

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

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

REP19 / SCH

PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-deuxième session

CICG, Genève, Suisse

7-12 juillet 2019

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

Thiruvananthapuram, Kerala, Inde

21 - 25 janvier 2019

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----------|
| Résumé et état d'avancement des travaux | page ii |
| Liste des abréviations | page iii |
| Rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires..... | page 1 |

Paragraphes

| | |
|--|----------|
| Introduction | 1 |
| Ouverture de la session | 2 |
| Répartition des compétences | 3 |
| Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) | 4 - 5 |
| Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour) | 6 - 10 |
| Avant -projet de norme pour l'origan (Point 3 de l'ordre du jour) | 11 - 30 |
| Avant-projet de norme pour le gingembre séché ou déshydraté (point 4.1 de l'ordre du jour) | 31 - 39 |
| Avant-projet de norme pour l'ail séché ou déshydraté (point 4.2 de l'ordre du jour)..... | 40 - 47 |
| Avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés (point 5.1 de l'ordre du jour) | 48 - 54 |
| Avant-projet de norme pour le basilic séché (point 6.1 de l'ordre du jour) | 55 - 66 |
| Avant-projet de norme pour la muscade séchée (point 7.1 de l'ordre du jour) | 67 - 78 |
| Avant-projet de norme pour les clous de girofle séchés (point 8.1 de l'ordre du jour) | 79 - 88 |
| Avant-projet de norme pour le safran (point 8.2 de l'ordre du jour)..... | 89 - 95 |
| Proposition de nouveaux travaux (réponses à la lettre CL 2017/67-SCH) (point 9 de l'ordre du jour) | 96 - 103 |
| Questions diverses (point 10 de l'ordre du jour)..... | 104 |
| Date et lieu de la prochaine session (point 11 de l'ordre du jour) | 105 |

Pages

Annexes

| | |
|--|---------|
| Annexe I - Liste des participants | page 12 |
| Annexe II - Avant-projet de norme pour l'origan séché | page 21 |
| Annexe III - Avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté | page 25 |
| Annexe IV - Avant-projet de norme pour l'ail séché ou déshydraté | page 30 |
| Annexe V - Avant-projet de norme pour les feuilles séchées - basilic séché..... | page 34 |
| Annexe VI - Avant-projet de norme pour les parties florales séchées – clous de girofle séchés | page 39 |
| Annexe VII - Avant-projet de norme pour le safran | page 44 |

| RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX | | | | | |
|---|------------------------|--|----------|-------|------------------------|
| Partie responsable | Objectif | Texte / Sujet | Code | Étape | Para(s) |
| Membres CCEXEC77 CAC42 | Adoption | Avant-projet de norme pour l'ail séché ou déshydraté | N04-2017 | 5/8 | 47 |
| | Adoption | Avant-projet de norme pour l'origan séché | N06-2014 | 5 | 30 (i) |
| | Adoption | Avant-projet de norme pour les racines séchées, les rhizomes et les bulbes - gingembre séché ou déshydraté | N02-2017 | 5 | 39 (i) |
| | Adoption | Avant-projet de norme pour le basilic séché | N05-2017 | 5 | 66 (i) |
| | Adoption | Avant-projet de norme pour les parties florales séchées de clous de girofle | N08-2017 | 5 | 88 (i) |
| | Adoption | Avant-projet de norme pour le safran | N06-2017 | 5 | 95 (i) |
| CAC42 CCEXEC77 CCCF | Information | Clarification sur le format des normes de produits du Codex dans le Manuel de procédure pour savoir si les codes de pratique du Codex, par exemple CXC74-2014 peuvent être référencés dans les dispositions relatives aux contaminants. | | | 26 |
| | | Prolongation du délai d'achèvement des travaux sur l'origan jusqu'à la CCSC5 | | | 30 |
| CCFA CCFL CCMAS | Confirmation | Sections pertinentes de l' : i) Avant-projet de norme pour l'ail séché ou déshydraté ii) Avant-projet de norme pour l'origan séché iii) Avant-projet de norme pour les racines séchées, les rhizomes et les bulbes - gingembre séché ou déshydraté iv) Avant-projet de norme pour le basilic séché v) Avant-projet de norme pour les parties florales séchées de clous de girofle vi) Avant-projet de norme pour le safran | | | 30, 39, 47, 66, 88, 95 |
| CCFA | Information/ Action | Alignement des additifs alimentaires pour les épices et les herbes culinaires | | | 9 |
| | | Justification technologique des additifs alimentaires | | | 10 |
| | | Clarification de la manière dont les auxiliaires technologiques pourraient être utilisés, dans la section " Additifs alimentaires " conformément aux dispositions pertinentes du Manuel de procédure | | | 39 (iii) |
| GTE (Turquie) CCSCH5 | Rédaction | Avant-projet de norme pour l'origan | | 6/7 | 30 |
| GTE (Nigéria) CCSCH5 | Rédaction | Avant-projet de norme pour les racines séchées, les rhizomes et les bulbes - gingembre séché ou déshydraté | | 6/7 | 39 |
| GTE (Inde) CCSCH5 | Rédaction | Avant-projet de norme pour le piment séché et le paprika | | 2/3 | 54 |
| GTE (Égypte) CCSCH5 | Rédaction | Avant-projet de norme pour le basilic séché | | 6/7 | 66 |
| GTE (Indonésie) CCSCH5 | Rédaction | Avant-projet de norme pour la noix de muscade séchée | | 2/3 | 78 |
| GTE (Nigéria) CCSCH5 | Rédaction | Avant-projet de norme pour les parties florales séchées de clous de girofle | | 6/7 | 88 |
| États-Unis CCSCH5 | Mise à jour | Poursuite de la mise à jour du modèle | | - | 98 |

LISTE DES ABRÉVIATIONS

| | |
|--------|---|
| ADOGA | Association américaine d'oignons et d'ail séchés |
| AOAC | Association des chimistes analytiques officiels |
| ASTA | Association américaine du commerce des épices |
| CAC | Commission du Codex Alimentarius |
| CCCF | Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments |
| CCEXEC | Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius |
| CCFA | Comité du Codex sur les additifs alimentaires |
| 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 |
| CXS | Norme Codex |
| CXC | Code d'usages du Codex |
| CXG | Lignes directrices du Codex |
| UE | Union Européenne |
| GTE | Groupe de travail électronique |
| BPF | Bonnes Pratiques de Fabrication |
| FAO | Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture |
| FDA | Food and Drug Administration des États-Unis |
| GSFA | Norme générale pour les additifs alimentaires |
| ISO | Organisation internationale de normalisation |
| PWG | Groupe de travail physique |
| SCH | Épices et herbes culinaires |
| OMS | Organisation mondiale de la Santé |

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) a tenu sa quatrième session à Thiruvananthapuram (Kerala, Inde) du 21 au 25 janvier 2019, à l'invitation du Gouvernement indien. Le Dr. M R Sudharshan, ancien directeur de la recherche au Spices Board India, au Ministère indien du Commerce et de l'industrie, a présidé la session à laquelle 26 pays membres, une organisation membre et un organisme observateur ont assisté. Une liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Shri Justice (retraité) P. Sathasivam, Gouverneur de l'État du Kerala, a ouvert la réunion en souhaitant la bienvenue aux participants et en soulignant la pertinence des travaux du CCSCH pour le commerce mondial des épices. Le Comité a également suivi avec intérêt les allocutions de bienvenue par : le ministre du Commerce, de l'industrie et de l'aviation civile, gouvernement de l'Inde, Shri Suresh Prabhu ; la présidente de l'autorité pour la sécurité et les normes alimentaires en Inde (FSSAI), Mme Rita Teotia ; le directeur des plantations au ministère du Commerce, de l'industrie et de l'aviation civile, et le secrétaire du Conseil indien des épices et herbes culinaires. Le professeur Purwiyatno Hariyadi, vice-président de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), s'est adressé au Comité au nom du président et des vice-présidents de la Commission.

Répartition des compétences¹

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

Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour.
5. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail en cours de session, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Inde, pour :
 - i. Examiner les propositions de nouveaux travaux soumis en réponse à la lettre circulaire CL 201 6.7 7-SCH ;
 - ii. Évaluer les propositions en s'appuyant sur les " Critères pour le classement des travaux par ordre de priorité " figurant dans le Manuel de procédure du Codex ;
 - iii. Préparer les recommandations pour la séance ;
 - iv. Examiner :
 - a. une approche par étape pour mettre en œuvre l'élaboration de normes de groupe ;
 - b. la priorisation des normes de groupe ; et
 - c. le classement des travaux de norme pour les produits individuels appartenant au même groupe, par ordre de priorité ; et
 - v. Finaliser le modèle de norme de groupe et son application aux normes classées prioritaires.

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

6. Le Comité a pris note des questions renvoyées pour information et décidé d'examiner celles pertinentes soulevées au titre des points de l'ordre du jour.

Gestion des travaux du CCSCH

7. Le Comité a renvoyé la recommandation de la CAC40 concernant les travaux sur les normes de groupe au groupe de travail de session, pour examen, conformément au mandat (iv) et (v) au paragraphe 5 du présent rapport.

¹ CRD1 (Ordre du jour annoté - Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

² CX / SCH 19/4/1

³ CX / SCH 19/4/2; CX / SCH 19/4/2 Add.1; CRD2 (Rapport du groupe de travail de la session sur les priorités et les normes de groupe) ; CRD3 (États-Unis); CRD10 (Inde).

Modèle d'élaboration d'un plan d'échantillonnage

8. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) était en train d'élaborer un modèle à utiliser par les comités de produits pour élaborer des plans d'échantillonnage et est convenu d'attendre de recevoir ledit modèle avant de poursuivre le développement de tels plans pour les épices et les herbes culinaires (SCH).

Orientations concernant l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaire et le plan d'échantillonnage

9. Le Comité a noté que seuls les agents antiagglomérants peuvent être utilisés dans les épices et les herbes culinaires (SCH) et uniquement en forme de poudre et donc convenu de transmettre la déclaration générale suivante au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) pour approbation :

Les " antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) ".

Justification technologique de l'utilisation d'additifs alimentaires

10. Le Comité est convenu d'informer le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) que des agents anti-agglomérants étaient utilisés pour les épices et herbes culinaires sous forme de poudre afin de préserver les caractéristiques physiques du produit et que le stéarate de magnésium (SIN 470 (iii)) et le dioxyde de silicium amorphe (SIN 551) peuvent également être utilisés pour les épices et herbes culinaires sous forme de poudre, conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

11. La Turquie, en sa qualité de Président du groupe de travail électronique, a présenté le projet proposé, notant qu'un consensus avait été atteint sur toutes les dispositions, à l'exception des paramètres entre crochets, qui nécessitaient un examen plus approfondi par le Comité.
12. Rappelant que la question était à l'examen depuis la première session du Comité, le Président a exhorté le Comité à adopter une approche rapide afin de faire avancer les travaux.
13. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section; apporté des corrections rédactionnelles et d'autres modifications afin de les aligner sur le modèle provisoire de formulation de norme pour les épices et herbes culinaires (SCH) et les normes CCSCHE existantes; et a pris les décisions suivantes.

Section 2.1 - Définition du produit

14. Le Comité a examiné la proposition du Président visant à simplifier le tableau 1 (herbes culinaires séchées couvertes par la norme) afin de couvrir uniquement le nom générique " origan " et les deux espèces " *origan spp.* " et " *Lippiaspp.* ", avec des informations sur les noms scientifiques des espèces considérées comme des dispositions obligatoires en matière d'étiquetage en vertu de la section 8.
15. Les délégations favorables ont noté que les modifications proposées étaient conformes aux pratiques commerciales et n'auraient aucun effet sur la mise en forme des documents de normes en matière d'épices et d'herbes culinaires.
16. D'autres délégations ont proposé de supprimer la section 2.1 (tableau 1) et d'inclure les noms "*Origanum spp.*" et "*Lippiaspp.*" dans les sections 1 (Champ d'application) et 8 (Étiquetage) afin de bien distinguer ces produits.

Conclusion

17. Le Comité est convenu de :
- conserver le tableau 1 de la section 2.1, Définition du produit, en rappelant que la liste des noms scientifiques n'était pas exhaustive;
 - supprimer le nom général Lippia du tableau, et
 - inclure le nom scientifique supplémentaire "*Origanumdubium*" et le nom commercial "*Origan de Chypre*" entre crochets.

⁴ CX / SCH 19/4/3; CX / SCH 19/4/3 Add.1 (Colombie, Union européenne, Inde, Japon, Kenya, Mexique, Philippines, États-Unis d'Amérique, et Zambie); CX / SCH 19/4/3 Add. 2 (Inde et République de Corée); CRD3 (USA) CRD4 (Mexique et Maroc); CRD10 (Inde); CRD11 (Ghana).

Section 2.2 Formes de présentation

18. Le Comité a modifié cette section pour y inclure une déclaration précisant que la granulométrie des formes broyé / en poudre faisait l'objet d'un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

Section 3.2.2 Odeur, saveur et couleur

19. Le Comité a supprimé la description des arômes, par souci de cohérence avec les dispositions correspondantes des normes CCSCCH existantes.

Section 3.2.3 Classification

20. Le Comité a pris note de l'explication selon laquelle, à la lumière des pratiques commerciales internationales en vigueur, le classement de l'origan était facultatif et que les caractéristiques chimiques et physiques de la classe / grade II devaient être considérées comme exigences minimales pour " classe / grade non défini ". Le Comité est convenu de modifier cette section afin : 1) de préciser que la classification de l'origan était facultative; et 2) clarifier les exigences minimales pour l'origan commercialisé comme à classe / grade non défini, avec l'ajout du texte suivant : " Lorsque l'origan séché est commercialisé comme à classe / grade non défini, les caractéristiques chimiques et physiques de la classe / grade II s'appliquent comme exigences minimales".

Section 3.2.4 Caractéristiques physiques

Tableau 2.

