

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES****COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS****Trente-sixième session, Siège de la FAO  
Rome (Italie) 1<sup>er</sup>-5 juillet 2013****QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION PAR LES COMITÉS  
ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX****QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION À SA TRENTE-CINQUIÈME SESSION****DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CRÉATION D'UN COMITÉ DU CODEX SUR  
LES ÉPICES, LES HERBES AROMATIQUES ET LEURS FORMULATIONS***(établi par l'Inde)***Généralités**

1. Au cours de la trente-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius (2-7 juillet 2012), l'Inde a présenté un document portant la cote CX/CAC 12/35/19, révisé par la suite sous la cote CX/CAC 12/35/19-Rev)<sup>1</sup> en vue de la création d'un Comité du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations. La délégation indienne a fait observer que la production et le commerce de ces produits, en particulier celui des épices, augmentait sur le plan international; que les principaux producteurs d'épices se trouvaient dans les pays en développement et qu'en l'absence de normes harmonisées, ces pays avaient de plus en plus de difficultés à se conformer aux différentes exigences d'importation, ce qui créait des obstacles au commerce. Plusieurs pays ont soutenu la proposition tendant à constituer le Comité compte tenu du commerce croissant dont ces produits font l'objet et de leur importance pour les pays en développement. Il a cependant été noté que les pays avaient besoin de plus de temps pour étudier la proposition. Certaines délégations ont aussi noté qu'on pouvait envisager de constituer un groupe de travail à durée limitée et de travailler par voie électronique.
2. Notant que les travaux sur ces produits suscitaient un intérêt et un soutien général, la Commission a demandé à la délégation indienne (par. 279 du rapport de la Commission REP12/CAC) d'établir un document de travail pour examen à sa prochaine session, en tenant compte des observations formulées à la présente session, à savoir, notamment, qu'il fallait préciser davantage la portée des activités, analyser les lacunes sur le plan des activités au sein de la Commission, et présenter les mécanismes permettant de réaliser ces activités. La Commission est aussi convenue de demander aux comités FAO/OMS de coordination leur opinion sur cette proposition. En conclusion, la Commission a décidé d'examiner à nouveau, à sa trente-sixième session (2013), la proposition sur la base du document de travail précité et des avis formulés par les comités de coordination.
3. L'Inde a rédigé le document de travail que le Secrétariat du Codex a bien voulu diffuser pour examen lors des sessions des comités FAO/OMS de coordination. Il s'agit des documents suivants: CX/NASWP 12/12/2 Add.1 pour examen au Point 2 de l'ordre du jour; CX/EURO 12/28/2 Add.1 pour examen au Point 2 de l'ordre du jour; CX/ASIA 12/18/2 (Appendice I) pour examen au Point 2 de l'ordre du jour; CX/LAC 12/18/2-Add.1 pour examen au Point 2 de l'ordre du jour; CX/NEA 13/7/2 Add.1 pour examen au Point 2a de l'ordre du jour; et, CX/AFRICA 13/20/2-Add.1 pour examen au Point 2a de l'ordre du jour.

<sup>1</sup> [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC35/cac35\\_19e\\_Rev.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC35/cac35_19e_Rev.pdf)

4. La délégation indienne a présenté le document de travail aux différentes sessions des comités FAO/OMS de coordination. L'Inde se félicite de l'occasion qui lui est offerte de présenter ce document de travail et souhaite aussi remercier les comités FAO/OMS de coordination de leurs avis et de leurs suggestions qui figurent dans les rapports des sessions de ces comités.

#### **Résumé des conclusions présentées dans les rapports des comités FAO/OMS de coordination**

5. On trouvera ci-après un résumé succinct des conclusions présentées dans les rapports:

- a) Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP) (REP13/NASWP)

##### **«Conclusion**

16. Le Comité de coordination s'est dans l'ensemble déclaré favorable à des travaux sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations dans le cadre du Codex notant qu'il serait nécessaire d'établir un ordre de priorité. Il a été noté que la Commission définirait le mécanisme à utiliser pour ce travail. Le Comité de coordination a aussi noté l'offre de l'Inde d'héberger l'organe subsidiaire».

- b) Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (CCEURO) (REP13/EURO)

«14. Le Comité a pris note d'une proposition tendant à remplacer le titre «herbes aromatiques» par «herbes culinaires» à des fins de clarté et de cohérence avec la norme ISO correspondante.

