



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

Point 6.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 19/4/7 Add.1

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

Quatrième session

Thiruvananthapuram, Inde, 21-25 janvier 2019

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ, -
Observations à l'étape 3 (Réponses à lettre circulaire CL 2018/58 / OCS-CCSCH)**

*Observations de la Colombie, de l'Union européenne, de l'Iran, du Japon, du Mexique, des États-Unis
d'Amérique, de FoodDrink Europe, de l'IOSTA et de l'USP*

Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système d'observations en ligne du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2018/58 / OCS-SCH, publiée en septembre 2018. Le système permet de compiler les observations dans l'ordre suivant : observations générales listées en premier, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives relative à l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en **annexe** et sont présentées sous forme de tableau.

ANNEXE

Avant-projet de norme pour le basilic séché, - observations à l'étape 3 (Réponses à la lettre circulaire "CL 2018/58 / OCS-CCSCH)

OBSERVATIONS	MEMBRES / OBSERVATEURS ET JUSTIFICATION
Observations générales	<p>USP</p> <p>Merci de nous avoir donné la possibilité d'examiner et de commenter ce projet de norme. En tant qu'organisation intéressée et concernée par la création de normes pour les ingrédients et produits alimentaires (pour le compendium du Food Chemicals Codex) et les produits à base de plantes (pour le compendium USP-NF), nous sommes préoccupés par le manque d'informations spécifiques sur la composition ou les exigences pour ce produit et pour des épices, des plantes et des ingrédients botaniques similaires. La seule propriété chimique fournie dans la partie A qui pourrait être considérée comme caractéristique du basilic est l'exigence d'huiles volatiles ; cependant, le manque de spécificité de cette méthode / exigence et l'absence d'exigences spécifiques sur les composés marqueurs caractéristiques présents dans le basilic sont préoccupants. Cette norme, telle que rédigée, n'empêcherait pas que le produit soit frelaté ou remplacé par d'autres matières végétales plus facilement disponibles ou moins onéreuses. Nous pensons qu'il serait grandement utile d'associer une analyse plus précise de la composition chimique pour aider les organismes de réglementation à protéger le commerce. Nous suggérons que le Comité envisage d'incorporer des exigences pour des composants spécifiques de la fraction d'huiles volatiles qui pourraient être considérés comme caractéristiques du basilic. Je vous remercie.</p>
Observations générales	<p>IOSTA</p> <p>En cas de traitement à la vapeur, la couleur peut être vert foncé avec une quantité modérée de feuille brune</p>
Observations générales)	<p>IOSTA</p> <p>En cas de traitement à la vapeur, la couleur peut être vert foncé avec une quantité modérée de feuille brune</p>
1 CHAMP D'APPLICATION	
<p>La présente norme s'applique aux feuilles et aux fleurs de basilic sous leur forme séchée en tant que plantes culinaires définies à la section 2.1 ci-dessous, destinées à la consommation humaine directe ou en tant qu'ingrédient dans le traitement industriel des aliments, ou pour le reconditionnement le cas échéant. Ces produits sont exclus de la transformation industrielle prévue autre que celle indiquée.</p>	<p>Colombie</p> <p>Le changement vise à clarifier et à délimiter le champ d'application, car n'indiquer le produit que comme destiné à la " consommation humaine ", pourrait laisser entendre qu'il peut être emballé ou non. Ainsi, il est considéré que l'expression " ou pour reconditionnement, le cas échéant ", n'établit pas de critère spécifique pour déterminer la situation spécifique dans laquelle se trouve le produit.</p> <p>De même, il est jugé pertinent de modifier le libellé du dernier paragraphe afin de clarifier la détermination de la situation spécifique dans laquelle la règle n'est pas applicable.</p>
TABLEAU 1 FEUILLES CULINAIRES SÉCHÉES COUVERTES PAR CETTE NORME	