21. Le Comité a examiné les exigences physiques applicables à l'origan entier, broyé / frotté et moulu (tableau 2) et :
- i. convenu de modifier le titre du tableau en insérant la tolérance autorisée pour les défauts dans le tableau, afin d'assurer la cohérence avec les normes CCSCCH existantes, des paramètres concernant les fragments d'insecte, les dommages causés par la moisissure / les excréments d'insectes et autres excréments ;
 - ii. précisé que le terme " autres excréments " faisait allusion à des excréments d'origine animale autres que ceux des mammifères, tels que les reptiles et les oiseaux, et que des méthodes d'analyse étaient disponibles pour ce paramètre ; et
 - iii. convenu des paramètres contenus dans le tableau 2.
22. Le Comité a pris note des préoccupations concernant l'utilisation incohérente des unités pour les paramètres physiques et a convenu qu'il serait mieux de clarifier cet aspect dans le projet de formulaire de mise en page des documents du CCSCCH et de le traiter lors des discussions futures.

Tableau 3.

23. Adopté toutes les valeurs proposées pour les exigences chimiques et supprimé la note de bas de page sur les marqueurs d'huile volatiles, cet aspect étant traité à la section 3.2.2.
24. Est convenu de supprimer les sections 3.3 et 3.4 pour éviter toute duplication des plans d'échantillonnage en cours d'élaboration.

Section 4 - Additifs alimentaires

25. Le Comité a confirmé que des agents anti-agglomérants étaient utilisés dans l'origan sous forme moulue / en poudre pour conserver la caractéristique physique du produit. Il a donc décidé d'aligner ces dispositions sur un texte normalisé concernant l'utilisation d'additifs alimentaires dans les épices et les herbes culinaires (voir paragraphe 9).

Section 5 Contaminants

26. Le Comité a noté des préoccupations concernant la nécessité éventuelle de remédier à la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidine provenant des mauvaises herbes et a convenu qu'une référence provisoire au *Code d'usages pour la lutte contre les mauvaises herbes, visant à prévenir et réduire la contamination des denrées alimentaires et des aliments pour animaux par les alcaloïdes pyrrolizidine* (CXC 74-2014) pourrait être pertinente, mais que le Manuel de procédure ne précise pas comment de tels codes de pratique peuvent être cités concernant les dispositions relatives aux contaminants.
27. Le Comité est convenu de faire une référence provisoire au *Code d'usages pour la lutte contre les mauvaises herbes, visant à prévenir et réduire la contamination des denrées alimentaires et des aliments pour animaux par les alcaloïdes pyrrolizidine* (CXC 74-2014).

Section 8 Étiquetage

28. Le Comité a décidé, par souci de cohérence avec les normes du CCSCCH existantes de rendre obligatoire : l'indication du nom commercial, du type variétal et du pays d'origine / de récolte ; et facultative; l'indication de l'identification commerciale (c'est-à-dire la classe, le grade, la taille) et la région de production.

Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

29. Le Comité est convenu des méthodes proposées et des types correspondants.

Conclusion

30. Le Comité est convenu de :
- i. transmettre l'avant-projet de norme pour l'origan séché à la 42^e Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 (Annexe II) et prolonger le délai d'achèvement jusqu'à la CCSCCH5;et
 - ii. transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation ; et
 - iii. rétablir un groupe de travail électronique, présidé par la Turquie et travaillant en anglais uniquement, pour examiner les sections : 2.1, Définition du produit, et 8, Étiquetage, et les questions en suspens indiquées entre crochets.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ (point 4.1 de l'ordre du jour)⁵

31. Le Nigéria, en tant que président du groupe de travail électronique, a présenté son rapport, soulignant que le projet de texte avait été préparé à l'aide du modèle de norme de groupe du CCSCCH, et a mis en exergue les dispositions restant en discussion.
32. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, en apportant les corrections éditoriales et les modifications suivantes.

Section 2 Définition du produit

33. Le Comité est convenu d'aligner cette section sur le modèle de norme de groupe d'épices et herbes culinaires, de modifier le " Nom commun " du tableau 1 en " gingembre séché " et de définir plus précisément les formes de présentation " entier " et " morceaux ".

Section 8 Étiquetage du produit

34. Le Comité a modifié cette section aux fins d'harmonisation avec les textes du CCSCCH en incluant des exigences concernant le nom commercial / type, la région de production et l'année de récolte et en supprimant celles relatives aux espèces.

Section 9.1 Méthodes d'analyse

35. Le Comité est convenu d'inclure " Types " pour chaque méthode et d'ajouter des lignes portant " Moisissure visible " et " Insectes vivants ". Une délégation a exprimé sa préoccupation du fait que certaines des méthodes utilisées étaient à base de produits chimiques hautement toxiques et a donc demandé au Comité d'envisager d'indiquer des méthodes facultatives.

Annexe I

36. Le Comité a examiné et approuvé les différents paramètres et valeurs du tableau, en modifiant le paramètre " Extrait soluble dans l'eau à froid " en " Solides insolubles dans l'eau chaude ", et en notant que les niveaux proposés d'oxyde de calcium et de dioxyde de soufre et leur utilisation comme agents de blanchiment nécessitaient un examen plus approfondi.

Annexe II

37. Le Comité a examiné les divers paramètres proposés, en insérant " Insectes vivants, Nombre / 100 g (max) ", en supprimant " Dommages causés par les moisissures " et en incluant " Moisissure visible " avec " Souillures / infestation d'insectes " ; et inséré une note de bas de page définissant " Autres excréments ".
38. Le comité a approuvé toutes les valeurs, à l'exception de celle relative à " Moisissure visible / Souillures / infestation d'insectes " pour le produit sous forme écrasée / en poudre, qui nécessitait un examen plus approfondi.

⁵CX / SCH 19/4/4; CX / SCH 19/4/4 Add.1 (Colombie, Inde, Iraq, Japon, Kenya et États-Unis d'Amérique); CX / SCH 19/4/4 Add.2 (Inde) ; CRD6 (Indonésie et Nigéria) ; CRD10 (Inde) ; CDR11 (Ghana)

Conclusion

39. Le Comité :

- i. a décidé de transmettre l'avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes secs - gingembre séché ou déshydraté au CAC42 pour adoption à l'étape 5 (Annexe III);
- ii. a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse seraient transmises aux comités compétents pour approbation ;
- iii. est convenu de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires de clarifier la manière dont les auxiliaires de traitement pourraient être utilisés dans la section 4 " Additifs alimentaires ", conformément aux dispositions pertinentes du Manuel de procédure du Codex et
- iv. a décidé de rétablir un groupe de travail électronique, présidé par le Nigéria et travaillant uniquement en anglais, pour examiner les questions en suspens en tenant compte des discussions de la CCSC4 et des observations reçues à l'étape 6

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'AIL SÉCHE OU DÉSHYDRATÉ (point 4.2 de l'ordre du jour)⁶

40. L'Inde en tant que présidente du groupe de travail électronique a présenté son rapport.

41. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme, section par section, aligné ses dispositions sur le formulaire de projet CCSC4 et les sections pertinentes des normes CCSC4 existantes, apporté des corrections rédactionnelles et pris les décisions suivantes.

Section 2 - Définition du produit

42. Le Comité a précisé que le projet de norme s'appliquerait aux gousses et aux bulbes d'ail séchés ou déshydratés et a défini le mode de présentation " entier ".

Section 3 Composition

43. Le Comité a modifié le terme " espèces " en " variété " et est convenu de transférer le texte relatif à la déclaration du nom de la variété dominante dans une note de bas de page de la section 8.2. " Nom de produit " Il a en outre supprimé le texte " Classification des unités défectueuses " et " Acceptation des lots ", ces aspects devant être abordés dans la section 9.2 " Plan d'échantillonnage "; et précisé que les exigences relatives à la présence d'insectes vivants, d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par des rongeurs étaient couvertes par l'annexe II.

Autres sections

44. Le Comité est convenu d'aligner les dispositions sur les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, les poids et la mesure, l'étiquetage, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage conformément aux décisions prises en ce qui concerne le projet de norme pour le gingembre séché ou déshydraté (voir annexe III), et a en plus supprimé les exigences en matière d'hygiène des emballages afin d'éviter des chevauchements avec les textes existants du Codex ; et inséré les exigences concernant les " fragments d'insecte " et les " dégâts causés par la moisissure " dans la section 9.

Annexe I

45. Le Comité a examiné et approuvé toutes les valeurs et supprimé une note de bas de page superflue.

Annexe II

46. Le comité a examiné et approuvé les paramètres en insérant " excréments de mammifères ", et est convenu de toutes les valeurs.

Conclusion

47. Le Comité, notant que toutes les questions en suspens avaient été résolues, est convenu de :

- i. transmettre l'avant-projet de norme pour l'ail séché ou déshydraté au CAC42 pour adoption aux étapes 5/8 (Annexe V); et
- ii. transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse aux comités compétents pour approbation.

⁶CX / SCH 19/4/5; CX / SCH 19/4/5 Add.1 (Colombie, Iran, Maurice, Mexique, États-Unis d'Amérique et USP); CX / SCH 19/4/6 Add.2 (Inde); CRD5 (Nigéria et Maroc); CRD10 (Inde); CRD11 (Ghana).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS (Point 5.1 de l'ordre du jour)⁷

48. L'Inde, en sa qualité de Présidente du groupe de travail électronique, a présenté son rapport et l'avant-projet de norme.
49. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section et a apporté des modifications par souci de cohérence avec les autres textes du CCSCCH (Annexes II, III, IV, V, VI), notamment : la clarification, dans la section 2 " Définition du produit ", que la norme couvrirait "*Capsicum*spp. "; l'ajout dans la section 2.2 " Forme de présentation " de " écrasé "; l'exigence de la section 3.2.3 selon laquelle " lorsque le piment / paprika séché n'a pas de classe ou de grade défini, les dispositions relatives aux caractéristiques physiques et chimiques applicables à la classe / grade II s'appliquent de manière minimale "; et l'inclusion dans la section 8 " Étiquetage " des exigences concernant les noms commerciaux, l'indication obligatoire du " pays d'origine /de récolte " et l'indication facultative de la " région de production " et de l'"année de récolte ". En outre, il a été convenu que le degré de piquant peut être indiqué sur l'étiquette conformément aux pratiques commerciales.
50. Le Comité a également pris note de l'explication selon laquelle le piment rouge et le paprika étaient des termes génériques, la différence entre les deux produits étant le degré de piquant, comme indiqué dans le tableau sur les propriétés chimiques, et a précisé que le champ d'application de la norme ne couvrait pas les mélanges de différentes épices, mais couvrait des mélanges de variétés au sein de l'espèce *Capsicum*. Il a en outre été convenu d'utiliser l'expression " piment rouge " par opposition au terme " piment " dans le texte pour plus de clarté.
51. Cependant, les valeurs applicables à de nombreuses exigences relatives aux propriétés chimiques et physiques à inclure dans les annexes I et II du projet de norme ne faisaient pas l'objet d'un consensus. Il a en outre été noté qu'il existait un certain chevauchement entre les annexes I et II et que le comité pourrait envisager de les fusionner ou de scinder l'annexe II, conformément aux autres textes du CCSCCH.
52. Le Président a réitéré qu'il incombait aux présidents des groupes de travail en ligne de veiller à l'utilisation appropriée des modèles de norme de groupe afin de garantir la cohérence des textes du CCSCCH.
53. En réponse à une demande d'un pays membre sur le point de savoir si le projet de norme couvrirait un produit traditionnel consistant en *Capsicum*spp. ayant subi un processus de fermentation et l'ajout d'huile et de sel, le président a précisé qu'un tel produit n'entrait pas dans les compétences du Comité.

Conclusion

54. Compte tenu du manque très visible de consensus sur les exigences en matière de propriétés chimiques et physiques du piment séché et du paprika, le Comité a décidé de :
- i. de conserver l'avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés aux étapes 2 / 3, pour un examen plus approfondi, en tenant compte des observations formulées à, et / ou soumises au CCSCCH4, et
 - ii. établir un groupe de travail électronique, présidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement, afin de reformuler le document à distribuer pour observations à l'étape 3.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ (Point 6.1 de l'ordre du jour)⁸

55. L'Égypte, en tant que présidente du groupe de travail électronique, a présenté son rapport.
56. Le Comité est convenu d'examiner le projet de norme section par section, a apporté des corrections d'édition et des modifications pour plus de clarté et de cohérence et a pris les décisions suivantes.

Définitions du produit

57. Par souci de cohérence avec les normes CCSCCH existantes, le Comité a mis à jour cette section et ajouté au tableau 1, deux nouvelles dénominations commerciales entre crochets, basilic de champ (*Salvia occidentalis* Sw) et basilic sacré (*Pimpinella anisoidis* V. Brig), .

Formes et modes de présentation

58. Le Comité est convenu :

⁷CX / SCH 19/4/6; CX / SCH 19/4/6 Add.1 (Colombie, Iraq, Japon, Malawi et Sri Lanka); CX / SCH 19/4/6 Add.1 (Brésil, Inde, République de Corée et États-Unis d'Amérique); CRD3 (États-Unis d'Amérique); CRD7 (Indonésie, Nigéria et Maroc); CRD10 (Inde).

⁸CX / SCH 19/4/7; CX / SCH 19/4/7 Add.1 (Colombie, Union européenne, Iran, Japon, Mexique, États-Unis d'Amérique, FoodDrink Europe, IOSTA et USP); CX / SCH 19/4/7 Add.2 (Inde) ; CRD10 (Inde); CRD11 (Ghana).

- a. d'inclure le terme " émietté " dans le mode de présentation écrasé / frotté / épluché" tel qu'il était couramment utilisé dans le commerce;
- b. de supprimer la disposition pour le produit en morceaux ;
- c. D'indiquer dans une note de bas de page dans la section sur l'étiquetage, que d'autres formes / modes de présentation que les trois décrits dans le projet de norme sont permises à condition que l'étiquetage en porte la mention

Facteurs de qualité

59. Il a été convenu de supprimer la disposition relative aux infestations, étant donné qu'elle figurait déjà à l'annexe II (Propriétés physiques du basilic séché) ; et adultération

Odeur, saveur et couleur

60. Cette section a été alignée sur des sections similaires dans d'autres normes sur les épices et herbes culinaires et une déclaration précisant que la couleur du basilic séché dépendait du type de traitement post-récolte utilisé a été insérée.

Classification des unités défectueuses et acceptation des lots

61. Le Comité a rappelé que les exigences relatives aux unités défectueuses et l'acceptation des lots devaient être couvertes dans les plans d'échantillonnage à élaborer et a décidé de supprimer ces deux dispositions du projet de norme.

