plantes (à l'instar des feuilles).

Conclusion

82. Le Comité a accepté de soumettre toutes les nouvelles propositions de travaux (annexes V-XI) au CCEXEC pour un examen critique et, sous réserve des résultats de l'examen critique et de l'approbation de la 40e session de la CAC :

a) d'entreprendre de nouveaux travaux sur l'élaboration de normes pour les produits suivants, sur la base du concept général des normes de groupe :

- « Gingembre séché ou déshydraté » et « ail séché » - sous racines, rhizomes, bulbes séchés
- « Piments forts séchés » et « paprika » - sous fruits secs et baies ;
- « Clous de girofle et safran » - sous parties florales séchées ;
- « Muscade » - sous graines séchées ;
- « Basilic » - sous feuilles séchées.

b) d'établir les groupes de travail en ligne suivants pour préparer les avant-projets de normes de groupe à faire circuler pour observations à l'étape 3 et à examiner lors de sa prochaine session.

Produit	**Groupe de travail en ligne**	**Hôte / co-hôte**	**Langue**
Gingembre sec ou déshydraté	Racines, rhizomes, bulbes séchés	Nigeria Inde / Mali	Anglais
Ail séché			
Piments forts séchés et Paprika	Fruits secs et baies	Inde Argentine	Anglais
Basilic	Feuilles séchées	Égypte Soudan	Anglais
Safran	Parties florales séchées	Iran Inde	Anglais
Clous de girofle		Nigeria Sri Lanka	Anglais
Noix de muscade	Graines séchées	Indonésie	Anglais

83. Les groupes de travail en ligne fonctionneront via la plate-forme dédiée en ligne[18].

84. Le Comité a également convenu que si la Commission du Codex Alimentarius décide de ne pas procéder à l'élaboration de normes fondées sur le regroupement, alors uniquement le groupe de travail en ligne sur : le gingembre sec ou déshydraté ; les piments forts séchés et paprika ; et l'ail séché commenceraient à travailler sur l'élaboration des normes pour chaque produit.

QUESTIONS DIVERSES (Point 12 de l'ordre du jour)

85. Aucun autre point n'a été soulevé.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 13 de l'ordre du jour)

86. Le Comité a été informé qu'il était provisoirement prévu que sa quatrième session se tiendrait en Inde, dans l'année 2018. Les dates exactes et le lieu restent à être déterminés entre les Secrétariats indien et du Codex.

[18]http://forum.codex-alimentarius.net/

Appendice I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr Madenur Rangaswamy Sudharshan
(Former Director Research,Spices Board India)
222, 9th Main Road, Srinagara
Bangalore, Karnataka - 560050, India
Tel: +91 080 26677114
Email: mrs44545@hotmail.com; ccsch.chair@nic.in

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

Assistant to Chair (on Stage)
Ms Nilina Boban
Assistant Director,
Spices Board India
350, Tulsi Path (Near Punjab National Bank)
Six mile, GS Road,
Guwahati, Assam, India - 781022
Tel: +91 8089086340
Email: nilina.spicesboard@gmail.com

Assistant to Chair (on Floor)
Ms Puvichonu Rhutso
Senior Field Officer
Spices Board India,
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Tel: +91 9072395099
E-Mail: puvichonu.rhutsosb@nic.in

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Nora Galway
Agriculture Counsellor
Australian High Commission
1/50 G Shantipath, Chanakyapuri
New Delhi, 1100021
Phone: +91 11 4149 4354
Email: nora.galway@dfat.gov.au

BANGLADESH

Mr Md. Saiful Hasib
Director General
Bangladesh Standards and Testing Institution
116/A, Tejgaon Industrial Area
Dhaka, 1208
Bangladesh
Phone: +880 2 8870275/171104318
Fax: +880 2 8870276
Email: bsti@bangla.net

BAHRAIN - BAHREIN - BAHREÏN

Mr. Qasim Merza Alaraibi,
Sr. Food Technologist
Ministry of Health - Public Health Laboratory
P.O Box 12, Manama
Kingdom of Bahrain
Email: QORAIBI@HEALTH.GOV.BH,
QASIMALARAIBI@GMAIL.COM

Mr. Hasan Ali Jasim
Food Control Specialist
Ministry of Health - Food hygiene section
P.O. Box 12, Manama
Kingdom of Bahrain
Email: Halijas@hotmail.com

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mrs Isabelle Watelet
Expert on plant
FPS Public Health, Food Safety and Environment
Food, Feed and other consumption products
Place Victor Horta
Brussels, 1060
Email: isabelle.watelet@health.belgium.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Luiz Oliveira
Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
CGQV/DIPOV
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 344B
Brasília, 70030-900Phone: +55 61 3218 3428
Fax: +55 61 32449372
Email: andre.oliveira@agricultura.gov

CANADA - CANADÁ

Mrs Alison Wereley
Senior Policy Analyst
Canadian Food Inspection Agency, Codex
1400 Merivale Road, Ottawa,
Ontario K1A 0Y9
Canada
Ottawa , K1A 0Y9
Phone: 613 773-6450
Fax: 613 773-5603
Email: alison.wereley@inspection.gc.ca

Mr Kevin Smith
National Manager
Canadian Food Inspection Agency
Standards of Identity, Composition and Grades
1400 Merivale Road
Ottawa , K1A 0Y9
Phone: 613-773-6225
Fax: 613-773-5603
Email: Kevin.Smith@Inspection.gc.ca

Mr Nitin Verma
Counselor Agriculture & Technical Specialist
Canadian Food Inspection Agency
The High Commission of Canada in India 7/8
Shantipath, Chanakyapuri
New Delhi, 110 021 India
Phone: 011-91-4178-2896
Fax: 011-91-4178-2041
Email: nitin.verma@international.gc.ca

CHILE - CHILI

Mr Jaime Gonzalez
Agregado Agrícola
Ministerio de Agricultura
Agregaduría Agrícola India
A 16/1 Poorvi Marg, Vasant Vihar, New Delhi, 110057
Phone: (91-11) 26145323
Email: jgonzalez@chileindia.com

CHINA - CHINE

Ms Yang Li
Associate Professor
China National Institute of Standardization
No.4, Zhichun Road, Haidian District,
Beijing, China 100191
Telephone: +86-10-58811646
Fax: +86-10-58811646
E-mail: yangli@cnis.gov.cn

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Shaima Hassan
Operations Manager, Royal Herbs S.A.E
Shabramant, Giza
Egypt
Phone: +201113336534
Email: KAMELSHAIMAA@GMAIL.COM

Eng Ahmed Elhelw
Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and Quality (EOS)
16 Tadreeb AlMudarbeen St., AlAmeriah
Cairo, Egypt.
Phone: +201224083536
Email: helws_a@hotmail.com

Prof Mervat Fouad
Consultant of Herbs & medicinal plants and Foods for Special Dietary Uses,
National Nutrition Institute (NNI)
53, Amman st, Dokki, Giza,
Egypt
Phone: +201005016726
Email: mevo_73@hotmail.com

ESTONIA - ESTONIE - ESTONIA

Mr Erkki Miller
Head of Plant Products Bureau
Ministry of Rural Affairs
Agricultural Market Organisation Department
Lai Street 39//41, Tallinn , 15056
Phone: +3726256503
Email: erkki.miller@agri.ee

ETHIOPIA - ÉTHIOPIE - ETIOPÍA

Mr Tesfaye Yakob Melkamu
Codex Contact Person/ Environment
Health and safety Standards Development
Ethiopian Standards Agency
Standard Development Diractorate
Bole Subcity, Woreda 14, House Number B20/24,
P.O. Box 2310 Addis Ababa.
Phone: +251-911-425-585
Fax: +251-646-0880/81
Email: melkamtesfa@gmail.com

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Marco Castellina
Administrator
European Commission
DG Sante D 2
Rue Froissart 101
Brussels, 1049
Phone: +32 229-87443
Email: marco.castellina@ec.europa.eu

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Walther Quasigroch
Administrator
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
Bonn , 53123
Phone: +49 228 99 529 4362
Fax: +49 228 99 529 4965
Email: Walther.Quasigroch@bmel.bund.de

INDIA - INDE

Dr A Jayathilak (Head of the delegation)
Chairman
Spices Board India
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin-682025 Kerala India
Phone: +91 9446022644, +91 484 233361
Email: jayathilak@nic.in

Dr Sajan Kurien
Director of Research
Kerala Agricultural University
KAU Main Campus Vellanikkara,
Thrissur Kerala 680656
Phone: +91-487-2438101
Email: dr@kau.in

Dr Femina
Deputy Director
Directorate of Arecanut and Spices Development
Ministry of Agriculture & Farmers Welfare
Department of Agriculture, Co-operation &
Farmers Welfare
Government of India, West Hill
P.O, Kozhikode-673 005
Phone: +91-0495-2369877; +91-94000921
Email: spicedte@nic.in

Mr Suresh Khurana
Consultant
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi , 110002
Email: khurana183@gmail.com

Mr Sunil Bakshi
Advisor Codex
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi, 110002
Phone: +91-11-23237439
Email: sbakshi@fssai.gov.in

Mr Perumal Karthikeyan
Assistant Director (Codex and Regulations)
Food Safety and Standards, Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
New Delhi, 110002
Phone: 91-11- 23237419
Email: baranip@yahoo.com

Ms Shibani Panigrahi
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road, Near Bal Bhawan
Phone: 09958661738
Email: shibanipanigrahi90@gmail.com

Ms Ruby Mishra
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
New Delhi, 110002
Phone: 09711680681
Email: ruby.mishra18@gmail.com

Ms Sakshee Pipliyal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
New Delhi, 110002
Phone: 8802498553
Email: sakee25@gmail.com

Dr Amit Agarwal
Director
Natural Remedies Pvt. Ltd
Plot No. 5B, Veerasandra Industrial Area,
19th KM Stone, Hosur Road, Electronic City Post,
Bangalore 560100.
Phone: 080 40209999, +91 09845008951
Email: amit@naturalremedy.com

Dr K K Sharma
Coordinator, Pesticide Residues,
Indian Agricultural Research Institute
LBS Building, IARI, Pusa Campus, New Delhi,
India
Phone: 011-25846396
Email: kksaicrp@yahoo.co.in

Mr Ashish Kumar Dixit
Lead-Regulatory Affairs,
Federation of Indian Chambers of Commerce
& Industry (FICCI),
Dabur Research and Development Centre
Ghaziabad, Uttar Pradesh India
Phone: +91-9891589059
Email: ashish.dixit@mail.dabur

Mrs Shruti Sukumaran
Codex Cell,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin - 682025 Kerala, India
Email: ccschshrutisukumaran@gmail.com

Mr Sonal K
Codex Cell,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin - 682025 Kerala, India
Email: ccsch.sonal@gmail.com

Mr Bhoopathi L
Codex Cell
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala, India
Email: lbhoopathi@gmail.com

Ms Pooja
Junior Chemist, Codex Cell,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin - 682025 Kerala, India
Email: pooja.sb@nic.in

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist, Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Mumbai India
Email: ccsch.bisht@gmail.com

Dr A. Ranjit
Scientist, Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Plot No. R-11, SIPCOT industrial complex,
Gumidipoondi, Thiruvallur
Tamil Nadu , 601201. India
Phone: +91 44 – 27923450
Email: ranjith.a@nic.in

Dr Anand R
Scientist , Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Plot No. R-11, SIPCOT industrial complex,
Gumidipoondi, Thiruvallur
Tamil Nadu – 601201. India
Phone: +91 44 - 27923450
Email: r.anand889@nic.in

Mr Zavier T. V
Scientist, Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala India
Tel: +91 9495668125 / +91 484 2333610
Email: zaviersbqel@gmail.com

Dr A B Remashree,
Director (Research & Development),
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin - 682025 Kerala India
Email: remashreeab.sb@gov.in

Mr M.S. Ramalingam
Assistant Director
Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala India
Email: ccschramalingam@gmail.com

Mr Ramesh Babu N.
Scientist, Quality Evaluation Laboratory
Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin- 682025 Kerala India
Email: ccsch.ramesh@gmail.com

Mr Venugopal G
Scientist
Spices Board (Quality Evaluation Laboratory)
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala India
Email: ccsch.venu@gmail.com

Mr Vipul Kumar
Assistant Director
Export Inspection Agency
Ministry of Commerce & Industry, Govt of India
6th Floor, CMDA Tower-II, 1, Gandhi Irwin Road,
Egmore, Chennai-600008,
Tamil nadu
Phone: +91-9790823953
Email: eia-chennaiffp@eicindia.gov.in

Dr T. John Zachariah
Head
ICAR-Indian Institute of Spices Research
Crop Production and Post-Harvest Technology
Marikunnu P.O., Kozhikode (Calicut), Kerala, India
Email: john@spices.res.in

Dr K. Nirmal Babu
Director
ICAR-Indian Institute of Spices Research
Crop Production & Post Harvest Technololgy
Marikunnu P.O., Kozhikode (Calicut),
Kerala, India - 673012
Phone: 9447331455
Email: director@spices.res.in

Dr Gopal Lal,
Director,
National Research Centre on Seed Spices
Ajmer, Rajasthan India.
E-mail: nrcss.director@gmail.com

Dr K. S. Murthy,
Head of R&D and PD - Spices
ITC Limited - ABD ILTD
Post Box No. 317,
GT Road, Guntur - 522 004 (AP) India
Telephone: 0863 - 2349737
E-mail: k.satyamurthy@itc.in

INDONESIA - INDONÉSIE

Dr Joni Munarso
Principal Researcher
Ministry of Agriculture
Indonesian Agency For Agricultural
Research and Development (IAARD)
Jl.Tentara Pelajar 12
Bogor
Phone: +62 2518321762
Fax: +62 2518350920
Email: jomunarso@gmail.com

Mr. Walfred Tagor Manihuruk
Director
Indonesian Trade Promotion Center, Chennai
Phone: 09952333810

Mr. Jestin Mathew
Indonesian Trade Promotion Center, Chennai
Phone: 09176508855

Mr. Vijay V. Tawde
Trade Assistant
Consulate General of the Republic of Indonesia,
Mumbai
Tele: 09821631728

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

Dr Fakhrisadat Hosseini
Assistant Prof.
Alzahra university.Biological science Faculty
E-mail: sadat77@gmail.com

Dr Hassan Nazarian
Head of National codex Committee of CCSCH
Ministry of Agriculture
E-mail: ha_nazarian@yahoo.com

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yusuke Shimizu
Associate director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety Policy Division,
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo , 100-8950
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: yusuke_shimizu450@maff.go.jp

Ms Yoshiko Yamaguchi
Technical Committee Advisor in charge of Codex
All Nippon Spice Association
Email: yoshiko_yamaguchi@sbfoods.co.jp

Mr Satoru Soeno
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Industry Affairs Bureau, Food Manufacture
Division
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo, 100-8950
Phone: +81-3-6744-2249
Fax: +81-3-3502-5336
Email: satoru_soeno270@maff.go.jp

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Mr Zehnder Jarroop Augustine Mercer
Director
Malaysian Pepper Board,
Research & Development
Malaysian Pepper Board, Lot 1115,
Jalan Utama, Kuching, Sarawak, 93450
Email: zehnder@mpb.gov.my

MALI - MALÍ

Mr Mahmoud Abdoul Camara
Chargé du Service Central de Liaison du Codex pour le Mali
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve
BPE: 2362 Bamako
Phone: +223 20 22 07 54, +223 792934
Email: camara27@hotmail.com

Dr Diakite Oumou Soumana Maiga
Directrice Générale
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Centre Commercial, Quartier du Fleuve
BPE :2362 Bamako
Phone: +223 66717987 /+223 20220747
Email: dkiteoumou24@yahoo.fr

MALTA - MALTE

Mr Hadrian Bonello
Senior Environmental Health Practitioner
Secretary, Food Safety Commission
Ministry for Health
Environmental Health Directorate
Ministry for Health Continental Business
Centre Old Railway Track, Sta Venera
Phone: +35699221381
Email: hadrian.bonello@gov.mt

Prof Everaldo Attard
Consultant
Ministry of Health
Environmental Health
Department of Environmental Health
Ministry for Health Continental
Centre Old Railway Track
Sta Venera
Phone: +35621337333
Email: everaldo.attard@um.edu.mt

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Daniel González Sesmas
Director de Normalización de Sector Primario e Industria Agroalimentaria
Secretaría de Economía
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, 53950
Phone: 5552296100
Fax: 5552296100
Email: daniel.gonzalezs@economia.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mostafa Khlifa
Chef de section Café et Epices
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques Agriculture
25, rue Nichakra
Casablanca
Phone: 00212608848589
Fax: 00212522301972
Email: khlifaloarc@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Puck Bonnier
Senior Policy Officer Plant Supply Chain
Ministry of Economic Affairs
P.O. Box 20401
2500 EK , The Hague
Phone: +31 6 21689860
Email: p.bonnier@minez.nl

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Sule Idi Dafang
Assistant Director
Federal Ministry of Industry, Trade and Investment
Old Secretariat, Garki, Abuja
Phone: +2348033358961
Email: isdafang@yahoo.com

Mrs Fyne Okita
Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
No. 52 Lome Crescent,, Zone 7, Wuse
Abuja
Phone: +2348137909030
Email: fyne.okita@gmail.com

Mrs Chinyere Virginia Egwuonwu
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
Standards Development
No. 52 Lome Crescent,, Zone 7, Wuse
Abuja
Phone: +2348033084570
Email: chiokeyegwu@yahoo.com

Mrs Mobolaji Sakirat Ogundero
Deputy Director
Ministry of Foreign Affairs
Tafawa Balewa House, Off Ahmadu Bello Way,
Central Business District
Abuja
Phone: +2349096661120
E-mail: ogunderom@yahoo.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Anna Gierasimiuk
Agricultural and Food Quality Inspection
Specialised Laboratory in Gdynia
UL. PILSUDSKIEGO 8/12
GDYNIA; POLAND
Email: kodeks@ijhars.gov.pl

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Ms Alchan Kim
Attorney at law
Ministry of Food and Drug Safety
Food Policy Coordination Division
187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 28159 Korea
Cheongju-si
Email: alchan23@korea.kr

Ms Jieun Lee
Researcher
Korea Food Research
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu,
Seongnam-si,
Gyeonggi-do, korea
Seongnam-si
Phone: +82-31-780-9049
Fax: +82-31-780-9154
Email: Lee.Ji-eun@kfri.re.kr

Dr Youshin Shim
Principal Researcher
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyi-ro, Bundang-gu,
Seongnam-si,
Gyeonggi-do, korea Seongnam-si , 13539
Phone: +82-31-780-9330
Fax: +82-31-780-9154
Email: ysshim@kfri.re.kr

Mr Sangwon Lee
Senior researcher
Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
National Institute of Horticultural and Herbal
Science
92 Bisanro Soimyon Eumsung
Republic of Korea
Eumsung-gun ,27709
Phone: +82-43-871-5761
Fax: +82-42-871-5761
Email: swlee1004@korea.kr

Ms Misun Park
Scientific officer
Ministry of Food and Drug Safety
Food Standard Division
187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Chungcheongbuk-do, 28159 Korea
Cheongju-si
Email: mspark@korea.kr

Ms Eunkyung Hong
Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Food Policy Coordination Division
187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Chungcheongbuk-do, 28159 Korea
Cheongju-si
Email: hongek3@korea.kr

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mrs Teresa Barres Benlloch
Embajada de España en la India
Consejería-Nueva Delhi
Nueva Delhi
Email: TBarres@magrama.es

SRI LANKA

Mr Dammika Jayawardane
Director Special Projects
Sri Lanka Export Development Board
No 42, Navam Mawatha Colombo 02
Sri Lanka.
Colombo, 01000
Phone: +94 11 2303026
Fax: +94 11 2300717
Email: dammika@edb.gov.lk

Mrs Vijai Pasqual
Senior Deputy Director
Sri Lanka Standards Institution
No. 17, Victoria Place Elvitigala Mawatha
Colombo 08 Sri Lanka.
Colombo, 01000
Phone: +94 11 2671567
Fax: +94 11 2672614
Email: vijai_pasqual@yahoo.com

Mrs Ipsitha Jayasekera
Director, Standardization
Sri Lanka Standards Institution
No.17, Victoria Place, Elvitigalla Mawatha
Colombo 8 Sri Lanka.
Colombo, 01000
Phone: +94 11 2672614
Fax: +94 11 2672614
Email: ipsitha@slsi.lk; ipsithas7@gmail.com

Dr Asoka Pushpa Kumara Seneviratne
Director General
Department of Export Agriculture
1095,Sirimawo Bandaranayake Mawatha
Peradeniya
Sri Lanka.
Phone: +94 81 2388364
Fax: +94 81 2388738
Email: mapkseneviratne@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Prof Asia Elhassan Ahmed
Expert/Head of technical committee
Sudanese Standard & Metrology Organisation
Algamaa Street Khartoum /Sudan
Khartoum 11111
Telephone: +2460912217076
E-mail: asiaelhassan@gmail.com

Mrs Eman Mohmed Ali,
Manager of Central Lab
Quality Control Department
Sudanese Standard & Metrology Organisation
Khartoum 11111
Telephone: +2499908777982
E-mail: ir-ssmo2012@hotmail.com

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Franziska Franchini
Scientific Advisor
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Food and Nutrition
Bern, 3003
Email: franziska.franchini@blv.admin.ch

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mr Prateep Arayakittipong
Standards Officer, Office of Standard Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Phahonyothin Rd., Ladyao Chathuchak
Bangkok ,10900
Phone: +6625612277
Fax: +6625613357
Email: prateep_ming@hotmail.com