Basilic sacré	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. <i>Pimpinellaanisoides</i> V. Brig	États-Unis
Basilic des champs	<i>Salvia occidentalis</i> Sw	
2.2 MODES / FORMES DE PRÉSENTATION		
Entier, Entier / Intact		Mexique Maintenir l'harmonie avec les normes émises par le comité.
Unités,		États-Unis
[Aplastada/frotada] Écrasé / frotté		Colombie Il est jugé pertinent d'éliminer les termes " Aplastada " et " Frotada " pour les remplacer par " Picada " et " Triturada " (broyé et frotté), afin de clarifier le texte proposé.
3.2.1 INFESTATION		
Le basilic séché doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination de rongeurs visibles à l'œil nu.] vision corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale <u>[ou avec un grossissement suffisant dans certains cas particuliers.</u>		États-Unis Pratiquement exempt doit être défini
Le basilic séché doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination de rongeurs visibles à l'œil nu.] Le basilic séché doit être conforme aux prescriptions applicables en matière de propriétés physiques, énoncées à l'annexe II. Vision corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale [Mexique " Pratiquement exempt d'insectes morts " est subjectif. La partie sur l'infestation est déjà incluse dans le tableau " Propriétés physiques du basilic séché "
3.2.3 ODEUR, SAVEUR ET COULEUR		
Le basilic séché a une odeur typique qui est fraîche et rappelle l'anis avec des notes différentes selon le type de produit chimique. Le basilic a un arrière-goût amer. Il doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère ; ou de la moisissure.		Union Européenne Section 3.2.3 saveur et couleur: Selon cette section, les feuilles de basilic séchées doivent être de couleur vert grisâtre. Cependant, la couleur dépend du traitement des feuilles. Par exemple, la couleur des feuilles traitées à la vapeur est vert foncé avec une quantité modérée de feuilles brunes. Nous suggérons donc de réexaminer les exigences de couleur en fonction du type de traitement des feuilles.
Le basilic séché a une odeur typique qui est fraîche et rappelle l'anis avec des notes différentes selon le type de		FoodDrinkEurope 1- À la sous-section 3.2.3 Odeur, saveur et couleur; les feuilles de basilic séchées doivent être

<p>produit chimique. Le basilic a un arrière-goût amer. Il doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère ; ou de la moisissure.</p>	<p>" vert grisâtre " : la couleur dépend du traitement. Si elles sont traitées à la vapeur, elles deviennent " vert foncé, avec une quantité moyenne de feuilles brunes ".</p> <p>2- Conformément à l'ANNEXE II, sous " autres défauts ", la limite de défauts de couleur est de 5</p> <p>3- Dans la section 9, Méthodes d'analyse et d'échantillonnage; pas de méthode de test pour la mesure de la couleur</p> <p>Fort de ce manque, FoodDrinkEurope suggère de :</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Réexaminer les exigences de couleur en fonction du type de traitement ii. Indiquer clairement la méthode de test iii. Envisager l'utilisation de la tête de mesure des chromomètres pour la mesure de la couleur
<p>3.4 ACCEPTATION DE LOT</p>	
<p>Pour les facteurs évalués dans une moyenne d'échantillon, un lot est considéré comme acceptable si la moyenne est conforme à la tolérance spécifiée et si aucun échantillon individuel n'est excessivement hors tolérance ne se trouve en dehors du +/- de l'écart-type.</p>	<p>Colombie</p> <p>L'on considère que pour l'acceptation des facteurs évalués dans l'échantillon moyen, l'expression " excessivement hors tolérance " est subjective et ne permet pas de clarifier l'acceptation des lots. Compte tenu de cette situation, la Colombie recommande qu'un écart-type hors tolérance soit fixé pour accepter le lot; et dans le cas contraire, que le terme " excessivement hors tolérance " soit défini.</p>
<p>4 ADDITIFS ALIMENTAIRES</p>	
<p>Pour faciliter la conservation du produit sous forme de poudre, des agents anti-agglomérants énumérés au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CXS 195-1995) peuvent être utilisés. Les additifs autorisés dans les produits couverts par cette norme sont ceux indiqués pour cette catégorie d'aliments dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).</p>	<p>Colombie</p> <p>La Colombie considère que, conformément aux procédures établies par la Commission du Codex Alimentarius, l'utilisation d'additifs doit être conforme aux dispositions de Codex Stan 192-1995 afin de ne pas créer d'incohérences entre les normes.</p> <p>Dans la Norme générale des additifs de la Commission du Codex Alimentarius (Codex Stan 192-1995), des additifs tels que : l'acésulfame de potassium (exhausteur de goût), le butylhydroxytoluène (antioxydant), les polysorbates (stabilisants), entre autres, qui sont autorisés pour la catégorie " 12.2. 1 plantes aromatiques et épices " sont autorisés.</p>
<p>5. CONTAMINANTS</p>	
<p>5 CONTAMINANTS</p> <p><u>Le contrôle de la contamination par les mycotoxines doit être envisagé.</u></p>	<p>Colombie</p> <p>Le contrôle de la contamination par les mycotoxines doit être envisagé. Il existe des réglementations internationales (européennes) dans lesquelles la préparation des échantillons et les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel du contenu en mycotoxines dans les produits alimentaires, y compris les épices, répondent aux critères suivants : Poids de l'échantillon, méthode d'échantillonnage en fonction du poids du lot et critères d'acceptation de lot.</p>
<p>8. ÉTIQUETAGE</p>	