Autres sections

62. Le Comité a examiné les sections sur les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, les poids et mesures, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et a réaffirmé que les décisions prises concernant les sections correspondantes au titre du point 3 de l'ordre du jour (voir para. 25-29) s'appliqueraient à ces articles et apporteraient les modifications corrélatives.

63. En outre, le Comité a décidé de :

- i. ajouter une note de bas de page au nom du produit pour préciser que le nom général peut être utilisé pour les mélanges des différentes espèces énumérées dans le tableau 1 et que, lorsqu'un nom commercial a été utilisé, le produit doit comprendre au moins 80 % des espèces énumérées pour nom commercial;
- ii. supprimer la disposition relative aux emballages de la section sur l'étiquetage pour éviter les chevauchements avec les textes existants du Codex; et
- iii. ajouter un paramètre pour la mesure de la couleur au tableau des méthodes d'analyse.

Annexe I - Propriétés chimiques du basilic séché

64. Le Comité a examiné les paramètres et leurs valeurs. Il a supprimé la section " forme / mode de présentation " concernant les " morceaux " et les paramètres relatifs à l'extrait d'éther non volatil, à la fibre brute et à d'autres propriétés. Il a été convenu d'adopter les valeurs des différents paramètres figurant à l'annexe I.

Annexe II - Propriétés physiques du basilic

65. Dans l'impossibilité de parvenir à un consensus sur les valeurs de certains paramètres, le Comité est convenu de la nécessité de renvoyer un tel examen au CCSC5.

Conclusion

66. Le Comité est convenu :

- i. transmettre l'avant-projet de norme pour le basilic séché au CAC42 pour adoption à l'étape 5 (annexe V) ; et
- ii. transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse aux comités compétents pour approbation ; et
- iii. rétablir un groupe de travail électronique, présidé par l'Égypte et travaillant uniquement en anglais, pour examiner les questions en suspens en tenant compte des discussions de la CCSC4 et des observations reçues à l'étape 6.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MUSCADE SÉCHÉE (Point 7.1 de l'ordre du jour)⁹

67. L'Indonésie, en sa qualité de présidente du groupe de travail électronique, a résumé ses travaux et présenté l'avant-projet de norme.
68. Le Comité a examiné le projet de norme par section, section par section, examiné les amendements nécessaires pour un alignement sur le modèle de mise en page des documents du CCSCCH et des normes CCSCCH existantes, et a noté les aspects suivants nécessitant un examen plus approfondi. Portée

Champ d'application

69. Le champ d'application doit être aligné sur le modèle standard des normes de groupe pour les graines séchées et peut par conséquent s'écarter du champ d'application d'origine défini dans le document de projet, qui faisait référence au " macis ". Le Comité a noté et convenu que le macis était exclu car il ne faisait pas partie des graines, pour refléter avec précision les caractéristiques du produit.

Définition du produit et formes de présentation

70. Les sections sur la définition du produit et les styles doivent être alignées sur le formulaire provisoire de mise en page des documents du CCSCCH. Conformément aux pratiques commerciales en vigueur, des exigences relatives au calibrage de la noix de muscade entière en coque et écoscée ont été ajoutées. Les différents modes de présentation doivent être définis pour refléter avec précision les caractéristiques du produit.

Odeur, saveur et couleur

71. Cette section doit être alignée sur les dispositions correspondantes des normes existantes du CCSCCH et l'" Odeur " doit être incluse en tant que caractéristique descriptive.

Tableau 1 - Exigences physiques générales pour la noix de muscade

72. Cette section devrait énoncer les exigences de qualité minimales de la classe II et inclure une exigence concernant les " noix endommagées par la moisissure " afin de faciliter la lutte contre la contamination des graines de noix de muscade par les mycotoxines dans le commerce.

Tableau 2 Caractéristiques chimiques

73. Certaines délégations ont estimé qu'un paramètre "teneur en calcium" exprimé en "oxyde de calcium sur base sèche (%) en poids (max)" et applicable uniquement aux modes de présentation " entier " et " cassé " devrait être inclus. Ces délégations ont suggéré que cette substance soit utilisée comme auxiliaire technologique pour le blanchiment et pour aider à réduire la contamination microbiologique. Le Comité a noté que ce paramètre devait encore être examiné, certains membres s'étant inquiété de son utilisation et de sa classification.

Classification

74. L'avant-projet de norme proposé devrait énoncer des dispositions pour deux classes (classe / grade I et classe / grade II), les exigences physico-chimiques pour la classe II s'appliquant en tant qu'exigences minimales pour tout commerce de produits de classe / grade non défini.
75. Les critères de qualité spécifiés dans les tableaux 3, 4, 5 et 6 doivent être combinés au tableau 1 ou le tableau 2, ou les deux, selon le cas.

Classification des unités défectueuses et acceptation des lots

76. Les sections 3.3 " Classification des unités défectueuses " et 3.4 " Acceptation des lots " devraient être supprimées, de même que la section 10.2 " Plans d'échantillonnage ", dans l'attente de la fourniture du modèle correspondant par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

Autres points

77. Les sections sur les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, le poids et la mesure, l'étiquetage, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage doivent être alignées sur les autres textes du CCSCCH, conformément aux décisions prises lors du CCSCCH4 (voir points 3.1, 4.1, 4.2, 5.1, 6.1, 8.1 et 8.2 de l'ordre du jour).

Conclusion

78. Le Comité, notant qu'un certain nombre de questions en suspens nécessitaient un examen plus approfondi, a convenu de :

⁹CX / SCH 19/4/8; CX / SCH 19/4/8 Add.1 (Colombie, Irak, Kenya, Japon, Mexique, États-Unis d'Amérique et Zambie) ; CX / SCH 19/4/8 Add.2 (Inde); CRD10 (Inde).

- i. renvoyer l'avant-projet de norme proposé pour la noix de muscade séchée à l'étape 2 en vue d'une nouvelle rédaction, en tenant compte des observations formulées à et / ou soumises au CCSCH4, puis procéder à la dissémination pour de nouvelles observations pour l'étape 3; et
- ii. rétablir le groupe de travail électronique, présidé par l'Indonésie et travaillant uniquement en anglais, pour reformuler l'avant-projet de norme pour la noix de muscade.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CLOUS DE GIROFLE SÉCHÉS (Point 8.1 de l'ordre du jour)¹⁰

79. Le Nigéria, en sa qualité de Président du groupe de travail électronique, a présenté le point, décrit le processus suivi par le groupe de travail électronique et a indiqué que le projet avait été préparé conformément au projet de modèle de mise en page des normes de groupe de produits du CCSCH.
80. Le Comité est convenu d'examiner le projet de norme section par section, a apporté des corrections d'édition et des modifications pour plus de clarté et de cohérence et a pris les décisions suivantes.

Champ d'application

81. Le Comité a précisé que la norme s'appliquait uniquement aux parties florales séchées et a apporté les modifications rédactionnelles appropriées.

Modes de présentation

82. Le Comité est convenu de définir les termes " entier / intact » (boutons floraux séchés non ouverts de *Syzygium aromaticum* (L.) Merrill & Perry) et " broyé / en poudre " (produits obtenus par broyage des clous de girofle sans aucun ajout) et a supprimé les termes " fissuré / broyé ".

Facteurs essentiels de composition et de qualité

83. Le Comité a aligné cette section sur le projet de modèle de mise en page des normes du CCSCH; a convenu que la classification des parties florales séchées était facultative; et a noté que les dispositions relatives aux exigences de classe / grade II s'appliqueraient en tant qu'exigences minimales aux produits commercialisés en tant que produits à classe / grade non défini.

Autres sections

84. Le Comité a rappelé les diverses décisions prises au titre d'autres points de l'ordre du jour en ce qui concerne les sections relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène, aux poids et à la mesure, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et convenu que ces décisions s'appliqueraient aux parties florales séchées en général et aux clous de girofle en particulier. Ces sections ont donc été harmonisées.
85. En outre, le Comité est convenu :
 - i. D'insérer sous " Additifs alimentaires ", un texte normalisé prévoyant l'utilisation exclusive des antiagglomérants énumérés au tableau 3 des normes générales sur les additifs alimentaires (GSFA)
 - ii. D'aligner la section 8 " Étiquetage " sur les autres projets de normes examinés au cours de la session ; et
 - iii. D'insérer sous " Méthodes d'analyse ", les paramètres et les méthodes respectives pour les fibres brutes, les moisissures visibles et les insectes vivants, et indiquer le type correspondant pour toutes les méthodes.

Annexe I- Caractéristiques chimiques des parties florales séchées (clou de girofle)

86. Le Comité a aligné les formes de présentation sur celles indiquées dans la section 2 telle que révisée et a approuvé les valeurs proposées pour divers paramètres, à l'exception des huiles volatiles et des fibres brutes contenues dans des clous de girofle entiers.

Annexe II - Caractéristiques physiques des parties florales séchées (clou de girofle)

87. Le Comité a séparé les paramètres " Autres excréments " et " Excréments de mammifères ", inséré celui de " Décompte d'insectes vivants ", supprimé l'exigence et la note de bas de page concernant l'" Adultération économique " et est convenu d'examiner les valeurs sur lesquelles aucun consensus n'avait été trouvé plus loin lors du CCSCH5.

¹⁰CX / SCH 19/4/9; CX / SCH 19/4/9 Add.1 (Colombie, Iraq, Kenya, Japon, Mexique et États-Unis d'Amérique) ; CX / SCH 19/4/9 Add.2 (Inde); CRD8 (Nigéria); CRD10 (Inde); CRD11 (Ghana).

Conclusion

88. Le Comité est convenu :
- i. transmettre l'avant-projet de norme pour les parties florales séchées - clous de girofle séchés au CAC42 pour adoption à l'étape 5 (Annexe VI);
 - ii. transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse aux comités compétents pour approbation ; et
 - iii. rétablir un groupe de travail électronique, présidé par l'Égypte et travaillant uniquement en anglais, pour examiner les questions en suspens en tenant compte des discussions de la CCSCH4 et des observations reçues à l'étape 6.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN Point 8.2 de l'ordre du jour)¹¹

89. La République islamique d'Iran, en tant que présidente du Groupe de travail, a présenté son rapport.
90. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, a apporté des modifications visant à assurer la cohérence et l'alignement avec les autres textes du CCSCH (Annexes II, III, IV, V, VI) et a pris les mesures supplémentaires suivantes :
- i. supprimé les dispositions de la section 3.2 " Facteurs de qualité " concernant l'infestation et le frelatage, ainsi que l'alignement des sections 3.2.1 " Odeur, saveur et couleur " et 3.2.3 " Caractéristiques physiques et chimiques " afin d'assurer la cohérence linguistique;
 - ii. Est convenu qu'il était interdit d'utiliser des additifs alimentaires dans les produits visés par la présente norme;
 - iii. supprimé les exigences hygiéniques pour les emballages afin d'éviter les chevauchements avec les textes existants du Codex; et
 - iv. supprimé les projets de plans d'échantillonnage dans l'attente de la fourniture du modèle correspondant par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

Annexe I et annexe II

91. Le Comité a examiné et approuvé les paramètres et les valeurs énumérés au :
- i. Tableau 1 Caractéristiques chimiques, sauf les valeurs pour l'" Extrait soluble dans l'eau à froid sur matière sèche (% max) ", sur lesquelles les membres n'ont pas pu parvenir à un consensus ; et au
 - ii. Tableau 2 Caractéristiques physiques des parties florales séchées.
92. Le Comité est convenu d'ajouter une note de bas de page au tableau 2 concernant les caractéristiques spécifiques du safran, notamment les exigences pour ce qui est du seuil de tolérance des matières externes et les des corps étrangers.
93. La délégation des États-Unis d'Amérique s'est déclarée préoccupée par le fait que la tendance à adopter une tolérance zéro pour les défauts du safran et des autres épices et herbes culinaires sous forme de poudre augmenterait les rejets de produits et n'était pas conforme aux pratiques commerciales internationales en cours. Ce point de vue a été appuyé par d'autres délégations.
94. La délégation de l'Union européenne et de ses États membres a souligné qu'en raison de la valeur élevée du safran, il conviendrait d'inclure des classes pour refléter les trois marqueurs figurant au tableau I de l'annexe I.

Conclusion

95. Le Comité est convenu :
- i. transmettre l'avant-projet de norme pour le safran au CAC42 pour adoption à l'étape 5 (Annexe VII));
 - ii. transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse aux comités compétents pour approbation ; et
 - iii. rétablir un groupe de travail électronique, présidé par la République islamique d'Iran et travaillant en anglais uniquement, pour examiner les questions en suspens en tenant compte des discussions de la CCSCH4 et des observations reçues à l'étape 6.

¹¹ CX / SCH 19/4/10; CX / SCH 19/4/10 Add.1 (Colombie, Égypte, Inde, Iraq, Japon, Kenya, États-Unis d'Amérique, et IUFOST); CX / SCH 19/4/10 Add.2 (Union européenne); CRD9 (Maroc).

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX (RÉPONSES AU DOCUMENT CL 2017/67) (Point 9 de l'ordre du jour)¹²**Rapport du groupe de travail de la session sur les priorités et les normes de groupe**

96. La délégation des États-Unis d'Amérique, présidente du Groupe de travail de la session sur les priorités et les normes de groupe, a présenté son rapport (CRD2). Le Comité a examiné les cinq recommandations suivantes.

Recommandation 1

97. Le Comité s'est félicité de cette recommandation, notant que les regroupements basés sur les parties de la plante telles qu'établies à CCSC3 (2017) étaient toujours valables, et a approuvé l'approche correspondante consistant à mettre à jour cette liste si nécessaire.

Recommandation 2

98. Le Comité a pris note du formulaire actualisé à utiliser pour les normes individuelles et de groupe, ainsi que des observations faites par les membres. Il a demandé aux États-Unis d'Amérique de poursuivre la mise à jour du formulaire en tenant compte des diverses recommandations formulées lors de la session en cours au titre des différents points de l'ordre du jour.

