

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5.3 de l'ordre du jour

CX/SCH 22/6/7

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Sixième session

En ligne

26-30 septembre et 3 octobre 2022

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS (PIMENT DE LA JAMAÏQUE, BAIE DE GENÉVRIER, ANIS ÉTOILÉ ET VANILLE)

(Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique et l'Inde)

(À l'étape 3)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur **l'annexe I** de cet avant-projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire CL 2022/29/OCS-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Contexte et Introduction

1. Au cours de la discussion sur les modalités de gestion des travaux lors la première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH1), le Comité est convenu qu'un maximum de quatre (4) normes par session seraient élaborées, cependant, au cours de ses quatre (4) sessions, seules trois (3) normes ont été élaborées. Si les modalités de gestion des travaux de quatre (4) normes par session sont appliquées, le processus de normalisation prendrait un minimum de 23 sessions ou 54 ans pour s'accomplir compte tenu du fait qu'il y a 109 épices et herbes culinaires nommées. Même si le Comité arrive à élaborer quatre normes lors de chaque session, ce que l'expérience a montré comme étant peu probable, il s'agit d'un processus très long et ardu.
2. Le CCSCH3 (2017) a accepté la proposition des États-Unis d'Amérique de préparer un document de travail sur l'élaboration de normes de groupe dérivées de l'un des six grands groupes d'épices et d'herbes culinaires (SCH). Le CCSCH3 (2017) a recommandé que la session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC44) approuve la stratégie proposée pour l'élaboration de normes de groupe horizontales qui permettrait au Comité d'accroître et d'accélérer ses résultats, en achevant ses travaux dans un délai défini. Le CCSCH3 a en outre convenu d'informer la CAC que le modèle général de normes avait été élaboré en vue de faciliter son travail et qu'il serait utilisé pour les nouvelles normes REP17/SCH (2017).
3. Le document de travail a été présenté et discuté lors du CCSCH4 (2019) dans le cadre des travaux du groupe de travail en session sur les priorités et les normes de groupe. Le Comité a noté avec gratitude l'accord des États-Unis d'Amérique pour continuer à mettre à jour le modèle de mise en page de groupe, compte tenu des discussions entreprises lors du CCSCH4, et d'inclure l'approche groupée pour les discussions lors du CCSCH5, ce qui a été fait.
4. Pour valider la mise en page des normes de groupe, les États-Unis ont soumis une proposition de projet limitée à seulement quatre produits (piment de la Jamaïque, baies de genévrier, anis étoilé et vanille) au sein du groupe des fruits et baies séchés au CCSCH5 (2020) pour l'élaboration d'une norme. Le CCSCH5 a soumis la proposition à la CAC44 pour son approbation, qui a été accordée.

Mandat

5. Sous réserve de l'approbation de la CAC44, le CCSCH5 a établi un groupe de travail électronique pour commencer la rédaction de la norme de groupe limitée aux quatre épices nommées, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Inde et travaillant uniquement en anglais.

Participation et méthodologie

6. Les membres du Codex et les observateurs souhaitant participer au GTE ont soumis leurs candidatures. Au total, quatorze (14) pays membres et deux (2) organisations observatrices, dont les détails

sont joints en **Annexe II**, se sont inscrits pour participer au GTE. Le GTE a travaillé via la plateforme en ligne du Codex et a mené deux séries de consultations.

Analyse des réponses

7. Les textes en surbrillance entre crochets sont les questions sur lesquelles il n'y a pas eu de consensus dont les plus importantes sont :

2.1.1 Définition du produit- La vérification que *Vanilla cribbiana* est comestible

Annexe 1 :

- Tableau 1 - Caractéristiques chimiques
- Tableau 2 – Caractéristiques physiques

8. Certaines des valeurs qui y figurent ont été tirées des normes nationales et de l'industrie, cependant, il y a des écarts qui doivent être abordés.

Conclusion et recommandation

9. Le Comité est invité à examiner le projet joint en Annexe I, en vue de le faire progresser conformément à la procédure par étapes du Codex.