15. Plusieurs délégations ont étudié cette proposition et y sont favorables mais n'ont pas pris position, devant consulter les parties prenantes au niveau national; en outre, certaines questions n'avaient pas encore été examinées: la gamme de produits et les paramètres de qualité couverts, la nécessité de recenser les normes existantes dans diverses régions et les problèmes commerciaux potentiels, le travail supplémentaire pour le programme du Codex dans son ensemble et la possibilité d'organiser une équipe spéciale.

16. Le Comité a remercié la délégation indienne pour cette présentation et a déclaré que la création d'un organe subsidiaire sur les épices et produits apparentés lui semblait justifiée; il a donc proposé la poursuite des débats sur cette question lorsque le document de travail rédigé par l'Inde serait disponible pour examen par la Commission à sa prochaine session».

- c) Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) (REP13/ASIA)

##### **«Conclusion**

16. Le Comité de coordination a approuvé la proposition de l'Inde portant sur la création d'un comité distinct chargé des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations, et a suggéré de réfléchir attentivement au champ d'action et au mandat dudit comité».

- d) Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) (REP13/LAC)

##### **«Conclusion**

33) Le Président a résumé les débats, notant que le Comité était d'avis que les travaux sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations étaient importants pour les pays de la région et le Codex en général. Le Comité n'a toutefois pas trouvé de consensus sur le mécanisme à utiliser pour effectuer ce travail au sein du Codex, à savoir dans le cadre de comités existants ou par l'intermédiaire d'un nouvel organe subsidiaire, qui pourrait être un groupe de travail de durée limitée ou un comité permanent.

34) Au cas où, à la prochaine session de la Commission, les mêmes débats ne déboucheraient pas non plus sur un consensus, le Comité a préconisé la mise en place par la Commission d'un groupe de travail électronique dans le but de définir clairement le champ d'application et la portée des nouveaux travaux et d'examiner les options disponibles avec comme objectif la réalisation de ces travaux, soit par les comités existants, soit par un groupe de travail ou par un nouveau comité du Codex».

- e) Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA) (REP13/NEA)

«25. Le Comité a reconnu combien les travaux du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations étaient importants, celles-ci étant produites et consommées en grande quantité dans la région et faisant l'objet d'un important commerce international. Plusieurs pays ont indiqué qu'ils disposaient de normes nationales applicables à certains des produits visés et qu'une harmonisation au

niveau international permettrait d'améliorer la qualité globale de ces produits tout en veillant à la loyauté des pratiques commerciales. En outre, il a été précisé qu'il fallait encourager la collaboration avec d'autres organisations internationales jouant un rôle dans la normalisation desdits produits, comme l'ISO, afin d'éviter que des normes ne se chevauchent ou ne s'opposent et de faciliter les échanges commerciaux internationaux.

26. Le Comité est convenu que, compte tenu de l'ampleur de la tâche consistant à élaborer des normes pour les diverses épices, herbes aromatiques et formulations commercialisées sur le marché international, il convenait de créer non pas une équipe spéciale à durée limitée mais un organe subsidiaire permanent, autrement dit un comité, qui réaliserait des travaux systématiques. Le Comité a fait remarquer qu'au vu de la diversité des épices, herbes aromatiques et formulations produites et commercialisées sur le marché international, l'organe subsidiaire éventuellement créé par la Commission serait également chargé d'établir des priorités dans ce domaine, conformément aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux qui figurent dans le Manuel de procédure de la Commission.»

f) FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) (REP13/AFRICA)

«14. Le Comité a remercié l'Inde de sa présentation et s'est déclaré favorable à la création d'un comité sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations, qui serait hébergé par l'Inde. Toutefois, le Comité a noté les préoccupations de certaines délégations qui pourraient avoir des difficultés à assister aux réunions en Inde et a suggéré que, si le comité proposé était créé, un hébergement conjoint devrait être envisagé. Le Comité a pris note de la proposition du Nigéria d'accueillir conjointement le comité proposé.

**Examen des observations formulées par les Comités FAO/OMS de coordination**

Examen des Critères régissant la création d'organes subsidiaires figurant dans le Manuel de procédure.