Recommandations 3 et 4

99. Le Comité n'a pas pris de décision concernant les recommandations 3 et 4 en raison de contraintes de temps.

Recommandation 5

100. Le Comité a pris note de la recommandation.

Nouvelles propositions de travaux

101. En raison de sa charge de travail déjà lourde, le Comité a refusé de soumettre les deux nouvelles propositions de travail à la Commission du Codex Alimentarius pour approbation. Le Comité a rappelé que, même en l'absence d'adoption des deux nouvelles propositions de travaux, sept points actifs sont déjà inscrits à son ordre du jour pour la prochaine session.

Groupe de travail physique potentiel à la CCSC

102. Mesurant à la fois la valeur éventuelle et les fortes exigences en ressources d'un groupe de travail physique, le Comité s'est félicité de l'acceptation par le Président de demander au pays hôte d'étudier la possibilité de convoquer un groupe de travail d'une journée, sans interprétation, en marge de la CCSC5.

Conclusion

103. Le Comité :
- i. a noté avec gratitude que les États-Unis d'Amérique avaient accepté d'actualiser la mise en page du modèle à la lumière des discussions tenues à la quatrième session de la CCSC ; et
 - ii. a décidé, en raison de sa charge de travail déjà lourde, de retenir les deux nouvelles propositions de travaux, sur la cardamome (CRD 13) et le curcuma séché et déshydraté, pour un examen plus approfondi à la cinquième session du CCSC et a noté qu'elles pourraient être mises à jour à la lumière de nouvelles preuves scientifiques.

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

104. Aucun élément n'a été soulevé au titre du point " Questions diverses ".

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

105. Le Comité a convenu de tenir sa cinquième session en Inde dans environ 18 mois, avec la date et le lieu exacts sous réserve de confirmation par le pays hôte et les secrétariats du Codex.

¹² CX / SCH 19/4/11; CRD2 (Rapport du groupe de travail de la session sur les priorités et les normes de groupe); CRD3 (États-Unis); CRD13 (Inde et Iran).

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr M R Sudharshan
Ancien Directeur (Recherche)
Conseil des épices de l'Inde
Ministère du Commerce et de l'Industrie - Gouvernement de l'Inde
Kamala Nilaya', Champakanagara Extension
Sakleshpur, Hassan District – 573134,
Karnataka, Inde
Tél: +91 8762598895
Courriel: Mme44545@gmail.com; ccsch.chair@nic.in

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

Assistant à la chaire (sur l'estrade)

Mme Bijumol K K
Chimiste principal
Laboratoire d'évaluation qualité - Conseil des épices de l'Inde
EL-184, Electronic Zone TTC Industrial Area,
M I D C Navi Mumbai-400710, Inde
Courriel: bijumol.kk@nic.in

Assistant à la chaire (dans la salle)

M. Venugopal G
Scientifique,
Conseil des épices (Laboratoire d'évaluation qualité)
Ministère du Commerce et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde
5th Floor, Tea Board Building
14 B.T.M. Sarani, Brabourne Road
KOLKATA - 700 001, Indie
Tél: 033-22344304, 2234 1834
Courriel: ccsch.venu@gmail.com

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mme Carine Gorrebeeck
Expert réglementaire
Alimentation, aliments et autres produits de
consommation
SPF Santé publique
Eurostation - Place victor horta, 40 bte 10
Bruxelles, Belgique
Courriel: carine.gorrebeeck@health.belgium.be

CANADA - CANADÁ

M. Kevin Smith
Responsable national
Normes alimentaires pour l'Identité, la Composition et
la Qualité
Agence canadienne d'inspection des aliments
1400 Merivale Road
Ottawa, Canada
Tél: 613-773-6225
Courriel: Kevin.Smith6@Canada.ca

CHILE - CHILI

Mme Priyam Arora
Adjoint du secteur agricole
Embassade de Chile
Ministère de l'Agriculture
A-16/1, Poorvi Marg, Fourth Floor, Vasant Vihar, New
Delhi – 110057
New Delhi
Inde
Tél: (91-11) 26145323
Courriel: priyam@chileindia.com

CHINA - CHINE

M. Jianbo Zhang
Chercheur
Centre national chinois pour la sécurité alimentaire et
l'évaluation des risques
37, Guangqu road, Chaoyang district, Pékin, 100022
Pékin
Chine
Tél: 01052165425, 13681210023
Courriel: jianbozhang@cfsa.net.cn

M. Qinxuan Liu

Directeur de la conformité des aromatisants,
Grande Asie
Association chinoise des industries du parfum, des
aromatisants et des cosmétiques
4th Fl, No.6, Bld F, Lane 168, Daduhe Rd, Putuo
District, Shanghai, 200062
Shanghai - Chine
Tél: 021 60865522
Courriel: leon.liu@iff.com

Mme Jiyue Zhang
Assistant de recherche
Centre national chinois pour la sécurité alimentaire et
l'évaluation des risques
37, Guangqu road, Chaoyang district, Pékin, 100022
Pékin- Chine
Tél: 01052165429, 13810032199
Courriel: Yue.zhang@cfsa.net.cn

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr. Mervat Fouad
Consultant pour les plantes aromatiques et médicinales
et pour les aliments diététiques ou de régime
Institut National de la Nutrition (INN)
53, Amman st, Dokki
Gizeh, Egypte
Tél: +201005016726
Courriel: mevo_73@hotmail.com

Ing. Ahmed Mohammed Elhelw
Point de contact du Codex pour l'Egypte,
Secrétariat technique du Comité égyptien des épices et
des herbes culinaires (CSCH)
Normes alimentaire
Organisation égyptien pour la normalisation et la qualité
(EOS), 16 Tadreeb AlMudarbeen St., AlAmeriah
Le Caire, Égypte
Tél: +201224083536
Courriel: helws_a@hotmail.com

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

M. Marco Castellina
Directeur
Direction générale de la Santé et de la Sécurité
alimentaire
Commission Européenne
Rue Froissart 101. Bruxelles, Belgique
Tél: +32 229-87443
Courriel: marco.castellina@ec.europa.eu

FRANCE - FRANCIA

Mme Françoise Moreau Lalanne
Conseillère pour les Affaires Agricoles
Ambassade de France en Inde
2/50-E Shantipath Chanakyapuri
New Delhi - Inde
Tél: +91 11 4319 6304
Courriel: francoise.moreaulalanne@dgtresor.gouv.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

M. Walther Quasigroch
Directeur
Ministère fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture
Rochusstrasse 1, Bonn - Allemagne
Tél: +49 228 99 529 4362
Courriel: Walther.Quasigroch@bmel.bund.de

GHANA

M. Gorden Kwabena Akurugu
Responsable régional
Bureau régional
Administration chargée des produits alimentaires et
pharmaceutiques
P. O. BOX CT 2783 Cantonments
Accra -Ghana
Tél: +233 244 339632
Courriel: gordena2002@gmail.com

M. Zakaria Braimah
Chef de la réglementation
Service de contrôle entrepôt
P.O. BOX CT 2783 Cantonments
Accra - Ghana
Tél: +233209280738
Courriel: zakwohor67@gmail.com

INDE – INDE

Dr M K Shanmuga Sundaram
Secrétaire
Conseil des épices de l'Inde
(Ministère du Commerce et de l'Industrie,
Gouvernement de l'Inde)
Cochin, Kerala, Inde
Courriel: secy.kochi-sb@gov.in

M. T Subbraj
Scientifique, Laboratoire d'évaluation qualité,
(Ministère du Commerce et de l'Industrie,
Gouvernement de l'Inde)
Conseil des épices
Guntur, Andhra Pradesh.
Inde
Courriel: ccsch.subbraj@gmail.com

Dr. Femina
Sous-directeur
Direction pour le développement de la noix d'arec et
des épices
Ministère de l'Agriculture et de l'assistance sociale des
agriculteurs
Ministère de l'Agriculture
Gouvernement de l'Inde, West Hill
Kozhikode
Inde
Tél: +91-0495-2369877
Courriel: spicedte@nic.in

M. Kannan B
Sous-directeur des Affaires réglementaires
ITC Limited (Division des aliments)
No. 18 Banaswadi, Main Road, Maruthiseva Nagar,
Bangalore
Tél: 9445218936
Courriel: kannan.b@itc.in

M. Sunil Bakshi
 Conseiller
 (Codex / Réglementations)
 Administration indienne de la sécurité et des normes
 alimentaires
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
 New Delhi
 Inde
 Tél: +91-11-23237439
 Courriel: sbakshi@fssai.gov.in

M. Rijo Johny
 Scientifique, Laboratoire du contrôle de qualité
 (Ministère du Commerce et de l'Industrie,
 Gouvernement de l'Inde)
 Conseil des épices
 Maharashtra
 Mumbai - Inde
 Courriel: rijo.johny@nic.in

Mme Kamia Juneja
 Directeur des affaires scientifiques et réglementaires
 Pepsico India Ltd - CII
 Inde
 Tél: 9582315256
 Courriel: kamia.juneja@pepsico.com

M. Shibu K Chithajan
 Contrôle et assurance de la qualité,
 Synthite Industries (P) Ltd
 Synthite Valley, Kolenchery, Kerala,
 Inde
 Tél: 7034021337
 Courriel: shibukc@synthite.com

M. Perumal Karthikeyan
 Sous-directeur (Codex et Réglementations)
 Administration indienne de la sécurité et des normes
 alimentaires
 FDA Bhawan, Near Bal Bhavan Kotla Road
 New Delhi - Inde
 Tél: 91-11- 23237419
 Courriel: baranip@yahoo.com

M. Suresh Khurana
 Consultant
 Administration indienne de la sécurité et des normes
 alimentaires
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
 New Delhi - Inde
 Courriel: khurana183@gmail.com

M. P M Suresh Kumar
 Directeur (Commercialisation)
 Conseil des épices de l'Inde, (Ministère du Commerce
 et de l'Industrie, Gouvernement de l'Inde)
 Cochin, Kerala Inde
 Courriel: sureshkumar.pm@nic.in

M. Philip Kuruvilla
 Conseiller
 Forum indien des exportateurs d'épices
 C C Door No.38/2484 B, 1st Floor, St. FX Towers, K.K.
 Road, Kaloore, Kerala,
 Cochin - Inde
 Courriel: philip@wsospice.org

M. Anand Kishor Kurwa
 Association indienne pour le commerce du poivre et
 des épices
 Jew Town, Kochi-682002
 Kerla, Inde
 Courriel: anand@kurwa.in

Dr Gopal Lal
 Directeur
 Centre national de recherche sur les épices en graines
 (NRCSS)
 Rajasthan
 Ajmer - Inde
 Tél: 9414609649
 Courriel: nrcss.director@gmail.com

Dr N K Leela
 Scientifique principal
 Technologie de production agricole et d'après-récolte
 Conseil indien de recherche agricole (ICAR)- Institut
 indien de recherche sur les épices
 Marikunnu P.O., Kozhikode (Calicut), Kerala,
 Inde
 Tél: 9496294030
 Courriel: leela@spices.res.in

Mme Ruby Mishra
 Responsable technique
 Administration indienne de la sécurité et des normes
 alimentaires
 FDA Bhawan Near Bal Bhavan, Kotla Road
 New Delhi - Inde
 Tél: 09711680681
 Courriel: ruby.mishra18@gmail.com

Mme Sakshee Pipliyal
 Responsable technique
 Codex
 Administration indienne de la sécurité et des normes
 alimentaires
 FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
 New Delhi - Inde
 Tél: 91-8802498553
 Courriel: sakee25@gmail.com

Dr. Anand R
 Scientifique, Laboratoire d'évaluation qualité,
 (Ministère du Commerce et de l'Industrie,
 Gouvernement de l'Inde)
 Conseil des épices
 Tuticorin, Tamil Nadu
 Inde
 Tél: +91 44 - 27923450
 Courriel: r.anand889@nic.in

M. P. Rajesh
 Chef
 Ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture
 Institut de normalisation indien
 New Delhi - Inde
 Tél: 9899022300
 Courriel: hfad@bis.gov.in

Mme S. Aruna Ram Kumar
Vice-Président associé

Dharampal Satyapal Limited
C 6 – 10, D.S. Headquarters, D.S. Road Sector 67
Noida - Inde
Tél: 9810193034
Courriel: aruna.ramkumar@dsgroup.com

M. M S Ramalingam
Sous-directeur
Conseil des épices
(Ministère du Commerce et de l'Industrie,
Gouvernement de l'Inde) 'Sugandha Bhavan" N.H.By
Pass,
Palarivattom.P.O Cochin - 682025
Kerala - Inde
Courriel: ccschramalingam@gmail.com

M. M. Saravanan
Directeur (Plantations)
Département du commerce
(Ministère du Commerce et de l'Industrie,
Gouvernement de l'Inde)
Udyog Bhawan
New Delhi - Inde
Courriel: saravanan.m@ias.nic.in

Dr K K Sharma
Coordinateur,
Projet de réseau indien sur les résidus de pesticides,
ICAR-Institut indien de recherche sur les épices
LBS Building, IARI, Pusa Campus,
New Delhi - Inde
Tél: 9868510292
Courriel: kksaicrp@yahoo.co.in

Dr A. B Rema Shree
Directeur (recherche)
Conseil des épices de l'Inde
(Ministère du Commerce et de l'Industrie,
Gouvernement de l'Inde)
Cochin, Kerala, Inde
Courriel: remashreeab.sb@gov.in

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientifique, Laboratoire d'évaluation qualité,
Ministère du Commerce et de l'Industrie,
Gouvernement de l'Inde
Conseil des épices
Maharashtra
Mumbai - Inde
Tél: 9953705642
Courriel: ccsch.bisht@gmail.com

Mme C M Srilatha
Scientifique, Laboratoire d'évaluation qualité,
(Ministère du Commerce et de l'Industrie,
Gouvernement de l'Inde)
Conseil des épices
Kerala
Cochin - Inde
Courriel: srilatha.cm@nic.in

Dr. V Srinivasan
Scientifique principal

Institut indien de recherche sur les épices
Post Box 1701, Marikunnu P.O.
Kozhikode (Calicut)
Inde
Tél: 91 9446163644
Courriel: vsrinivasan@spices.res.in

Mme Sanjoli Subodh
Forum indien des exportateurs d'épices
Kaloor, Ernakulam
Inde
Courriel: aisefcochin@gmail.com