Ms Sangrawee Moungchum
Standards Officer, Office of Standard Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS)
50 Phahonyothin Rd.,Ladyao, Chathuchak
Bangkok ,10900
Phone: +66 2 561 2277
Fax: +66 2 561 3357
Email: sanny-jung@hotmail.com

TOGO

Dr Dzayisse Yawo Atakouma,
Pédiatre,
Chef Service de Pédiatrie au CHU Sylvanus Olympio,
Lomé, Togo.
Phone: +22890150740
Fax: +22822213675
Email: yatakouma@yahoo.fr

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Recep Ariturk
Food Engineer
Kutas Group Cooperation
Kutas Group 1140 Sk. No:57 Guney Mah.
Yenisehir / Izmir / TURKEY
IZMIR
Phone: +905412853318
Email: recep_ariturk@kutas.com.tr

Dr Betul Vazgecer
Engineer
Ministry of Food Agriculture and Livestock
Food Establishments and Codex Department
Eskisehir Yolu 9.Km Lodumlu
Ankara, 06800
Phone: +903122587754
Fax: +903122587760
Email: betul.vazgecer@tarim.gov.tr

Mr Ahmet Gungor
Food Engineer
Ministry of Food, Agriculture and Livestock
Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
ANKARA, 06800
Phone: +905058780899
Fax: +903122587760
Email: agungor1977@mynet.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Dr Michelle Mcquillan
Department for Environment Food and Rural Affairs
Nobel House Smith Square
London, SW1P 3JR
Email: Michelle.McQuillan@defra.gsi.gov.uk

Mr Robert Jackson
Food and Farming Directorate
Department for Environment Food and Rural Affairs
Nobel House Smith Square
London, SW1P 3JR
Email: Robert.Jackson2@defra.gsi.gov.uk

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Ms Lilian Gabriel
Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards
Process Technology Standards Development Department
Dar-es Salaam, 9524 Tanzania
Phone: +255784845500
Fax: +255222450959
Email: lyngebo@yahoo.com

Ms Hafsa Ali Slim
Standards Officer - Food and Agriculture
Zanzibar Bureau of Standards (ZBS)
P.O BOX 1136
Zanzibar
Phone: +255773168833
Email: hafsa.ali@zbs.go.tz

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

Mr Dorian La Fond
International Standards Coordinator
USDA - Agricultural Marketing Service
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW,
Washington DC, 20250-0247
Phone: + 1 202 690 4944
Email: Dorian.LaFond@ams.usda.gov

Ms Marie Maratos
International Issues Analyst
U. S. Department of Agriculture
U.S. Codex Office,
Food Safety & Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW Room 4861
Washington, DC, 20250
Phone: +1-202-690-4795
Email: marie.maratos@fsis.usda.gov

VIET NAM

Mrs Van Thi Phuong An
Technician
Quality Assurance and Testing Center 3
Foods Testing Department
49 Pasteur street, District 1
Ho Chi Minh , 088
Phone: 978846156
Email: vtp-an@quatest3.com.vn

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON GOUVERNEMENTALES - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

International Organization of Spice Trade Associations (IOSTA) - Organisation internationale des Associations de commerce des épices - Organización internacional de asociaciones de comercio de especias

Mrs Cheryl Deem
Secretariat
IOSTA
1101 17th St. NW Suite 700
Washington DC, 20036
Email: cdeem@astaspice.org

Mr Gerhard Weber
IOSTA
Email: weber@verbaendebuero.de

Mr Martin Einig
IOSTA
Email: einig@verbaendebuero.de

International Organization for Standardization- Organisation Internationale de Normalisation - Organización Internacional de Normalización

Ms Nagavalli. S,
Scientist C & Secretariat Support team,
ISO/TC 34/SC 7
Bureau of Indian Standards, New Delhi.
Email: fad9@bis.gov.in

National Health Federation (NHF)

Mr Michael Zazzio
National Health Federation
CA, P.O. Box 688
Monrovia , 91017
Phone: 6263572181
Fax: 6263572181
Email: michael.zazzio@gmail.com

Ms Sara Boo
National Health Federation
P.O. Box 688
Monrovia , 91017
Phone: 6263572181
Fax: 6263572181
Email: info@friskatag.net

United States Pharmacopeial Convention (USP)

Mr Karthik Iyer
Associate Director
US Pharmacopeia
Strategic Customer Development
Email: RKI@usp.org

CODEX SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU CODEX - SECRETARÍA DEL CODEX

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Tel: +39 06570 56626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Mr Tom Heilandt
Secretary of the Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 54384
E-mail: Tom.Heilandt@fao.org

Mr David Massey
Special Advisor
FAO/WHO, AGFC
Via delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 0657053465
Email: David.Massey@fao.org

INDIAN SECRETARIAT - SECRÉTARIAT INDIEN - SECRETARÍA DE LA INDIA

Dr P S Sreekantan Thampi
Organising Secretary, CCSCH &
Deputy Director
Spices Board India
Chuttugunta Centre
G.T. Road, Guntur
Andhra Pradesh, India-522004
Phone: +91 0863 - 2354782, +91 9447435059.
Fax: +91 0863-2338570
E-Mail: drpssthampi2000@gmail.com,
ccschthampi@gmail.com

Mr Prathyush T P
Assistant Director
Spices Board India
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Phone: +91 9400882941
E-Mail: prathyush.tp@nic.in

Mr Deep Narayan Roy
Agriculture Demonstrator
Spices Board India
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Phone: +91 9435504969
E-Mail: deepagri39266@gmail.com

Ms Bhawna Jeswani
Editor
Spices Board India
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Phone: +91 8589068036
E-Mail: bhawnajeswani.sb@gov.in

Appendice II

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CUMIN

(N05-2014)

(à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation alimentaire, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Il exclut le cumin destiné à la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Le cumin est le produit préparé à partir de graines[1] de *Cuminum cyminum* L. de la famille Apiaceae, ayant atteint un développement approprié pour la transformation; et transformé d'une manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le concassage et le tamisage.

2.2 FORMES

Le cumin peut être proposé sous l'une des formes suivantes :

a) Entier / intact

b) Concassé : fendu en deux pièces ou plus

c) En poudre : transformé en poudres

2.3 TYPES DE VARIÉTÉS

Non applicable.

3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1 Teneur en humidité

Le cumin (entier, concassé ou en poudre) ne doit pas contenir plus de 10% d'humidité.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur

Le cumin doit avoir un arôme et une saveur caractéristiques, qui peut varier en fonction des facteurs ou conditions géo-climatiques. Le cumin séché doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de moisi. Le cumin doit avoir une couleur caractéristique allant de l'ocre-gris au marron clair.

3.2.3 Classification

Le cumin entier peut être classé en trois classes ou catégories, conformément aux exigences physiques et chimiques, telles que spécifiées dans les tableaux 1 et 2.

En cas de non classement, les dispositions relatives aux exigences de la Classe/Catégorie III s'appliquent aux exigences minimales.

3.2.4 Caractéristiques physiques

Le cumin entier doit se conformer aux exigences physiques, telles que spécifiées dans le tableau 1.

Tableau 1. Exigences physiques pour le cumin entier/cassé (tolérances admises pour des défauts)

[1] Botaniquement appelé "fruits secs"

Paramètre	Classe/Catégorie		
	I	II	III
Teneur en corps étrangers[1], maximum % fraction massique	1	2	3
Teneur en matières étrangères[2], maximum % fraction massique	0’,1	0,5	0,5
Moisissure visible, maximum % fraction massique	1,0	1,0	1,0
Proportion de fruits endommagés / défectueux[3], maximum % fraction massique	5,0	5,0	5,0
Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs maximum % fraction massique	0,1	0,5	0,5
Matières endommagées par les insectes[4], maximum % fraction massique	0,5	1,0	1,0
Insectes vivants	0	0	0
Excréments mammifères (mg/kg)	1,0	1,0	1,0

[1] *La matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais qui n'est pas acceptée comme faisant partie du produit final "*

[2] *Toute matière ou tout corps étranger visible ou détectable répréhensible qui n'est pas habituellement associée aux composants naturels de la plante d'épice ; Tels que des brindilles, des pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal, etc.*

[3] *Graines endommagées, décolorées, maculées et immatures.*

[4] *Graines de cumin qui sont endommagées, décolorées ou qui montrent des signes d'alésage à la suite d'une infestation d'insectes, ce qui en affecte la qualité.*

3.2.5 Caractéristiques chimiques

Le cumin entier, concassé et en poudre doit se conformer aux exigences chimiques, telles que spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2. Exigences chimiques pour le cumin entier, concassé et en poudre.

Paramètres	**Exigence relative aux catégories, cumin entier et concassé**			**Exigence pour le cumin en poudre**
	I	II	III	
Total des cendres, % fraction massique (base sèche), maximum	8,5	10,0	12,0	9,5
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	1,5	3,0	4,0	1,5
Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum	2,0	1,5	1,5	1,3

CLASSIFICATION DES "DÉFECTUEUX"

Un échantillon du lot qui ne répond pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2 (sauf celles qui sont fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme "défectueux".

3.4 **ACCEPTATION DES LOTS**

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel n'est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antiagglomérants énumérés au tableau III des *Normes générales pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) ne peuvent être utilisés que pour le cumin moulu.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixés par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à basse teneur en humidité* (CAC/RCP 75-2015) (Appendice III), et d'autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages et les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

Les contenants doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit doit être "Cumin"

8.2.2 Le nom du produit peut également inclure une indication du mode/de la classe de présentation,.

8.3 Pays d'origine (Optionnel)

8.4 Le sceau d'inspection (Optionnel)

8.5 ÉTIQUETAGE DES EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations concernant les emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer sur l'emballage ou sur les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur l'emballage. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable sur les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 MÉTHODES D'ANALYSE

Mesure	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 760:1978/ISO 939:1980 AOAC 2001.12	Titration Distillation	À déterminer
Totales des cendres	ISO 928:1997	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 6571:2008	Distillation / Volumétrique	I
Matière végétale étrangère	ISO 927:2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Dommage dus à les insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères	Bulletin technique de l'USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques (pour le cumin entier) AOAC 993.27 (pour le cumin moulu)	Examen visuel (pour le cumin entier)	IV
		Méthode de détection enzymatique (pour le cumin	III
Dommage dus à des moisissures	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel	IV

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Différends (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex), contrôle ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2

(Niveau de contrôle II, NQA = 2,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

Appendice III

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THYM SÉCHÉ

(N 07-2014)
(À l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique pour le thym séché, proposées pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation alimentaire ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle ne s'applique pas au thym séché destiné à traitement industriel.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Le thym séché est le produit préparé à partir de feuilles et de fleurs de *Thymus* spp. de la famille Lamiaceae, transformé d'une manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, l'écrasement, le broyage et le tamisage.

2.2 FORMES

Les feuilles/fleurs de thym séché peuvent être proposées sous l'une des formes suivantes :

a) Entières / intactes.

b) Broyées ou écrasées : transformées en degrés variables allant de grossier à fin.

c) En poudre: transformées en poudres.

2.3 TYPES DE VARIÉTÉS

Toutes les espèces et variétés sauvages ou cultivars et hybrides appartenant au genre *thymus*, qui sont adaptées pour la transformation.

3 COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1 Humidité

Le taux d'humidité du thym sera de 12 % maximum.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur

Le thym séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristique, selon les composants chimiques de l'huile volatile (comme le thymol, le carvacrol et le linalool), qui peuvent varier en fonction des facteurs ou conditions géo-climatiques. Le thym séché doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de moisi. Le thym séché doit avoir une couleur caractéristique allant du vert cendré au gris brunâtre.

3.2.3 Caractéristiques physiques et chimiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences physiques, telles que spécifiées dans le tableau 1.

Tableau 1. Exigences physiques pour le thym séché (les tolérances admissibles pour défauts)

Paramètre	**Exigence**
Matières végétales étrangères[1], maximum % fraction massique	0,5
Teneur en matières étrangères[2], maximum % fraction massique	0,5
Moisissures visibles, maximum% fraction massique	1,0
Feuilles/fleurs endommagées par les insectes, maximum % fraction massique	1,0
Insectes morts, fragments d'insectes et de contamination des rongeurs, maximum % fraction massique	1.0
Insectes vivants	0
Excréments de mammifères maximum (mg/Kg)	1.0

[1]*Matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais non acceptée comme faisant partie du produit final "*

[2] *Toute matière ou tout corps étranger visible ou détectable répréhensible qui n'est pas habituellement associée aux composants naturels de la plante d'épice ; Tels que des brindilles, des pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal, etc*.

3.2.4 Caractéristiques chimiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences chimiques, telles que spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2. Exigences chimiques pour le thym séché

Paramètres	**Exigence**
Total des cendres, % fraction massique (base sèche), maximum	12,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	3,5
Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum	1,0

3.3 CLASSIFICATION DES « DÉFECTUEUX »

Un échantillon du lot qui ne répond pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2 (sauf celles qui sont fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la *norme générale pour les additives alimentaires* (CODEX STAN 195-1995) sont acceptés pour l'utilisation dans le thym en poudre, niveau maximum GMP.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à basse teneur en humidité* (CAC/RCP 75-2015) *Annexe III sur les épices et les herbes aromatiques séchées* et d'autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages et les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

Les emballages doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8 ÉTIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit doit être "thym séché" ou du thym, à condition que l'omission du mot «sec» ne trompe pas ou ne confonde pas le consommateur.

8.2.2 Le nom du produit peut également inclure une indication de l'espèce, des types variétaux et du mode de présentation, telle que décrite dans la section 2.2. Dans le cas de produits constitués de mélanges de différentes espèces de *Thymus*, le nom du produit peut être suivi par l'énumération des espèces de *Thymus,* en ordre décroissant de quantité présente.

8.2.3 Pays de récolte/d'origine (optionnel)

8.2.4 Sceau d'inspection (optionnel)

8.3 ÉTIQUETAGE DES EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations concernant les emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer sur l'emballage ou sur les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur l'emballage. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable sur les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

TABLEAU 3 : Méthodes d'analyse

Paramètre	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 760:1978/ISO 939:1980 AOAC 2001.12	Titration Distillation	A déterminé
Totales des cendres	ISO 928:1997	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 6571:2008	Distillation / Volumétrique	I
Matière végétale étrangère	ISO 927:2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Matières	ISO 927:2009	Examen visuel / Gravimétrie	I

étrangères			
Excrément de mammifères excreta	Bulletin technique de l'USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques (pour le thym entier) AOAC 993.27 (pour le thym moulu)	Examen visuel (pour le thym entier) Méthode de détection enzymatique (pour le thym moulu)	IV III
Dommage dus aux insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel	IV
Dommage dus à des moisissures	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel	IV

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Différends (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex), contrôle ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

Tableau 4: PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

Tableau 5: PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2

(NIVEAU DE CONTRÔLE II, NQA = 2,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillon (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

Appendice IV

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE NOIR, BLANC, VERT (POIVRE NBV)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poivres noirs, blancs et verts (abrégés en NBV), destinés à la consommation directe comme ingrédient dans la transformation alimentaire ou au remballage si nécessaire. Elle exclut le poivre NBV pour la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

(i) Les poivres NBV sont les baies de *Piper nigrum* L. de la famille des Piperaceae ayant atteint un degré approprié de développement et / ou de maturité pour le produit visé.

a) Poivre noir - obtenu à partir de baies séchées ayant un péricarpe non brisé.

b) Poivre blanc - obtenu à partir de baies séchées après avoir enlevé le péricarpe.

c) Poivre vert - obtenu à partir de baies vertes par élimination de l'humidité dans des conditions contrôlées.

(ii) Les baies sont traitées de manière appropriée pour obtenir les produits ci-dessus, en subissant des opérations telles que le battage, le tamisage et le criblage, le trempage, le lavage, le blanchissement, le séchage ou la déshydratation, le décorticage, le calibrage, le broyage et l'écrasement.

2.2 Présentations

Le poivre noir, blanc et vert peut être offert dans l'une des présentations suivantes :

a) entier

b) Broyé / concassé - brisé en deux ou plusieurs morceaux.

c) Écrasé - Transformé en poudre.

2.3 Types de variétés

Toute variété (cultivar) commercialement cultivée de *Piper nigrum* L. adaptée au traitement.

3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1 Composition

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 Facteurs de qualité

Les facteurs de qualité pour les poivres noirs, blancs et verts entiers sont établis sur la base des caractéristiques physiques et chimiques ci-dessous.

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Paramètre de base	Poivre noir	Poivre blanc	Poivre vert
Couleur pour toutes les formes	Couleur brunâtre à brun foncé, noirâtre. Sans coloration supplémentaire.	Gris mat à brunâtre à pâle blanc ivoire. Sans coloration supplémentaire.	Vert caractéristique, verdâtre ou vert foncé Sans coloration supplémentaire.
Propriété sensorielle pour toutes les formes	La saveur doit avoir une odeur pénétrante et des caractéristiques chaudes et mordantes piquantes du poivre noir, sans odeurs moisies et rances. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et exempt de toute autre substance nocive.	L'odeur et la saveur doivent être caractéristiques du poivre blanc, légèrement tranchant et très aromatique, sans odeurs moisies et rances. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et exempt de toute autre substance nocive.	Odeur piquante et saveur caractéristique du poivron vert, exempte de rancissement, de moisi, de goût amer et de saveur étrangère. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et exempt de toute autre substance nocive.

3.2.2 Caractéristiques physiques

Tableau 1. Paramètres de base pour les poivres NBV

Paramètre de base	Poivre noir	Poivre blanc	Poivre vert
Taille générale pour les poivres entiers NBV	Diamètre 2,5 à 7,0 mm (environ)	Diamètre 2,0 à 6,0 mm (env.)	Diamètre 2,0 à 6,0 mm (approx.)
Forme des poivres entiers NBV	Entier avec forme globulaire et péricarpe ridé.	Entier de forme globulaire avec une surface lisse, légèrement aplatie à un pôle, avec une petite protubérance à l'autre.	Entier avec forme globulaire avec ou sans péricarpe ridé.

3.2.3 Classification

Les trois catégories / calibres suivants SONT APPLICABLES AUX POIVRES NBV.

(a) Catégorie I / Calibre I

(b) Catégorie II / Calibre II

(c) Catégorie III / Calibre III

Tableau 2. Caractéristiques physiques des poivres entiers NBV

Caractéristiques physiques	Exigences								
	Noir			Blanc			Vert		
	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III
Densité apparente (g/l), min.	550	500	400	600	600	550	NA	NA	NA
[1*]Baies légères, % (m/m) max.	2,0	5,0	10,0	1,0	2,0	2,0	NA	NA	NA
[2*]Corps végétales étrangers, % (m/m) max.	1,0	2,0	2,0	1,0	1,5	2,0	0,5	1,0	1,2
[3*]Matières étrangères, % (en poids), max.	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5
Baies noires/grains % (en poids), max	NA	NA	NA	5,0	7,5	10,0	Nul	Nul	5,0
Baies cassées, % (en poids), max.	NA	NA	NA	2,0	3,0	3,0	1,0	3,0	10,0
Baies moisies/ % (en poids), max.	1,0	2,0	3,0	1,0	2,0	3,0	Nul	1,0	2,0
Baies souillées par les insectes/grains % (en poids), max.	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	0,5	1,0	2,0
Excréments de mammifères et/ou d'autres animaux (mg/kg), max.	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0
*4 Têtes d'épingle, pour poivre noir, % (m/m), max.	1,0	2,0	4,0	NA	NA	NA	NA	NA	NA

NA - NON APPLICABLE

[1]* *Baies légères* (uniquement pour les poivrons noirs et blancs) -Généralement les baies non matures sans noyau ayant une densité apparente inférieure à 0,30 g / mL ou 300 g / L

[2]* *Matière végétale étrangère* - Matière végétale associée à la plante d'où provient le produit mais non acceptée comme faisant partie du produit final. Les baies légères, les pinheads ou les baies brisées ne sont pas considérés comme des matières étrangères.

[3]* *Matière étrangère* Toute matière ou tout corps étranger visible ou détectable répréhensible qui n'est pas habituellement associée aux composants naturels de la plante d'épice ; Tels que des brindilles, des pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal,

*[4] *Têtes d'épingle* - Développé à partir de fleurs non fertilisées, des baies d'un diamètre inférieur à 2 mm avec plus d'angularité que les baies normales, elles ont une texture molle (effondrement sous une forte pression) et ont moins d'odeur et de saveur que les baies de poivre.

3.2.4 Caractéristiques chimiques

Tableau 4. Caractéristiques chimiques des poivres entiers NBV

Caractéristiques chimiques	Exigences						
	Blanc			Blanc			Blanc
	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	
Teneur en humidité, % (m/m) max.	12,0	12,0	13,0	12,0	12,0	13,0	12,0
Total des cendres, % (m/m) max, sur une base sèche.	6,0	7,0	7,0	3,5	4,0	4,0	5,0
Extrait éthéré non volatile, % (m/m) min, sur une base sèche.	7,0	7,0	6,0	6,0	6,0	6,0	0,3
Huiles volatiles [1], % (ml/100 g) min, sur une base sèche.	2,0	1,5	1,0	1,5	1,5	1,0	1,0
Teneur en pipérine, % (m/m) min, sur une base sèche.	3,5	3,0	2,0	4,0	3,5	3,0	NA
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) max, sur une base sèche.	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	0,3

NA – Non applicable

Table 5. Caractéristiques chimiques des poivres NBV en poudre

Caractéristiques chimiques	Exigences	
	*Poivre noir en poudre	*Poivre blanc en poudre
Teneur en humidité, % (m/m) max.	12,0	13,0
Total des cendres en masse, % (m/m), sur une base sèche, max.	6,0	3,5
Extrait éthéré non volatile, % (m/m), sur une base sèche, min.	6,0	6,0
Huiles volatiles[1], % (ml/100 g), sur une base sèche, min.	1,0	0,7
Fibres brutes, indice insoluble, % (m/m), sur une base sèche, max.	17,5	6,5
Pipérine, % (m/m), sur une base sèche, min.	3,5	4,0
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m), sur une base sèche, max.	1,2	0,3
*Les poivres en poudre incluent l'ensemble de leurs formes, conformément à la section 2.2 (b).		

