



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

2^e Session

Goa, Inde, 14-18 septembre 2015

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE REGROUPEMENT DES ÉPICES ET DES HERBES CULINAIRES

(Préparé par l'Inde)

INTRODUCTION

Lors de la première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), la délégation de l'Inde a présenté un document sur les "Modalités de gestion des travaux du CCSCH", décrivant le processus par lequel le CCSCH entreprendra ses travaux. Le Comité a suggéré le regroupement des produits dans les normes générales et a proposé, pour permettre un travail efficace, que les épices et les herbes soient regroupées en catégories, puis qu'une norme générale soit élaborée pour un seul groupe. Le Comité a convenu que l'Inde préparerait un document de travail pour la 2^e session du CCSCH, clarifiant l'intention, le but et la justification du regroupement. L'Inde a préparé un document de travail sur le regroupement des épices et des herbes culinaires, exposé dans le document.

GÉNÉRALITÉS

Pour un travail efficace du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), l'Inde a proposé le regroupement de produits dans les modalités de gestion des travaux (CX/SCH/14/01/4). Lors de la première session du CCSCH, le Comité a convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Inde et travaillant uniquement en anglais, pour préparer un document de travail pour sa deuxième session, comprenant les termes de référence suivants :

- (i) Clarifier l'intention et le but du regroupement des épices et des herbes culinaires, y compris la justification ;
- (ii) Proposer le regroupement des épices et des herbes culinaires en tenant compte de l'information scientifique et technique, et du travail sur la classification et le regroupement utilisé par d'autres comités (par exemple le CCPR).

INTENTION ET BUT DU REGROUPEMENT

Selon le Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées (CAC/RCP 42-1995), les épices sont définies comme suit : "Le terme épices, comprenant les plantes aromatiques séchées, se rapporte à des composants naturels séchés ou à leurs mélanges, utilisés dans les aliments comme aromatisants, assaisonnements et pour donner de l'arôme. Le terme s'applique également pour les épices dans leur forme entière, brisée ou en poudre."

Dans l'usage courant, les herbes sont des plantes utilisées dans la nourriture, l'aromatisation, la médecine, ou le parfum. L'utilisation culinaire se réfère généralement aux parties vertes à feuilles d'une plante (fraîches ou séchées).

Les spécifications de qualité des épices ou des herbes culinaires portent sur une description des caractéristiques de qualité d'un produit particulier. C'est l'exigence explicite sur laquelle le commerce d'une épice ou d'une herbe culinaire est fondée. Ces spécifications assurent que la qualité de la marchandise est adaptée à son utilisation prévue et encourage des pratiques équitables dans le commerce.

Il y a 109 produits classés en tant qu'épices, dans la liste de la norme ISO (ISO 676:1995). La majorité des épices et des herbes culinaires ont des caractéristiques communes, et leur profil de qualité peut être plus ou moins le même. Il serait difficile d'élaborer des normes de qualité individuelles pour chacune des épices et des herbes culinaires, d'où la nécessité d'un regroupement. Ainsi, un regroupement facilitera l'élaboration des spécifications de qualité, tout en évitant un double travail, en prenant en compte la similitude du profil de qualité d'un groupe particulier.

Les épices sont regroupées de différentes façons, sur la base de leurs propriétés, des parties utilisées, de leurs familles ou analogies botaniques, de leur importance économique, des similitudes dans les méthodes de culture, du type de plante, du type de croissance, etc. Le regroupement est étroitement lié au développement

d'un modèle pour les normes sur les épices et les herbes culinaires. Le développement de modèles pour les normes sur les épices et les herbes culinaires permettrait l'élaboration de normes spécifiques, ce qui simplifierait la conformité et faciliterait le travail des autorités compétentes et des organismes de réglementation. En outre, la présentation de normes aiderait le Comité dans la conduite efficace de son travail.

Le regroupement des épices et des herbes culinaires, dans une perspective commerciale, faciliterait la formulation du modèle et par la suite, l'élaboration de normes de qualité. La perspective commerciale signifie que certaines épices et herbes culinaires sont classées en fonction de leur catégorie commerciale, ne reposant pas strictement sur leur définition botanique. Par exemple, le cumin, la coriandre, l'anis, etc. sont commercialisés comme des "graines" sur les marchés internationaux, alors que leur définition botanique correcte est "fruits". Dans de tels cas, le point de vue commercial serait préférable.