M. Zavier T. V
Scientifique, Laboratoire d'évaluation qualité,
(Ministère du Commerce et de l'Industrie,
Gouvernement de l'Inde)
Conseil des épices
Plot No. R-11, SIPCOT industrial complex,
Gumidipoondi, Thiruvallur Tamil Nadu
Inde
Courriel: zaviersbqel@gmail.com
Mme Navita Yadav
Scientifique – C
Département de l'alimentation et de l'agriculture
Bureau des normes indiennes
New Delhi
Inde
Courriel: fad9@bis.gov.in

INDONESIA - INDONÉSIE

M. Agus Wahyudi
Directeur
Direction de plantes saisonnières et d'épices
Direction générale de cultures de plantations
Ministère de l'Agriculture
D Building 4th Floor Jl. Harsono RM No.3 Ragunan,
Jakarta - Indonésie
Courriel: aguswahyudi211@gmail.com

Mme Mia Mariani Agustina
Responsable technique
Bureau de Coopération Internationale
Ministère de l'Agriculture
Republic of Indonesia A Building 6th Floor, Jl. Harsono
RM. No.3 Ragunan
Jakarta - Indonésie
Tél: +6221-7804350
Courriel: agustinamia81@gmail.com

Prof Purwiyatno Hariyadi
Comité National du Codex de l'Indonésie
Centre de science et de technologie de l'alimentation et
de l'agriculture de l'Asie du Sud-Est (SEAFST)
L'Institut d'agriculture de Bogor.
IPB Campus, Dramaga Bogor Indonesia
Bogor - Indonésie
Tél: +62 811110351
Courriel: phariyadi@apps.ipb.ac.id

Dr Joni Munarso
 Professeur-chercheur
 Agence indonésienne pour la recherche et le
 développement agricoles (IAARD)
 Ministère de l'Agriculture
 Jl. Tentara Pelajar 12, Bogor West Java, Indonesia
 Bogor - Indonésie
 Tél: +62251 8321762
 Courriel: jomunarso@gmail.com

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

Dr Fakhrisadat Hosseini
 Professeur adjoint
 Faculté des sciences biologiques Université d'Alzahra
 Courriel: sadat77@gmail.com

Mme Monir Hosseinzadeh Namin
 Membre du CCSC en Iran
 Iran (République islamique d')
 Courriel: nationalcodex@gmail.com

Mme Marzieh Mokhber
 Membre du CCSC en Iran
 Courriel: nationalcodex@gmail.com

ITALY - ITALIE - ITALIA

M. Ciro Impagnatiello
 Responsable principal
 Département de l'Union européenne et des politiques
 internationales et du développement rural
 Ministère de la politique agricole, alimentaire et
 forestière et du tourisme
 Via XX Settembre, 20
 Rome - Italie
 Tél: 0646654058
 Courriel: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Mme Silvia Nicoli
 Senior Officer
 Responsable principal
 Département de l'Union européenne et des politiques
 internationales et du développement rural
 Ministère de la politique agricole, alimentaire et
 forestière
 Via XX Settembre, 20
 Rome - Italie
 Tél: 0646654130
 Courriel: s.nicoli@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

M. Goro Maruno
 Directeur associé
 Division de la politique de sécurité alimentaire, Service
 de la sécurité alimentaire et la protection du
 consommateur, Ministère de l'agriculture, des forêts et
 de la pêche
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japon
 Tél: +81-3-3502-8732
 Courriel: goro_maruno850@maff.go.jp

M. Mitsuhiro Takayanagi
 Conseiller exécutif de la politique des affaires
 internationales
 Bureau des affaires de l'industrie alimentaire, Division
 de fabrication d'aliments
 Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japon
 Tél: +81-3-6744-2249
 Courriel: mitsuhiro_takayan280@maff.go.jp

Mme Yoshiko Yamaguch
 Conseiller du comité technique chargé du Codex
 Association nippone d'épices
 Japon
 Courriel: yoshiko_yamaguchi@sbfoods.co.jp

KENYA

M. Mohamed Akhalif Abdurahman
 Officier en chef des normes
 Alimentation et Agriculture
 Institut de normalisation kenyan
 54974Nairobi
 Kenya
 Tél: +254722229076
 Courriel: mohamedk@kebs.org

Mme Doreen Osoro
 Assistant d'analyste de laboratoire
 Laboratoire d'Alimentation et d'Agriculture
 Institut de normalisation kenyan
 54974Nairobi
 Kenya
 Tél: +254726361848
 Courriel: kenangwad@kebs.org

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

M. Hafidi Abdelkrim
 Délégué régional
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
 Etablissement Autonome de Contrôle et de
 Coordination des Exportations
 Douar Lahalfa Charkia Dar Bouaza Casa Nouacer.
 Casablanca
 Maroc
 Tél: +212 0661337004
 Courriel: ahafidi2000@yahoo.fr

Mme Khadija Haddad
 Cadre au Service du contrôle des produits végétaux et
 d'origine végétale
 Office national de sécurité sanitaire des produits
 alimentaires
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
 avenue Hadj ahmed Cherkaoui, Agdal
 Rabat
 Maroc
 Tél: 0661144014
 Courriel: haddad_khadija@yahoo.fr

M. Mostafa Khelifa
 Chef de section Café et Epices
 Agriculture
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 Chimiques
 25, rue Nichakra Rahal
 Casablanca
 Maroc
 Tél: 00212608848589
 Courriel: khlifaloarc@gmail.com

M. Mohamed Stitou
 Ministère de l'agriculture, de la pêche, du
 développement rural, des eaux et des forêts
 Direction des Affaires Administratives et Juridiques
 Station Dbagh – Av. Hassan II - Rabat
 Maroc
 Tél: +212 6 57 83 15 21
 Courriel: stitoudaaj@gmail.com

NIGÉRIA - NIGÉRIA

Mme Chinyere Virginia Egwuonwu
 Sous -directeur
 Elaboration de normes
 Organisation de normalisation du Nigéria
 No 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty Way,
 Lekki
 Lagos
 Nigéria
 Tél: +2348033084570
 Courriel: chiokeyegwu@yahoo.com

M Babajide Emmanuel Jamodu
 Officier des normes I
 Organisation de normalisation du Nigéria
 52, Lome Crescent, Wuse Zone 7
 Abuja
 Nigéria
 Tél: +2347061571352
 Courriel: jjamodu@yahoo.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Mme Anna Janasik
 Expert principal
 Département de coopération internationale,
 Point de contact du Codex pour la Pologne
 Contrôle de la qualité agricole et alimentaire
 30, Wspolna St.
 Varsovie
 Pologne
 Tél: +48226232903
 Courriel: ajanasik@ijhars.gov.pl

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr. Eun Mi Park
 Responsable scientifique
 Division des normes alimentaires
 Ministère de la sécurité des produits alimentaires et
 pharmaceutiques
 187 Osongsaengmyeong 2(i)-ro, Osong-eup,
 Heungdeok-gu
 Cheongju-si
 République de Corée
 Tél: +8210-2166-2449
 Courriel: empark0731@korea.kr

Mme Se Jin Kang
 Chercheur Codex

Division de la sécurité alimentaire, de l'étiquetage et de
 la certification
 Ministère de la sécurité des produits alimentaires et
 pharmaceutiques
 187 Osongsaengmyeong 2(i)-ro, Osong-eup,
 Heungdeok-gu
 Cheongju-si
 République de Corée
 Tél: +8210-8005-5154
 Courriel: sjk0104@korea.kr

M. Hayun Kim
 Chercheur
 République de Corée
 Courriel: khy0617@korea.kr

M. Sang-mok Lee
 Responsable scientifique
 Division des résidus de pesticides et de médicaments
 vétérinaires
 Ministère de la sécurité des produits alimentaires et
 pharmaceutiques
 187 Osongsaengmyeong 2(i)-ro, Osong-eup,
 Heungdeok-gu
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 République de Corée
 Tél: 82-10-9531-0725
 Courriel: slee@korea.kr

ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA

Prof Everaldo Attard
 Professeur associé
 Chimie agricole et Pharmacognosie
 Coordinateur de la division d'études rurales et de
 système alimentaire
 Institut des systèmes terrestres, Université de Malte
 Msida
 Malte
 Tél: (+356) 99457446
 Courriel: everaldo.attard@um.edu.mt

M. Robert Dautzenberg
 Administrateur supérieur politique
 Direction générale de l'agriculture, de la pêche, des
 affaires sociales et de la santé. Direction de la pêche et
 de la santé du Conseil de l'Union européenne
 Tél: + 32 (0) 2 281 70 89
 Courriel: robert.dautzenberg@consilium.europa.eu

Mme Georgeta Popovici
 Autorité nationale Sanitaire Vétérinaire et de Sécurité
 Alimentaire
 Bucarest
 Roumanie
 Tél: +40741191093
 Courriel: popovici.georgeta@ansvsa.ro

SRI LANKA

Mme Ipsitha Jayasekera
 Directeur, Normes scientifiques
 WP
 Institut de normalisation sri lankais
 Victoria Place, Elvitigala Road, Colombo 08.
 Colombo
 Sri Lanka
 Tél: +9412672614
 Courriel: ipsitha@slsi.lk

M. Vijai Pasqual
 Premier sous-directeur (Alimentation)
 WP
 Institut de normalisation sri lankais
 Victoria place, Elvitigala road, Colombo 08
 Colombo
 Sri Lanka
 Tél: +9412671567
 Courriel: visupa@slsi.lk

M. Wmrwb Wijekoon
 Sous-directeur (Recherche)
 Recherche
 Département d'exportation de l'agriculture
 Matale
 Sri Lanka
 Tél: +94713205857
 Courriel: wmmrbwijekoon@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mme Lubna Sidahmed Mohamed
 Ingénieur agronome
 Département des plantes médicinales et aromatiques
 Ministère fédéral de l'agriculture et des forêts, Direction
 générale de la production horticole
 Khartoum
 Soudan
 Tél: 002499965518045
 Courriel: lubnasida16@gmail.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

M. Prateep Arayakittipong
 Officier des normes, Bureau d'élaboration de normes
 Bureau national de produits agricoles et de normes
 alimentaires
 Ministère de l'Agriculture et des Coopératives
 50 Phahonyothin Rd., Ladyao Chathuchak
 Bangkok
 Thaïlande
 Tél: +6625612277
 Courriel: prateep_ming@hotmail.com

Mme Kunsiri Viengvisas
 Officier des normes, Bureau d'élaboration de normes
 Bureau national de produits agricoles et de normes
 alimentaires (ACFS)
 Ministère de l'Agriculture et des Coopératives
 50 Phahonyothin Rd., Ladyao, Chathuchak
 Bangkok
 Thaïlande
 Tél: +66 2 561 2277
 Courriel: pupu_077@hotmail.com

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Dr. Betul Vazgecer
 Ingénieur
 Etablissements alimentaires et Département Codex
 Ministère de l'agriculture et des forêts
 Eskisehir Yolu 9.Km Lodumlu
 Ankara
 Turquie
 Tél: +903122587754
 Courriel: betul.vazgecer@tarimorman.gov.tr

M. Recep Ariturk
 Ingénieur agroalimentaire
 Kutas Group Cooperation
 Kutas Group 1140 Sk. No:57 Guney Mah. Yenisehir /
 Izmir
 Turquie
 Tél: +905412853318
 Courriel: recep_ariturk@kutas.com.tr

M. Ahmet Gungor
 Ingénieur agroalimentaire
 Etablissements alimentaires et Département Codex
 Ministère de l'agriculture et des forêts
 Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
 Ankara
 Turquie
 Tél: +905058780899
 Courriel: agungor1977@mynet.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

M. Christopher Conder
 Conseiller de la politique
 Département pour l'environnement, l'alimentation et les
 affaires rurales
 2 Marsham Street
 Londres
 Royaume-Uni
 Tél: +44 (0)20 8026 2911
 Courriel: christopher.conder@defra.gsi.gov.uk

Dr Michelle McQuillan
 Département pour l'environnement, l'alimentation et les
 affaires rurales
 2 Marsham Street
 Londres
 Royaume-Uni
 Courriel: Michelle.McQuillan@defra.gsi.gov.uk

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

M.Jasson Joel Kyaruzi
 Administration chargée des produits alimentaires et
 pharmaceutiques en Tanzanie
 Dar es Salaam
 République-Unie de Tanzanie
 Courriel: jmkyaruzi@hotmail.com

M. Sanjo-noel Stephano
 Officier des normes
 Normalisation de la technologie des procédés
 Institut de normalisation tanzanien
 P.O Box 9524
 Dar es Salaam
 République-Unie de Tanzanie
 Tél: +255 752 779571
 Courriel: sanjo.stephano@tbs.go.tz

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

M. Dorian A. Lafond
 Coordinateur de normes internationales
 Programme de Service de commercialisation des
 produits agricoles (AMS) pour les cultures spécialisées
 Division du contrôle des cultures spécialisées
 Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW
 Washington DC
 États-Unis d'Amérique
 Tél: 202-690-4944
 Courriel: Dorian.LaFond@aMme.usda.gov

Mme Marie Maratos
 Analyste des questions internationaux
 Bureau du Codex américain
 Département de l'agriculture des États-Unis
 1400 Independence Avenue, SW Room 4861
 Washington, DC
 États-Unis d'Amérique
 Tél: +1-202-690-4795
 Courriel: marie.maratos@osec.usda.gov

Dr Aparna Tatavarthy
 Microbiologiste
 Bureau de la sécurité alimentaire, CFSAN
 Administration chargée des produits alimentaires et
 pharmaceutiques
 Equipe pour épices et mélanges d'assaisonnement
 5001 Campus Drive
 College Park, MD
 États-Unis d'Amérique
 Tél: +1-(240) 402-1013
 Courriel: Aparna.Tatavarthy@fda.hhs.gov

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

**ORGANISATION INTERNATIONALE DES
 ASSOCIATIONS POUR LE COMMERCE DES
 ÉPICES (IOSTA)**

Dr.Martin Einig
 CEO
 IOSTA
 Courriel: einig@verbaendebuero.de

**HOST COUNTRY SECRETARIAT - SECRÉTARIAT
 DU GOUVERNEMENT HÔTE - SECRETARÍA DEL
 GOBIERNO ANFITRIÓN**

Dr Ranjith A
 Scientifique - C
 Conseil des épices de l'Inde
 Ministère du Commerce et de l'Industrie,
 Gouvernement de l'Inde,
 Gummidipundi Tamilnadu
 Inde
 Courriel: ranjith.arimboor@gmail.com