[1]Le contenu d'huile volatile doit être déterminé aussitôt après le concassage

3.3 Classification des " poivres défectueux "

Un échantillon de conteneur qui ne satisfait pas à l'une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, comme indiqué à la section 3.2 (sauf celles fondées sur les moyennes de l'échantillon) doit être considéré comme " défectueux ".

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation

(c) du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel n'est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Tableau 6 - Additifs alimentaires

Additif alimentaire	Poivres noirs	Poivre blanc	Poivres verts
Dioxyde de soufre, INS 220	Aucun permis	Aucun permis	* 150 (mg / kg), max.
Justification technologique - en tant que " conservateur " * Selon la NORME CODEX 192- 1995 pour la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices), la teneur en sulfites, y compris le dioxyde de soufre (c'est-à-dire INS 220-225-227- 228 et INS 539)			

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides, fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à basse teneur en humidité* CAC/*RCP 75 - 2015 Annex III* et aux autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément selon les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les contenants doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8. MARQUAGE OU ÉTIQUETTAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être "Poivre Noir" (grain de poivre), "Poivre Blanc" ou "Poivre Vert".

8.2.2 La nature du produit peut comporter une indication de la forme ET CATEGORIE, tel que décrit dans la section 2.2.

8.3 Pays d'origine (facultatif)

8.4 Identification commerciale

- Classe / Catégorie
- Variété (facultatif)

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.3 Étiquetage des contenants en gros

Les informations concernant les contenants en gros doivent figurer sur le contenant, ou alors dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de

l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyses

Tableau 7 Méthodes d'analyses

Numéro de série	Disposition	Méthode	Principe	Type
1	Densité apparente	ISO 959-1: 1998 ISO 959-2: 1998	Séparation par densité	IV
2	Baies légères	ISO 959-1: 1998	Flottaison	IV
3	Matières végétales étrangères et corps étrangers	ISO 927: 2009	Examen visuel	IV
4	Baies noires	Séparation physique et pesage ISO 959-2: 1998	Examen visuel	IV
5	Baies cassées	Séparation physique et pesage ISO 959-2: 1998	Examen visuel	IV
6	Baies moisies	Bulletin technique USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques	Examen visuel	IV
7	Baies souillés d'insectes	Bulletin technique USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques	Examen visuel	IV
8	Têtes d'épingle ou baies brisées	Séparation physique et pesage ISO959-1: 1998	Examen visuel	IV
9	Excréments de mammifères et / ou autres excréments	I) Bulletin technique de l'USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques (Pour poivre entier) Ii) AOAC 993.27 (pour le poivre moulu)	Examen visuel (Pour poivre entier) Méthode de détection enzymatique (pour le poivre moulu)	IV III
10	Teneur en humidité	AOAC 986.21 ISO 939: 1980	Distillation	I
11	Cendres totales	AOAC 941.12 ISO 928: 1997	Gravimétrie	I
12	Extrait d'éther non volatil	AOAC 940.29 ISO 1108	Extraction Soxhlet	I
13	Huiles volatiles	AOAC 962.17 ISO 6571: 2008	Distillation	I
14	Contenu Piperine	AOAC 987.07 ISO 5564	Spectrophotométrie	I

15	Cendres insolubles dans l'acide	AOAC 941.12 ISO930: 1997	Gravimétrie	I
16	Fibre brute	AOAC 920.169 ISO 5498	Gravimétrie	I

9.2 PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Différends (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex), contrôle ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

Tableau 8 - Plan d'échantillonnage 1
(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillonnage (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillonnage (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillonnage (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

Tableau 9 : Plan d'échantillonnage 2

(Niveau de contrôle II, NQA = 2,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillonnage (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillonnage (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	**Taille de l'échantillonnage (n)**	**Critère d'acceptation (c)**
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

Appendice V

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME CODEX POUR LE GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ

Le gingembre (*Zingiber officinale* Roscoe) est une plante à fleurs largement utilisée comme épice dans la plus grande partie du monde. Il est cultivé en Afrique de l'Ouest, en Asie et dans les Caraïbes. Le gingembre est largement cultivé dans les régions tropicales comme culture commerciale, avec une estimation de 1,6 million de tonnes de production mondiale.

1. But et champ d'application de la norme

La portée des travaux vise à établir une norme de qualité dans le monde entier pour le gingembre séché entier ou le gingembre déshydraté, divisé et séché, et (écrasé) en poudre obtenu à partir du rhizome de *Zingiber officinale* pour faciliter le commerce international et la protection des consommateurs.

L'objectif de la norme est d'examiner les caractéristiques de qualité essentielles du gingembre séché pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration et d'autres utilisations essentielles au besoin, pour faciliter le commerce international de ce produit.

2. Pertinence et opportunité

En raison de la tendance croissante de la production et du commerce de gingembre séché dans le monde entier, il est nécessaire d'établir une norme de produits couvrant la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les principaux pays producteurs, consommateurs et commerçants à travers le monde. Plus significativement, la situation actuelle du gingembre séché ou du gingembre déshydraté ne se limite pas à une région particulière et justifie donc l'élaboration d'une norme internationale en rapport avec la position réelle de prestige du gingembre séché ou du gingembre déshydraté comme produit sur l'échiquier commercial international. En outre, la rédaction d'une norme du Codex pour le gingembre séché aidera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir le commerce équitable en conformité avec les accords internationaux, en particulier les accords SPS et OTC de l'OMC.

Traditionnellement, le gingembre séché est utilisé à la fois pour la cuisine ainsi que dans l'industrie de la confiserie. Il est également utilisé comme épice dans de nombreux produits culinaires allant de produits de boulangerie (pain d'épice, gâteaux au gingembre, des biscuits au gingembre), au thé de gingembre, soda au gingembre, bière de gingembre qui sont tous d'une importance dans les industries alimentaires mondiaux

3. Principaux aspects à couvrir

La norme comporte les principaux aspects liés à la définition du produit, les facteurs de qualité essentiels par exemple l'intensité de l'humidité et les exigences en matière d'étiquetage afin de fournir une certitude pour le consommateur sur la nature et les caractéristiques. La norme fournira des produits sûrs et de grande qualité et protégera la santé des consommateurs contre les pratiques frauduleuses en incluant tous les paramètres nécessaires telles que l'intensité de l'humidité, l'étiquetage approprié, et d'autres limites admissibles entre autres.

Les points les plus pertinents qui peuvent être examinés sont liés à :

- L'établissement des exigences minimales du gingembre séché ou du gingembre déshydraté qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et d'autres exigences, indépendamment de la classe.
- La définition des catégories pour classer le gingembre séché ou le gingembre déshydraté conformément à ses caractéristiques.
- l'établissement de la tolérance en ce qui concerne la qualité et la taille qui peut être autorisée pour le gingembre séché ou le gingembre déshydraté contenu dans un paquet.
- l'inclusion les dispositions à prendre en considération relative à l'uniformité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- l'inclusion des dispositions relatives à l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- l'inclusion des dispositions pour les pesticides et contaminants avec la référence à la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments.

- l'inclusion des dispositions pour l'hygiène avec la référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et d'autres codes de pratiques d'hygiène.
- Les références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critères généraux

La norme du Codex pour le gingembre séché ou le gingembre déshydraté serait bénéfique pour les pays en développement, car ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs. L'établissement d'une norme pour le produit comme une épice est nécessaire pour répondre aux exigences minimales de qualité et de sécurité alimentaire afin d'assurer la protection des consommateurs.

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

Le gingembre séché est un produit d'exportation important qui joue un rôle clé en tant que source de revenus et d'emplois pour ses pays producteurs. La Chine, l'Inde, les Pays-Bas, la Thaïlande, l'Éthiopie, le Nigéria sont actuellement parmi les pays les plus impliqués dans la production de gingembre au niveau mondial, des statistiques détaillées sur la portée mondiale et l'exportation sont présentées aux Tableaux 1-5.

Tableau 1: Donnés de la production mondiale

Année	Production (en Tonnes)
2008	1 596 625,00
2009	1 643 678,25
2010	1 692 234,62
2011	2 034 429,00
2012	2 095 056,00

(Source: FAOSTAT)

(b) Diversification des législations nationales et obstacles éventuels ou effectifs au commerce international

Il existe diverses normes nationales et internationales pour le gingembre séché. Certains d'entre elles sont :

- ISO 1003:2008, Épices - Gingembre (*Zingiber officinale* Roscoe.) - Description
- Document sur la qualité minimale, ESA Rev 4.
- Norme nigériane, NIS 409: 2007 " Norme pour le gingembre (entier et écrasé) "
- Norme indienne, IS 1908 (2008), " Épices et condiments, gingembre, entier et écrasé, description ",
- Norme malaisienne, MS 718 : 1981 " Description du gingembre, entier et en morceaux "

L'absence de normes harmonisées et internationalement acceptées est préjudiciable au commerce et conduit à des pratiques frauduleuses et à des refus d'exportations. Par conséquent, l'élaboration d'une norme Codex permettra aux différentes parties prenantes d'harmoniser leurs différentes exigences afin de faciliter le commerce international.

(c) Potentiel du marché international ou régional :

L'importation de gingembre séché ou le gingembre déshydraté par la plupart des pays est en augmentation. Le Japon est actuellement le plus grand importateur de gingembre séché avec 65 459 tonnes, d'après les statistiques actuelles de FAOSTAT. La Chine est le plus grand exportateur mondial avec 408 848, le Nigéria se classe 6ème exportateur avec 6653 tonnes de gingembre séché selon FAOSTAT.

Modèle de commerce international

Tableau 2: Données d'exportations mondiales

Année	Quantité d'exportation (en Tonnes)	Valeur (en US $1000)	Taux d'augmentation en quantité d'exportation * (%)
2009	494 044	411 999	
2010	458 514	661 043	-4,2
2011	555 248	668 334	21,7
2012	104 089	166 268	-71,9 #
2013	569 604	647 265	23,3

Note. * % Variation par rapport à la quantité en 2009, # Valeur exceptionnelle (Source: CCI, Genève)

Tableau 3: Données d'importation mondiales		
Année	Quantité d'importation (en Tonnes)	Valeur (en US $1000)
2009	459 217	391 627
2010	440 068	601 282
2011	559 053	669 620
2012	128 917	540 502
2013	566 357	714 183

(Source: CCI Genève)

Tableau 4. Statistiques sur les importations de gingembre séché

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Flag	Valeur (1000 $)	Flag	Valeur unitaire ($/tonne)
1	Japon	65 459	67	123 483	66	770
2	États-Unis d'Amérique	52 521	125	68 076	141	1 492
3	Pakistan	60 112	15	51 033	17	568
4	Pays-Bas	30 189	151	45 529	160	1 404
5	Bangladesh	47 939	17	38 061	21	1 698
6	Allemagne	10 841	223	38 036	195	1 269
7	Émirats Arabes Unis	26 587	57	30 884	72	3 032

(Source: FAOSTAT)

Tableau 5. Statistiques sur les exportations de gingembre séché

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Flag	Valeur (1000 $)	Flag	Valeur unitaire ($/tonne)
1	Chine (continentale)	408 848	18	409 484	20	1 002
2	Inde	29 747	61	55 356	42	1 861
3	Pays-Bas	20 322	160	38 610	163	1 900
4	Thaïlande	24 391	49	26 591	60	1 090
5	Éthiopie	7 220	15	23 586	8	3 267
6	Nigéria	6 652	14	18 463	10	2 776
7	Brésil	6 668	85	7 369	96	1 105
8	Allemagne	1 455	245	7 146	229	4 911
9	Chine, Province	2 103	56	5 373	48	2 555
10	Népal	17 215	4	4 839	8	281
11	Pérou	2 214	53	4 363	52	1 971
12	Lituanie	2 526	111	4 344	108	1 720

(Source: FAOSTAT)

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques du gingembre séché ou du gingembre déshydraté de sa culture à la vente au détail, par exemple les variétés de cultivars, la composition, les caractéristiques de qualité, l'emballage, etc. conduisent tous à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit

e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par des normes générales en vigueur ou proposées

Il n'y a aucune norme de produit couvrant le gingembre séché tenant compte du fait que le gingembre séché comme épice dans le commerce international représente globalement 15-16 % du tonnage des épices importées de 1996 à 2000 selon la FAO. La norme proposée permettra d'accroître la protection des consommateurs et facilitera le commerce de gingembre séché en établissant une norme de qualité internationalement reconnue.

(f) Nombre de produits pour lesquels des normes distinctes seraient nécessaires y compris s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés

Une norme unique pour le gingembre séché couvrira le gingembre en forme séché commercialisé dans le monde entier. Les variétés de gingembre séché telles que, subdivisé et séché, et en poudre (écrasé) et ses produits seront examinés en vertu des présentes individuellement

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et / ou suggérés par un (des) organisme(s) international(ux) intergouvernement(aux) pertinent(s)

Les normes existantes qui peuvent être examinées tout en développant une norme Codex pour le gingembre séché sont :

- La Norme internationale ISO 1003 : 2008 spécifie les exigences relatives au gingembre séché (*Zingiber officinale Roscoe*)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est en ligne avec la Vision stratégique du Plan stratégique 2014 - 2019, en particulier, les objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1 et vise à mettre en place des exigences minimales de qualité internationalement reconnues de gingembre séché à la consommation humaine dans le but de protéger la santé du consommateur et mettre en place des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Elle contribue également à des pratiques loyales dans le commerce, dans lequel les agriculteurs seront en mesure d'évaluer leurs produits en se référant aux normes de qualité, ce qui les autonomise et leur permet de réaliser plus de valeur monétaire.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex.

Cette proposition est destinée à une nouvelle norme du Codex sur le gingembre séché et a une relation avec la norme pour le gingembre (CODEX STAN 218-1999), qui traite avec du gingembre frais.

7. Identification de tout besoin ou exigence pour la disponibilité du conseil scientifique expert :

Les conseils scientifiques des organismes mondiaux externes comme la FAO / OMS ; JECFA et d'autres sont les bienvenus, mais aucun conseil scientifique d'experts n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront cités dans le processus de préparation de la norme, si jugé nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme par des organismes externes pour que des mesures y afférentes soient prises

Les apports techniques de l'ISO, de l'American Spice Trade Association, de l'Association européenne des épices et de l'Organisation mondiale Spice seront bienvenus d'autant qu'ils ont déjà mené des travaux liés à l'objet. Aussi les normes ISO peuvent être utilisées comme une étape pour encadrer les normes du Codex pour le gingembre séché.

9. Calendrier proposé pour l'achèvement des travaux

DATE	AVANCEMENT ET PROCÉDURES
3e CCSCH	Examen des nouveaux travaux par la 3e session du CCSCH
Juillet 2017	Examen critique de la proposition par le CCEXEC; Approbation de nouvelles propositions de travaux par la Commission
4e CCSCH	Examen à l'étape 3 par la 3e CCSCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2019	Adoption à l'étape 5 par le CAC
5e CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 4e session du CCSCH
Juillet 2021	Adoption à l'étape 8 par le CAC

Appendice VI

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES CODEX POUR LE PIMENT SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ (*Capsicum annuum* L, *Capsicum frutescens* L.) ET LE PAPRIKA (*Capsicum annuum* L.)

Introduction

Le piment et le paprika, les épices les plus consommées dans le monde, appartiennent au genre *Capsicum* de la famille des *Solanacées*. Le piment, largement cultivé dans les régions tropicales et subtropicales du monde proviendrait de l'Amérique du Sud. *Capsicum annuum, C. frutescens, C. chinense, C. baccatum et C. pubescens* sont les espèces importantes cultivées et utilisées pour la consommation humaine. La plupart des cultivars de piment et de paprika cultivés commercialement dans le monde sont *Capsicum annuum L. et Capsicum frutescens L.* La partie commercialement importante est le fruit.

Les fruits de *Capsicum* font partie de l'alimentation humaine depuis au moins 1000 ans. Ce sont de riches sources de vitamine C (acide ascorbique) et de vitamine A. Des types fortement épicés de piments séchés sont utilisés comme condiment pour l'assaisonnement. Les fruits secs sont moulus et utilisés comme ingrédient dans la poudre de cari. La caractéristique piquante est principalement due à la présence de composés chimiques appelés collectivement capsaïcinoïdes. Son extrait, la capsaïcine, est utilisé pour rendre les aliments épicés.

Le Paprika a une couleur forte et est beaucoup moins piquant. Il est utilisé sous forme écrasée dans les applications alimentaires. Il est cultivé et commercialisé pour l'importance de ses pigments colorants sur le marché. L'utilisation de couleurs naturelles dans les aliments est bénéfique pour la santé des consommateurs par rapport aux couleurs alimentaires synthétiques.

Le but des travaux consiste à élaborer une norme mondiale pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés en tenant compte de leur identité et de leurs caractéristiques de qualité sur le marché international.

1. Objet et champ d'application de la norme

Le champ d'application de ces travaux consiste à développer une norme mondiale pour :

a) Les piments séchés ou déshydratés obtenus par séchage des fruits de *Capsicum annuum L. ou Capsicum frutescens L.* de la famille des *Solanacées* présentés aux consommateurs sous forme entière, broyée, écrasée ou moulue après traitement approprié.

b) Le Paprika séché ou déshydraté *[Capsicum annuum L.]* de la famille des *Solanacées* qui doit être fourni comme paprika moulu aux consommateurs après traitement approprié.

Le but de la norme consiste à examiner les caractéristiques d'identité et de qualité du piment entier, broyé, écrasé ou moulu et du paprika moulu, dans le cadre du commerce international.

2. Pertinence et opportunité

Le piment et le paprika sont cultivés sur les cinq continents, bien que les principaux producteurs soient l'Inde et la Chine, qui représentent environ 50 % de la production mondiale.

Le piment est un produit important largement utilisé dans les aliments. C'est l'un des plus anciens produits vendus dans le monde. L'Inde, la Chine, le Pérou, etc., sont les pionniers de l'offre de piment au marché mondial. Les principaux importateurs de piment sont la Malaisie, les États-Unis d'Amérique, la Thaïlande, le Sri Lanka, le Bangladesh, le Mexique, l'Espagne, l'Allemagne, l'Indonésie, le Japon, la République de Corée, les Pays-Bas, les Émirats Arabes Unis et le Royaume-Uni. Les pays avec une demande de paprika sont principalement ceux des continents américain et européen, représentant 66 % des importations mondiales, avec les États-Unis en tête suivis de la Malaisie, l'Espagne, l'Allemagne, le Japon, le Sri Lanka et le Mexique. La mondialisation de l'économie, l'augmentation des flux migratoires et du tourisme international, ainsi que la croissance du commerce mondial des produits alimentaires, ont accru le commerce des épices. La consommation ethnique a non seulement facilité le commerce des épices qui accompagnent les plats traditionnels, mais a également stimulé le commerce.

Compte tenu de l'accroissement de la production et du commerce mondial, il est nécessaire d'établir une norme harmonisée au niveau international pour les piments séchés ou déshydratés et le paprika. La demande mondiale de piment et de paprika augmente constamment.

La norme proposée traiterait de tous les aspects qualitatifs des piments séchés et du paprika, notamment la salubrité, les aspects d'hygiène, la teneur en humidité, la taille, la teneur en cendres, la teneur en épice, la valeur de couleur et les corps étrangers. La norme fournit ainsi un cadre de référence convenu d'un consensus mondial entre les pays producteurs et les pays consommateurs de ce produit.

De plus, l'élaboration d'une norme Codex pour les piments séchés ou déshydratés sous forme de grains entiers, broyés, moulus ou écrasés et de paprika séché ou déshydraté sous forme moulue aidera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques de commerce équitable conformément aux accords internationaux en vigueur .

3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects du produit à couvrir dans la norme sont les exigences minimales de qualité et de sécurité pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La norme comprend de ce fait les articulations suivantes :

- Définition du produit : Définition du produit comme « piments secs et / ou déshydratés, piments entiers ou moulus et paprika moulu, avec référence au genre et aux espèces et / ou types de variétés si nécessaire.
- Présentation - Liste / description des différentes formes de présentation, notamment la taille en entier et / ou en fragments pour le piment et la poudre pour le paprika avec les tolérances.
- Classes / Critères de qualité - Notamment les dispositions relatives à la couleur, la teneur de l'épice, la teneur en humidité, la teneur en cendres, les matières étrangères et la classification des défectueux par rapport à l'acceptation des lots en fonction des défauts autorisés.
- Tolérances de qualité.
- Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.*
- Dispositions relatives aux contaminants qui renvoient à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
- Dispositions relatives à l'hygiène qui renvoient au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- Dispositions relatives aux résidus de pesticides, à l'étiquetage et à l'emballage, en référence aux documents du Codex préexistants.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités dans les travaux

Critère général

La protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité sanitaire des aliments, de la garantie de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires et de la prise en compte des besoins recensés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée répondra à ce critère en :

- Promouvant la protection des consommateurs et prévenant les pratiques frauduleuses.
- Garantissant une plus grande assurance de la qualité du produit pour répondre aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales de sécurité alimentaire.
- Atteignant des niveaux de normalisation basés sur les propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité

L'élaboration de la norme serait bénéfique pour de nombreux pays en général et plus particulièrement pour les pays en développement.