6. L'Article XI (Organes subsidiaires) du Règlement intérieur énonce la procédure relative à la création des organes subsidiaires. Le paragraphe 5 stipule: «*Sauf disposition contraire du présent Règlement, seule la Commission peut créer des organes subsidiaires. Elle fixe le mandat de ces organes et détermine la façon dont ils lui rendent compte.*» Par ailleurs, le paragraphe 9 de ce même article stipule que la création d'organes subsidiaires est subordonnée à l'existence des crédits nécessaires et qu'avant de prendre une décision entraînant des dépenses concernant la création de ces organes subsidiaires, la Commission est saisie d'un rapport du Directeur général de la FAO et/ou du Directeur général de l'OMS, selon le cas, exposant les incidences administratives et financières de cette décision.
7. Le Manuel de procédure<sup>2</sup> énonce également les «*Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*». Conformément à ces critères, «*Lorsqu'il est proposé d'élaborer une norme, un code d'usages ou tout texte apparenté dans un domaine ne relevant pas du mandat d'un organe subsidiaire existant, ou encore de réviser des normes<sup>3</sup>, ou codes d'usages et autres textes élaborés par des organes subsidiaires ajournés sine die, une telle proposition devrait s'accompagner d'une justification adressée par écrit à la Commission, qui tienne compte des objectifs à moyen terme de la Commission et indique, dans la mesure du possible, les renseignements énumérés dans les Critères régissant l'établissement des priorités de travail. Si la Commission décide de créer un organe subsidiaire chargé d'élaborer un projet de norme ou tout autre texte apparenté, ou encore de réviser une ou plusieurs normes ou tout autre texte apparenté, il faudrait envisager en premier lieu la mise en place d'un groupe spécial intergouvernemental en vertu de l'Article XI.1 b) i) du Règlement intérieur de la Commission.*»
8. L'Article XI.1 b) i) stipule, «*La Commission peut créer les types d'organes subsidiaires suivants: b) des organes subsidiaires sous forme de: i) comités du Codex chargés de préparer des projets de normes à soumettre à la Commission, que ces normes soient destinées à être utilisées dans le monde entier, dans une région donnée ou dans un groupe de pays expressément énumérés par la Commission.*»

<sup>2</sup> Page 38 du Manuel de procédure du Codex (20<sup>e</sup> édition).

<sup>3</sup> La Commission peut souhaiter envisager l'élargissement du mandat d'un organe approprié existant pour mettre en œuvre la proposition.

9. L'OMC reconnaît à la Commission du Codex Alimentarius un rôle international de premier plan dans l'élaboration de normes relatives à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et le Codex a l'objectif double de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des denrées alimentaires. La création d'un organe subsidiaire pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations relève des objectifs du Codex.
10. Le Codex Alimentarius a élaboré des normes sur des produits et des normes générales ainsi que des textes apparentés. Dans le cas des comités de produits, des travaux ont été effectués notamment sur les fruits et légumes frais, les fruits et légumes traités, le lait et les produits laitiers, les produits à base de viande et de chair de volaille, les poissons et les produits de la pêche, les graisses et les huiles, les sucres, les produits cacaotés et le chocolat, les eaux minérales naturelles, la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, les protéines végétales, les céréales, les légumes secs et les légumineuses. Six de ces comités de produits, à savoir le Comité sur le lait et les produits laitiers, le Comité sur les poissons et les produits de la pêche, le Comité sur les produits cacaotés et le chocolat, le Comité sur les eaux minérales naturelles, le Comité sur les protéines végétales et le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses ont terminé leurs travaux et ont été ajournés *sine die* et quatre autres ont été supprimés. Plus récemment, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a aussi été ajourné *sine die* en 2010.
- A. La production et le commerce des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations sont-ils suffisants pour justifier la création d'un organe subsidiaire?
11. La production internationale d'épices et d'herbes aromatiques est passée de 6,5 millions de tonnes en 2004 à plus de 10 millions de tonnes en 2011 et le volume du commerce international atteint désormais 4,5 millions de tonnes et la demande ne cesse de croître. Les épices sont produites essentiellement en Asie, en Afrique, au Proche-Orient et en Amérique latine et Caraïbes. Les épices et les herbes aromatiques sont aussi produites dans certains pays de l'Union européenne et aux États-Unis d'Amérique. La production est en progression constante comme le montre l'**Appendice-I**.
12. En résumé, l'évolution de la production a été la suivante:

<b>Production (en tonnes)</b>	<b>1965</b>	<b>1995</b>	<b>2000</b>	<b>2005</b>	<b>Production mondiale (en pourcentage)</b>
Monde	1 731 758	4 306 948	6 005 055	6 578 488	100 %
Pays développés	183 970	175 566	184 233	236 810	3,6 %
Pays en développement	1 547 788	4 131 382	5 820 822	6 341 678	96,4%