Mme Amrutha Anilkumar
 Stagiaire, Cellule Codex
 Conseil des épices de l'Inde
 Ministère du Commerce et de l'Industrie,
 Gouvernement de l'Inde,
 Cochin - 682025 Kerala, Inde
 Courriel: ccschamruthaanilkumar@gmail.com
 M. Ramesh Babu N.
 Scientifique, Laboratoire d'évaluation qualité
 (Ministère du Commerce et de l'Industrie,
 Gouvernement de l'Inde)
 Conseil des épices
 Cochin- 682025 Kerala, Inde
 Courriel: ccsch.ramesh@gmail.com

Mme Vidya M
 Microbiologiste débutant
 Cellule Codex
 Conseil des épices de l'Inde
 Ministère du Commerce et de l'Industrie,
 Gouvernement de l'Inde Cochin - 682025 Kerala, Inde
 Courriel: vidya.m@nic.in

Mme Pooja Pooja
 Chimiste débutant, Cellule Codex,
 Ministère du Commerce et de l'Industrie,
 Gouvernement de l'Inde
 Conseil des épices
 Cochin - 682025 Kerala, Inde
 Inde
 Courriel: pooja.sb@nic.in

Mme Sruthy S
 Stagiaire
 Cellule Codex
 Conseil des épices de l'Inde
 Ministère du Commerce et de l'Industrie,
 Gouvernement de l'Inde, Cochin - 682025 Kerala, Inde
 Courriel: ccschsruthys@gmail.com

**CODEX SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU CODEX
 - SECRETARÍA DEL CODEX**

M. Patrick Sekitoleko
 Fonctionnaire des normes alimentaires
 Programme mixte FAO/OMS sur les normes
 alimentaires
 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
 l'agriculture (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome, Italie
 Tél: +39 06 5705 6626
 Courriel: patrick.sekitoleko@fao.org

Dr Hilde Kruse
Fonctionnaire principal des normes alimentaires
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
l'agriculture (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, Italie
Tél: +39 06 57053331
Courriel: Hilde.Kruse@fao.org

M. Ross Albert
Consultant
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
l'agriculture (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, Italie
Courriel: ross.halbert@fao.org

ANNEXE II

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ
(Pour adoption à l'étape 5)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de l'origan définies à la section 2.1 ci-dessous, approvisionnées pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant. La norme exclut l'origan séché destiné à la transformation industrielle.

2 DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

L'origan séché est le produit obtenu à partir des feuilles et des sommités fleuries de plantes, y compris, mais sans s'y limiter, celles énumérées dans le tableau 1 et traité de manière appropriée, soumis à des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement et le tamisage.

Tableau 1. Herbes culinaires séchées couvertes par la présente norme

| Nom général | Nom commercial | Nom scientifique |
|-------------|---|--|
| Origan | | |
| | | <i>Origanum vulgare</i> L. |
| | Origan italien | <i>Origanum x majoricum</i> Cambess. |
| | Origan turc Origan crétois Origan Oikea | <i>Origanum onites</i> L. |
| | Origan turc | <i>Origanum vulgare subsp. virens</i> (Hoffmanns. & Link) Ietsw. |
| | Origan grec | <i>Origanum vulgare subsp. hirtum</i> . |
| | Origan syrien | <i>Origanum syriacum</i> L. |
| | Origan du Turkestan | <i>Origanum vulgare sub sp. viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare sub sp. vulgare</i> |
| | Origan épée turque, | <i>Satureja montana</i> L. |
| | [Origan de Chypre] | [<i>Origanum dubium</i>] |
| | Origan mexicain | <i>Lippia graveolens</i> Kunth <i>Lippia berlandieri</i> Schauer <i>Lippia</i> spp <i>Lippia palmeri</i> <i>Poliomintha longiflora</i> |

2.2 Modes de présentation

2.2.1 L'origan séché peut être offert dans l'une des formes de présentation suivantes :

- a) Entier ;
- b) Broyé / frotté : traité à des degrés divers, allant d'un grain grossier au broyage fin ; et
- c) Moulu / en poudre : transformé en poudre.

2.2.2 La taille des particules des présentations broyée / en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

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

Produit tel que défini à la section 2.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Teneur en eau

L'origan séché (entier, broyé ou moulu) ne doit pas avoir une teneur en eau de plus de 12 %.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur

L'origan séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, variables en fonction de la souche chimique des composants principaux de l'huile volatile (carvacrol et / ou thymol), qui peuvent varier par rapport aux facteurs / conditions géo-climatiques. L'origan séché doit être exempt d'odeur ou de saveur étrangère et en particulier de moisissure. L'origan séché doit avoir une couleur caractéristique variant du vert jaune grisâtre au vert foncé.

3.2.3 Classification

L'origan entier et broyé / frotté peut être classé dans trois classes / qualités conformément aux exigences physiques et chimiques spécifiées dans les Tableaux 2 et 3, respectivement.

- Extra
- Classe / Grade I
- Classe / Grade II

“ Lorsque l'origan séché est traité comme à classe / grade non défini, les caractéristiques chimiques et physiques de la classe / grade II s'appliquent comme exigences minimales”.

3.2.4 Caractéristiques physiques

L'origan entier, broyé / frotté et moulu / en poudre doit être conforme aux exigences physiques spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2. Exigences physiques applicables à l'origan entier / broyé / frotté et moulu / en poudre (tolérance pour les défauts)

| Paramètre | Origan entier ou broyé / frotté | | | Origan moulu / en poudre |
|--|---------------------------------|------------------|-------------------|--------------------------|
| | Extra | Classe / Grade I | Classe / Grade II | |
| Matière végétale externe (1) (% maximum de la fraction massique) | 0,5 | 2 | 2 | N/D |
| Tolérance pour les corps étrangers (2) (pourcentage massique maximal) | 0,1 | 0,1 | 0,1 | N/D |
| Tolérance pour la poudre d'origan dans les présentations sans poudre (% de moins que la taille de particule indiquée)(3) | 5 | 10 | 20 | N/D |
| Insectes morts (nombre maximum / 100 g) | 3 | 3 | 3 | N/D |
| Fragments d'insectes (nombre maximum / 10 g) | 300 | 300 | 300 | 1250 |
| Moisissure visible / dommages causés par les insectes (maximum % m / m) | 1 | 3 | 5 | N/D |
| Insectes vivants | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maximum d'excréments de mammifères (mg / kg) | 1,0 | 2,2 | 2,2 | N/D |
| Autres excréments (maximum mg / kg) (4) | 10 | 10 | 22 | N/D |

(1) : Matières végétales telles que tiges / bâtons, etc. associée à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final,

(2) : Toute matière étrangère indésirable visible ou détectable ou toute matière non généralement associée aux composants naturels de la plante à épices, tels que des cailloux, les fils de sacs en jute, du métal, des feuilles étrangères, etc.

(3) : La taille des particules est évaluée sur demande, accompagnée des pièces justificatives.

(4) : Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

3.2.5 Caractéristiques chimiques

L'origan entier, broyé / frotté et moulu / en poudre doit être conforme aux exigences en matière de produits chimiques spécifiées dans le tableau 3.

Tableau 3. Exigences concernant l'utilisation des produits chimiques pour l'origan entier / broyé / frotté et en poudre

| Paramètre | Origan entier / broyé / frotté | | | Origan moulu / en poudre |
|--|--------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
| | Extra | Classe/ Grade I | Classe/ Grade II | |
| Cendres totales, % fraction massique (base sèche), maximum | 9 | 10 | 10 | 12 |
| Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum | 1,2 | 2 | 2 | 2,5 |
| Huiles volatiles (*), ml / 100 g (base sèche), minimum | 2,5 | 2,0 | 1,5 | 1,5 |

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les " antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) ".

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995), [*Code d'usages pour la lutte contre les mauvaises herbes pour prévenir et réduire la contamination par des alcaloïdes de pyrrolizidine dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014)] et d'autres textes pertinents du Codex.

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

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), Annexe III (épices et plantes aromatiques séchées) et autres codes de pratiques.

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

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être " origan séché ou origan " lorsque l'omission du mot " sec " n'induit pas le consommateur en erreur ou crée de la confusion.

8.2.2 Le nom du produit doit inclure une indication du nom commercial, des types variétaux tels que décrits dans le tableau 1 et du mode de présentation décrit dans la section 2.2.

8.3 Pays de récolte / origine

8.3.1 Le pays d'origine / le pays de récolte doit être indiqué et la région de production peut également l'être.

8.3.2 Année de récolte (facultative)

8.4 Identification commerciale

- Classe / grade, le cas échéant
- - Taille (facultative)

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur l'emballage ou 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, emballeur, distributeur ou importateur, ainsi que les instructions d'entreposage, qui doivent absolument figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que 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 puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

Tableau 4. Méthodes d'analyse¹

| Paramètre | Méthode | Principe | Type ¹ |
|---------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------|
| Humidité | ISO 939 | Distillation | I |
| | ISO 760 | Titrage | II |
| | AOAC 2001.12 | Titrage | II |
| | ASTA 2.0 | Distillation | I |
| Cendres totales | ISO 928 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 3.0 | Gravimétrie | I |
| Cendres insolubles dans l'acide | ISO 930 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 4.0 | Gravimétrie | I |
| Huiles volatiles | ISO 6571 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| | ASTA 5.0 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| Matières végétales externes | ISO 927 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| | ASTA 14.1 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| Corps étrangers | ISO 927 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| Excréments de mammifères | Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour la forme en entier) | Examen visuel | IV |
| Autres excréments | AOAC 993.27 (pour la forme moulue) | Méthode de détection enzymatique | IV |
| Insecte entier mort | ISO 927 | Examen visuel | IV |
| | MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices aromatiques et botaniques (V 32) | Examen visuel | IV |
| Fragments d'insectes | AOAC 975.49 | Méthode de flottation | IV |
| | AOAC 969.44 | Méthode de flottation | IV |

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

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

¹Selon la définition des ' types de méthodes d'analyse ', telle que décrite dans la Section II du Manuel de procédure du Codex.

ANNEXE III

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS -
GINGEMBRE SECS OU DÉSHYDRATÉ**

(Pour adoption à l'étape 5)

1 CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique aux racines, rhizomes et bulbes séchés sous forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou herbes culinaires, définis à la section 2.1 ci-dessous, approvisionnés pour consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou, le cas échéant. La norme exclut le produit pour le traitement industriel.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les racines séchées, les rhizomes et les bulbes couverts par cette norme (tableau 1) sont vendus sous des formes comme indiqué en 2.2.

Tableau 1. Racines séchées, rhizomes, bulbes couverts par cette norme

| Numéro de série | Nom commun | Nom scientifique |
|-----------------|-----------------|------------------------------------|
| 1. | Gingembre séché | <i>Zingiber officinale, Roscoe</i> |

2.2 Modes de présentation

Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés peuvent être :

- En entier : rhizomes simples ou ramifiés de différentes tailles, pouvant être coupés aux deux extrémités avec la forme circulaire aplatie intacte ;
- En morceaux : comprenant différentes formes de présentation ; en l'occurrence coupés, coupés en dés ou en tranches ;
- Moulus / en poudre ; ou
- Des modes de présentation différentes de celles mentionnées ci-dessus, à condition que l'étiquette en porte la mention.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés décrits à la section 2 ci-dessus sont conformes aux exigences des annexes I et II.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ont un arôme, une couleur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions géo-climatiques, et sont exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés doivent satisfaire aux exigences spécifiées aux annexes I (Caractéristiques chimiques) et II (Caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage.

3.2.3 Classification (facultatif)

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques de la section 3.2.2, les racines, rhizomes et bulbes séchés peuvent être classés dans les catégories suivantes :

- Extra ;
- Grade I / Classe I ; et

- Grade II / Classe II.

En cas de classe / grade non défini, les dispositions relatives à la classe / grade II s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les " antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) ".

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995).

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

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* (CXC 1-1969), *du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et autres textes pertinents du Codex.

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

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le 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 forme de présentation décrite à la section 2.2.

8.2.3 La variété ou le cultivar peuvent être énumérés sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine / le pays de récolte doit être indiqué et la région de production peut également l'être.

8.3.2 Année de récolte (facultative)

8.4 Identification commerciale

- Classe / grade, le cas échéant
- Taille (facultative)

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse*

Tableau 2. Méthodes d'analyse*

| Paramètre | Méthode | Principe | Type ¹ |
|---------------------------------------|--|--|-------------------|
| Humidité | ISO 939 | Distillation | I |
| | AOAC 2001.12 | Titrage | II |
| | AOAC 986.21 | Distillation | I |
| | ASTA 2.0 | Distillation | I |
| Cendre totale | ISO 928 | Gravimétrie | I |
| | AOAC 941.12 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 3.0 | Gravimétrie | I |
| Cendres insolubles dans l'acide | ISO 930 | Gravimétrie | I |
| | AOAC 941.12 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 4.0 | Gravimétrie | I |
| Huile volatile | ISO 6571 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| | AOAC 962.17 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| | ASTA 5.0 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| Matières externes | ISO 927 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| | AOAC 916.01 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| | ASTA 14.1 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| Corps étrangers | AOAC 960.51 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| | ISO 927 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| Domages causés par les insectes | Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm105731.htm#v-117 | Examen visuel | IV |
| Couleur extractible | Association américaine de l'oignon séché et de l'ail (ADOGA), méthode IV.C.5 | Extraction chimique] | IV |
| [Solides insolubles dans l'eau chaude | Méthode ADOGA IV.C.7 | Extraction chimique suivie par gravimétrie | I |
| Insectes / fragments d'insectes | Méthode appropriée pour certaines épices de l'AOAC, Chapitre 16, sous-chapitre 14 | Examen visuel | IV |
| Excréments de mammifères | Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour la forme en entier) | Examen visuel | IV |
| Autres excréments | AOAC 993.27 (pour la forme moulue) | Méthode de détection enzymatique | IV |

¹ Selon la définition des 'types de méthodes d'analyse', telle que décrite dans la Section II du Manuel de procédure du Codex.

| | | | |
|--------------------|---|--------------------------------|----------|
| Moisissure visible | Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macro- analytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32 | Examen visuel | IV |
| Insectes vivants | ISO 927 AOAC 960.51 | Examen visuel Examen visuel | IV IV |

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

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer.