10. La direction du GTE remercie toutes les délégations qui ont participé au GTE.

Annexe I

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES DÉRIVÉES DE FRUITS ET BAIES SÉCHÉS (PIMENT DE LA JAMAÏQUE, BAIE DE GÉNÉVRIER, ANIS ÉTOILÉ ET VANILLE)

(À l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés, telles que définies dans la section 2.1 ci-dessous, et proposées pour la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à un traitement industriel. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Fruits et baies séchés appartenant aux variétés énumérées dans le tableau 1 :

Tableau 1: Variété de fruits et baies séchés couverts par cette norme

	Nom commun	Noms commerciaux	Nom scientifique
1	Piment de la Jamaïque	Poivre de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.
		Piment Piment de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica var. tabasco</i> (Willd. ex Schltld. & Cham.)
2	Baie de genévrier	Baie de genévrier	<i>Juniperus communis</i> L.
3	Anis étoilé	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook. f.
4	Vanille	Vanille pompom	<i>Vanilla pompona</i> Schiede
		Vanille/ Vanille mexicaine	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews
			<i>Vanilla odorata</i> C. Presl
			[<i>Vanilla cribbiana</i>]
		Vanille Tahitienne	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore

2.2. Modes de présentation

Les fruits et baies séchés peuvent être :

- Entiers
- Coupés/cassés
- Moulus/en poudre ; transformés en poudre. La taille des particules des présentations moulues/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.
- D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Les fruits baies séchés tels que décrits à la Section 2 ci-dessus doivent être conformes aux exigences définies dans l'annexe I.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doivent être exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de mois.

3.2.2. Classification (facultative)

Lorsque les fruits et baies séchés sont commercialisés comme des produits classifiés dans une classe/grade, les dispositions de l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

Les fruits et baies séchés doivent satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques chimiques – tableau 1 et caractéristiques physiques – tableau 2). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

4.2 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

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), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

5.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par 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 humidité* (CXC 75-2015), Annexe III et d'autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour 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 compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits visés par cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

En outre, 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 du mode de présentation tel que décrit dans la section 2.2. (Modes de présentation).

8.2.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine et pays de récolte.

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives)

8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021), en outre les exigences suivantes s'appliquent :

8.4.1 Spécifications commerciales

- Classe (facultative).
- Variété et/ou type commercial.
- Poids

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE – À développer.

Tableau 1
Exigences chimiques pour les fruits et baies séchés

Nom	Forme/Mode de présentation	Teneur en eau % p/p (Max)	Cendres totales % p/p (Max)	Cendres insoluble dans l'acide % p/p (Max)	Huiles volatiles ml/100g (Min)	Marqueurs Huile volatile	Remarques/ D'autres facteurs
Piment de la Jamaïque	Entier	12	5	0,4	3		
	Coupé/Cassé	[12]	[5]	[0,4]	[2]		
	Moulu/En poudre	12	4,5	0,4	1		Extrait d'éther non volatil (% p/p)- 8,5 Fibre brute (% par masse) : 27,5
Baies de genévrier	Entier	16 [15]	4,0	1,0	1,4		
	Coupé/Cassé	[16] [15]	[4,0]	[1,0]			
	Moulu/En poudre	[14] [13]					
Anis étoilé	Entier	10	4	0.5	7,0		Densité apparente - 130/100gm
	Coupé/Cassé	[10]	[4]	[0,5]			
	Moulu/En poudre	[8]					
Vanille	Entier	38	5	1			1,6 -2,4 % vanilline
	Coupé/Cassé	30	5	,			1,6 -2,4 % vanilline
	Moulu/En poudre	25	5	,			1,6 -2,4 % vanilline

Tableau 2
Caractéristiques pour les fruits et baies séchés

Nom	Forme/Mode de présentation	Nombre d'insectes entiers morts /100gm (Max)	Excréments de mammifères mg/kg (Max)	Domage causé par la moisissure % P/P (Max)	Souillure/Infestation d'insectes % P/P (Max)	Matières externes % P/P (Max)	Corps étrangers % P/P (Max)	Insectes vivants	Ratatiné Immature Brisé % P/P (Max)	Autres excréments mg/kg Max	Fragments d'insectes ou autres observations
Piment de la Jamaïque	Entier	2	11	2	1	Combinés 0,50		0		11,0	Baies noires Baies blanches Baies cassées avec tige - chacune @ 0,05 % max
	Coupé/Cassé	2				Combinés 0,50		0			
	Moulu/En poudre	s.o.				[s.o.]		0			Fragments d'insectes : 30/10g Poils de rongeurs : 1/10g [s.o.]
Baies de genévrier	Entier					2		0			
	Coupé/Cassé					1 [s.o.]		0			
	Moulu/En poudre					[s.o.]		0			[N/A]
Anis étoilé	Entier					2		0	25 % max		Tiges 3 %
	Coupé/Cassé					1		0			
	Moulu/En poudre					[s.o.]		0			
Vanille	Entier					1		0			Tolérance de taille ± 5 %
	Coupé/Cassé					1		0			Tolérance de taille ± 5 %
	Moulu/En poudre					[s.o.]		0			Tolérance de taille : [s.o.]