Source: Calculs établis sur la base de FAOSTAT

13. L'intérêt des consommateurs pour des cuisines diverses a augmenté dans presque tous les pays ce qui a entraîné une hausse de la consommation de ces produits au niveau non seulement des ménages mais aussi du secteur manufacturier. L'innovation dans la technologie alimentaire a entraîné la mise au point de nouvelles recettes nécessitant toute une variété d'épices, d'herbes aromatiques et de leurs formulations utilisées comme ingrédients, ce qui fait que le commerce de ces produits dépasse 5 milliards de dollars EU et qu'il présente un potentiel de croissance. Il est donc nécessaire d'établir un niveau uniforme de qualité du produit fini grâce à l'harmonisation des normes afin d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce de ces produits. Étant donné que plus de 96 pour cent de la production mondiale de ces produits provient des pays en développement, les travaux sur des normes Codex apporteront une aide considérable à ces pays non seulement pour définir leurs propres normes mais aussi pour promouvoir les exportations et améliorer les revenus des producteurs qui sont de petits agriculteurs. Les normes Codex pour ces produits contribueront aussi à améliorer les conditions de vie des petits agriculteurs marginaux dans les pays en développement tout en facilitant le commerce.
14. Les épices et les herbes aromatiques sont commercialisées sous des formes diverses, comme par exemple, les épices entières, les épices en poudre, les épices brisées/concassées, les épices déshydratées, les mélanges d'épices, les huiles épiciées et les oléorésines sous forme pure ou

mélangée. On trouvera ci-après, à titre d'exemple, une liste des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations (énumérées par ordre alphabétique):

- a) **Épices:** Il s'agit notamment des principales épices suivantes: acore odorant, aneth, anis étoilé, anis vert, asafoetida, cambodge, cannelle, cardamome (grande et petite), carvi, cassia, clous de girofle, coriandre, cumin, curcuma, fenouil, fenugrec, galanga, gingembre séché, graine de pavot, graines d'annatto, kokam, livèche, mace, moutarde, noix de muscade, paprika, pépins de grenade, piment de la Jamaïque, piments séchés, poivre, poivre long, safran, tamarin, vanille, etc.
- b) **Herbes aromatiques:** Il s'agit essentiellement des herbes aromatiques suivantes: basilic, câpres, estragon, grains de genièvre, hysope, marjolaine, menthe, origan, persil, raifort, romarin, sauge, savory, tejpath, thym, etc.

15. Les importations mondiales d'épices augmentent tous les ans. Les exportations mondiales (en volume) d'épices et d'herbes aromatiques ont évolué comme suit:

Groupe de produits (en tonnes)	2003	2007	2010
Épices	1 543 067	8 921 762	13 326 529
Herbes aromatiques:	2 904 792	3 507 775	3 645 152

Source: Calculs sur la base des données Trade map du Centre du commerce international (ITC)

16. La croissance observée ci-dessus est due au potentiel du marché international. Les revenus sont en hausse dans le monde ce qui crée une nouvelle classe moyenne attirée par des cuisines différentes d'où une hausse de la demande d'épices. De nombreuses épices et herbes aromatiques sont cultivées dans les pays en développement et le potentiel de croissance a entraîné une augmentation des superficies cultivées dans un grand nombre de pays les moins avancés. Le potentiel commercial de ces produits est donc important.
- B. Quels sont les obstacles au commerce dus à l'absence de normes Codex et comment ces dernières peuvent-elles contribuer à lever ces obstacles et à assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des aliments?
17. Bien que le commerce et la consommation des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations se soient démultipliés et que de nouvelles utilisations apparaissent partout dans le monde, il n'existe pas de normes internationales pour ces produits. Des organismes à caractère commercial ou associatif comme l'Association européenne des épices (European Spice Association – ESA), l'American Spice Trade Association (ASTA), et l'Organisation internationale de normalisation (ISO) ont élaboré quelques normes. Il s'agit cependant de normes privées ou de normes commerciales spécifiques d'un pays ou d'une région. Toutes ces normes différentes selon les pays ou les régions finissent par créer des obstacles au commerce de ces produits. Il existe maintenant une multitude de normes pour les épices. L'absence de normes internationales harmonisées formulées dans le cadre du Codex ne permet pas d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce de ces produits. Des spécifications sont établies à la demande unilatérale des acheteurs, ce qui entraîne des distorsions dans les exportations de la plupart des pays en développement, d'autant plus que les producteurs sont de petits exploitants. L'absence de normes internationales harmonisées est considérée comme un obstacle essentiel à la fluidité des échanges de ces produits. L'absence de norme commune a eu des effets dommageables sur les exportations de plusieurs pays, et il est urgent de définir les qualités et les spécifications de ces produits.
18. Il n'y a pas de textes du Codex sur les ingrédients comme les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations. Ces produits sont utilisés dans presque tous les produits alimentaires commercialisés et consommés dans le monde et doivent être normalisés afin de garantir que les intérêts des consommateurs sont pris en compte, d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce et d'éviter les distorsions des échanges. La qualité de ces produits est donc d'une extrême importance car elle détermine la qualité d'aliments qui sont commercialisés et consommés dans le monde entier. L'absence de normes Codex pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations est considérée comme une lacune dans le processus de normalisation et d'harmonisation des produits alimentaires dans le cadre du Codex Alimentarius.

C. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

19. La création d'un organe subsidiaire est justifiée car elle est conforme au Plan stratégique (2008-2013) de la Commission du Codex Alimentarius, et répond à l'**Objectif 1** (*Promouvoir des cadres réglementaires cohérents*), notamment, Activité 1.2 (*Passer en revue et élaborer des normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des aliments*). La proposition tendant à établir un organe subsidiaire répond aussi à l'**Objectif 5** (*Encourager la participation maximale et efficace des Membres*), en particulier l'Activité 5.4 (*Renforcer les points de contact du Codex et les comités nationaux du Codex*). La proposition non seulement appuie l'élaboration de normes Codex pour la qualité des aliments, mais elle encourage l'accueil ou l'accueil conjoint de sessions du Codex dans les pays en développement et parallèlement fait mieux connaître les activités du Codex, promeut le renforcement des capacités et renforce les structures nationales du Codex.

D. Comment cette activité peut-elle améliorer le commerce des aliments, en particulier dans les pays en développement?

20. Les avantages attendus de normes Codex pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations sont les suivants:

- Éviter la multiplicité des normes par l'établissement de normes Codex. Des travaux très complets peuvent être menés sur l'harmonisation de normes alimentaires au plan international dans le cadre d'une organisation intergouvernementale comme le Codex.
- Promouvoir la protection des consommateurs grâce à l'amélioration de la qualité des produits alimentaires.
- Aucun avis scientifique ne devrait être demandé dans cette activité.
- Assurer la transparence dans le commerce international de ces produits.
- Normaliser l'échange d'information entre les partenaires commerciaux.
- Assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce et encourager la détermination d'une équivalence facilitant les échanges.
- Donner confiance aux petits producteurs de ces produits et faciliter l'accès au marché, en particulier dans les pays en développement.
- Améliorer les compétences techniques permettant de se conformer aux normes et promouvoir le renforcement des capacités.
- Assurer l'uniformité de la certification et un bon rapport coût/efficacité grâce à la normalisation de ces produits.
- Améliorer la participation des parties prenantes à l'élaboration des normes et des procédures de certification nationales.
- Soutenir de meilleures pratiques de production et éliminer les distorsions commerciales surtout au bénéfice des pays en développement.

E. Les travaux peuvent-ils être réalisés par un comité déjà en place, comme par exemple le CCFFV et le CCPFV ou par un groupe spécial à durée limitée?

21. Il existe une très grande variété d'épices, d'herbes aromatiques et de leurs formulations pour lesquelles les paramètres de qualité doivent être normalisés. Bien que les épices et les herbes aromatiques soient du matériel végétal, elles ne peuvent être classées parmi les légumes, car ces produits acquièrent le statut d'épices par des procédures spécifiques appliquées après la récolte afin d'en exploiter les propriétés inertes, la saveur, l'arôme et les ingrédients actifs. Elles ne sont pas consommées à l'état frais, comme c'est le cas des fruits et des légumes couverts par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV), ou après transformation/séchage/surgélation pour prolonger leur durée de conservation et pour des raisons d'ordre pratique, comme c'est le cas des fruits et légumes couverts par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV). Par ailleurs, les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations sont consommées sous forme d'ingrédients dans des recettes et des cuisines différentes afin d'apporter la saveur et l'arôme souhaités, et constituent donc une catégorie différente de produits.

22. À la trente-cinquième session de la Commission (2012), ainsi qu'aux sessions des comités FAO/OMS de coordination, des délégations ont exprimé l'opinion selon laquelle l'élaboration de

normes Codex pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations pourrait être confiée à un groupe de travail à durée limitée. Cependant, d'après le projet révisé de la portée des travaux (paragraphe 38 à 43 du présent document de travail), il est envisagé d'élaborer des normes pour toute une variété d'épices et d'herbes aromatiques (dont des exemples sont donnés au par.14 ci-dessus et repris au par.43 ci-après) présentant des caractéristiques de qualité distinctes, comme expliqué dans ce même par.43. Réaliser ces travaux dans le cadre d'un groupe spécial à durée limitée risque donc de présenter des difficultés d'ordre pratique. La proposition justifie donc que les travaux soient réalisés dans le cadre d'un comité distinct du Codex. Un comité permettra une harmonisation complète des normes de qualité, dans des conditions de transparence et avec la participation de tous afin d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce de ces produits.