Critères applicables aux produits de base

a). Volume de la production et de la consommation dans les différents pays et volume et structure des échanges entre pays :

La production mondiale de piment, y compris le paprika, s'établit à près de 3 352 160 tonnes sur 1 989 660 hectares en 2012 (FAOSTAT), avec une croissance de plus de 30 % en dix ans et est en augmentation. L'Inde, la Chine, le Pérou, le Bangladesh, le Pakistan, la Thaïlande, le Myanmar, le Ghana, l'Éthiopie, etc. sont les principaux pays producteurs de piment du monde. L'Inde, la Chine, le Pérou, l'Espagne, le Mexique, l'Allemagne, la Tunisie, les Pays-Bas, etc. sont les principaux pays exportateurs de piments du monde. Les États-Unis d'Amérique, la Malaisie, l'Espagne, le Sri Lanka, l'Allemagne, le Japon, le Mexique, la République de Corée, le Royaume-Uni, la Thaïlande, le Bangladesh, etc. sont les plus grands importateurs du monde La demande de piment, y compris du paprika, est censée augmenter dans les différents marchés nationaux et internationaux.

Tableau 1: Production mondiale de piment et paprika et la terre utilisée		
Année	**Quantité (En tonnes métriques)**	**Superficie récoltée (En hectare)**
2008	3 123 440	1 918 840
2009	3 035 150	2 035 260
2010	3 053 540	1 974 850
2011	3 244 250	1 976 350
2012	3 352 160	1 989 660

Source: FAOSTAT

Tableau 2: Exportations & importations mondiales de piment et paprika				
ANNÉE	**EXPORTATIONS**		**IMPORTATIONS**	
	Quantité (En tonnes métriques)	**Valeur (1000 $)**	**Quantité (En tonnes métriques)**	**Valeur (1000 $)**
2007	503 182	856 838	523 102	912 456
2008	510 566	957 952	521 479	1 007 030
2009	532 418	933 670	556 037	970 186
2010	533 970	983 465	548 420	1 053 140
2011	536 163	1 317 220	546 853	1 308 300

Source: FAOSTAT

Tableau 3: Production de piment et paprika dans les pays en 2012 (15 premiers pays)		
Numéro de série	**Pays**	**Quantité (En tonnes métriques)**
1	Inde	1 299 940
2	Chine	290 000
3	Pérou	175 000
4	Bangladesh	172 000
5	Pakistan	150 000
6	Thaïlande	145 000
7	Myanmar	128 000
8	Ghana	100 000
9	Éthiopie	100 000
10	Viet Nam	93 000
11	Bénin	67 760
12	Égypte	65 000
13	Nigéria	62 000
14	Mexique	60 000
15	Roumanie	48 500

Source: FAOSTAT

Tableau 4 : Exportation de piment et paprika des pays en 2011 (15 premiers pays en valeur)			
Numéro de série	**Pays**	**Quantité (En tonnes métriques)**	**Valeur en 1000 $**
1	Inde	260 485	497 052
2	Chine	98 479	282 628
3	Pérou	48 471	131 820
4	Espagne	34 879	115 589
5	Mexique	11 007	34 975
6	Allemagne	5 480	34 410

7	Tunisie	17 451	29 255
8	Pays-Bas	3 954	17 611
9	États-Unis d'Amérique	4 802	15 338
10	France	1 386	12 012
11	Hongrie	2 342	11 312
12	République de Corée	2 098	10 387
13	Chili	1 650	9 689
14	Serbie	2 153	9 576
15	Belgique	2 130	9 417

Source: FAOSTAT

Tableau 5 : Importation de piment et paprika dans les pays en 2011 (15 premiers pays en valeur)

Numéro de série	Pays	Importation (En tonnes métriques)	Valeur en 1000 $
1	États-Unis d'Amérique	109 937	278 490
2	Malaisie	54 296	135 581
3	Espagne	38 141	95 141
4	Sri Lanka	42 782	82 523
5	Allemagne	20 228	76 416
6	Japon	12 252	60 133
7	Mexique	24 693	55 196
8	République de Corée	16 309	44 833
9	Royaume-Uni	8 723	35 646
10	Thaïlande	36 970	25 059
11	Pays-Bas	9 819	24 179
12	Canada	6 308	23 062
13	Bangladesh	13 177	21 866
14	Indonésie	19 988	18 186
15	France	4 054	17 787

Source: FAOSTAT

b). Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou effectifs au commerce international :

L'importation de piments séchés, y compris le paprika, a lieu pour de nombreuses applications. Les piments séchés subissent diverses opérations consistant à les broyer, les écraser et les moudre et le paprika séché quant à lui est moulu. Ces opérations répondent à des objectifs spécifiques. Par conséquent, le commerce des piments séchés, y compris le paprika prend forme en fonction des demandes et des exigences du client. Toutefois, le commerce du piment et du paprika repose sur les pays producteurs et les conditions mutuellement convenues avec le pays importateur pour ce qui est de la classe et des spécifications.

L'ISO a stipulé des spécifications pour les piments séchés et capsicums en entier ou moulu (en poudre) (ISO 972: 1997). Les pays producteurs en l'occurrence l'Inde (IS 2322 : 2010), la Thaïlande (TAS 3001: 2010), la Malaisie, etc. ont développé leurs propres spécifications de qualité pour les piments séchés. Normes régionales, à savoir *CRS 35: 2010 - Les spécifications pour les épices et les sauces* mises en œuvre par l'Organisation régionale de normalisation et de qualité de la CARICOM sont associées aux normes pour le piment. L'association professionnelle American Spice Trade Association (ASTA) a développé la Spécification ASTA pour la propreté des épices, graines et herbes, y compris les piments séchés pour importation aux États-Unis d'Amérique. L'Association européenne des épices a publié le Document de qualité minimale de l'ESA pour les épices, y compris les piments séchés.

Il existe une norme internationale pour les poivrons ainsi que des travaux entrepris par d'autres organisations [Norme internationale ISO / FDIS 7540 Paprika moulu *(Capsicum annuum L.)*], une norme Codex est jugée nécessaire et opportune pour intégrer les critères en une seule norme internationale acceptable Cela permettrait de réduire les obstacles au commerce et offrirait un cadre juridique exhaustif prévoyant les exigences minimales acceptables sur le plan international pour le paprika.

Par conséquent, il serait préférable que le commerce des piments / Paprika secs ou déshydratés soit effectué selon un critère international fondé sur la norme Codex.

c) **Potentiel du marché international ou régional :**

Dans l'échange international d'épices, la première place est prise par les poivrons, suivi de la moutarde et du complexe *Capsicum*, qui comprend le paprika et le piment, avec un taux de croissance annuel de 4 %. [Commerce mondial - 090420 NCM 2011 et 090421/090422 NCM 2012 - Fruits du *Capsicum* ou du *Poivre*, séchés, écrasé ou moulu, à partir de 2008 : 860 millions de dollars par an et une augmentation annuelle de 4 %. (Source : http://www.smartexport.com)]

Dans les exportations mondiales, le complexe *Capsicum* a un taux de croissance annuel moyen de 5 % entre 2009 - 2013 représentant une moyenne de 1,121 milliards de dollars par an. (Exportations mondiales de - 090420 NCM 2011 et 090421/090422 NCM 2012 - Fruits du *Capsicum* ou du *Pimentón genera*, séchés, écrasé ou moulu. Source : Comtrade).

Pour ce qui est du développement du commerce, les données suivantes sont observées :[1]

Tableau 1 : Principaux pays importateurs de fruits du genre *Capsicum* ou *Pimenta genera*, séchés, écrasés ou moulu- en millions d'USD (Source : http://comtrade.un.org/data/)

Rang	Pays Importateur	2009	2010	2011	2012	2013	2009 / 2013 Moyenne	Taux Straight-through
1	États Unis	202	224	278	305	287	259	42%
2	Malaisie	95	123	136	101	85	108	-10%
3	Espagne	68	63	95	85	73	77	8%
4	Allemagne	63	65	79	66	71	69	12%
5	Japon	46	50	60	56	61	55	31%
6	Sri Lanka	43	44	82	38	49	51	15%
7	Mexique	63	55	55	27	45	49	-29%
	Grand total	**915**	**1 023**	**1 278**	**1 151**	**1 106**	**1 094**	**21%**

Tableau 2 : Principaux pays exportant des fruits du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, écrasés ou moulu (Source: http: // comtrade.un.org/data/)

Rang	Pays Exportateur	2009	2010	2011	2012	2013	2009 / 2013 Addition	2009 / 2013 Moyenne	Taux Straight-through
1	Inde	250	348	496	532	349	1 976	395	40%
2	Chine	213	191	283	264	249	1 200	240	17%
3	Espagne	105	90	116	130	120	562	112	14%
4	Pérou	103	97	131	111	91	534	107	-12%
5	Allemagne	22	28	39	33	40	161	32	78%
6	Mexique	15	23	35	22	46	141	28	195%
	Grand total	**928**	**973**	**1 308**	**1 286**	**1 114**	**5 608**	**1 122**	**20%**

Tableau 3 : Rendements des pays exportant des fruits du genre *Capsicum* ou *Pimentón genera*, séchés, écrasés ou moulu- en millions de dollars US (Source : http://www.smartexport.com)

Pays Exportateur	2009/2013 Moyenne	Part dans les Exportations Totales	Taux de croissance annuel moyen	Taux de croissance Straight-through
Grand total	**1 122**	**100%**	**5%**	**20%**
Inde	395	35%	9%	40%
Chine	240	21%	4%	17%
Espagne	112	10%	3%	14%

[1] COMTRADE est une base statistique constituée des apports fournis par chaque pays. À ce jour, de nombreux pays n'ont pas mis à jour leurs informations pour 2014; par conséquent, les données sont mises à jour à partir de 2013, dernière année disponible.

Les exportations de capsicum pour le paprika et le paprika correspondent à la sous-position 09.04.2 " Fruits du genre *Capsicum* séchés, écrasés ou moulus " de la Nomenclature commune du Mercosur 2011 et des sous-positions 09.04.21 " Séchés, non broyés ou écrasé " 09.04.22 " broyé ou écrasé " de la Nomenclature commune Mercosur 2012.

Comme le montrent les tableaux ci-dessus, le commerce international du piment et du paprika a connu une augmentation remarquable ces dernières années.

d) **Atouts d'une normalisation du produit :**

Les caractéristiques du piment et du paprika, séchés ou déshydratés, de sa culture à la récolte, les caractéristiques des fruits, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et l'emballage ; permettent d'établir une norme appropriée pour le produit. Des normes existent dans différents pays, ainsi que la norme ISO, rendant nécessaire l'harmonisation de ces normes.

e) **Couverture des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce par les normes générales existantes ou proposées :**

Il n'existe pas de norme générale couvrant spécifiquement les piments séchés ou déshydratés ou le paprika séché moulu. Les nouveaux travaux renforceront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce des piments et du paprika en établissant une norme de qualité reconnue au niveau international.

f) **Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes, que le produit soit brut, semi-transformé ou transformé.**

Cette norme sera une norme générale pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés et couvrira les aspects concernés. Mais, elle comprendra toutes les différentes formes de piments séchés ou déshydratés tels qu'entier, broyé, écrasé, moulu ou en poudre et la forme moulue pour le paprika.

g) **Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et / ou suggérés par les organes intergouvernementaux internationaux compétents**

L'organisation internationale de normalisation (ISO) a traité des normes pour les piments séchés (ISO 972 : 1997). Il existe des normes nationales pour le paprika ainsi que la norme internationale ISO / FDIS 7540 Paprika moulu (*Capsicum annuum* L.). Les normes existantes pourraient être prises en considération dans le cadre d'un processus en étapes pour élaborer des normes Codex pour les piments séchés ou déshydratés et le paprika moulu.

" Les normes FFV-61 de la CEE-ONU concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des piments (frais) " pourraient également être prises en considération.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du codex

Cette proposition est conforme au Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019, en particulier les objectifs stratégiques 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex.

Les travaux tiendront compte de :

- *La Norme pour les piments forts*(CODEX STAN 307-2011), qui traite du piment frais.
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC / RCP 1-1969) ; *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés* (CODEX STAN 1-1985); *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* (CAC / RCP 42-1995) ; *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CODEX STAN 234-1999) ; *Principes et lignes directrices pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC / GL 21-1997) ; Limites maximales de résidus pour les pesticides adoptées par le Codex pour les *épices*.

7. Détermination des exigences et de la disponibilité des avis scientifiques d'experts

Aucun avis scientifique d'expert n'est prévu à ce stade. Recours sera fait aux documents de recherche publiés par des organismes internationaux dans le processus de préparation de la norme, si nécessaire.

8. Détermination de tout besoin d'apport technique pour la norme auprès des organismes externes aux fins de planification

Les normes ISO peuvent être utilisées comme un processus étape par étape pour encadrer la norme Codex pour le piment et le paprika sec et déshydraté.

Les apports techniques de l'ASTA, de l'ESA, de l'ISO et de la CEE-ONU seront les bienvenus car ils ont déjà effectué des travaux sur le sujet.

9. Horaire proposé

Le calendrier provisoire suivant est proposé, sous réserve des décisions prises au cours de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires :

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
3e CCSCH	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSCH
Juillet 2017	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
4e CCSCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCH Approbation à l'étape 4.
Juillet 2018	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
5e CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 4e session du CCSCH
Juillet 2021	Adoption à l'étape 8 par la CAC

Appendice VII

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES CODEX POUR L'AIL SEC ET DÉSHYDRATÉ

Introduction

Allium sativum L., communément connu comme l'ail, est une espèce dans le genre oignon, *Allium*. L'ail est l'une des épices les plus populaires dans le monde. Le bulbe ou la structure de réserve souterraine dérivée des feuilles est la partie de la plante utilisée. Il a une forte odeur et un goût caractéristique. L'ail est une plante vivace de la famille des liliacées. Il a de courtes feuilles dressées, plates de 15 - 30 cm. La grande tige de fleur supporte seule la tête sphérique de fleurs rose pâle ou blanc verdâtre, souvent mélangée avec de minuscules bulbilles. Le bulbe souterrain ou tête à peau blanche est divisé en de nombreuses " gousses ".

L'ail, originaire d'Asie centrale, est largement cultivé partout dans le monde ; les principaux producteurs étant le Bangladesh, l'Égypte, l'Éthiopie, l'Inde, le Myanmar, la République populaire de Chine, la République de Corée, la Russie, les États-Unis d'Amérique et l'Ukraine. L'ail fait partie de la mythologie, des religions et des cultures de beaucoup de nations. En Europe, l'ail est couramment utilisé depuis l'époque de l'Empire romain, et il a été largement utilisé en Inde et en Asie de l'Est avant même l'arrivée des Européens.

L'ail cru est utilisé dans la préparation de la poudre d'ail, de l'ail grillé, des flocons d'ail, du sel d'ail, du vinaigre d'ail, des croûtons au fromage à l'ail, les croustilles à l'ail, du pain à l'ail, du bacon à l'ail, etc. Il est également utilisé pour la préparation des produits séchés par atomisation de l'ail et pour les préparations d'ail liquides. Il est largement utilisé dans une multitude de salades, de pâté impérial, des soupes et sauces méditerranéennes. Au chauffage, le piquant et la forte odeur d'ail se perdent et l'arôme devient plus subtil et moins dominant, s'harmonisant parfaitement avec le gingembre, le poivre, les piments et bien d'autres épices. Par conséquent, il est un ingrédient essentiel pour presque toutes les cuisines du monde.

Le but des travaux est de développer une norme mondiale de qualité basée sur les caractéristiques physico-chimiques de l'ail respectueuse du commerce international.

1. But et portée de la norme

Le champ d'application de la norme couvrira l'ail séché ou déshydraté entier, concassé, moulu, écrasé, haché et coupé en tranches, obtenu à partir du bulbe d'*Allium sativum L.*

2. Pertinence et actualité

La nécessité d'avoir une norme internationale pour l'ail provient du fait que la plante est cultivée dans de nombreuses régions du monde et en particulier en tant que culture commerciale dans les pays en développement dans des domaines fragmentés par les agriculteurs isolés. Il est vendu mondialement et ne se limite pas à une région particulière. Par conséquent, il est nécessaire d'établir des normes couvrant les caractéristiques de qualité de l'ail. Les principaux pays producteurs sont la Chine, l'Inde, la République de Corée, l'Union européenne, etc. La Chine, l'Argentine, l'Espagne, les Pays-Bas, l'Égypte, le Mexique, la France, les États-Unis d'Amérique, l'Italie, le Chili étaient les principaux pays exportateurs en 2011 selon les données FAOSTAT. L'Indonésie, le Brésil, le Vietnam, la Malaisie, les États-Unis d'Amérique, la Thaïlande, la Fédération de Russie, le Pakistan, les Émirats arabes unis, le Bangladesh, étaient les principaux pays importateurs en 2011 selon les données FAOSTAT.

L'importance actuelle et historique de l'ail pour les producteurs, les commerçants et les consommateurs justifie l'élaboration d'une norme du Codex sur la base de ses caractéristiques physiques et chimiques. Cela permettra de surmonter les divergences entre les différentes normes nationales et diverses normes d'association de commerce et de créer la transparence dans le marketing des pays producteurs et des centres de réexportation. La norme proposée sera fondée sur les principes de la protection des consommateurs et les pratiques commerciales loyales.

3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects du produit que la norme doit couvrir sont les exigences de qualité et de sécurité minimales pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire qui sont entre autres :

- L'établissement des exigences minimales de qualité, des exigences de maturité, des caractéristiques de propreté et des niveaux d'action en cas de défauts selon les produits
- La définition des catégories pour classer le produit en conformité avec les caractéristiques ; en tenant compte de l'état : entier, concassé, en tranches, moulu, écrasé, séché ou sous forme déshydratée, y

compris une référence au genre et à l'espèce.

- Des dispositions relatives à la composition de base et d'autres ingrédients autorisés.
- Des dispositions à prendre en considération relatives à l'uniformité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- Des dispositions relatives à l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés
- L'établissement des paramètres physiques et chimiques de qualité comme l'humidité, les huiles volatiles, les fibres, les cendres totales etc. requis pour classer le produit dans différentes classes.
- La définition des niveaux acceptables de défaut, l'acceptation du lot et d'autres tolérances de qualité comme les corps étrangers.
- Des dispositions pour l'hygiène en référence au Code d'usages international recommandé pour l'hygiène et les Principes généraux pour l'hygiène alimentaire, les contaminants, les résidus de pesticides et la méthode d'analyse.
- Des dispositions concernant les tolérances en matière de qualité et de taille autorisées dans chaque colis de bulbes ne correspondant pas aux exigences de cette catégorie.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé, la sécurité alimentaire, la garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée répondra à ce critère par :

(a) La promotion de la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.

(b) La garantie d'une plus grande assurance de la qualité du produit pour répondre aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales de sécurité alimentaire.

(c) L'atteinte du niveau de normalisation sur la base des propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité.

En outre, l'élaboration de la norme serait au bénéfice de nombreux pays en général et plus particulièrement, des pays en développement d'autant que les pays en développement sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs d'ail.

Critères applicables aux produits

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

Selon les données de production de FAOSTAT pour l'année 2012, la production totale d'ail était près de 24 836 877.00 de tonnes, dont environ 80 % de la Chine. L'Égypte, L'Inde, La République de Corée et la Russie sont les autres grands pays dans la production de l'ail. Le total des exportations d'ail en 2012 équivaut à 1 755 615 tonnes. Les principaux exportateurs sont la Chine (continentale), l'Argentine et l'Espagne. L'Indonésie et le Brésil ont la plus grande part dans l'importation d'ail soit 1 631 587 tonnes en 2012.

Tableau 1 : Données de production

Données de production					
Année	2008	2009	2010	2011	2012
Quantité (En tonnes)	22 790 482,80	22 033 858,50	22 541 421,10	23 710 768,21	24 836 877,00

(Source : FAOSTAT)

Tableau 2 : Données d'exportation

Année	**Quantité exportées (en tonnes)**	**Valeur des exportations (pour 1000 $ US)**
2007	1 758 982	1 325 353

2008	1 829 001	1 072 576
2009	1 910 071	1 554 057
2010	1 681 948	3 038 623
2011	1 975 108	2 834 780
2012	1 755 615	1 989 858

(Source : FAOSTAT)

Tableau 3 : Données sur l'importation

Année	Quantité importées (en tonnes)	Valeur des importations (pour 1000 $ US)
2007	1 714 183	1 233 038
2008	1 924 913	1 182 667
2009	1 769 325	1 276 821
2010	1 656 908	2 325 483
2011	1 850 917	2 355 292
2012	1 631 587	1 816 298

(Source : FAOSTAT)

b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international

Bien que le commerce de l'ail continue à se développer en l'absence d'une norme harmonisée au niveau international, une norme est nécessaire pour accroître l'efficacité de la commercialisation. Le commerce de l'ail est effectué en utilisant différentes normes nationales ou de l'industrie. En l'absence d'un langage d'échange commun, les producteurs et les commerçants trouvent fastidieux et / ou difficile de communiquer avec de nouveaux clients. À cet égard, il serait utile que le commerce international de l'ail séché soit effectué en utilisant une norme Codex unique harmonisée. L'élaboration d'une norme Codex permettra aux différentes parties prenantes d'harmoniser leurs exigences différentes pour faciliter le commerce international.

c) Potentiel du marché international ou régional

À partir des données commerciales indiquées dans le Tableau 1 et le Tableau 2, il est évident qu'il existe une forte demande constante pour l'ail. L'exportation totale de l'ail en 2012 était de 1 755 615 tonnes selon les données de FAOSTAT. Cela montre que l'ail séché est un produit de base commercialisé à l'échelle internationale.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de l'ail commercialisé, dans les États et les paramètres tels que la siccité et déshydratation, la présence d'huiles volatiles, le total de cendres, la teneur maximale en humidité, les cendres insolubles dans l'acide, la teneur en fibres, la saveur, les corps étrangers et les défauts autorisés pourraient être suffisants pour la normalisation du produit. En outre, l'existence de la norme ISO et plusieurs normes nationales avec les mêmes paramètres et nomenclature améliore le potentiel de développement réussi d'une norme Codex pour ce produit.

e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par des normes générales en vigueur ou proposées

Il n'y a aucune norme générale portant spécifiquement sur l'ail séché ou déshydraté. Les nouveaux travaux garantiront la sécurité des consommateurs et faciliteront également le commerce dans l'ail séché ou déshydraté en établissant une norme de qualité internationalement acceptée et reconnue.

f) Nombre de produits pour lesquels des normes distinctes seraient nécessaires y compris s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés.