Annexe I

Tableau 3. Exigences chimiques pour les racines, rhizomes et bulbes séchés

| Nom du produit | Modes de présentation | Cendres totales, % p / p (max) | Cendres insolubles dans l'acide % w / w (max) | Teneur en eau % p / p (max) | Huiles volatiles mL / 100g (min) | Solides insolubles dans l'eau chaude (%) (p / p) (min) | Remarques |
|-----------------|-----------------------|-------------------------------------|---|-----------------------------|----------------------------------|--|--|
| Gingembre séché | Entier/ Unités | 8,0 (non blanchi) 12,0 (blanchi) | 2,0 | 12,0 | 1,5 | N / D | 1,1% de calcium (sous forme d'oxyde) sur base sèche en masse, max% pour le non blanchiment. |
| | Moulu / Poudre | 8,0 | 2,0 | 12,0 | 1,0 | 10 | 2,5% de calcium (sous forme d'oxyde) sur base sèche en masse, max% pour le blanchiment. Le dioxyde de soufre ne doit pas être détecté.] |

Annexe II

Tableau 4. Exigences chimiques pour les racines, rhizomes et bulbes séchés

| Nom du produit | Formes / présentation | Insectes entiers, morts / 100g (max) | Insectes vivants Nombre / 100g (max) | Excréments de mammifères, g / kg (max) | Autres excréments ³ mg/Kg (max) | Moisissure visible / souillures / infestations par les insectes, % p / p (max) | Matière externes ¹ % p / p (max) | Corps étrangers ² % p / p (max) | Remarques |
|----------------|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|--|--|---|--|-----------|
| Gingembre | Entier | 4,0 | 0 | 1,0 | 1,0 | 3,0* | 2,0 | 0,5 | |
| | Unités | 4,0 | 0 | 1,0 | 1,0 | 3,0* | 1,0 | 0,5 | |
| | Moulu | 0 | 0 | 0 | 0 | [1,0] | 1,0 | 0,5 | |

¹Matière végétale associée à la plante d'où provient le produit mais non acceptée comme faisant partie du produit final.

²Toute matière étrangère indésirable visible ou détectable ou toute matière non généralement associée aux composants naturels de la plante à épices, tels que bâtonnets, cailloux, sacs en jute, métal, etc.

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

* Les défauts combinés pour les dommages causés par la moisissure et les souillures d'insectes ne doivent pas dépasser 3,0 %

ANNEXE IV

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'AIL SÈCHE OU DÉSHYDRATÉ

(Pour adoption aux étapes 5/8)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'ail sous forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou herbes culinaires, défini à la section 2.1 ci-dessous, approvisionné pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant. Cette norme ne s'applique pas au produit destiné à un traitement industriel.

2 DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

L'ail séché / déshydraté est un produit fini obtenu par séchage des gousses ou du bulbe d'ail (*Allium sativum*L).

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Les racines, les rhizomes et les bulbes séchés peuvent être :

- Entier, défini comme l'ail solo ou les gousses intactes épluchées, séchées / déshydratées ;
- Fissuré / cassé ;
- Moulus / en poudre ; ou
- Des formes de présentation différentes de celles mentionnées ci-dessus, à condition que l'étiquette en porte la mention.

2.2.2 La taille des particules des pièces et des formes broyée / en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

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

Le produit doit appartenir à la catégorie de produit définie à la section 2.1 et doit être conforme aux exigences des annexes I et II (caractéristiques chimiques et physiques de l'ail séché ou déshydraté). Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange de différentes variétés énumérés sous le nom général de ce produit. Lorsqu'un nom spécifique est utilisé, le produit doit contenir au moins 80 % de la variété répertoriée pour ce nom spécifique.

3.2 Facteurs de qualité**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le produit doit avoir un arôme, une couleur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions / variétés géo-climatiques, et doit être exempt de toute odeur, de toute couleur, de tout goût et de toute saveur étrangers.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences détaillées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage. Il ne doit y avoir aucune forme de frelatage sur le produit.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les " antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) ".

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 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

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* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'hygiène et les codes de pratique.

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

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le 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 forme de présentation décrite à la section 2.2.

8.2.3 Les espèces, les variétés ou les cultivars peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine / le pays de récolte doit être indiqué et la région de production peut également l'être.

8.3.2 Année de récolte (facultative)

8.4 Identification commerciale

- Classe / Grade, le cas échéant

- Taille (facultative)

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse*

| Paramètre | Méthode | Principe | Type ¹ |
|---------------|--------------|--------------|-------------------|
| Humidité | ISO 939 | Distillation | I |
| | AOAC 2001.12 | Titrage | II |
| | AOAC 986.21 | Distillation | I |
| | ASTA 2.0 | Distillation | I |
| Cendre totale | ISO 928 | Gravimétrie | I |
| | AOAC 941.12 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 3.0 | Gravimétrie | I |
| Cendres | ISO 930 | Gravimétrie | I |

¹ Selon la définition des 'types de méthodes d'analyse', telle que décrite dans la Section II du Manuel de procédure du Codex.

| | | | |
|--------------------------------------|---|---|----|
| insolubles dans l'acide | AOAC 941.12 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 4.0 | Gravimétrie | I |
| Matières externes | ISO 927 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| | ASTA 14.1 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| Corps étrangers | ISO 927 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| | AOAC 960.51 | Tamassage suivi de la gravimétrie | I |
| Insectes / fragments d'insectes | Méthode appropriée pour certaines épices de l'AOAC, Chapitre 16, sous-chapitre 14 | Examen visuel | IV |
| Insectes vivants | ISO 927 | Examen visuel | IV |
| | AOAC 960.51 | Examen visuel | IV |
| Excréments de mammifères | Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour la forme en entier) | Examen visuel | IV |
| | AOAC 993.27 (pour la forme moulue) | Méthode de détection enzymatique | IV |
| Extrait soluble dans l'eau à froid | ISO 941 | Tamassage suivi de la gravimétrie | I |
| Composés organiques soufrés volatils | ISO 5567 | Distillation suivie de titrimétrie | IV |
| Dommages causés par la moisissure | Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique de la FDA numéro 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32 | Examen visuel (pour la forme en entier) | IV |

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

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer.

ANNEXE I

| A. Propriétés chimiques de l'ail séché ou déshydraté | |
|--|----------|
| Paramètre | Exigence |
| Humidité, % p / p (max) | |
| (i) En cas d'ail en poudre | 7,0 |
| (ii) Autre que l'ail en poudre | 8,0 |
| Cendres totales sur base sèche, % p / p (max) | 6,0 |
| Cendres insolubles dans l'acide, sur base sèche, % p / p (max) | 0,5 |
| Teneur en composés organiques soufrés volatils, % (m / m) sur base sèche, min. | 0,3 |
| Extrait soluble dans l'eau froide, % (m / m) sur base sèche, | |
| Min | 70 |
| (max) | 90 |

ANNEXE II

| B. Propriétés chimiques de l'ail séché ou déshydraté | |
|--|------------------------|
| Paramètre | Exigences ² |
| Matières externes, % p / p (max) ¹ | 0,5 |
| Corps étrangers ² , % p / p (max) | 0,5 |
| Moisissure visible, % p / p (max) | 1,0 |
| Insectes vivants, nombre /100g (max) | 0 |
| Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs | 0,5 |
| Excréments de mammifères, mg / kg (max) | 1,0 |

Remarque :

1. Matière végétative associée à la plante dont provient le produit - mais n'est pas acceptée comme faisant partie du produit final.
2. Toute matière détectable étrangère détectable ou tout matériau non visible habituellement non associé aux composants naturels de la plante à épices ; comme des bâtons, des pierres, des sacs en jute, du métal, etc.

² Ces exigences s'appliquent pour toutes les formes et modes de présentation

ANNEXE V

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FEUILLES SÉCHÉES - BASILIC SÉCHÉ
(Pour adoption à l'étape 5)

1 CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique aux feuilles et fleurs de basilic sous leur forme séchée en tant que herbes culinaires définies à la section 2.1 ci-dessous, approvisionnées pour consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant. La norme exclut le produit pour le traitement industriel.

2 DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Le basilic séché est le produit préparé à partir des feuilles d'*Ocimum Spp.* Lamiaceae (Tableau 1), séchés et transformés de manière appropriée. Le produit doit suivre les opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le broyage et le tamisage et être vendu sous les formes indiquées en 2.2.

Tableau 1. Feuilles culinaires séchées couvertes par cette norme

| Nom général | Nom de marque | Nom scientifique |
|----------------|----------------------|---|
| Basilic | Basilic doux | <i>Ocimum basilicum</i> L. |
| | Basilic de brousse | <i>Ocimum minimum</i> L. |
| | Basilic américain | <i>Ocimum americanum</i> L. |
| | Basilic arbustif | <i>Ocimum gratissimum</i> L. |
| | Basilic camphre | <i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke |
| | Basilic sacré | <i>Ocimum tenuiflorum</i> L. [<i>Pimpinella anisoidis</i> V. Brig.] |
| | [Basilic des champs] | [<i>Salvia occidentalis</i> Sw.] |

2.2 Modes de présentation**2.2.1** Le basilic séché peut être :

- Entier / intact ;
- Écrasé / frotté / floconné ;
- Moulus / en poudre ; ou
- Des formes de présentation différentes de celles mentionnées ci-dessus, à condition que l'étiquette en porte la mention.

2.2.2 La taille des particules des présentations broyée / en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

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

Les feuilles culinaires séchées décrites à la section 2 doivent être conformes aux exigences énoncées aux annexes I et II.

3.2 Facteurs de qualité**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

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

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences détaillées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)".

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995), [et du *Code d'usages pour la lutte contre les mauvaises herbes pour prévenir et réduire la contamination par des alcaloïdes de pyrrolizidine dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014)].

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

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* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), *Annexe III, épices et herbes culinaires ; Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et autres textes pertinents du Codex.

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

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent.

8.2 Nom du produit¹

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

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du nom commercial et du type de variété décrit dans le tableau 1 et le mode de présentation² décrit à la section 2.2.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine / le pays de récolte doit être indiqué et la région de production peut également l'être.

8.3.2 Année de récolte (facultative)

8.4 Identification commerciale

- Classe / Grade, le cas échéant

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

¹Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange des différentes espèces énumérées dans le tableau 1. Si un nom de marque est utilisé, le produit doit représenter au moins 80 % des espèces répertoriées pour ce nom de marque.

²D'autres modes / formes de présentation distinctement différents que les trois décrits dans cette norme sont autorisés

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse*

| Paramètre | Méthode | Principe | Type ¹ |
|--|--|--------------------------------------|-------------------|
| Humidité | ISO 760 | Titration | II |
| | ISO 939 | Distillation | I |
| | AOAC 2001.12 | Titration | II |
| | ASTA 2.0 | Distillation | I |
| | AOAC 941.11 | Distillation | I |
| | AOAC 986.21 | Distillation | I |
| Cendre totale | ISO 928 | Gravimétrie | I |
| | AOAC 950.49 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 3.0 | Gravimétrie | I |
| Cendres insolubles dans l'acide | ISO 930 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 4.0 | Gravimétrie | I |
| Huile volatile | ISO 6571 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| | AOAC 962.17 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| | ASTA 5.0 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| Matières externes | ISO 927 | Examen visuel suivi de la volumétrie | I |
| Corps étrangers | ISO 927 | Examen visuel suivi de la volumétrie | I |
| Dommages causés par les insectes | Méthode V-8 - Épices, condiments, arômes et remèdes bruts (Manuel de procédures macro-analytiques, Bulletin technique n° 5 de la FDA) | Examen visuel | IV |
| Insectes / Excréments / Fragments d'insectes | Méthode appropriée pour certaines épices de l'AOAC, Chapitre 16, sous-chapitre 14] NIMP 08 Détermination du statut d'un organisme nuisible dans une zone [| Examen visuel | IV |
| Dommages causés par la moisissure | Méthode V-8 - Épices, condiments, arômes et remèdes bruts (Manuel de procédures macro-analytiques, Bulletin technique n° 5 de la FDA) | Examen visuel (pour l'ensemble) | IV |
| Couleur | Envisager l'utilisation de la tête de mesure des chromomètres pour la mesure de la couleur | Colorimétrie | IV |
| Excréments de mammifères | Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour la forme en entier) | Examen visuel | IV |
| Autres excréments | AOAC 993.27 (pour la forme moulue) | Méthode de détection enzymatique | IV |

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

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer.

¹Selon la définition des ' types de méthodes d'analyse ', telle que décrite dans la Section II du Manuel de procédure du Codex.

ANNEXE I

A. Caractéristiques chimiques du basilic séché

| Nom général | Modes de présentation | Teneur en eau (Max. %) | Cendres totales % p / p max | Cendres insolubles dans l'acide % p / p max | Huiles Volatiles mL / 100g (min) |
|-------------|---------------------------|------------------------|-----------------------------|---|----------------------------------|
| Basilic | Entier / intact | 12 | 16 | 2 | 0,3 |
| | Écrasé / frotté / émietté | 12 | 16 | 2,5 | 0,3 |
| | Moulu / en poudre | 10 | 16 | 2,5 | 0,1 |

ANNEXE II

B. Caractéristiques physiques du basilic séché

| Nom général | Mode de présentation | Matière étrangère ²⁰ % p / p max | Corps étrangers ²¹ % p / p max | Insectes entiers morts, fragments d'insectes et saletés de rongeurs, fraction massique en%, M / m max | Dommages visibles causés par la moisissure % p / p max | Excréments de mammifères mg / kg max | Feuilles endommagées par les insectes, % p / p, max | Autres Excréments, mg / Kg max ²² | Autres défauts | |
|-------------|---------------------------------|--|--|--|---|---|--|---|---|--------|
| | | | | | | | | | Nom | Limite |
| Basilic | Entier intact | [3,0] [2,0] [0,5] [1,0] | 1,0 [0.5] [0.1] | 1,0 [2,0] | 1,0 | 1,0 [2,2] | 1,0 | [4,4] | Défauts de couleur ²³ % p / p | 5 |
| | Écrasé / Frotté / émietté | [3,0] [2,0] [0,5] [1,0] | 1,0 [0.5] [0.1] | 1,0 [2,0] | 1,0 | 1,0 [2,2] | 1,0 | [4,4] | | |
| | Moulu / en poudre | [3,0] [2,0] [1,0] [0,5] [0] | 1,0 [0,5] [0,1] [0] | 1,0 [2,0] | 1,0 | 1,0 [2,2] | 1,0 | [4,4] | | 5 |

²⁰ Toutes les matières végétales de la plante spécifique autres que la partie requise.