8 ÉTIQUETAGE	Colombie Il existe des réglementations internationales dans lesquelles la sécurité et la qualité des récipients et des emballages pour cette classe de produits sont requises et doivent être harmonisées pour faciliter les échanges.
9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE	
9.1 Méthodes d'analyse	Union européenne Section 9.1 Méthodes d'analyse : Une méthode d'essai pour la mesure de la couleur est manquante malgré l'établissement de la limite de défaut de couleur à 5 dans l'ANNEXE II. Une méthode de mesure de la couleur devrait être envisagée.
Matière externe	Iran Pour les matières externes et corps étrangers, la norme ISO 3632-2 doit être supprimée comme méthode de référence. (Il s'agit d'une référence pour le safran et NON POUR LE BASILIC)!
Corps étrangers ISO 927, ISO 3632-2	FoodDrinkEurope Définition de corps étrangers : 1- Selon la norme ISO 927 qui est la référence dans cette norme : " Toute matière visible à l'œil nu ou avec grossissement de dix fois maximum qui ne fait pas partie de la plante à laquelle l'épice ou l'herbe appartient " EXEMPLE : Les macro-corps étrangers peuvent être d'origine non animales (tiges, pierres, paille, moisissures visibles) ou animales (ex. excréments, insectes et infestations par des insectes). Ref : https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:927:ed-3:v1:en 2- Pour comparaison, la définition ASTA est la suivante : Les corps étrangers sont définis comme tout ce qui est étranger au produit lui-même et comprennent, sans toutefois s'y limiter : cailloux, saleté, fils métalliques, ficelles, tiges, bâtons, semences étrangères non toxiques, excréments, fumier et contamination des animaux. 3- Également à titre de comparaison, la définition du manuel des niveaux de défaut de la FDA est la suivante : Les corps étrangers sont définis comme " toute matière étrangère dans un produit, associé à des conditions ou pratiques inadmissibles en matière de production, de stockage ou de distribution ". Ce sont " les matières indésirables provenant d'insectes, de rongeurs et d'oiseaux ; de matière décomposée ; et diverses matières telles que le sable, de la terre, du verre, de la rouille ou d'autres substances étrangères " (Manuel des niveaux de défauts de la FDA 2009). FoodDrinkEurope comprend que la phrase " peut être " dans l'exemple de l'ISO 927 limite les corps étrangers à la liste (par exemple, aux tiges, pierres, paille, moisissure apparente). Cela contraste avec le Manuel de Niveaux de Défauts ASTA & FDA 2009, qui ne limite pas les types de corps étrangers aux exemples mentionnés.