La norme sera pour l'ail séché ou déshydraté couvrant les aspects pertinents concernés. Mais, elle comprendra toutes les différentes formes d'ail séché ou déshydraté entier, broyé, concassé, écrasé ou moulu, etc.

g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine

Les normes internationales qui peuvent soutenir le développement de cette norme :

- ISO 5560 : 1997. Norme Internationale. Ail déshydraté (Allium sativum L.) - Spécification.
- ISO 5567 : 1982. Norme Internationale. Ail déshydraté - Détermination des composés volatils organiques soufrés.

- NORME CEE-ONU FFV-18 AIL ÉDITION 2011 (concernant la commercialisation et le contrôle de qualité commerciale de l'ail).
- Union Européenne. Règlement UE n° 2288 / 97 du 18 novembre 1997 fixant des normes de commercialisation pour l'ail.
- Document de minima de qualité de l'Association européenne des épices

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est compatible avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019, en particulier les objectifs stratégiques 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Une nouvelle proposition de norme sur l'ail frais dans le cadre du CCFFV a été approuvée par la CAC (Ref.N09-2014). Cette proposition est une nouvelle norme Codex pour l'ail séché et n'est pas reliée ou basée sur un document Codex existant. Cependant, une fois terminé, la norme inclura des références aux textes pertinents existants du Codex élaborés par les comités de sujets généraux et aussi les travaux en cours dans le CCFFV sur l'ail (Ref.N09-2014).

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

Aucun avis scientifique d'experts n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront cités dans le processus de préparation de la norme, si jugé nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme par des organismes externes pour que des mesures y afférentes soient prises

Des apports techniques des organismes extérieurs tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA), l'Association européenne des épices (ESA) ainsi que les normes existantes seront bienvenus pour le développement de la norme.

9. Calendrier proposé

Ce qui suit est le calendrier proposé pour la réalisation de la norme, sous réserve des décisions prises au cours de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires.

DATE	**AVANCÉES ET PROCÉDURES**
3e CCSCH	Examen de nouveaux travaux de la 3e session du CCSCH
Juillet 2017	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
4e CCSCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2019	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
5e CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 4e session du CCSCH
Juillet 2021	Adoption à l'étape 8 par la CAC

Appendice VIII

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES CODEX POUR LE BASILIC

Introduction

Le basilic, le basilic thaï, ou le basilic doux, est un nom commun donné au basilic qui est une herbe culinaire appartenant à la famille des Lamiacées, dans le genre: *Ocimum*. Son nom scientifique est " *basilicum Ocimum* ". Le basilic est l'une des plantes médicinales les plus anciennes et les plus populaires regorgeant de phytonutriments bénéfiques notables. Cette plante très prisée est vénérée comme une " herbe sainte " dans de nombreuses traditions du monde entier. Le basilic est considéré comme le " roi des herbes " par de nombreux auteurs de cuisine. Le basilic est originaire de l'Inde, la Chine, l'Asie du Sud et l'Iran. Il a été initialement domestiqué en Inde et a été cultivé pendant plus de 5000 ans avant de se retrouver dans la plupart des régions tropicales du monde actuellement.

Les variétés les plus courantes de basilic sont considérées comme des plantes annuelles, certaines sont vivaces dans les climats chauds et tropicaux. Les différents basilics ont des parfums variés parce que la plante a un certain nombre de différentes huiles essentielles réunies dans des proportions différentes selon les espèces (eugénol, citral, limonène, camphre, anéthol).

1. But et portée de la norme

La portée des travaux consiste à établir une norme mondiale pour les feuilles de basilic séchées et / ou déshydratées entières, écrasées ou broyées *(Ocimum spp.)* de la famille des Lamiacées pour l'approvisionnement, pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration, ou de reconditionnement, le cas échéant. La norme couvre toutes les espèces et variétés de basilic d'intérêt commercial.

L'objectif de ces travaux est de développer une norme du Codex sur la base de caractéristiques mesurables, spécifiquement des critères de qualité et d'autres facteurs pour l'élaboration d'un document international visant à protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international.

2. Pertinence et actualité

Le basilic est très répandu en Asie, en Afrique ainsi qu'en Amérique centrale et du Sud. Il semble avoir son centre de diversité en Afrique. Le basilic est cultivé dans de nombreux pays asiatiques et méditerranéens : France, Égypte, Hongrie, Indonésie, Maroc et États-Unis d'Amérique. Les cultures des États-Unis sont considérées comme de la plus haute qualité et la production de la plus belle senteur. Les États-Unis sont l'un des plus grands producteurs et importateurs. Le développement d'une norme mondiale permettra de protéger la santé des consommateurs et de faciliter le commerce équitable.

L'intensification du tourisme international dans le monde entier, les flux de migrations et la mondialisation ainsi que l'augmentation du commerce alimentaire à l'échelle planétaire ont entrainé l'augmentation de la demande des épices et herbes culinaires avec pour effet le développement et la croissance permanente de leur commerce international.

3. Principaux aspects à couvrir

La norme couvrira les caractéristiques liées à l'identification et à la qualité dans tous les aspects ainsi qu'aux exigences de sécurité.

- Définition du produit : Définir le produit comme la feuille de basilic séchée et / ou déshydratée, y compris toutes les espèces et variétés de basilic (*Ocimum spp.*) commerciales
- Forme : Énumérer les différentes formes de feuilles séchées de basilic (entières, broyées, et en poudre).
- Composition : Inclure les dispositions pour l'ingrédient de base et d'autres ingrédients autorisés. Définition du niveau d'humidité, teneur en cendres et en huile volatile ainsi que pour les autres valeurs des feuilles de basilic séchées.
- Critères de qualité : Inclure des dispositions pour la couleur, la senteur, la saveur...
- Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la norme du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés.
- Dispositions pour l'hygiène, les contaminants et résidus de pesticides en référence aux documents préexistant du Codex.
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé, la sécurité alimentaire, la garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée répondra à ce critère par :

- La promotion de la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses.
- Des dispositions pour une plus grande assurance que le produit réponde aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales pour la sécurité alimentaire
- L'atteinte du niveau de normalisation sur la base des propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité.

En outre, l'élaboration de la norme serait au bénéfice de nombreux pays en général et plus particulièrement, des pays en développement d'autant que les pays en développement sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de basilic.

Critères applicables aux produits

(a) Volume de production et de consommation de (Basilic, Hysope, Roselle, Sauge et Savory) dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

Les exportations et importations totales de basilic dans le commerce mondial en 2013 étaient 820 162 - 8201 77 tonnes métriques respectivement, les principaux exportateurs étant la Chine, l'Inde, Madagascar, l'Égypte, le Mexique ; tandis que les principaux importateurs étaient la Chine, y compris Hong Kong SA, les Etats-Unis, l'Allemagne, Madagascar.

Tableau 1 - Volume du commerce mondial de Basilic avec d'autres herbes

Pays	Commerce 2013	
	Importations (tonnes métriques)	Exportations (tonnes métriques)
Chine	98 537	199 424
Chine (Hong Kong SA)	95 279	3 234
États-Unis d'Amérique	72 147	13 454
Allemagne	56 688	21 270
Madagascar	49 311	71 141
Viet Nam	33 285	7 858
Inde	30 015	87 731
Japon	28 440	44
Corée, République de	27 213	314
Espagne	18 710	13 982
France	17 122	6 562
Pays-Bas	15 853	3 343
Malaisie	15 446	2 340
Mexique	14 693	27 242
Canada	14 186	1 295
Singapour	13 453	1 884
Italie	11 388	2 641
Royaume-Uni	11 155	1 315
Thaïlande	10 497	8 831
Fédération de Russie	10 052	1 087
Pakistan	9 970	18 377
Pologne	8 809	14 732
Égypte	6 862	41 664

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.

Tableau 2 - Modèle dans le commerce international

Année	Importations mondiales (tonnes métriques)	Exportations mondiales (tonnes métriques)
2009	546 145	558 101

2010	568 738	588 304
2011	658 888	594 303
2012	613 772	611 575
2013	820 162	820 177

Sources : Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.

.Tableau 3 - Production égyptienne de basilic 2014

Gouvernorats	Total		
	Production (Tonnes)	Rendement (Tonnes/Fed.)	Area (Fed.)
Total	**153811**	**20.987**	**7329**

Source: * Direction de l'agriculture - Union des producteurs et exportateurs de cultures horticoles (UPEHC), 2016 – Égypte

Tableau 4 - Exportations égyptiennes de basilic 2015

Pays	Total
Allemagne	540,65
Etats-Unis d'Amérique	444,98
Russie	289,95
Pologne	285,18
Brésil	231,53
Pays-Bas	145,57
Espagne	133,08
Inde	130,83
Canada	111,99
France	111,29
Angleterre	95,47
Italie	94,98
Autriche	93,99

Source: Administration centrale de la quarantaine végétale - Union des producteurs et exportateurs de cultures horticoles (UPEHC), 2016 - Égypte

(b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international :

Les importations et exportations de basilic ont lieu pour de nombreuses applications. Toutefois, il serait préférable que le commerce du basilic soit effectué en vertu de critères internationaux basés sur la norme du Codex. Par conséquent, les nouveaux travaux fourniraient des normes spécifiques internationalement reconnues afin d'améliorer le commerce international et répondre aux exigences de l'importateur.

Des organisations internationales comme l'Association européenne des épices et l'ISO ont traité des normes sur le basilic. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'intégrer toutes les différentes normes existantes dans une seule norme globale améliorée et acceptable internationalement. Ceci justifie la mise en place d'une norme Codex selon le Manuel de procédure.

(c) Potentiel du marché international ou régional

Les feuilles de basilic séché constituent la forme d'utilisation la plus importante d'exploitation du basilic après l'huile de basilic en raison de leur popularité; Le basilic est cultivé partout dans le monde dans les zones chaudes et tempérées.

L'Égypte est l'un des fournisseurs les plus importants aux pays de l'Europe occidentale (Angleterre, Allemagne, France, Pays-Bas, Autriche ...)

Bien que le basilic ait une grande popularité, on ne trouve pas de chiffres à jour sur les statistiques du commerce national et international. Il manque surtout des informations sur les zones cultivées.

Contrairement à l'huile de basilic, il n'existe pas de statistiques concernant la production mondiale d'herbes de basilic séchées.

Une part considérable de la production mondiale, en particulier dans les régions méditerranéennes, en Inde et en Californie, n'entre pas dans le commerce international mais est plutôt consommée localement.

Les tableaux (1) et (2) indiquent les tendances commerciales (importations et exportations en tonnes métriques) d'une part entre les pays et d'autre part dans le monde entre 2009 et 2013 pour le basilic parmi les autres plantes.

Le marché mondial d'importation du basilic en 2013 était évalué à 3 086 654 dollars US et celui de l'exportation était de 2 829 966 dollars US, la Chine ayant contribué pour environ 25 % du marché de l'exportation en 2013.

Le basilic affiche une croissance internationale en quantité exportée entre 2012 et 2013 (613 772 - 820 162) tonnes métriques respectivement soit un pourcentage de 25 %.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme comprendra les caractéristiques des feuilles sèches et / ou déshydratées de basilic, y compris toutes les espèces et variétés de cultivars de basilic, la composition, la qualité et les critères d'emballage.

(e) Couverture des questions principales de protection des consommateurs et de commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'existe aucune norme générale de couverture du basilic. Les nouveaux travaux amélioreront la protection des consommateurs et faciliteront le commerce en établissant une norme de qualité internationale agréée et reconnue.

(f) Nombre de produits pour lesquels des normes distinctes seraient nécessaires y compris s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés.

La norme proposée couvrira les feuilles de basilic séchées et / ou déshydratées. Les différentes formes de basilic entier, écrasé, et en poudre.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine

(i) Spécification sur la propreté d'ASTA pour les épices, les graines et les herbes - USA (2007)

(ii) Document de l'ESA sur la qualité minima (Rev.4) - Décembre 2011

(iii) Norme ISO pour le basilic séché (*Ocimum basilicum L.*) - Spécifications (ISO 11163 : 1995)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du CODEX

La proposition est cohérente avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019, en particulier, l'objectif stratégique 1 et les objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1 et vise à mettre en place des exigences minimales acceptées de qualité internationales du basilic pour la consommation humaine.

6. Informations sur la relation entre la proposition et tout autre document du CODEX existant

Cette proposition est une nouvelle norme du Codex et n'est pas liée à ou ne repose sur aucun document du Codex préexistant. Cette norme inclura des références aux textes pertinents préexistants du Codex élaborés par les comités de sujets généraux existant, comme suit :

- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC / GL 21-1997) "*
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969)*
- Les bases de données sur les limites maximales de résidus de pesticides publiées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR).
- *La norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments* (CODEX STAN 193-1995)
- *Le Code de pratiques d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées (CAC / RCP 42-1995)*

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

Aucun besoin d'avis d'experts scientifiques n'est prévu à ce stade. Des documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront cités dans le processus de préparation de la norme.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme par des organismes externes pour que des mesures y afférentes soient prises

L'apport technique de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA), et l'Association européenne des épices (ESA) peut être sollicité lors de l'élaboration de cette norme.

9. Calendrier proposé

Ce qui suit est le calendrier proposé pour mener à terme l'élaboration de la norme.

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
3e CCSCH	Examen de nouveaux travaux de la 3e session du CCSCH
Juillet 2017	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
4e CCSCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2019	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
5e CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 4e session du CCSCH
Juillet 2021	Adoption à l'étape 8 par la CAC

Appendice IX

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES CODEX POUR LE SAFRAN SÉCHÉ

1. But et champ d'application de la norme

La portée des travaux consiste à établir une norme mondiale pour le safran séché obtenu à partir d'une partie des pistils les filaments de *crocus staivus L.*, en forme des filaments, filaments coupés et poudre.

L'objectif de la norme consiste à examiner les caractéristiques essentielles de qualité du safran comme épice dans de nombreux produits culinaires, y compris en ce qui concerne les soins et le reconditionnement pour faciliter le commerce international de ce produit.

2. Pertinence et actualité

En raison de la tendance croissante de la production et du commerce de safran dans le monde entier, il est nécessaire d'établir une norme de produit couvrant la sécurité, la qualité et l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants. La norme Codex pour le safran aidera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables, conformément aux différents accords internationaux.

L'importance actuelle et historique du Safran, montre que le safran est une plante endémique stratégique de l'Iran.

Les principaux producteurs de safran sont l'Iran, l'Inde, la Grèce, le Maroc, l'Afghanistan et les principaux importateurs sont l'Espagne, les Émirats arabes unis, la France, l'Italie, la Suède, les États-Unis, l'Argentine, l'Allemagne, le Royaume-Uni, Hong Kong, le Japon, le Canada, l'Australie, la Belgique, Oman, le Qatar, le Koweït, l'Arabie saoudite, Singapour, les Pays-Bas, le Brésil, le Maroc, l'Inde, l'Irlande, le Japon, l'Afghanistan, le Bangladesh, Bahreïn, le Yémen, le Danemark, la Norvège, la Roumanie sur la base des données du CCI pour la période 2008-2014.

Le safran est une plante résistante à la sécheresse qui pousse en climat aride et semi-aride. C'est en substance l'économie de cette précieuse récolte de différents aspects tels que le marketing, l'emploi, le revenu des ménages, la mondialisation et l'exportation hors pétrole.

3. Principaux aspects à couvrir

La norme comprendra les caractéristiques relatives à la taille, catégories, qualité, contaminants, étiquetage, emballage.

Les points les plus pertinents qui peuvent être examinés sont liés à :

- L'établissement des exigences minimales du safran qui doivent être respectées, indépendamment des paramètres de qualité et d'autres exigences, indépendamment de la classe.
- La définition des catégories pour classer le safran conformément à ses caractéristiques.
- L'institution de la tolérance en ce qui concerne la qualité, la quantité et la taille qui peut être autorisée pour le safran contenu dans un paquet.
- Les dispositions à prendre en considération relative à l'uniformité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- Les dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Des dispositions pour les pesticides et contaminants avec la référence à la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments.
- Des dispositions en matière d'hygiène et de manutention avec la référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et d'autres codes de pratiques d'hygiène.
- Les références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

4. Évaluation en fonction des critères d'établissement des priorités de travail

Critère général

La nouvelle norme de la proposition répondra à ce critère en :

- Promouvant la protection des consommateurs et prévenant les pratiques frauduleuses

- Garantissant une plus grande assurance de la qualité du produit pour répondre aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales de sécurité sanitaire des aliments
- Arrivant à des niveaux de normalisation reposant sur les propriétés des différentes variétés pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité
- La norme de rédaction serait bénéfique pour de nombreux pays en général et plus particulièrement aux pays en développement parce qu'ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de safran séché.

Critères applicables aux produits :

(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

Le safran est l'un des produits d'exportation les plus importants et joue un rôle clé dans le revenu et l'emploi des producteurs. L'Iran, l'Inde, la Grèce, le Maroc, l'Espagne et l'Afghanistan sont parmi les principaux pays traitant de la production de safran. Il n'existe pas encore de chiffres exacts mais ceux-ci seront naturellement disponibles au fur et à mesure que le projet avancera. D'autres critères et données tels que la valeur monétaire ou la possibilité de fraude devraient être étudiés comme prioritaires pour les travaux sur le safran. Les données commerciales spécifiques sur le safran ne sont pas toujours disponibles. Il n'est pas toujours possible de mettre à jour les données sur le commerce en l'absence de certaines sources.

Les pays importateurs majeurs de Safran sont le Royaume-Uni, l'Irlande, les Émirats arabes unis (EAU), l'Espagne, l'Arabie saoudite, la France et l'Italie etc.

Tableau 1- Modèle de commerce international d'exportation

Exportation	Valeur, (US $) en milles
2010	409 886
2011	382 473
2012	160 746
2013	157 857
2014	169 940

Source: ITC, Genève

Tableau 2: Modèle de commerce international d'importation

Importation	Valeur, (US $) en milles	Mondiale (Tonnes métriques)
2010	1 312 154	806 68
2011	274 381	950 979
2012	166 432	1 003 220
2013	164 130	1 049 103
2014	167 515	996 796

Source: ITC, Genève

(b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou réels au commerce international

Comme mentionné ci-dessus, le safran est commercialisé sur la base de la pureté, de la qualité et des présentations. La présentation du safran varie de filaments, filaments coupés à la poudre. Il y a trois normes nationales pour le safran. L'organisation internationale ISO a deux normes pour le safran. De nombreuses conventions, notamment celles du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices, ont abordé la question de l'harmonisation des grades et des spécifications pour le safran. Le safran, produit dans certains pays en développement et commercialisé à l'échelle mondiale non seulement par les exportateurs, mais aussi par les réexportateurs, est soumis à diverses législations nationales pour surmonter les barrières éventuelles ou réelles au commerce international. Il est important de consolider toutes les normes existantes en une seule norme applicable à l'échelle internationale.

Cela permettrait de réduire les obstacles au commerce et fournirait un cadre complet définissant les exigences minimales acceptables au niveau international pour le safran.

Ce nouveau travail fournira une recommandation que les pays pourraient utiliser pour élaborer leurs propres normes de qualité et de classement pour le safran qui lorsqu'elles sont appliquées à l'échelle internationale, peuvent aider à fournir une approche harmonisée.

(c) Capacité du marché international ou régional

La quantité importée de safran en 2014 selon les rapports était 5491 tonnes et l'augmentation de la quantité annuelle de safran importé dans le monde était de 51 % entre 2010 et 2014, témoignant d'une augmentation de la demande internationale de safran (CCI, Genève 2014). Les principaux exportateurs sont l'Iran, l'Espagne, le Portugal, la France, l'Italie, l'Inde, l'Inde et les Émirats Arabes Unis. Selon les données du CCI, le commerce international représentait plus de 2000 tonnes pour environ 165 536 dollars US en 2014.