PROPOSITION SUR LE REGROUPEMENT DES ÉPICES ET DES HERBES CULINAIRES

Regroupement des épices et des herbes culinaires proposé.

Épices

- 1) Fruits et baies séchés
- 2) Racines séchées, rhizomes, bulbes
- 3) Graines séchées
- 4) Parties florales séchées
- 5) Feuilles séchées
- 6) Écorce séchée
- 7) Autres

Herbes culinaires

- 1) Herbes séchées

Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) a divisé le groupe d'épices 028 en 07 sous-groupes à savoir, les graines, les fruits ou baies, l'écorce, les racines ou rhizomes, les bourgeons, les fleurs ou stigmaté et arille. Contrairement au regroupement réalisé par le CCPR, une proposition révisée de regroupement pour les "fruits et baies séchées" est suggérée, au vue du fait que certains fruits et certaines baies admettent le statut d'épices une fois séchés seulement. Les exemples d'épices pouvant être envisagées dans le cadre du groupe "fruits et baies séchés" peuvent inclure : la cardamome, le poivre (noir, blanc et vert), les piments, etc. En outre, les piments sont utilisés comme épices dans leur forme séchée, mais sont utilisés comme légume dans leur forme fraîche, et les spécifications varient selon le CCFFV.

Pour certaines épices comme le cumin, bien que terme "graines" est actuellement utilisé dans le commerce, le terme "fruits" est le terme botanique correcte (Ref. ISO 6465:2009). Par conséquent, il est proposé de réaliser un regroupement pour le terme "graines", en tenant compte du commerce pour les épices, dans la catégorie des épices en graines. Ce genre de catégorisation soutiendra le regroupement basé sur la perspective du commerce. Une telle méthode de regroupement sera étudiée selon sa similitude morphologique et les parties de plantes utilisées.

Une autre catégorie intitulée "Autres" a été incluse dans le système de regroupement, qui est inclusive de toutes les autres parties de la plante utilisées comme épices. Nous proposons ce groupe divers, puisque chaque produit dans cette catégorie se distingue par ses caractéristiques de qualité et l'absence de points communs. Il est proposé que les normes pour le groupe "Autres" soient élaborées après l'achèvement des travaux sur les groupes spécifiques.

APPROCHE

Le Comité classera les épices et les herbes culinaires en différents groupes, et peut élaborer une norme générale pour le groupe, basée sur la similitude de leur morphologie et sur les parties de plantes utilisées. Les normes individuelles pour les épices et les herbes culinaires seront placées comme annexes à la norme générale.

Les épices, sur la base de leur importance dans le commerce mondial, ont été classées en différents groupes, basés sur le mécanisme de regroupement proposé (Annexe I). De même, les herbes culinaires sont également regroupées (Annexe II). L'annexe III contient la liste des épices et des herbes culinaires restantes. Certaines épices et herbes culinaires peuvent avoir une utilité multiple au regard des parties de la plante utilisées, et il est possible que la même épice ou la même herbe culinaire puisse être rattachée à différents groupes. Toutefois, dans le regroupement proposé, seul leur utilité principale est prise en considération.

L'expérience montre que la même épice est connue sous différents noms, dans différentes parties du monde. Afin d'aider à identifier correctement les épices, les noms communs anglais, ainsi que les noms scientifiques ou botaniques et le code SH ont également été donné, pour ce qui est de chacune des épices. La valeur des noms scientifiques réside dans le fait qu'ils sont internationaux et qu'ils permettent d'initier et de poursuivre les investigations sur n'importe quelle épice en particulier, dans n'importe quelle région du monde. Le Système Harmonisé (SH), à savoir, le Système Harmonisé de désignation et de codification de marchandises, est un système international de classification utilisé pour tous les produits commercialisés au niveau international. Dans le Système Harmonisé, chaque produit commercialisé est classé en conformité avec un certain cadre logique et systématique. Il est utilisé comme une base en ce qui concerne la collecte des statistiques sur le commerce international. Pour chaque produit disponible, le code SH a également été mentionné.

