



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

**Première session**

**Cochin (Inde), 11-14 février 2014**

**MODALITÉS DE GESTION DU TRAVAIL DU COMITÉ DU CODEX  
SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

**(établi par l'Inde)**

Les gouvernements et les organisations internationales admises au statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations au sujet du présent document sont invités à les adresser **avant le 15 janvier 2014** au Secrétariat du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, Conseil des épices (Ministère du commerce et de l'industrie, Gouvernement indien), «Sugandha Bhavan», N.H. By Pass, Palarivattom.P.O, Kochi – 682025, Kerala (Inde) (Courriel: [ccsch@indianspices.com](mailto:ccsch@indianspices.com)), avec copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) (Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) et au Point de contact national avec le Codex en Inde, Autorité indienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments et des normes, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi – 110001, Inde (Courriel: [codex-india@nic.in](mailto:codex-india@nic.in)).

**Introduction**

1. À sa trente-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius est convenue de créer un Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), dont l'Inde serait l'hôte. La Commission n'a pas procédé à l'examen des propositions de nouveaux travaux et a décidé qu'à sa première session, le Comité se pencherait sur les modalités de gestion de ses travaux (qui font l'objet du présent document), son programme de travail, notamment les critères d'établissement des priorités (examinés au Point 5 de l'ordre du jour) et les propositions de nouveaux travaux émanant des Membres (examinées au Point 6 de l'ordre du jour) (réf. REP13/CAC paragraphes 155 et 156). Ce document présente une proposition concernant les modalités de gestion des travaux qui est soumise pour examen au Comité.

**Champ d'application**

2. Ce document présente le processus proposé pour la réalisation des travaux du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires et porte sur les points suivants:

- Fréquence et durée des sessions du CCSCH
- Ordre du jour provisoire
- Examen de nouveaux travaux au sein du CCSCH
- Regroupement des produits dans des normes générales
- Interaction entre les comités pour les activités du CCSCH
- Facilitation de l'accueil conjoint des sessions

**Fréquence et durée des sessions**

3. Le Comité se réunira approximativement tous les 18 mois. Douze sessions devraient être nécessaires pour mener à bien les travaux envisagés. Les sessions se tiendront sur une période de quatre jours qui pourra être étendue ultérieurement à cinq jours si le volume et la nature du travail du Comité le nécessitent.

**Ordre du jour provisoire**

4. Le Comité adoptera le modèle courant d'ordre du jour, avec des points permanents comme par exemple l'adoption de l'ordre du jour, les questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex, les activités d'organisations internationales se rapportant aux travaux du Comité, les autres questions et travaux futurs, la date et le lieu de la prochaine session et l'adoption du rapport.

5. Il est en outre proposé de limiter à quatre le nombre de documents de travail sur les normes pour les épices et les herbes culinaires inscrits à l'ordre du jour provisoire; par exemple, deux sur les épices et deux sur les herbes culinaires, afin de renforcer l'efficacité des travaux du Comité et d'éviter le plus possible les retards et l'accumulation des travaux.

#### **Examen de nouveaux travaux au sein du CCSC**

6. Un appel à propositions de nouveaux travaux et/ou de révision d'une norme existante sera lancé sous forme de lettre circulaire publiée par le Secrétariat du Codex. De nouveaux travaux et /ou la révision d'une norme existante pourront être proposés:

- a. par le Comité de sa propre initiative
- b. par un autre organe subsidiaire du Codex sur présentation au CCSC
- c. par un Membre ou un groupe de Membres

7. Comme stipulé dans le Manuel de procédure du Codex, les travaux entrepris par le CCSC doivent entrer dans le cadre de son mandat, doivent être conformes aux procédures générales établies par la Commission du Codex Alimentarius et doivent répondre aux **Critères de priorités fixés par le CCSC sur la base des Critères du Codex régissant l'établissement des priorités des travaux (examiné au Point 5 de l'ordre du jour)**.

8. Un groupe de travail physique sera constitué par le Comité afin d'établir l'ordre de priorité des propositions de nouveaux travaux conformément aux critères fixés par le CCSC. Le Comité fixera l'ordre de priorité des propositions de nouveaux travaux à chacune de ses sessions sur la base des recommandations du groupe de travail physique. Le groupe de travail se réunira avant chaque session. Les propositions de nouveaux travaux dont la priorité est moins élevée pourront être reportées si les ressources sont le facteur limitant. Les propositions de nouveaux travaux de moindre priorité qui ne sont pas recommandées pourront être réexaminées à la session du CCSC suivante. Si la proposition de nouveaux travaux «est refusée» ou «renvoyée pour révision», le groupe de travail physique fournira le motif de cette décision.

9. Il est proposé au Comité de limiter à quatre le nombre des normes qu'il examinera à chaque session (par exemple, deux pour les épices et deux pour les herbes culinaires). Une fois le travail sur une norme pour une épice ou une herbe culinaire achevé, le CCSC prendra en considération la proposition suivante inscrite sur la liste des priorités.

10. Une fois la proposition de nouveaux travaux et/ou de révision d'une norme existante approuvée par la Commission, les travaux pourront débuter conformément à la procédure par étapes du Codex définie dans le Manuel de procédure du Codex, à la rubrique «Procédures régissant l'élaboration de normes et textes apparentés du Codex».

11. Un groupe de travail électronique ou physique pourra être constitué pour aider le Comité dans ses travaux, sous réserve d'approbation des nouveaux par la Commission du Codex Alimentarius.

12. Le Comité élaborera un modèle de présentation des normes sur la base des premières normes qu'il aura mise au point. Pendant la phase d'élaboration du modèle, la structure standard adoptée par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV), le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) ainsi que la présentation uniforme des normes de la CEE/ONU pour les fruits et légumes frais pourront être prises en considération.

#### **Regroupement des produits dans des normes générales**

13. Pour la conduite efficace des travaux du Comité, les épices peuvent être regroupées dans les catégories énumérées plus bas et une norme générale peut être élaborée pour chacune de ces catégories. Les différentes catégories d'épices sont les suivantes:

- Fruits ou graines séchés, comme le fenouil, la moutarde et le poivre noir.
- Arilles, comme le macis
- Écorces, comme la cannelle et la casse
- Boutons de fleurs séchés, comme les clous de girofle.
- Stigmates, comme le safran.
- Racines, tubercules et rhizomes, comme le curcuma et bulbes comme l'ail.
- Résines, comme l'asafoetida

14. Les normes individuelles pour les épices seront placées en annexes à la norme générale.

15. Le modèle de présentation pour les normes concernant les herbes culinaires sera basé sur un groupe unique, c'est-à-dire les feuilles, étant donné qu'elles sont utilisées essentiellement sous cette forme. Les normes individuelles pour les herbes culinaires seront annexées à cette norme générale, compte tenu de leur utilisation (caractéristiques de la feuille, pousses terminales et tiges).

#### **Assurer une interaction entre les comités pour les activités du CCSC**

16. Il existe déjà un mécanisme pour faciliter les interactions entre comités grâce au point permanent de l'ordre du jour intitulé «Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex». Toutes les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène, les contaminants, l'étiquetage, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sont soumises à l'approbation des comités compétents.

**Formule d'accueil conjoint**

17. Comme indiqué à la trente-sixième session de la Commission, l'Inde (pays hôte) est ouverte à la formule de l'accueil conjoint après la tenue de deux ou trois sessions pour mieux tirer parti de l'expérience acquise. Les accords d'accueil conjoint seront pris conformément aux dispositions énoncées dans le Manuel de procédure du Codex.