Tableau 3: Liste des exportateurs de safran dans 2014

Exportateurs	Valeur des exportations dans 2014 (US$ en milles)	Quantité des exportations dans 2014 (tonnes)	Croissance annuelle en quantité 2010-2014 (%)
Monde	165536	2483	+20
Iran (République islamique d')	70911	129	+10
Espagne	47516	134	+2
Portugal	18284	22	+34
France	7100	14	0
Géorgie	219	26	-
Italie	2509	18	+13
Inde	1850	62	+164
Émirats arabes unis	1734	36	-
Grèce	1440	2	-46
Chine	1415	69	-19
Royaume-Uni	1325	121	-10
Pays-Bas	1144	29	-8
Viet Nam	887	403	+39
Indonésie	547	900	+55
États-Unis	437	82	+28
Brésil	57	31	-
Afrique du Sud	212	48	+4
Mexique	171	13	-
Arabie Saoudite	121	2	-
Hong Kong, RAS de Chine	92	1	0
Singapour	371	1	0
Estonie	432	17	-
Suède	374	8	+10
Belgique	784	21	+15
Maroc	264	1	-10
Éthiopie	222	212	+162
République tchèque	78	14	+30
Danemark	60	5	+62

Source : CCI, Genève (30 pays sur 63)

La demande mondiale pour le safran dans toutes les formes est censée s'accroitre à l'avenir, principalement du fait de l'augmentation des applications culinaires et des aliments fonctionnels. Elle peut conduire à accroître le commerce de safran. Du fait de l'importance du contrôle des spécifications de qualité du safran, il est nécessaire de développer une norme harmonisée internationale.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de Safran de sa culture à la vente au détail, par exemple variétés de cultivars, composition, caractéristiques de qualité, traitement, conditionnement, etc. conduisent tous à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. La prise en compte du fait que l'information technique est disponible et d'un certain degré d'harmonisation au niveau régional / international déjà atteint sur certains aspects relatifs à la protection du consommateur et à la facilitation du commerce tel que mentionné au point (b).

(e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par des normes générales en vigueur ou proposées

Il n'existe aucune norme générale de produit couvrant le safran dans le cadre du Codex. La norme proposée permettra d'accroître la protection des consommateurs et de faciliter le commerce du safran en établissant une norme de qualité internationalement reconnue.

(f) Nombre de produits pour lesquels des normes distinctes seraient nécessaires y compris s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés.

Une norme unique pour le safran couvrira toutes les formes de safran commercialisé dans le monde. Les différentes formes de safran en poudre, filaments et filaments coupés seront examinées sous cette norme individuellement.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et / ou suggérés par un (des) organisme(s) international(ux) intergouvernement(aux) pertinent(s)

Les normes existantes qui peuvent être examinées tout en développant une norme Codex pour le safran sont :

- La norme internationale ISO 3632-1:2011 (Edition 2) Spécifications
- Méthodes de Test
- L'American Spice Trade Association (ASTA)
- l'Association européenne des épices (ESA)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour le safran est en ligne avec l'objectif stratégique de promouvoir l'application maximale des normes Codex par les pays dans leur législation nationale et faciliter le commerce international en protégeant la santé des consommateurs.

Par conséquent, cette proposition est conforme au Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014 - 2019, en particulier les objectifs stratégiques 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

Cette norme est proposée en tant que nouvelle norme mondiale et n'a aucun rapport avec tout autre texte existant du Codex sur ce point, si ce n'est que cette norme fera référence aux normes pertinentes et aux textes connexes élaborés par les Comités de sujets généraux.

7. Identification de la nécessité pour toutes les exigences et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun avis scientifiques d'experts n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront cités dans le processus de préparation de la norme, si jugé nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme par des organismes externes pour que des mesures y afférentes soient prises

Les apports techniques des autres organes externes tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Spice Trade Association (ASTA), et l'Association européenne des épices (ESA) seraient sollicités pour ces travaux.

9. Calendrier proposé

Ce qui suit est le calendrier proposé pour la réalisation de la norme.

DATE	**AVANCÉES ET PROCÉDURES**
3e CCSCH	Examen de nouveaux travaux par la 3e session de CCSCH
Juillet 2017	Examen critique de la proposition par CCEXEC; Approbation des propositions de nouveaux travaux par la commission
4e CCSCH	Examen à l'étape 3 par CCSCH 3e
Juillet 2019	Examen à l'étape 5 par CAC
5e CCSCH	Examen par à l'étape 6 par la 4e session de CCSCH
Juillet 2021	Adoption à l'étape 8 par CAC

Appendice X

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES CODEX POUR LA NOIX DE MUSCADE (*Myristica fragrans* Houtt)

Introduction

La noix de muscade et le macis du *Myristica fragrans* Houtt ou la muscade parfumée est une denrée importante largement utilisée dans l'industrie alimentaire. La muscade est utilisée comme arôme des aliments naturels dans les pains, sirops, boissons, et bonbons. La noix de muscade est la graine du fruit de la plante *Myristica fragrans* Houtt de la famille Myristica, déjà séché et, non décortiqué, de forme ronde et ovale. Le macis est l'arille rouge à jaune clair qui existe entre la chair et les graines du fruit de la plante *Myristica* spp, nettoyée et séchée.

La noix de muscade est originaire des îles Moluques en Indonésie, mais elle est également cultivée dans l'île de Penang en Malaisie, dans les Caraïbes (notamment la Grenade), la Papouasie-Nouvelle-Guinée, au Guatemala et au Costa Rica, dans l'État méridional du Kerala en Inde, au Sri Lanka et dans l'île de Zanzibar. Les plus grands pays importateurs sont l'Union européenne, les États-Unis, le Japon et l'Inde. Les plus grands pays de réexportation sont Singapour et les Pays-Bas. Chaque pays a ses propres normes dans la production et la commercialisation, ce qui rend l'harmonisation des normes sur la muscade nécessaire.

Ces travaux visent à établir une norme mondiale de qualité, faciliter le commerce international de muscade et de macis de *Myristica fragrans* Houtt de la famille Myristica.

1. But et portée de la norme

Le champ d'application de la norme couvrira la muscade et le macis du *Myristica fragrans* Houtt de la famille Myristica devant être fournis aux consommateurs ou à l'industrie alimentaire en entier, concassé, écrasé ou moulu ; et sur la base de caractéristiques de qualité comme la couleur, l'odeur, l'humidité, les corps étrangers, les insectes, et la teneur en humidité. Le contenu chimique comme la cendre totale, les cendres insolubles dans l'acide et l'huile essentielle est également examiné.

2. Pertinence et actualité

La noix de muscade est un des plus anciens produits commercialisés dans le monde. La différence de niveau d'intérêts entre les producteurs et les consommateurs génère des diversités de normes. Cela entraine des difficultés dans le commerce, en particulier dans la protection des consommateurs. Par conséquent, l'harmonisation des normes devient nécessaire et la norme sera la norme de référence unique au monde. La noix de muscade est devenue une marchandise universelle et consommée par des millions de personnes ainsi que par un certain nombre de segments de l'industrie tels que celui de l'alimentation. Par conséquent l'hygiène de la noix de muscade et le niveau de qualité sont nécessaires.

La noix de muscade est largement utilisée entière, broyée, moulue et en huiles essentielles dans l'industrie alimentaire. L'harmonisation permettra de réduire la différence de normes entre les pays producteurs, les pays de réexportation et les consommateurs. Le développement de la norme sur la muscade en une norme mondialement acceptée par l'harmonisation basée sur ses propriétés en particulier les produits chimiques et les caractéristiques physiques est très pertinente. L'harmonisation des normes sur la muscade sera une référence en matière de protection des consommateurs et facilitera le commerce équitable en conformité avec les accords internationaux et servira de référence internationalement convenue par consensus entre les pays producteurs, les consommateurs et les commerçants.

Tableau 1. Produits de noix de muscade et leurs utilisations

Produit de la muscade	Utilisations
1. Muscade entière séchée, moulue	Aromatisant dans l'industrie alimentaire : la viande et les produits laitiers (saucisses, soupes, mélanges d'épices, produits de boulangerie, lait de poule, crème glacée, etc.) - utilisation à la fois domestique et industrielle.
2. Macis - séché, entier, moulu	Usages culinaires domestiques, culinaire industrielle utilisé comme arômes pour aliments sucrés, gâteaux, beignets, produits laitiers,

3. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects du produit à traiter dans la norme sont les exigences de qualité et de sécurité minimales pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire :

- Établir les spécifications des exigences de qualité minimum pour ce qui est de la propreté et des niveaux d'action en cas de défaut par produits tels que les caractéristiques de qualité de la noix de muscade, comme la taille, la couleur, l'odeur, la rupture et les rides, l'uniformité, le poids, les moisissures, les corps étrangers, les insectes, les cassures, la teneur en humidité, les cendres totales, les cendres insolubles à l'acide, le calcium (CaO), les niveaux d'huile et des aflatoxines essentiels
- Macis basé sur les caractéristiques de qualité comme la couleur, l'odeur, la moisissure, les corps étrangers, les insectes, et la teneur en humidité.
- Contenu chimique comme la cendre totale, les cendres insolubles dans l'acide et l'huile essentielle.
- Dispositions concernant les tolérances en matière de qualité et de la taille autorisée dans toutes les classes.
- Dispositions concernant la présentation - l'uniformité du produit emballé à l'égard de la même origine, qualité, taille, etc. Dispositions pour le marquage ou l'étiquetage du produit, conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*,
- Dispositions pour le niveau maximum de contaminants, les résidus de pesticides et l'hygiène en référence aux normes du Codex préexistantes
- Références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé, la sécurité alimentaire, la garantie des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

- Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses.
- Qualité du produit répondant aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales pour la sécurité alimentaire
- La normalisation des produits est très bénéfique pour de nombreux pays

Critères applicables aux produits

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

La noix de muscade est l'une des épices la plus commercialisée dans le monde avec le volume total des exportations des pays producteurs tels que l'Indonésie, le Sri Lanka, l'Inde et la Grenade présenté au tableau 2 ci-dessous :

Tableau 2. Volume d'exportation mondiale

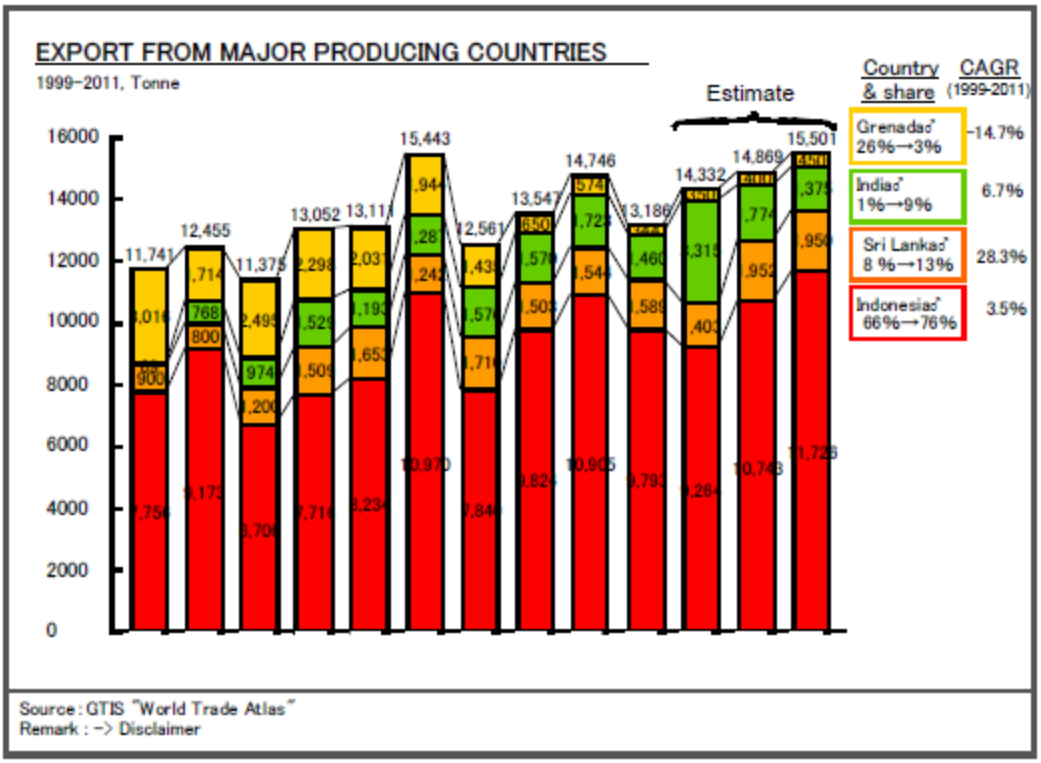
ANNÉE	VOLUME D'EXPORTATION MONDIALE
1999	11,741 tonnes
2000	12,455 tonnes
2001	11,375 tonnes
2002	13,052 tonnes
2003	13,111 tonnes
2004	15,443 tonnes
2005	12 561 tonnes
2006	13,547 tonnes
2007	14,746 tonnes
2008	13,180 tonnes

2009	14,332 tonnes
2010	14,869 tonnes
2011	15,501 tonnes

Source : SGTI " Atlas mondial du commerce "

En 1999 et 2011, la part de marché d'exportation en Indonésie était 66-76 %, celle du Sri Lanka était 8-13 %, celle de l'Inde était 1-9 % et celle de la Grenade était 26-3 %.

Figure 1. Exportations des principaux pays producteurs



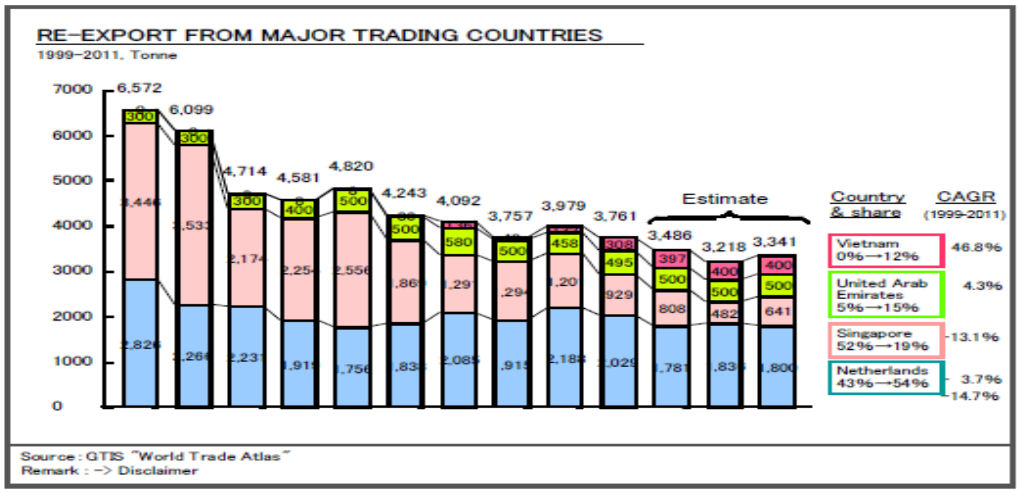
Le volume total de réexportation de la noix de muscade par des pays commerçants tels que les Pays-Bas, Singapour, les Émirats Arabes Unis et le Vietnam était tel que présenté dans le tableau 3 ci-dessous.

Tableau 3. Volume mondial de réexportation

ANNÉE	VOLUME MONDIAL DE RÉEXPORTATION
1999	6,572 tonnes
2000	6,099 tonnes
2001	4,714 tonnes
2002	4,581 tonnes
2003	4,820 tonnes
2004	4,243 tonnes
2005	4,092 tonnes
2006	3,757 tonnes
2007	3,979 tonnes
2008	3,761 tonnes
2009	3,486 tonnes
2010	3,218 tonnes
2011	3,341 tonnes

En 2009-2011, la part de marché de réexportation des Pays-Bas était de 43 % - 54 %, celle de Singapour de 52 % - 19 %, celle des Émirats Arabes Unis de 5 % - 15 % et celle du Vietnam de 0 - 12 %.

Figure 2. Réexportation des principaux pays de commercialisation



Les principaux pays importateurs de noix de muscade sont l'Union européenne (Pays-Bas, Allemagne, Italie, Belgique et France), États-Unis, Viet Nam, Japon, Émirats Arabes Unis et Viet Nam. En 2010, la taille du marché total d'importation de la noix de muscade était de 115,000 $ US. L'Union européenne étant le plus gros importateur.

Figure 3. Principaux pays importateurs

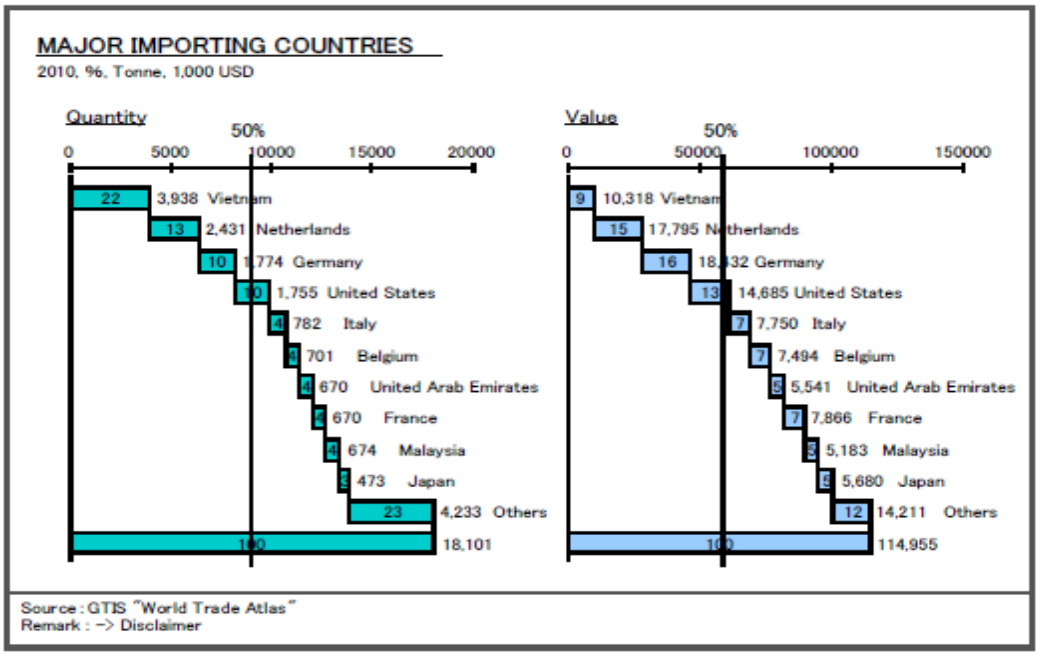


Tableau 4. Modèle du Commerce international de noix de muscade

Année	Importation		Exportation	
	Quantité (Tonnes)	Valeur (milliers de dollars)	Quantité (Tonnes)	Valeur (milliers de dollars)
2009	19135	119,190	20,890	109,361
2010	102656	147,310	20,489	134,234
2011	24073	259,188	23,767	253,285
2012	3891	37,944	4,936	50,040

Source : CCI, Genève

Tableau 5. Modèle du Commerce international de macis

Année	Importation		Exportation	
	Quantité (Tonnes)	Valeur (milliers de dollars)	Quantité (Tonnes)	Valeur (milliers de dollars)
2009	3014	24,489	5109	31,370
2010	3648	44,849	4996	53,123
2011	4620	70,797	5026	70,469
2012	636	10,070	429	5,502

Source : CCI, Genève

b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants apparents ou potentiels au commerce international

Des organisations internationales comme l'ISO ont traité des normes de noix de muscade. Beaucoup de conventions, notamment celle de la Conférence internationale sur les épices (ISC, 2013) ont abordé la question de l'harmonisation des classes et des spécifications pour les noix de muscade. La noix de muscade est produite dans plusieurs pays et commercialisée à l'échelle mondiale, non seulement par les exportateurs mais aussi à travers les réexportations par les importateurs et est soumise à différentes législations nationales. Pour surmonter les obstacles résultants ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'intégrer toutes les différentes normes existantes dans une seule norme globale améliorée acceptable internationalement.

(c) Potentiel du marché international ou régional

La consommation et les importations totales de noix de muscade sont censées s'augmenter avec l'augmentation de la population mondiale et le développement économique. En moyenne, entre 2009 et 2010, 17,520 tonnes et 37,439 tonnes pour les exportations et les importations respectivement avaient fait l'objet des transactions à l'échelle mondiale. Les moyennes de macis commercialisés dans les 4 dernières années (2009 - 2012) sont 3,890 tonnes pour l'exportation et 2,979 tonnes pour l'importation (CCI, Genève). L'UE et les États-Unis sont les principaux pays importateurs de muscade et d'autres marchés émergents sont : le Japon, le Moyen-Orient et l'Europe de l'Est.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de la noix de muscade et du macis, de sa culture jusqu'à la récolte, les variétés de cultivars, la qualité et l'emballage nécessitent tous des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. Cette normalisation comprendra la définition des caractéristiques de qualité de la noix de muscade, comme la taille, la couleur, l'odeur, la rupture et la ridée, l'uniformité, le poids, les moisissures, les corps étrangers, les insectes, les cassures, la teneur en humidité, les cendres totales, les cendres insolubles dans l'acide, le calcium (CaO), les niveaux d'huile et d'aflatoxines essentiels devant être pris en compte pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Le macis basé sur les caractéristiques de qualité comme la couleur, l'odeur, la moisissure, les corps étrangers, les insectes, et la teneur en humidité. Le contenu chimique comme la cendre totale, les cendres insolubles dans l'acide et l'huile essentielle.

e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par des normes générales en vigueur ou proposées.

Il n'existe aucune norme générale de produit couvrant la muscade en vertu du Codex. Les nouveaux travaux faciliteront donc le commerce de la noix de muscade et renforceront la protection des consommateurs en établissant une norme de qualité internationalement reconnue et harmonisant ainsi les nombreuses normes existantes.

(f) Nombre de produits pour lesquels des normes distinctes seraient nécessaires y compris s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés.