RECOMMANDATION

Il est recommandé que le Comité s'accorde pour entreprendre de nouveaux travaux, afin de catégoriser les épices et les herbes culinaires en groupes, en fonction de leur morphologie et des parties de plantes utilisées, et en tenant compte de leur utilité principale et de la terminologie utilisée dans le commerce mondial. Le regroupement proposé sera dynamique et ouvert à d'autres épices et herbes culinaires dans l'avenir.

Annexe I - Regroupement d'épices

Sl. N°	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code SH
Fruits et baies séchés			
1.	Poivre de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	HS 090910
3.	Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamome (Grande)/ Cardamome brune	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamome (Petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamome du Cambodge	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Aframome d'Éthiopie	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamome rond/Cardamome d'Indonésie	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
11.	Cardamome du Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
13.	Piment	<i>Capsicum annuum</i> L.	HS 090420
14.	Paprika	<i>Capsicum frutescens</i> L.	
15.	Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Poivre du Sichuan	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Poivre de cubèbe	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Graines de paradis (Graines de Guinée, poivre de malaguettes, poivre de méléguette)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Piment noir de Guinée	<i>Xylopiya aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411

21.	Piment long	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Faux poivrier	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Poivre du Sichuan/Poivre japonais	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Poivre du Bénin/ouest-africain	<i>Piper guineense</i> Thonn.	
25.	Mangue séchée	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	
26.	Gambooge	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940
28.	Genévrier	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Tamarinier	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vanille	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vanillon des Antilles	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vanille de Tahiti	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	

Racines séchées, rhizomes, bulbes

33.	Ail séché	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Échalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga majeur	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga mineur	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Gingembre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Racine de raifort	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Acore odorant	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030

Graines séchées

42.	Anis vert	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Nigelle	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Nigelle	<i>Carum bulbocastanum</i> W.D.J.Koch	
46.	Carvi	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Nigelle cultivée	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Cumin (Cumin vert/blanc)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Nigelle de Damas	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Moutarde noire	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Moutarde	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook.f. & Thomson	HS 120750
52.	Moutarde jeune/blanche	<i>Sinapis alba</i> L.	

53.	Céleri	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Céleri-branche	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Aneth	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913
57.	Aneth d'Inde	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	
58.	Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950
59.	Fenouil doux	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill	
60.	Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912
61.	Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810
62.	Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Graines d'oeillette	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésame	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Graines de grenade	<i>Punica granatum</i> L.	
Parties florales séchées			
66.	Clou de girofle	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	HS 090700
67.	Safran	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Câpre	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
Feuilles séchées			
69.	Feuille de laurier	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Poireau/Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allii urn ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Feuille de murraya	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandanus amaryllifolius	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Laurier des Indes	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H.Eberm.	HS 09104010
Écorce séchée			
74.	Laurier casse	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Cannelle de padang	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T.Nees) Blume	
76.	Cannelle de saïgon	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Cannelle	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
Autres			
78.	Férule persique	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambole	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Macis	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Macis de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	

Annexe II - Regroupement des herbes culinaires

Sl. N°	Nom de l'herbe culinaire	Nom scientifique	Code SH
Herbe séchée			
82.	Basilique	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hyssope	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Livèche	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menthe poivrée	<i>Mentha x piperita</i> L, pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menthe verte	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Baume des champs	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Mélisse-citronnelle	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamote	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Marjolaine	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Marjolaine à coquilles	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Origan Mexicain	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Persil (frisé)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Persil (plat)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Sauge	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Thym	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Serpolet	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.			
102.	Sarriette	<i>Satureja hortensis</i> L.	
103.	Sarriette des montagnes	<i>Satureja montana</i> L.	
104.	Citronnelle du Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
105.	Citronnelle	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

Annexe 3 - Liste des épices et herbes culinaires restantes

Sl. N°	Nom de l'épice/herbe culinaire	Nom scientifique	Code SH
106.	Bilimbi	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
107.	Cerfeuil	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
108.	Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	
109.	Ciboulette chinoise/ail chinois	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
110.	Angélique	<i>Angelica archangelica</i> L.	
111.	Ciboule/oignon d'hiver	<i>Allium fistulosum</i> L.	
112.	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	
113.	Bay	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	

.....