²¹ Toute matière ou corps visible et / ou apparent non généralement associé au produit.

²² Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

²³ Défauts de couleur

ANNEXE VI

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES - CLOUS DE GIROFLE SÉCHÉS

(Pour adoption à l'étape 5)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux parties florales sous leur forme séchée comme épices ou herbes culinaires, définies à la section 2.1 ci-dessous, destinées à la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans le traitement des aliments ou pour le emballage si nécessaire. La norme exclut le produit pour le traitement industriel.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les parties florales séchées couvertes par la présente norme (tableau 1) sont vendues sous des formes telles qu'indiquées au point 2.2.

Tableau 1 : Parties florales séchées couvertes par cette norme

| N° de série | Nom générique | Nom scientifique |
|-------------|-----------------|---|
| 1. | Girofles séchés | <i>Syzygium aromaticum</i> (L), Merrill & Perry |

2.2 Modes de présentation

Les parties florales séchées peuvent être :

- Entier / intact : boutons de fleurs séchés non ouverts de *Syzygium aromaticum* (L), Merrill & Perry ; ou
- Moulé / en poudre : produits obtenus par broyage des gousses sans aucune addition.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Les parties florales séchées décrites à la section 2 ci-dessus doivent être conformes aux exigences des annexes I et II.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Les parties florales séchées doivent avoir un arôme, une couleur et une saveur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions géo-climatiques et doivent être exemptes d'odeur, de saveur et de couleur étrangères. La couleur typique des parties florales séchées peut changer en fonction du traitement post-récolte.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Les parties florales séchées couvertes par la présente norme doivent être conformes aux exigences spécifiées aux annexes I (Caractéristiques chimiques) et II (Caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage.

3.2.3 Classification (facultatif)

Conformément aux caractéristiques physiques et chimiques de la section 3.2.2, les parties florales séchées peuvent être classées dans les catégories suivantes :

- Extra ;
- Grade I / Classe I et
- Grade II / Classe II.

En cas de classe / grade non défini, les dispositions relatives à la classe / grade II s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les " antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) ".

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 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

6.1 Les parties florales séchées entrant dans le champ d'application de la présente norme doivent être préparées et manipulées conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et autres textes pertinents du Codex.

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

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le 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 forme de présentation décrite à la section 2.2.

8.2.3 La variété ou le cultivar peuvent être énumérés sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine / le pays de récolte doit être indiqué et la région de production peut également l'être.

8.3.2 Année de récolte (facultative)

8.4 Identification commerciale

- Classe / grade, le cas échéant

- Taille (facultative)

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse*

| Paramètre | Méthode | Principe | Type ¹ |
|--|--|---------------------------------------|-------------------|
| Humidité | ISO 939 | Distillation | I |
| | [AOAC 2001.12] | Titrage | II |
| | [ASTA 2.0] | Distillation | I |
| Cendre totale | ISO928. | Gravimétrie | I |
| | ISO 3632-2 | Gravimétrie | I |
| | AOAC 950.49 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 3.0 | Gravimétrie | I |
| Cendres insolubles dans l'acide | ISO 930 | Gravimétrie | I |
| | ISO 3632-2 | Gravimétrie | I |
| | ASTA 4.0 | Gravimétrie | I |
| Huile volatile | ISO 6571 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| | AOAC 962.17 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| | ASTA 5.0 | Distillation suivie de volumétrie | I |
| Matières externes | ISO 927 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| | ISO 3632-2 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| | ASTA 14.1 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| Corps étrangers | ISO 927 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| | ISO 3632-2 | Examen visuel suivi de la gravimétrie | I |
| Dommages causés par les insectes | ISO 927 | Examen visuel | IV |
| | Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et remèdes bruts (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique de la FDA numéro 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32 | Examen visuel | IV |
| Insectes / Excréments / Fragments d'insectes | ISO 927 Méthode appropriée pour certaines épices de l'AOAC, Chapitre 16, sous-chapitre 14 | Examen visuel | IV |
| Fibre brute | AOAC – 920.169 | Gravimétrie | I |
| | ISO 5498 | Gravimétrie | I |

¹Selon la définition des ' types de méthodes d'analyse ', telle que décrite dans la Section II du Manuel de procédure du Codex.

| | | | |
|--------------------------|--|----------------------------------|----------|
| Moisissure visible | Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32 | Examen visuel | IV |
| Insectes vivants | ISO 927 AOAC 960.51 | Examen visuel Examen visuel | IV IV |
| Excréments de mammifères | Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour la forme en entier) | Examen visuel | IV |
| Autres excréments | AOAC 993.27 (Pour la forme moulue) | Méthode de détection enzymatique | IV |

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

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer.

ANNEXE I

| Caractéristiques chimiques des parties florales séchées | | | | | | | |
|---|-----------------------|--------------------------------|---|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Produit | Forme de présentation | Cendres totales, % p / p (max) | Cendres insolubles dans l'acide % p / p (max) | Teneur en eau % p / p (max) | Huiles volatiles ml / 100g (min) | Fibre brute % m/m (max) | Remarques (le cas échéant) |
| Clou de girofle | Entier | 7 | 0,5 | 12 | [14] [17] | [13] | |
| | Moulu / en poudre | 7 | 0,5 | 10 | 14 | 13 | |

ANNEXE II

| Caractéristiques physiques des parties florales séchées | | | | | | | | | | |
|---|----------------------|---|--|---------------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|--|---|----------------------------|
| Produit | Mode de présentation | Excréments de mammifères, mg / kg (max) | Autres excréments ³ mg / kg (max) | Insectes vivants Nombre / 100 g (max) | Moisissure visible, % p / p (max) | Souillures d'insectes / Infestation % p / p (max) | Matière externe % p / p (max) | Corps étrangers ² % p / p (max) | Défauts Gousses sans tête ⁴ / mère ⁵ / Khoker ⁶ % max) | Remarques (le cas échéant) |
| Clou de girofle | Entier | [11] [1] | | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | [5/6/5][5/4/3] [2/2/2] | |
| | Moulu / en poudre | Néant | | [0] | [Nul] | [Nul] | [Nul] | [Nul] | N / D | |

¹Matière végétale étrangère Matière végétative associée à la plante dont provient le produit - mais n'est pas acceptée comme faisant partie du produit final.

²Corps étrangers : Toute matière détectable étrangère détectable ou tout matériau non visible habituellement non associé aux composants naturels de la plante à épices ; comme des bâtons, des pierres, des sacs en jute, du métal, etc.

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

⁴Clous de girofle sans tête : Clou de girofle constitué uniquement du réceptacle et des sépales et qui a perdu la tête en forme de dôme.

⁵ Mère girofle : Fruit du giroflier (*Syzygium aromaticum*) sous la forme d'une baie brune ovoïde surmontée de quatre sépales incurvés.

⁶ Clou de girofle Khoker : Clou de girofle ayant subi une fermentation suite à un séchage incomplet, comme en témoigne sa couleur brun pâle, son apparence blanchâtre et farineuse et sa surface souvent ridée.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN**(Pour adoption à l'étape 5)****1 CHAMP D'APPLICATION**

Cette norme s'applique généralement à la consommation directe en tant qu'ingrédient dans le traitement des produits alimentaires ou pour conditionnement le cas échéant. Cette norme ne s'applique pas aux produits destinés à une transformation industrielle.

2 DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Parties florales séchées de safran (*Crocus sativus L.*) : le safran est obtenu à partir des pistils (c'est-à-dire des stigmates avec une partie du style) de la fleur de *crocussativus* appartenant à la famille des *iridacées*.

Le " stigmate " est la partie supérieure de la partie aérienne du pistil. Le " style " est la partie du pistil située entre le stigmate et l'ovaire. Le stigmate est en forme de trompette, dentelé au sommet et joint au style à l'extrémité.

2.2 Modes de présentation

Le safran peut être offert dans l'une des formes de présentation suivantes :

- Filaments entiers ;
- Filaments coupés ;
- En poudre ; et
- Autres formes de présentation distinctes de celles ci-dessus, à condition que l'étiquette en porte la mention.

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

Parties florales séchées telles que décrites à la section 2.

3.2 Facteurs de qualité**3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

Le produit doit avoir une odeur, une couleur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions / variétés géo-climatiques, et doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de la rancidité et de la moisissure.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences détaillées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage. Il ne doit y avoir aucune forme de frelatage sur le produit.

3.2.3 Classification

Des classes / qualités de safran spécifiques peuvent être définies par accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

Quand les exigences minimales de classe / grade non défini doivent-elles être appliquées conformément à la présente norme

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 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

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXP 75-2015) annexe III, Épices et plantes aromatiques et autres textes pertinents du Codex.

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

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi remplis que possible, sans dégradation de la qualité, et compatibles avec une déclaration correcte du contenu du produit.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être " safran " comme décrit dans la section 2.1.

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

8.2.3 La variété ou le cultivar peuvent être énumérés sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine / le pays de récolte doit être indiqué et la région de production peut également l'être.

8.3.2 Année de récolte (facultative)

8.4 Identification commerciale

- Classe / Grade, le cas échéant

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse^{*, 2}

| Paramètre | Méthode | Principe | Type ¹ |
|-----------------|-------------|-------------|-------------------|
| Humidité | AOAC 934.06 | Gravimétrie | I |
| | ISO 3632-1 | Gravimétrie | I |
| Cendres totales | AOAC 941.12 | Gravimétrie | I |
| | ISO928. | Gravimétrie | I |
| | ISO 3632-2 | Gravimétrie | I |

¹Selon la définition des ' types de méthodes d'analyse ', telle que décrite dans la Section II du Manuel de procédure du Codex.

| | | | |
|--|--|--|-------------|
| Cendres insolubles dans l'acide | AOAC 941.12 ISO930. ISO 3632-2 | Gravimétrie Gravimétrie Gravimétrie | I I I |
| Extrait soluble dans l'eau froide | ISO 941 ISO 3632-2 | Extraction | I I |
| Force gustative (exprimée en picrocrocine) A ^{1%} 1 cm 257 nm | ISO 3632-2 | Absorbance | IV |
| Force de l'arôme (exprimé en safran) A ^{1%} 1 cm 330 nm | ISO 3632-2 | Absorbance | IV |
| Force de coloration (exprimée en crocine) A ^{1%} 1 cm 440 nm | ISO 3632-2 | Absorbance | IV |
| Colorants artificiels | ISO 3632-2 | Chromatographie | II |
| Matières externes | ISO 927 ISO 3632-2 | Examen visuel suivi de la gravimétrie Examen visuel suivi de la gravimétrie | I I |
| Corps étrangers | ISO 927 ISO 3632-2 | Examen visuel suivi de la gravimétrie Examen visuel suivi de la gravimétrie | I I |
| Dommages causés par les | ISO 927 | Examen visuel | I |
| Insectes / fragments | ISO 927 | Examen visuel | I |
| Moisissure visible | Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/Default.aspx?Menu=Home | Examen visuel | IV |
| Excréments de mammifères | Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour la forme en entier) | Examen visuel | IV |
| Autres excréments | AOAC 993.27 (pour la forme moulue) | Méthode de détection | IV |

* Remarque : L'échantillon de laboratoire minimal selon la norme ISO 3632-2 (tableau 1) pour l'analyse des doublons est : filament de safran : 11,5 gx 2 = 23 g Safran en poudre 6,75 gx 2 = 13,5 g

²La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer

ANNEXE I

Tableau 1 : Caractéristiques chimiques des parties florales séchées - Safran

| Nom général | Mode de présentation | Teneur en eau % p / p (max) | Cendres totales % p / p (max) | Cendres insolubles dans l'acide % p / p (max) | huiles volatiles mL / 100 g | Extrait d'éther non volatile, % p / p | Extrait soluble dans l'eau froid sur base sèche % max | Marqueurs (Absorbance) | | |
|-------------|----------------------|-----------------------------|-------------------------------|---|-----------------------------|---------------------------------------|---|------------------------|--------------------|-------------------|
| | | | | | | | | Picrocrocine | Safranal | couleur en crocin |
| Safran | Filament entier | 12,0 | 8,0 | 1,0 | N / D* | N / D | 65 [55] | Min [50] | Min [20] max 50 | Min [120] |
| | Filaments coupés | 12,0 | 8,0 | 1,0 | N / D | N / D | 65 [55] | | | |
| | Moulu / en poudre | 10,0 | 8,0 | 1,0 | N / D | N / D | 65 [55] | | | |

N / D* : N'est pas applicable

Annexe II

Tableau 2 : Caractéristiques physiques des parties florales séchées - Safran

| Produit | Mode de présentation | Matières externes % p / p (max) | Corps étrangers % p / p (max) | Fragments d'insectes max. / 10 g | Saleté laissée par les rongeurs Max. nombre de cheveux / 10 g | Domages causés par la moisissure % p / p (max) | Insectes entiers morts, Nombre / 100g (max) | Excréments de mammifères mg / kg (max) | Autres excréments, mg / kg ¹ | Souillures d'insectes / infestation % p / p (max) | Autres défauts / observations |
|---------|----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|-------------------------------|
| Safran | Filament entier | 5,0 | 1,0 | [0] | [0] | [0] | [0] | [0] | [0] | [0] | --- |
| | Filaments coupés | 5,0 | 1,0 | [0] | [0] | [0] | [0] | [0] | [0] | [0] | |
| | Moulu / en poudre | --- | | [0] | [0] | [0] | [0] | [0] | [0] | [0] | |

¹ Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.