23. On considère parfois que les épices sont utilisées comme des additifs alimentaires. Toutefois, elles ne sont pas classées comme additifs alimentaires car ces derniers ont une fonction technologique spécifique durant l'activité de transformation qui concerne la stabilité du produit final, ou sa durée de conservation ou encore sa coloration, ce qui n'est pas le cas des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations. Les épices sont utilisées comme ingrédients directement sur les préparations culinaires pour consommation immédiate ou directe et servent à renforcer la saveur ou l'arôme des aliments.

#### F. Débats antérieurs relatifs à l'Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius

24. En 2002, à la demande de la Commission du Codex Alimentarius, la FAO et l'OMS ont conjointement fait réaliser une évaluation du Codex Alimentarius et d'autres activités de la FAO et de l'OMS relatives aux normes alimentaires. Conformément à la Recommandation 16 du rapport d'évaluation, *«Le Codex devrait procéder à un examen, qui comportera une étude détaillée par des consultants, des travaux des comités s'occupant de questions générales et des comités s'occupant de produits le plus rapidement possible, et par la suite à intervalles réguliers, aux fins de rationalisation le cas échéant. L'examen devrait porter en particulier sur les points suivants:*

- *les mandats des comités en place aux fins de rationalisation;*
- *toute redistribution nécessaire des tâches et des responsabilités entre les comités;*
- *la nécessité de fractionner certains comités.*

*De plus:*

- a) *les travaux sur les produits devraient être réalisés par des groupes spéciaux à durée limitée;*
  - b) *aucun nouveau comité ne devrait être créé, même dans un domaine de travail horizontal, tant que les possibilités de progrès et la nécessité de travail permanent n'auront pas été confirmées par un groupe spécial;*
  - c) *le traitement, par les comités de produits, de questions relatives à la santé devrait être réduit au strict minimum et, si possible, se faire par l'intermédiaire d'un groupe spécial, en collaboration avec le comité horizontal pertinent.»*
25. À sa vingt-cinquième session (extraordinaire) tenue en 2003, la Commission a examiné le rapport mais n'a pas formulé de conclusions au sujet de la recommandation 16 citée ci-dessus (voir document *ALINORM 03/25/5*). Elle a toutefois demandé (paragraphe 25) au Secrétariat du Codex de solliciter les observations des gouvernements et des organisations internationales intéressées sur le rapport, et d'établir des options et une stratégie pour examen à sa vingt-sixième session (2003) afin de prendre les mesures voulues dans un certain nombre de domaines, notamment la Recommandation 16.
26. Le Secrétariat du Codex a invité les gouvernements et les organisations internationales intéressées à formuler des observations dont un résumé a ensuite été présenté à la vingt-sixième session de la Commission (*ALINORM 03/26/11: Add 1*). Il est constaté au paragraphe 2 de ce document d'importantes divergences d'opinion en ce qui concerne les trois «sous-propositions» figurant aux points a), b) et c) de la Recommandation 16, notamment celle selon laquelle tous les travaux sur les produits devraient être réalisés par des groupes spéciaux à durée limitée. Selon l'une des observations, il pourrait s'ensuivre une prolifération de groupes spéciaux, ce qui aurait de graves répercussions sur les pays membres en développement. Il est indiqué au paragraphe 3 que, *«en 1999, la Commission a adopté de nouveaux critères régissant la création d'organes subsidiaires. Ceux-ci mettaient l'accent sur le recours à des groupes spéciaux à durée limitée pour mener à bien des*

*tâches spécifiques ne s'inscrivant pas dans la structure existante des comités ou ne relevant pas du mandat de plusieurs comités du Codex. Cette démarche a permis à la Commission d'aborder ses travaux d'une manière plus souple et plus axée sur les tâches».*