La norme sera pour la noix de muscade et le macis de *Myristica fragrans* Houtt de la famille Myristica.

g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine

Spécification ISO pour la muscade (ISO 6577:2002)

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex.

Cette proposition est compatible avec le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014 - 2019, en particulier l'objectif 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1 et vise à mettre en place des exigences minimales acceptées internationales de qualité de la noix de muscade pour la consommation humaine.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Cette proposition est une nouvelle norme mondiale et n'a aucun rapport à tout autre texte du Codex existant pour ce produit. Toutefois, cette norme fera référence à des normes et textes apparentés pertinents élaborés par les Comités de questions générales.

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

Aucun besoin d'avis d'experts scientifiques n'est prévu à ce stade. Des documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront cités dans le processus de préparation de la norme.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme par des organismes externes pour que des mesures y afférentes soient prises

L'apport technique de l'ISO pourrait être recherché et utilisé dans le développement de la norme.

9. Calendrier proposé

Le calendrier provisoire suivant est proposé, sous réserve des décisions prises au cours de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires :

DATE	**AVANCÉES ET PROCÉDURES**
3e CCSCH	Examen de nouveaux travaux de la 3e session du CCSCH
Juillet 2017	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
4e CCSCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2019	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
5e CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 4e session du CCSCH
Juillet 2021	Adoption à l'étape 8 par la CAC

Appendice XI

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES CODEX POUR CLOUS DE GIROFLE

Introduction

Les clous de girofle sont les boutons de fleurs aromatiques de l'arbre de la famille des *Myrtaceae Syzygium aromaticum.* Ils sont vendus entiers ou écrasés et peuvent être utilisés comme épice.

Les clous de girofle sont l'une des épices les plus connues. Ils sont commercialisés internationalement. Les principaux pays producteurs de clou de girofle sont : l'Inde, Madagascar, Zanzibar, le Pakistan, le Sri Lanka et la Tanzanie. La production mondiale est estimée à plus de 200 000 tonnes métriques. La principale composante du goût de girofle provient de la présence d'eugénol et la quantité de l'épice nécessaire dans les aliments est typiquement réduite ce d'autant qu'elle s'accorde bien avec d'autres saveurs.

1. But et champ d'application de la norme

La portée des travaux est d'établir une norme de qualité dans le monde entier pour les clous de girofle séchés entiers, et écrasés (clous de girofle en poudre).

L'objectif est de tenir compte des caractéristiques de qualité essentielles de clous de girofle pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration et d'autres utilisations essentielles

2. Pertinence et actualité

En raison de la tendance croissante de la production et du commerce de girofle dans le monde entier, il est nécessaire d'établir une norme de produits couvrant la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage afin d'avoir une référence qui a été convenue au niveau international par consensus entre les principaux pays producteurs et commerçants à travers le monde. Plus significativement, la situation actuelle de clous de girofle ne se limite pas à une région particulière puisque les clous de girofle sont utilisés dans la cuisine de l'Asie, d'Afrique, du Proche et du Moyen-Orient, les prêts de la saveur à la viande, les caris et les marinades, comme complément de fruits tels que pommes, poires, ou la rhubarbe (utilisation culinaire), donc, justifiant l'élaboration d'une norme internationale en rapport avec la position véritable du girofle comme un produit dont la valeur mondiale va croissante. En outre, la mise en place d'une norme Codex pour les clous de girofle aidera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables en conformité avec les accords internationaux, en particulier l'absence d'une norme Codex qui serait utilisé par les gouvernements dans le commerce mondial affectant ainsi les Accords SPS et OTC de l'OMC.

3. Principaux aspects à couvrir

La norme comporte les principaux aspects liés à la définition du produit, les facteurs de qualité essentielle par exemple l'humidité, les cendres insolubles dans l'acide et les exigences d'étiquetage afin de fournir une certitude au consommateur sur la nature et les caractéristiques. La norme fournira des produits sûrs et de grande qualité et protégera la santé des consommateurs contre les pratiques frauduleuses et en incluant tous les paramètres nécessaires tels que, l'humidité, l'étiquetage approprié, et d'autres limites admissibles entre autres.

Les points les plus pertinents qui peuvent être examinés sont liés à :

- l'établissement des exigences minimales de clous de girofle qui doivent être respectées indépendamment des paramètres de qualité et autres exigences sans distinction de classe.
- la définition des catégories pour classer les girofles conformément à leurs caractéristiques.
- l'établissement de la tolérance en ce qui concerne la qualité et la taille qui peut être autorisée pour les clous de girofle contenues dans un paquet.
- l'inclusion les dispositions à prendre en considération relative à l'uniformité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- l'inclusion des dispositions relatives à l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- l'inclusion des dispositions pour les pesticides et contaminants avec la référence à la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments.
- l'inclusion des dispositions pour l'hygiène avec la référence aux principes généraux d'hygiène alimentaire et d'autres codes de pratiques d'hygiène.

- Les références aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

Le clou de girofle est une culture commerciale d'importance mondiale car il est d'une grande importance dans les épices et l'industrie culinaire dans la plupart des pays qui le produisent et l'importent. Ainsi, pour des pays comme : l'Indonésie, Singapour, en l'Inde, la Tanzanie et le Nigeria pour ne citer que quelques-uns. La consommation de clous de girofle est globalement immense et se reflète dans les données du commerce illustrées dans Tableau 1-6.

Tableau 1: Données de la production mondiale

Année	Production (en Tonnes)
2008	99 567
2009	110 755
2010	127 456
2011	101 342
2012	126 956
2013	137 010
2014	152 968

(Source: FAOSTAT)

Tableau 2. Données d'importation des clous de girofle au Nigeria pour 2004 - 2013

Années	Quantitée (en Tonnes)	Valeur (in US $1000)
2004	63	230
2005	171	543
2006	164	656
2007	245	398
2008	43	60
2009	43	60
2010	400	2 148
2011	335	2 175
2012	264	3 162
2013	191	2 255

(Source: FAOSTAT)

Modèle de commerce international

Tableau 3: Données d'exportation mondiale

Année	Quantité d'exportation (en Tonnes)	Valeur Données d'exportation mondiales (en US $1000)
2009	53 283	169 206
2010	43 904	159 871
2011	91 358	734 463
2012	49 077	411 878
2013	37 348	334 091
2014	52 906	433 731
2015	51 800	364 076

(Source: Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.)

Tableau 4: Données d'importation mondiales

Année	Quantité d'importation (en Tonnes)	Valeur (en US $1000)
2009	47 735	153 464
2010	38 594	140 938
2011	64 621	710 526
2012	45 111	437 739
2013	32, 269	271 255
2014	50 309	378 470
2015	50 291	371 181

(Source: Calculs du CCI basés sur les statistiques COMTRADE ONU.)

Tableau 5. Données d'importation des clous de girofle en 2013

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Valeur (1000 $)	Valeur unitaire ($/tonne)
1	Inde	10 924	93 934	8 599
2	Singapour	6 007	63 209	10 526
3	Emirats arabes unis	3 683	41 377	11 235
4	Viet Nam	2 600	14 785	5 687
5	États-Unis d'Amérique	1 970	19 708	10 004
6	Pays-Bas	1 276	12 219	9 576
7	Pakistan	1 192	2 432	2 040
8	Malaisie	691	3 961	10 130
9	Allemagne	669	7 020	10 493
10	Royaume-Uni	432	5 258	12 171
11	Bangladesh	363	3 907	10 763
12	Japon	354	4 031	11 387
13	Afrique du Sud	311	1 606	5 164
14	Indonésie	308	3 299	10 711
15	Nigéria	191	2 255	11 806

(Source: FAOSTAT)

Table 6. Données d'exportation des clous de girofle en 2013

Rang	Région	Quantité (tonnes)	Valeur (1000 $)	Valeur unitaire ($/tonne)
1	Madagascar	11 697	104 303	8 917
2	Sri Lanka	5 478	49 297	8 999
3	Indonésie	5 177	25 399	4 906
4	Comores	4 527	26 039	5 752
5	Inde	4 298	5 177	1 205
6	Brésil	4 095	37 698	9 207
7	République-Unie de Tanzanie	4 089	43 061	10 531
8	Singapour	4 019	43 008	10 701
9	Pays-Bas	723	9 567	13 232
10	États-Unis d'Amérique	353	1 458	4 130
11	Allemagne	222	3 203	14 428
12	Malaisie	163	1 151	7 061

(Source: FAOSTAT)

(b) Diversification des législations nationales et obstacles éventuels ou effectifs au commerce international :

Le clou de girofle est un produit commercialisé à travers le monde avec des différences de qualité du produit concernant les niveaux d'humidité, la teneur en cendres et les matières étrangères dans les différents pays. Actuellement, le commerce des clous de girofle dépend de l'accord entre les pays producteurs et importateurs pour ce qui est des catégories et de la description, ce qui conduit à des normes différentes pour chaque pays producteur.

Les organisations internationales comme ISO ont déjà une norme existante pour les clous de girofle ; Il est donc impératif d'harmoniser les catégories et la description des clous de girofle. Pour surmonter les obstacles éventuels ou effectifs au commerce international, il est essentiel d'intégrer toutes les normes différentes existantes dans une seule norme globale améliorée acceptable à l'échelle internationale. Cela justifie l'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure.

(c) Potentiel du marché international ou régional :

L'importation de clous de girofle par la plupart des pays est en augmentation. L'Inde est actuellement le plus grand importateur de clous de girofle avec 10924 tonnes et Madagascar est le plus grand exportateur mondial avec 11697 tonnes, selon les données actuelles de FAOSTAT.

On peut voir dans le tableau 4 ci-dessus que, bien qu'il y ait des indices de fluctuation générale des importations mondiales de clous de girofle, il y a eu cependant une augmentation de la quantité d'importations de clous de girofle de 47,735 tonnes en 2009 à 50,291 tonnes en 2015 avec une augmentation en valeur de 153 464 mille dollars (USD) en 2009 à 371 181 mille dollars (USD) en 2015.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques des girofles de sa culture à la vente au détail, par exemple : variétés de cultivars, composition, caractéristiques de qualité, emballage, etc. conduisent tous à des paramètres adéquats pour la normalisation du produit. L'utilisation des normes ISO ainsi que des apports techniques de l'ASTA et l'ESA par d'autres pays producteurs de girofles comme l'Indonésie, Madagascar, Tanzanie, pour ne citer que quelques-uns, est bienvenue comme base pour développer une norme harmonisée globale prenant en compte les besoins d'autres pays / régions afin de pouvoir être capable de faciliter l'harmonisation dans le monde entier.

(e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par des normes générales en vigueur ou proposées

Il n'y a aucune norme de produits couvrant les clous de girofle dans le commerce international. La norme proposée permettra d'accroître la protection des consommateurs et de faciliter le commerce des girofles en établissant une norme de qualité internationalement reconnue.

(f) Nombre de produits pour lesquels des normes distinctes seraient nécessaires y compris s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés

Une norme unique pour les girofles couvrira toutes les variétés de gousses commercialisées dans le monde. Les variétés de girofles comme les clous de girofle en entier, fendus séchés, et (écrasés) en poudre et ses produits seront examinées en vertu des présentes individuellement.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et / ou suggérés par un (des) organisme(s) international(ux) intergouvernement(aux) pertinent(s)

Les normes existantes qui peuvent être examinées tout en développant une norme Codex pour les girofles sont :

- ISO 2254 : 2004 spécifie les exigences pour les clous de girofles en entier et écrasés (en poudre) *(Syzyguim aromaticum L).*

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition est en ligne avec la Vision stratégique du Plan stratégique 2014 - 2019, en particulier, les objectifs 1.1, 1.3, 2.3 et 3.1 et vise à mettre en place des exigences minimales de qualité internationalement reconnues de clous de girofle pour la consommation humaine dans le but de protéger la santé des consommateurs et mettre en place des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Elle contribue également à des pratiques loyales dans le commerce, dans lequel les agriculteurs seront en mesure d'évaluer leurs produits en se référant aux normes de qualité, ce qui les autonomise et leur permet de réaliser plus de valeur monétaire.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex.

Cette proposition est une nouvelle norme mondiale et elle est censée ne pas avoir de relation avec d'autres textes existants du Codex pour ce produit, sauf que cette norme fera référence à des normes et textes apparentés pertinents élaborés par les Comités de questions générales.

7. Avis scientifiques relatifs à la contribution d'experts de la FAO, l'OMS, le JECFA, et des organismes connexes.

Aucun avis scientifiques d'experts n'est prévu à ce stade. Les documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront cités dans le processus de préparation de la norme, si jugé nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme par des organismes externes pour que des mesures y afférentes soient prises

Les apports techniques de l'ISO, l'Union européenne, l'Association européenne des épices et l'Organisation mondiale des épices ainsi que des pays producteurs de clous de girofle doivent être accueillis d'autant qu'ils ont déjà réalisé des travaux liés à l'objet. Aussi les normes ISO peuvent être utilisées comme une étape pour encadrer les normes du Codex pour les clous de girofle.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
3e CCSCH	Examen de nouveaux travaux de la 2e session du CCSCH
Juillet 2017	Examen critique de la proposition du CCEXEC : Approbation des propositions de nouveaux travaux par la Commission
4e CCSCH	Examen à l'étape 3 par le 3e CCSCH Approbation à l'étape 3.
Juillet 2018	Adoption à l'étape 5 par la CAC (Commission du Codex Alimentarius)
5e CCSCH	Examen à l'étape 6 par la 4e session du CCSCH
Juillet 2021	Adoption à l'étape 8 par la CAC

Appendice XII

PROJET DE MODÈLE GÉNÉRAL DES NORMES POUR LES ÉPICES ET HERBES CULINAIRES SÈCHES

PROJET DE MODÈLE

NORME POUR [ ]

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits végétaux tels que les épices ou les herbes culinaires sous leur forme déshydratée ou séchée, définies à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement si nécessaire. La transformation industrielle est exclue du champ d'application.

2 DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

Le produit peut être un produit générique tel que décrit à l'annexe I, numéro de série [ ]

2.2 Présentations

Les épices et les herbes culinaires peuvent être :

- Entiers,
- Broyés / cassés, ou
- Écrasés / en poudre
- D'autres présentations distinctement différentes de ces trois sont autorisées, à condition qu'elles soient étiquetées en conséquence

3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

Le produit fait partie de la liste des produits de l'annexe III, numéro de série [ ] et sera conforme aux normes fixées aux annexes II et III.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.2.1 Odeur, saveur et couleur :

Le produit doit avoir un arôme, une couleur et une saveur caractéristiques qui peuvent varier selon les facteurs / conditions géo-climatiques et doivent être exempts de toute odeur ou saveur étrangère.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées stipulées à l'annexe II (Caractéristiques chimiques) et à l'annexe III (Caractéristiques physiques). Les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la préservation de sa qualité et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3 Classification selon le cas

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Le besoin d'utilisation des additifs alimentaires sera examiné au cas par cas.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides, fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 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* (CAC / RCP 1-1969) du *Code d'usage en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CAC/RCP 75-2015), annexe III Épices et herbes aromatiques et autres textes pertinents du Codex tels que les codes de pratiques d'hygiène et les autres codes de pratique.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément selon les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les contenants doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8. ÉTIQUETTAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.2 Nom du produit

8.2.1. Le nom du produit doit être tel que décrit à la section 2.1

8.2.2. Le nom du produit peut inclure une indication de la présentation telle que décrite à la section 2.2.

8.2.3. L'espèce, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine/pays de récolte

8.4 Identification Commercial

- Classe/ Grade, si applicable
- Taille (facultative)

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des contenants en gros

Les informations concernant les contenants en gros doivent figurer sur le contenant, ou alors dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse[1]

Paramètre	Méthode	Principe
Humidité	ISO 939:1980 [AOAC 2001.12} [ASTA 2.0]	Distillation
Total des cendres	ISO 928:1997 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997 ASTA 4.0	Gravimétrie
Huiles volatiles	ISO 6571:2008 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation
Matière végétale étrangère	ISO 927:2009	Examen visuel

[1] La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

	ASTA 14.1	
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel
Dommages d'insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macroanalytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen physique
Insectes / Excréments/Fragments d'insectes	Méthode appropriée pour les épices particulières issue de l'AOAC Chapitre 16, sous-chapitre 14	Examen physique

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

ANNEXE I

Partie I - Groupement des épices et herbes culinaires en fonction des parties végétales utilisées			
A. ÉPICES			
Numéro de série	**Nom de l'épice**	**Nom scientifique**	**Code SH**
Fruits et baies séchés			
1.	Poivre de la Jamaïque	*Pimenta dioica* (L.) Merr.	
2.	Anis étoilé	*Illicium verum* Hook.f.	HS 090910
3.	Cardamome du Bengale	Amomum aromaticum Roxb.	
4.	Cardamome (Grande)/ Cardamome brune	*Amomum subulatum* Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamome (Petite)	*Elettaria cardamomum* Maton	HS 09083120
6.	Cardamome du Cameroun	*Aframomum hanburyi* K.Schum.	
7.	Cardamome du Cambodge	*Amomum krervanh* Pierre ex Gagnep.	
8.	Aframome d'Éthiopie	*Aframomum corrorima* (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamome de Madagascar	*Aframomum angustifolium* K.Schum.	
10.	Cardamome rond/ Chester Cardamome / Cardamome siamaise / Cardamome d'Indonésie	*Amomum kepulaga* Sprague & Burkill	
11.	Cardamome du Sri Lanka	*Elettaria cardamomum* Maton	
12.	Cardamome Tsao-ko	*Amomum tsao-ko* Crevost & Lemarié	
13.	Piment	*Capsicum annuum* L.	HS 090420
14.	Paprika	*Capsicum frutescens* L.	
15.	Poivre chinois	*Zanthoxylum acanthopodium* DC.	
16.	Poivre du Sichuan	*Zanthoxylum bungei* Hance	
17.	Poivre de cubèbe	*Piper cubeba* Bojer	
18.	Graines de paradis (Graines de Guinée, poivre de malaguette, poivre de méléguette)	*Aframomum melegueta* K.Schum.	
19.	Piment noir de Guinée	*Xylopia aethiopica* A.Rich.	
20.	Poivre (noir, blanc, vert)	*Piper nigrum* Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Piment long	*Piper longum* Blume	HS 09041110
22.	Faux poivrier	*Schinus molle* hort. ex Engl. *Schinus terebinthifolius* Raddi	
23.	Poivre du Sichuan/Poivre japonais	*Zanthoxylum piperitum* Benn.	
24.	Poivre du Bénin/ouest-africain	*Piper guineense* Thonn.	
25.	Mangue séchée	*Mangifera indica* Thwaites	
26.	Gambooge	*Garcinia cambogia* hort. ex Boerl.	

27.	Kokam	*Garcinia indica (Thouars)* Choisy	HS 12079940
28.	Genévrier	*Juniperus communis* Thunb.	HS 09095021
29.	Tamarinier	*Tamarind us indica* L.	HS 08134010
30.	Vanille	*Vanilla planifolia* Andrews	HS 090500
31.	Vanillon des Antilles	*Vanilla pompona* Schiede	
32.	Vanille de Tahiti	*Vanilla tahitensis* J.W.Moore	

Racines séchées, rhizomes, bulbes			
33.	Ail séché	*Allium sativum* L.	HS 07129040
34.	Échalote	*Allium ascalonicum* L.	
35.	Galanga	*Kaempferia galanga* L.	HS 12119042
36.	Galanga majeur	*Alpinia galanga* Willd.	
37.	Galanga mineur	*Alpinia officinarum* Hance	
38.	Gingembre	*Zingiber officinale* Roscoe	HS 091010
39.	Racine de raifort	*Armoracia rusticana* G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Acore odorant	*Acorus calamus* L.	HS 12119048
41.	Curcuma	*Curcuma longa* L.	HS 091030
Graines séchées			
42.	Anis vert	*Pimpinella anisum* L.	
43.	Ajowan	*Trachyspermum ammi* Sprague	HS 09109914
44.	Nigelle	*Bunium persicum* B.Fedtsch.	
45.	Nigelle	*Carum bulbocastanum* W.D.J.Koch	
46.	Carvi	*Carum carvi* L.	HS 090940
47.	Nigelle cultivée	*Nigella sativa* L.	
48.	Cumin (Cumin vert/blanc)	*Cuminum cyminum* Wall.	HS 090930
49.	Nigelle de Damas	*Nigella damascena* L.	
50.	Moutarde noire	*Brassica nigra* (L.) Andrz.	