Notes:

- 1: Densité apparente - Dans les cas où il n'y a aucune densité apparente, la valeur, la méthode et la méthodologie peuvent être convenues par les commerçants,
- 2: Excréments de mammifères - Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué par kg et/ou lb.
- 3: Insectes entiers morts - Si le nombre total d'insectes entiers morts trouvés dans le nombre total de sous-échantillons dépasse la valeur spécifiée indiquée dans le tableau
4. S.O. : Sans objet, cela signifie que ce mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. Sans objet ne fait pas référence à zéro.

LISTE DES PARTICIPANTS

<p>PRÉSIDENT</p> <p>Dorian A. LaFond Coordinateur des normes internationales Programme de cultures spécialisées AMS Division de l'inspection des cultures spécialisées</p> <p>CO- PRÉSIDENT</p> <p>M. G. Venugopal, Scientifique A, Conseil des épices Inde</p>	
<p>CANADA</p> <p>Simmer Randhawa (Coordonnatrice) Responsable de politiques et de programmes par intérim Agence canadienne d'inspection des aliments</p> <p>Amelie Vega (Coordonnatrice suppléante) Analyste principal de programme du Codex Agence canadienne d'inspection des aliments</p>	<p>NIGÉRIA</p> <p>Fyne Okita Uwemedimo Agent principal chargé des normes Organisation de normalisation du Nigéria</p>
<p>CHILI</p> <p>Mme Constanza Miranda Coordinatrice comité national du CCSCH.</p>	<p>RÉPUBLIQUE DE CORÉE</p> <p>Yoye Yu Chercheur CODEX Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales</p> <p>Jooyeon Kim Chercheuse Division de la politique de sécurité alimentaire, Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments (MFDS)</p>
<p>COSTA RICA</p> <p>Amanda Lasso C Conseillère Codex Costa Rica</p> <p>Melina Flores Conseillère Codex Costa Rica</p>	<p>OUGANDA</p> <p>Dr. Moses Matovu Agent principal de recherche Organisation nationale de recherche agricole (NARO)</p> <p>Dr. Martin Mutambuka Maître des conférences Université de Kyambogo, Ouganda</p> <p>Mme Meeme Hadijah Responsable de la technologie fruits et légumes Institut ougandais de recherche industrielle (UIRI)</p> <p>Mme Pamela Akwap Agent principal chargé des normes Bureau national ougandais de la normalisation</p> <p>Mme Ruth Awio Agent chargé des normes Bureau national ougandais de la normalisation</p> <p>M. Hakim Mufumbiro Agent principal chargé des normes Bureau national ougandais de la normalisation</p>
<p>ÉGYPTE</p> <p>Ahmed Mohammed ELHELW Spécialiste des normes alimentaires</p>	<p>TÜRKIYE</p> <p>M. Ahmet Gungor Expert</p>

<p>Organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS) Ministère du Commerce et de l'Industrie – Égypte</p>	<p>Ministère de l'agriculture et des forêts / La direction générale de l'alimentation et du contrôle</p>
<p>FRANCE M. Benjamin Villani M. Gilles Morini</p>	<p>ÉTATS-UNIS Aparna Tatavarthy, Ph.D. FDA/CFSAN/OFS/DPPB Équipe Épices et mélanges d'assaisonnements</p>
<p>INDONÉSIE Sekar Insani Sumunaringtyas Coordonnateur suppléant chargé de la normalisation Ministère de l'Agriculture</p>	<p>ORGANISATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DU COMMERCE DES ÉPICES (IOSTA) Shannen Kelly IOSTA</p>
<p>JAPON Masakazu Kawashima, Mr. Directeur suppléant, Division des affaires de fabrication de produits alimentaires, Département des nouvelles entreprises et de l'industrie alimentaire, Secrétariat du ministre Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche</p>	<p>TEA & HERBAL INFUSIONS EUROPE (THIE) Cordelia Kraft M.Sc. Sciences de la Nutrition / Responsable Affaires Scientifiques Tea & Herbal Infusions Europe (THIE), Hambourg, Allemagne</p>
<p>MALAISIE Nurul Emilia Abd Karim Directrice adjointe Division de la sécurité et de la qualité des aliments, Ministère de la Santé Malaisie</p>	