27. Le rapport de l'Évaluation conjointe FAO/OMS a de nouveau été examiné à la vingt-sixième session (2003) de la Commission. Il est noté (paragraphe 152 du rapport *ALINORM 03/41*) que les besoins en matière de normalisation des pays en développement devaient être reconnus et que les activités de renforcement des capacités appropriées devaient être encouragées. La Commission a aussi décidé que les priorités devaient être accordées aux processus de gestion des normes, compte dûment tenu des besoins particuliers des pays en développement. Toutefois, la Commission n'a pris aucune décision au regard de la Recommandation 16 susmentionnée compte tenu des importantes divergences d'opinion exprimées par les membres.
28. La structure des comités du Codex est examinée dans l'Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius. Il est noté que *«Le recours à des groupes spéciaux à durée limitée doit rester un élément essentiel de toute réponse souple aux problèmes urgents. Cela englobe les groupes spéciaux susceptibles d'alléger la charge de travail considérable des comités sur les questions générales ou de rédiger des normes sur des sujets particuliers ».* La création de tels groupes spéciaux doit néanmoins tenir compte de la capacité de tous les pays membres à participer aux travaux du Codex». (*ALINORM 03/26/11: Add.1, paragraphe 9*)
29. Il est aussi stipulé à la première puce des *«Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius»* figurant à la page 38 du Manuel de procédure du Codex que *«Le mandat du Groupe intergouvernemental spécial proposé sera limité à la tâche pour laquelle il a été créé et, en principe, ne devra pas être ultérieurement modifié».* La fonction d'un groupe intergouvernemental spécial se limite donc à la tâche spécifique qui lui a été attribuée et il ne peut s'agir d'établir des normes pour un groupe d'articles plus nombreux comme le prévoit la proposition à l'examen.

#### G. Coûts

30. Les activités liées au comité proposé auront un coût pour le Secrétariat du Codex et des dispositions devront être prises s'il était décidé de créer un Comité du Codex pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations. Ce comité aura besoin d'environ 12 sessions qui se tiendront tous les 18 mois, ce qui laissera le temps de se préparer comme il convient. La tenue de sessions tous les 18 mois est économiquement rationnelle. Comme indiqué au par. 10 ci-dessus, six comités de produit ont achevé leurs travaux et ont été ajournés sine die et quatre autres ont été supprimés. Parmi les comités ajournés *sine die*, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a été ajourné en 2010. De plus, le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) a aussi décidé de tenir sa prochaine session après un intervalle de 18 mois (par. 66 du document REP13/FICS). Par ailleurs, le Groupe intergouvernemental spécial sur l'alimentation animale a terminé ses travaux. La FAO et l'OMS pourraient utiliser les économies ainsi réalisées pour les dépenses supplémentaires afférentes au comité proposé.
31. Certains membres se sont aussi inquiétés des coûts entraînés par la participation, étant donné notamment que certains d'entre eux ne peuvent plus bénéficier du soutien du Fonds fiduciaire du Codex et ont donc suggéré de travailler par voie électronique. Compte tenu du nombre de produits qui devraient être couverts par le comité proposé, travailler par voie électronique pourrait poser des difficultés d'ordre pratique. Cependant, selon la méthode suivie actuellement au Codex, les projets de norme doivent continuer à être établis dans le cadre de groupes de travail électronique avant examen du comité.
32. L'interruption sine die des travaux de différents comités, notamment le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers en 2010, et la décision du CCFICS de se réunir après un intervalle de 18 mois, devraient dégager des ressources du Fonds fiduciaire du Codex pour permettre aux membres de participer au Comité proposé sur les épices.
33. L'Inde propose aussi d'accueillir ce Comité, et donc, conformément aux pratiques actuelles de prendre à sa charge les dépenses y afférentes. L'Inde est favorable à la formule de l'accueil conjoint avec les pays en développement qu'elle propose de mettre en œuvre après la tenue de quelques

sessions afin de tirer parti de l'expérience acquise. Les pays en développement, notamment les producteurs d'épices, pourront aussi se familiariser avec cette formule. Ce processus fera mieux connaître les normes de qualité aux producteurs, en particulier les petits exploitants et transformateurs, dans les pays en développement. Il est important que des normes de qualité pour ces produits qui proviennent pour l'essentiel de pays en développement soient élaborées par un organe subsidiaire créé dans le cadre du Codex Alimentarius.