51.	Moutarde	*Brassica juncea* (L.) Hook.f. & Thomson	HS 120750
52.	Moutarde jeune/blanche	*Sinapis alba* L	
53.	Céleri	*Apium graveolens* L.	HS 09109911
54.	Céleri-branche	*Apium graveolens* L.	
55.	Coriandre	*Coriandrum sativum* L.	HS 090921
56.	Aneth	*Anethum graveolens* L.	HS 09109913
57.	Aneth d'Inde	*Anethum sowa* Roxb.	
58.	Fenouil	*Foeniculum vulgare* Mill.	HS 090950
59.	Fenouil doux	*Foeniculum vulgare* Hill	
60.	Fenugrec	*Trigonella foenum-graecum* Sm.	HS 09109912
61.	Noix de muscade	*Myristica fragrans* Houtt.	HS 090810
62.	Noix de muscade de Papouasie	*Myristica argentea* Warb.	
63.	Graines d'oeillette	*Papaver somniferum L.*	HS 120791
64.	Sésame	*Sesamum indicum* L.	
65.	Graines de grenade	*Punica granatum* L.	
Parties florales séchées			
66.	Clou de girofle	*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M.Perry	HS 090700
67.	Safran	*Crocus sativus* Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Câpre	*Capparis spinosa* L.	HS 071130
Feuilles séchées			
69.	Feuille de laurier	*Laurus nobilis* Cav.	HS 09104030
70.	Poireau/Poireau d'hiver	*Allium porrum* L. *Alii urn ampeloprasum* Boiss.	
71.	Feuille de murraya	*Murraya koenigii* Spreng.	HS 091050
72.	Pandanus amaryllifolius	*Pandanus amaryllifolius* Roxb.	
73.	Laurier des Indes	*Cinnamomum tamala* (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H.Eberm.	HS 09104010

Écorce séchée			
74.	Laurier casse	*Cinnamomum cassia* Siebold	HS 09061910
75.	Cannelle de padang	*Cinnamomum burmannii* (Nees & T.Nees) Blume	
76.	Cannelle de saïgon	*Cinnamomum loureirii* Nees	
77.	Cannelle	*Cinnamomum zeylanicum* Blume	HS 090611
Autres			
78.	Férule persique	*Ferula assa-foetida* L. *Ferula foetida* (Binge) Regel *Ferula narthex* Boiss	HS 13019013
79.	Carambole	*Averrhoa carambola* L.	
80.	Macis	*Myristica fragrans* Houtt.	HS 090820
81.	Macis de Papouasie	*Myristica argentea* Warb.	

PARTIE I

B. Groupage des herbes culinaires

Sl. N°	**Nom de l'herbe culinaire**	**Nom scientifique**	**Code SH**
Herbe séchée			
82.	Basilique	*Ocimum basilicum* L.	
83.	Hyssope	*Hyssopus officinalis* L.	
84.	Livèche	*Levisticum officinale* W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menthe poivrée	*Mentha* **x** *piperita* L, pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menthe verte	*Mentha spicata* L.	
87.	Baume des champs	*Mentha arvensis* L.	
88.	Mélisse-citronnelle	*Melissa officinalis* L.	
89.	Bergamote	*Mentha citrata* Ehrh.	
90.	Marjolaine	*Majorana hortensis* Moench	
91.	Marjolaine à coquilles	*Origanum majorana* L.	

92.	Origan	*Origanum vulgare* L.	
93.	Origan Mexicain	*Lippia graveolens* Kunth	
94.	Persil (frisé)	*Petroselinum crispum* (Mill.) A.W.Hill	
95.	Persil (plat)	*Petroselinum sativum* Hook. & Gillies	
96.	Romarin	*Rosmarinus officinalis* L.	
97.	Sauge	*Salvia officinalis* Pall.	
98.	Thym	*Thymus vulgaris* L.	HS 09104020
99.	Thym rampant / Thym sauvage / Mère du thym	*Thymus serpyllum* L.	
100.	Estragon	*Artemisia dracunculus* L.	HS 07108010
101.	Sarriette	*Satureja hortensis* L.	
102.	Sarriette des montagnes	*Satureja montana* L.	
103.	Citronnelle du Sri Lanka	*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle	
104.	Citronnelle	*Cymbopogon citratus* Stapf	

PARTIE I

C. Épices non regroupées et herbes culinaires

Sl. N°	**Nom de l'épice/herbe culinaire**	**Nom scientifique**	**Code SH**
106.	Carambolier / Bilimbi / arbre de concombre	*Averrhoa bilimbi* L.	
107.	Cerfeuil	*Anthriscus cerefolium* Hoffm.	
108.	Ciboulette	Allium schoenoprasum Regel & Tiling	
109.	Poireau indien / Ciboulette chinoise	*Allium tubersome* Rottler ex. Sprengel	
110.	Angélique officinale	*Angelica archangelica* L.	
111.	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	*Allium fistulosum* L.	
112.	Oignon patate	*Allium cepa L*	

PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques				
Numéro de Série	**Produit générique**	**Autres formes du produit**	**Nom scientifique**	**Partie de la plante utilisée**
1	Ajowan / Ajwain		*Trachyspermumammi* Sprague	Graine
2	Graine de luzerne		*Medicago sativa* L.	Graine
3	Piment de la Jamaïque (Feuille)		*Pimentadioica* (L) Merr.	Feuille
4	Piment de la Jamaïque (Piment)		*Pimentadioica* (L) Merr.	Graine
5	Ambrette		*Abelmoschusmoschatus*Medik.	Graine
6	Ambrette		*Hibiscus abelmoschus*	Fruit
7	Roucou		*Bixaorellana*	Graine
8	Racine d'angélique		*Angelica archangelica* L. or *Angelica* spp.	Racine
9	Feuille d'angélique		*Angelica archangelica* L. or *Angelica* spp.	Feuille
10	Graine d'angélique		*Angelica archangelica* L. or *Angelica* spp.	Graine
11	Angostura (écorce de Cusparia)		*Galipeaofficinalis* Hancock.	Écorce
12	Anis (AniSeed)		*Pimpinellaanisum* L.	Fruit
13	Asafétida		**L'une des espèces ci-dessous**	Racines, rhizomes, bulbes
			*Ferula narthex*Boiss	
			Ferula assa-foetida L.	
			Ferula foetida (Binge) Regel	
14	Basilic		**L'une des espèces ci-dessous**	Feuille
		Basilic doux	*Ocimumbasilicum* L.	
		Basilic de brousse	*Ocimum minimum* L.	
15	Feuilles de laurier		*Laurusnobilis*L.	Feuille
16	bergamote		*Menthacitrata*Ehrh.	Feuille / Tige
17	Carvi noir		*Buniumpersicum*B.Fedtsch.	Graine
18	Cumin noir		**L'une des espèces ci-dessous**	Graine
		Carvi russe	*Nigella sativa* L.	
		Carvi noir	*Nigella sativa* L.	
		Cumin noir de Damas	*Nigella damascena* L.	
19	Feuille de bourrache		*Boragoofficinalis*	Feuille
20	Calendula, Souci officinal		*Calendula officinalis* L.	Fleur
21	Camboge		*Garcinia cambogia* (Gaertn.) Desr. *Garcinia atroviridis*	Fruit
22	Camomille, anglaise ou romaine		*Anthemisnobilis* L.	Fleur
23	Camomille, allemande ou hongroise		*Matricariachamomilla* L.	Fleur

PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques				
Numéro de Série	**Produit générique**	**Autres formes du produit**	**Nom scientifique**	**Partie de la plante utilisée**
24	Canelo poivré		*Drimyswinteri* J.R. Forst. & G. Forst.	Écorce
25	Câpre		*Capparisspinosa* L.	Parties florales
26	Carvi		*Carumcarvi* L.	Graine
27	Cardamome		**L'une des espèces ci-dessous**	Fruits / baies
		Cardamome du Bengale	*Amomumaromaticum*Roxb.	
		Cardamome cambodgienne	*Amomum krervanh* Pierre ex Gagnep.	
		Cardamome du Cameroun	*Aframomumhanburyi*K.Schum.	
		Cardamome (grande) / Carda mome noire	*Amomumsubulatum*Roxb.	
		Cardamome (petite)	*Elettariacardamomum*Maton	
		Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	*Aframomummelegueta* (Roscoe) K. Schum.	
		Cardamome Korarima	*Aframomumkorarima* (Pereira) Engl.	
		Cardamome de Madagascar	*Aframomumangustifolium*K.Schum.	
		Cardamome ronde / cardamo me de Chester / cardam ome siamois / cardam ome indonésienne	*Amomumkepulaga* Sprague &Burkill	
		Cardamome sri-lankaise	*Elettariacardamomum*var.major (Sm.) Thwaites	
		Cardamome Tsao-ko	*Amomumtsao-ko*Crevost&Lemarié	
28	Feuilles de céleri		*Apiumgraveolens* Dulce	Feuille
29	Graine de céleri		*Apiumgraveolens* Dulce	Graine
30	Cerfeuil		*Anthriscuscerefolium*Hoffm.	Feuille
31	Piment (égale ou supérieure à 900 unités Scoville)		*Capsicum* spp.	Fruits avec ou sans graines

PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques				
Numéro de Série	**Produit générique**	**Autres formes du produit**	**Nom scientifique**	**Partie de la plante utilisée**
32	Piment Paprika (moins de 900 unités Scoville)		*Capsicum* spp.	Fruits avec ou sans graines
33	Ciboulette		*Allium schoenoprasum* Regel & Tiling	Feuille
34	Cannelle		**L'une des espèces ci-dessous**	Écorce
		Cassia / Cannelle Indonésienne, Padang, Batavia	*Cinnamomumburmanii* (Nees& T. Nees) Blume	
		Cassia / Cannelle chinoise	*Cinnamomumcassia*Blume.	
		Cassia / Cannelle vietnamienne, Saïgon	*Cinnamomumloureirii*Nees	
		Ceylong Cannelle	*Cinnamomumzeylanicum*Blume	
35	Clou de girofle		*Syzygiumaromaticum* (L) Merr.& Perry	Bourgeon floral
36	Trèfle		*Trifolium* spp.	Feuille
37	Feuille de coriandre		*Coriandrumsativum* L.	Feuille
38	Graine de coriandre		*Coriandrumsativum* L.	Graines
39	Cumin, Brun (Jerra, cumin)		*Cuminumcyminum* L.	Graine
40	Feuille de curry		*Murrayakoenigii*Spreng.	Feuille / Tige
	Graines d'aneth		**L'une des espèces ci-dessous**	
		Aneth	*Anethumgraveolens* L.	Graines
		Aneth indienne	*Anethumsowa*Roxb. ex Fleming	
	Aneth, feuille		**L'une des espèces ci-dessous**	Feuille
		Aneth	*Anethumgraveolens* L.	
		Aneth indienne	*Anethumsowa*Roxb. ex Fleming	
	Fleurs anciennes		**L'une des espèces ci-dessous**	Feuille / Tige
		Sarriette de montagne	*Saturejamontana* L. *SaturejaThymbra*L.*SaturejaSpinosa*L	
		Sarriette annuelle	*Saturejahortensis* L.	
44	Graine de fenouil		*Foeniculumvulgare* Mill.	Graines
45	Feuille de fenouil		*Foeniculumvulgare* Mill.	Feuille

PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques				
Numéro de Série	**Produit générique**	**Autres formes du produit**	**Nom scientifique**	**Partie de la plante utilisée**
46	Fenugrec		*Trigonellafoenum-graecum* L.	Graines
47	Galanga		**L'une des espèces ci-dessous**	Racines, rhizomes, bulbes
		Grand Galanga	*Alpiniagalanga*Willd.	
		Galanga	*Alpiniaofficinarum*Hance	
47	Galanga	Galanga	*Kaempferiagalanga* L.	
		Petit galanga	*Alpiniaofficinarum*Hance	
48	Céleri de Jardin		*Apiumgraveolens* L.	Graines
49	Ail		*Allium sativum* L. *Allium ampeloprasum* L.	Racines, rhizomes, bulbes
50	Géranium		*Pelargonium* spp.	Feuille
51	Gingembre		*Zingiberofficinale* Roscoe	Racines, rhizomes, bulbes
52	Marrube blanc		*Marrubiumvulgare* L.	Feuille
53	Raifort		*Armoracialapathfolia*Gilib.	Racines, rhizomes, bulbes
54	Racine de raifort		*Armoraciarusticana*G.Gaertn.,B.Mey. &Scherb.	Racines, rhizomes, bulbes
55	Hysope		*Hyssopusofficinalis* L.	Feuille / Tige
56	Menthe / menthe japonaise de champ		*Menthaarvensis* L.	Feuille / Tige
57	Baies de genévrier		*Juniperuscommunis* L.	Fruits / baies
58	Citron kaffir		*Citrus hystrix* DC.	Fruit
59	Kokam		*Garciniaindica* (Thouars) Choisy	Fruits / baies
60	Lavande		*Lavandulaofficinalis*Chaix.	Feuille / Fleur
61	Poireau		**L'une des espèces ci-dessous**	Plante entière
		Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	*Allium fistulosum* L.	
		Poireau / Poireau d'hiver	*Allium porrum* L.	
		Poireau indien / Ciboulette chinoise	*Allium ramosum* L	
			Allium ampeloprasum L.	
62	Mélisse		*Melissa officinalis* L.	Feuille
63	Citronnelle		*Cymbopogoncitratus* (DC.) Stapf	Feuille
64	Fleurs de Tilleul		*Tilia*spp.	Fleur
65	Racine de livèche		*Levisticumofficinale*W.D.J.Koch	rhizome
66	Feuille de livèche		*Levisticumofficinale*W.D.J.Koch	Feuille / Tige
67	Macis		*Myristicafragrans*Houtt.	Arille
68	Mangue séchée		*Mangiferaindica*	Noyaux

PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques				
Numéro de Série	**Produit générique**	**Autres formes du produit**	**Nom scientifique**	**Partie de la plante utilisée**
69	Marjolaine		**L'une des espèces ci-dessous**	Feuille / Tige
		Marjolaine	Majoranahortensis, Syn. Origanummajorana	
		Marjolaine, sucrée	*Majoranahortensis*Moench.	
		Marjolaine de Pot	*Origanumonites* (L.) Benth.	
70	Moutarde		**L'une des espèces ci-dessous**	Graine
		Moutarde blanche ou jaune	*Brassica hirta*Moench.	
		Moutarde, brune	*Brassica juncea* (L.) Czern.	
		Moutarde noire ou brune	*Brassica nigra* (L.) Koch.	
			Sinapis alba L.	
			Sinapisnigra L.	
71	Noix de muscade		**L'une des espèces ci-dessous**	Graine
			*Myristicafragrans*Houtt.	
		Noix de muscade de Papouasie	*Myristicaargentea*Warb.	
72	Oignon		*Allium cepa* L.	Racines, rhizomes, bulbes
		Oignon patate	*Allium cepa*Aggregatum Group	
73	Origan		**L'une des espèces ci-dessous**	Feuille / tige
		Origan mexicain	*Lippiaberlandieri*Schauer	
		Origan mexicain	*Lippiagraveolens* H.B.K.	
			*Lippiamicromera*Schauer	
		Oregano Oreganum, Origan mexicain, Sauge mexicain, Origan)	*Lippia* spp.	
		Origan Mt Pima	*Monardacitriodora*Cerv. ex Lag.	
		Origan de la sierra	*Monardafistulosa* L.	
		origan italien	*Origanum ×majoricum*Cambess.	
		origan turc	*Origanumonites* L.	
		origan crétois	*Origanumonites* L.	
		Origan Oikea	*Origanumonites* L.	
		origan syrien	*Origanumsyriacum* L.	
		Origan	*Origanumvulgare* L.	

PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques				
Numéro de Série	**Produit générique**	**Autres formes du produit**	**Nom scientifique**	**Partie de la plante utilisée**
		Origan grec	*Origanumvulgare*subsp. *viride*(Boiss.) Hayek	
		Origan du Turkestan	*Origanumvulgare*subsp. *viride* (Boiss.) Hayek	
			Origanumvulgare subsp. *Vulgare*	
		Origan cubain	*Plectranthusamboinicus* (Lour.) Spreng.	
			Poliominthabustamenta B. L. Turner	
		Origan espagnol	*Thymus capitatus* (L.) Hoffmanns. & Link	
74	Pandanwangi		*Pandanusamaryllifolius*Roxb.	Feuille / Tige
75	Persil		*Petroselinumcrispum* (Mill.) Nym.	Feuille
76	Poivre		**L'une des espèces ci-dessous**	Graine
		Poivre noir, blanc, vert	*Piper nigrum* L.	
		Poivre du Brésil	*Schinusterebenthifolius*Raddi	
			Zanthoxylumacanthopodium DC.	
		Poivre chinois		
		Poivre chinois / Poivre de Sechuang	*Zanthoxylumbungei*Planch.	
		Cubèbes	*Piper cubebe*L.	
		Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	*Aframomummelegueta* (Roscoe) K. Schum.	
		Poivre négro / poivres guinéens	*Xylopiaaethiopica*A.Rich.	
		Poivre (noir, blanc, vert)	*Piper nigrum* L.	
		Poivre long	*Piper longum* L.	
		Poivre rose	*Schinusmolle*L.	
		Poivre du Sichuan / poivre japonais	*Zanthoxylumpiperitum* (L.) DC.	
		Poivre négro / poivres guinéens	*Xylopiaaethiopica*A.Rich.	
		Canelo poivré	*Drimyswinteri*	
		Poivre d'Afrique de l'Ouest / du Bénin	*Piper guineenseSchumach*. &Thonn.	
77	Menthe poivrée		*Menthapiperita* L.	Feuille / Tige

PARTIE II - Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires Organisée par noms génériques				
Numéro de Série	**Produit générique**	**Autres formes du produit**	**Nom scientifique**	**Partie de la plante utilisée**
78	Graine de grenade		*Punicagranatum* L.	Graines
79	Graine de pavot		*Papayersomniferum* L.	Graine
80	Romarin		*Rosmarinusofficinalis* L.	Feuille
81	Safran		*Crocus sativus* L.	Parties florales
82	Sauge		**L'une des espèces ci-dessous**	Feuille
		Sauge	*Salvia officinalis* L.	Feuille
		Clary (sauge Clary)	*Salvia sclarea* L.	
		Sauge grec	*Salvia triloba* L.	
83	Sésame / Gingelly		*Sesamumindicum* L.	Graines
84	Échalote		*Allium ascalonicum* L.	Racines, rhizomes, bulbes
85	Menthe verte		*Menthaspicata* L.	Feuille / Tige
86	Citronnelle sri lankaise		*Cymbopogonnardus* (L.) Rendle	Feuille / Tige
87	Anis étoilé		*Illiciumverum* Hook. f.	Graine
88	Sumac / Sumach		*Rhuscoriaria* L.	Fruit
89	Acore odorant		*Acoruscalamus* L.	Racines, rhizomes, bulbes
90	Estragon		*Artemisia dracunculus* L.	Feuille / Tige
91	Tejpat (Baie indienne)		*Cinnamomumtamala* (Buch. –Ham.) C. H. Nees&Eberm.	Feuille
92	Thym		**L'une des espèces ci-dessous**	Feuille
			Thymus vulgaris L.	
		Thym rampant / Thym sauvage / Serpolet	*Thymus serpyllum* L. *Thymus capitatus*L	
			Thymus zygis L.	
			*Thymus saturejoides*Coss.	
93	Curcuma		*Curcuma longa* L.	Racines, rhizomes, bulbes
94	Vanille		**L'une des espèces ci-dessous**	
		Vanille pompon Vanille Tahitienne	*Vanilla pomponа*Schiede	Fèves
			*Vanilla tahitensis*J.W.Moore	
95	Baie d'Inde occidentale		*Pimentaracemosa* (Mill.) J.W. Moore	Feuille
96	Zédoaire		*Curcuma zedoaria* (Bergius) Rosc.	Racines, rhizomes, bulbes

ANNEXE II

A. Propriétés chimiques des épices et herbes culinaires séchés							
Nom du produit	% de cendres par rapport au poids total (max)	% de cendres insolubles à l'acide par rapport au poids total (max)	% de teneur en eau par rapport au poids total (max)	Huiles volatiles mL / 100g (min)	Marqueurs d'huile volatile	Densité en vrac	Notes

(Les noms des produits doivent être choisis dans l'annexe 1. Les valeurs des paramètres chimiques doivent être fixées lors de l'élaboration des normes au cours des sessions du Comité du Codex)

ANNEXE II Propriétés physiques des épices et des herbes culinaires séchés							
Nom du produit	Insectes entiers, nombre morts / 100 mg (max)	Excréments de mammifères en mg / kg (max)	Autres excréments en mg / Kg (max)	% endommagé par les moisissures par rapport au poids total (max)	% souillé par les insectes par rapport au poids total (max)	% de matières externes / corps étrangers par rapport au poids total (max)	Remarques

(Les noms des produits doivent être choisis dans l'annexe 1. Les valeurs des paramètres chimiques doivent être fixées lors de l'élaboration des normes au cours des sessions du Comité du Codex)

ANNEXE III

TABLEAU COMBINÉ DE PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES DES ÉPICES ET HERBES CULINAIRES SÉCHÉES

Produit*				Propriétés chimiques					Propriétés physiques					
	Forme Présentation	Classes	Humidité	Densité en vrac	Cendre % P / p max	Cendres insolubles %P / p max	Huiles volatiles mL / 100g min	Composé marqueur	Insectes entiers, morts Nombre / 100gm Max	Excréments de mammifères Mg / kg max	Endommagé par ~~la moisissure~~ % P / p max	Souillures d'insectes / Infestation % P / p max	Matière externe % P / p max	Corps étrangers % P / p max
Poivre Noir	Entier	Classe I												
		Classe II												
		Classe III												
	En poudre													
Poivre Blanc	Entier	Classe I												
		Classe II												
		Classe III												
	En poudre													
Poivre Vert	Entier	Classe I												
		Classe II												
		Classe III												
	En poudre													

(Exemple - Fruits secs et baies)

Produit*				Propriétés chimiques					Propriétés physiques					
	Forme Présentation	Classes	Humidité	Densité en vrac	Cendre % P / p max	Cendres insolubles %P / p max	Huiles volatiles mL / 100g min	Composé marqueur	Insectes entiers, morts Nombre / 100gm Max	Excréments de mammifères Mg / kg max	Endommagé par ~~la moisissure~~ % P / p max	Souillures d'insectes / Infestation % P / p max	Matière externe % P / p max	Corps étrangers % P / p max
Cumin	Entier													
	En poudre													
Fenouil	Entier													
	En poudre													