					FoodDrinkEurope suggère donc de réexaminer la définition de matière étrangère afin de s'assurer qu'elle couvre clairement une gamme plus étendue telle que définie par ASTA et la FDA.
Propriétés chimiques du basilic séché					
Forme	Teneur en eau	Cendre	Cendres Insolubles	Huiles volatiles	États-Unis
Unités	12	16	2,5	0,3	
Moulu / en poudre					
Teneur en eau (% max.) 12 <u>10</u>					États-Unis
Propriétés physiques du basilic séché					
Propriétés physiques du basilic séché					<p>Japon</p> <p>Le basilic appartient à la même famille que le thym, et le basilic et le thym séchés sont produits de la même manière. Par conséquent, les exigences physiques applicables au basilic séché doivent être, quelle que soit le grade, identiques à celles du thym en ce qui concerne la consistance, comme suit.</p> <p>1) Les exigences relatives aux " matières externes " et aux " corps étrangers " devraient être de 0,5 %.</p> <p>2) Les unités de " fragments d'insectes " et d " insectes entiers morts " sont ambiguës. Si l'unité abrégée 'gm' désigne l'unité de masse 'gramme', elle doit être exprimée sous la forme 'g' sur la base de l'unité dérivée du SI. En outre, la limite proposée pour les " insectes entiers morts " devrait être de 1,0 % pour le maintien des conditions d'hygiène.</p> <p>3) Les " défauts de couleur " apparaissant sous " Autres défauts " doivent être clairement définis avec les unités.</p>
Fragments d'insectes maximum / 10 g <u>Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs</u> <u>Max, % fraction massique</u>					<p>Mexique</p> <p>Il n'est pas jugé nécessaire de différencier les paramètres:</p> <p>Fragments d'insecte maximum / 10 g</p> <p>Nombre total d'insectes morts / 100 g max</p> <p>En outre, pour normaliser la description avec d'autres normes déjà publiées par le Comité (par exemple, Norme pour le cumin et le thym)</p>
Nombre maximal de poils de rongeurs / 10 g					Mexique
Nombre total d'insectes morts / 100 g max					Mexique

Autres excréments mg / kg max. <u>4.4</u>	États-Unis 4.4 s'applique au basilic entier, broyé / frotté et moulu / en poudre
Basilic entier	
Teneur en eau 3.0 1.0 0.5 <u>2</u>	Mexique Conformément à la valeur de référence de l'ESA (European Spice Association) : Impuretés (la définition de corps étrangers correspond à celle d'impuretés de l'ESA)
Excréments de mammifères 4.0 <u>2.2</u>	États-Unis
Unités de basilic	
Unités	États-Unis
Matières externes 3.0 1.0 0.5	États-Unis
Matières externes 3.0 1.0 0.5 <u>2</u>	Mexique Conformément à la valeur de référence de l'ESA (European Spice Association) : Impuretés (la définition de corps étrangers correspond à celle d'impuretés de l'ESA)
Corps étrangers 4.0	États-Unis
Fragments d'insectes, 4.0	
Domages causés par la moisissure 4.0	
Nombre total d'insectes morts 1.0 2.0	
Excréments de mammifère 4.0	États-Unis
Feuilles endommagées par les insectes 4.0	
Autres défauts 5	
Écrasé ou frotté	
Matières externes 3.0 1.0 0.5 <u>2</u>	Mexique Conformément à la valeur de référence de l'ESA (European Spice Association) : Impuretés (la définition de corps étrangers correspond à celle d'impuretés de l'ESA)
Excréments de mammifères 4.0 <u>2.2</u>	États-Unis
Moulu / en poudre	
Matières externes 3.0 1.0 <u>2</u>	Mexique

	Conformément à la valeur de référence de l'ESA (European Spice Association) : Impuretés (la définition de corps étrangers correspond à celle d'impuretés de l'ESA)
Excréments de mammifères 4.0- 2.2	États-Unis