

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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

CL 2016/23-SCH
Juillet 2016

AUX: Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET: **Demande d'observations à l'étape 6 sur le projet de norme pour le cumin**

DATE LIMITE: 30 septembre 2016

GÉNÉRALITÉS:

1. La deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) a examiné le projet de norme pour le cumin, notant que des progrès importants avaient été accomplis sur le projet de norme mais que certains points devaient être à nouveau examinés, à savoir la définition de la transformation et des plans d'échantillonnage et que le document pouvait donc être avancé dans la procédure par étapes¹.
2. À sa trente-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet de norme pour le cumin à l'étape 5, notant que les observations techniques devaient être soumises à nouveau à l'étape 6 pour examen par le CCSCH à sa troisième session².
3. Le projet de norme pour le cumin, tel que présenté dans le document REP16/SCH Annexe III sera examiné par le CCSCH à sa troisième session qui se tiendra à Chennai (Inde) du 6 au 10 février 2017.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Les Membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 6 sur le projet de norme pour le cumin ci-joint, en suivant les orientations générales données ci-dessous.
5. Le projet de norme est chargé sur le système en ligne de communication des observations: <https://ocs.codexalimentarius.org/>.

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

6. Les observations doivent être présentées dans le système OCS, par l'intermédiaire des Points de contact des membres et observateurs du Codex.
7. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en sélectionnant "Entrer" dans la page "Mes révisions", disponible après avoir accédé au système.
8. Les Points de contact des organisations membres et observatrices du Codex doivent fournir des propositions de changements et des observations/justifications sur un paragraphe spécifique (dans les catégories: rédactionnels, de fond, techniques et traduction) et/ou au niveau du document (observations générales).
9. À la fin de la période d'envoi des observations, le secrétariat du pays hôte (Inde) rassemblera, dans le système, les observations dans un document de travail pertinent.
10. On trouvera des directives supplémentaires sur le système OCS sur le site du Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/en/>.
11. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à Codex-OCS@fao.org.

¹ REP16/SCH par. 25 et 37, Annexes III et IV.

² REP16/CAC, par. 80-85 et Annexe IV.

PROJET DE NORME POUR LE CUMIN
(à l'étape 6 de la procédure)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits séchés de toutes variétés cultivées (cultivars) de *Cuminum cyminum* L. de la famille des *Apiaceae*, proposés pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation directe ou pour le reconditionnement si nécessaire. [Elle ne vise pas le produit destiné à une transformation ultérieure.]

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le cumin est le produit préparé à partir de fruits de *Cuminum cyminum* L., ayant atteint un développement satisfaisant pour la transformation; et transformé d'une façon appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le concassage et le tamisage.

2.2 Formes

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

- a) Entier/intact
- b) Concassé: fendu en deux pièces ou plus
- c) En poudre: transformé en poudres.

2.3 Types de variétés

Non applicable.

3. 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 Odeur, saveur et couleur

Le cumin doit avoir un arôme et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction des facteurs ou conditions géoclimatiques. Le cumin doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de moisi. Le cumin doit avoir une couleur caractéristique allant du gris clair au marron foncé.

3.2.2 Infestation

Le cumin doit être exempt d'insectes vivants, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contaminations provoquées par les rongeurs, visibles à l'œil nu (corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale).

3.2.3. Classification

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

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

3.2.4 Caractéristiques physiques

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

Tableau 1. Exigences physiques pour le cumin entier

Paramètre	Classe/Catégorie		
	I	II	III
Teneur en corps étrangers ³ , maximum % fraction massique	1	2	3
Teneur en matières étrangères ⁴ , maximum % fraction massique	Pratiquement absente	0,5	0,5
Proportion de fruits endommagés/défectueux ⁵ , maximum % fraction massique	5	5	5
Corps endommagés par les insectes ⁶ , maximum % fraction massique	1	1	1

3.2.5 Caractéristiques chimiques

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

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

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

3.3 Classification des «défectueux»

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

3.4 Acceptation des lots

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

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ou aromatisant n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme.

5 CONTAMINANTS

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

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

³ Toutes les matières végétales de la plante spécifique autre que la partie requise.

⁴ Tout corps ou toute matière visible et/ou apparent(e) généralement non associé au produit.

⁵ Graines endommagées, décolorées, flétries et immatures.

⁶ Graines de cumin endommagées, décolorées ou présentant des signes d'infestation par des insectes, affectant la qualité des matières.

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques établis dans le cadre des *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

Les emballages doivent être remplis que possible sans que cela nuise à la qualité du produit, et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits visé par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être «cumin».

8.2.2 Le nom du produit peut également inclure une indication du mode de présentation, telle que décrite dans la section 2.2.

8.3 Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur l'emballage, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur l'emballage. Toutefois, l'identification des lots et 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 soit clairement identifiable sur les documents d'accompagnement.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Mesure	Méthode	Principe
Humidité	ISO 938:1980 Autres méthodes: AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Distillation
Total des cendres	ISO 928:1997 Autres méthodes: AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997 Autres méthodes: ASTA 4.0	Gravimétrie
Huiles volatiles	ISO 6571:2008 Autres méthodes: AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation

Mesure	Méthode	Principe
Matières végétales étrangères	ISO 927:2009 Autres méthodes: ASTA 14.1	Examen visuel
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel
Dommages causés par des insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin de la FDA n°5)	Examen visuel

9.2 Plan d'échantillonnage

[À élaborer]