### **Mécanisme proposé pour réaliser cette activité**

34. Les comités FAO/OMS de coordination ont examiné la proposition tendant à créer le Comité. Plusieurs délégations étaient d'avis que la création d'un comité du Codex se justifiait. D'autres délégations estimaient qu'il fallait mettre sur pied un groupe de travail à durée limitée. D'autres encore pensaient que le travail pouvait être effectué dans le cadre d'un comité déjà en place. Ces propositions sont examinées dans les paragraphes du point «*F. Les travaux peuvent-ils être réalisés par un comité déjà en place, comme par exemple le CCFV et le CCPV ou par un groupe spécial à durée limitée?*».
35. Compte tenu des éléments présentés dans les paragraphes susmentionnés en réponse aux observations formulées par les délégations durant les sessions des comités FAO/OMS de coordination, et dans le cas où la Commission accepte que soit créé un Comité du Codex pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations, l'Inde propose, pour examen, le mécanisme suivant qui doit permettre d'élaborer des normes de qualité pour ces produits:
  - a) Le Comité se réunira tous les 18 mois conformément aux dispositions du Manuel de procédure: La première session se réunira dès que possible une fois les procédures à suivre respectées. Les dates seront décidées en concertation avec le Secrétariat du Codex.
  - b) Il est proposé que les sessions se tiennent en anglais, en espagnol et en français.
  - c) Le Comité souhaitera peut-être définir des critères régissant l'ordre de priorité des travaux à effectuer;
  - d) Compte tenu des priorités définies, les normes seront élaborées principalement dans le cadre de groupes de travail électronique conformément aux pratiques suivies par les comités du Codex et énoncées dans le Manuel de procédure du Codex avant d'être examinées durant les réunions physiques de ce Comité;
  - e) Le Comité, conformément aux pratiques en vigueur du Codex, consultera d'autres organisations qui ont élaboré ou sont en train d'élaborer des normes pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations;
  - f) L'Inde souhaite accueillir le Comité. Les dispositions d'accueil conjoint proposées au paragraphe 33 ci-dessus ainsi que les pratiques en vigueur seront suivies;
  - g) Il est proposé de tenir une douzaine de sessions, qui devraient permettre au Comité de mener ses travaux à bien, à la suite de quoi le Comité pourrait envisager d'interrompre ses activités.

### **Priorités proposées pour les activités**

36. Lors de l'examen de la proposition tendant à créer un Comité du Codex pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations, il a été fait observer que l'ordre de priorité des activités du Comité devait être établi. Cette suggestion est d'autant plus importante que les produits qui entrent dans la catégorie des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations sont très variés. Bien que ce Comité puisse formuler des recommandations relatives aux priorités des travaux, la Commission souhaitera peut-être donner des indications à ce stade. Si elle décide de créer un Comité, la Commission souhaitera peut-être conseiller à celui-ci d'établir un ordre de priorité de ses travaux en fonction du volume de la production et des échanges dans le monde.
37. Les Avant-projets de normes Codex pour le poivre et le romarin présentés dans la proposition initiale soumise par l'Inde (CX/CAC 12/35/19, révisée ensuite sous la cote CX/CAC 12/35/19-Rev) figurent avec les modifications pertinentes et les délais révisés à l'**Appendice II** et à l'**Appendice III**, respectivement.

## Portée des travaux

38. Lors de l'examen de la proposition tendant à créer un Comité du Codex pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations, il a été fait observer que la portée des travaux de ce Comité devait être mieux définie. En effet, les domaines d'activité du Comité doivent être énoncés de manière claire afin d'éviter tout risque de confusion.
39. Le document intitulé «Code d'usage en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées» (CAC/RCP 42 - 1995) indique, «*On entend par "épices" (y compris les plantes aromatiques séchées), les parties séchées des végétaux aromatiques naturels ou leurs mélanges, utilisés pour donner de la saveur, de l'arôme ou pour assaisonner les aliments. Cette expression s'applique aux épices et plantes aromatiques séchées, qu'elles soient entières, cassées ou moulues*».
40. Les épices sont des produits séchés exclusifs ayant chacun leurs particularités propres. Elles sont commercialisées sous des formes diverses, comme par exemple, les épices entières, les épices en poudre, les épices brisées/concassées, les épices déshydratées, les mélanges d'épices, les huiles épiciées et les oléorésines. Ces produits sont utilisés comme ingrédients et confèrent l'assaisonnement, la saveur ou l'arôme souhaité aux plats cuisinés, et ils sont distincts des produits utilisés comme additifs alimentaires. Les caractéristiques de qualité qui doivent être normalisées sont nombreuses et dépendent de la nature du produit. Il s'agit notamment de paramètres physiques, comme par exemple la taille, la couleur, la maturité, la qualité, la présence de brisures ou de fragments, la teneur en cendres, l'humidité, la présence d'impuretés, d'excréments ou autres matières étrangères, etc.
41. Les articles utilisés comme additifs alimentaires à des fins technologiques durant l'activité de transformation, par exemple la stabilité du produit fini, la conservation ou la coloration n'entrent pas dans le champ d'activité du Comité proposé.
42. En ce qui concerne les contaminants et les résidus de pesticides, les codes d'usages en matière d'hygiène, les méthodes d'échantillonnage et d'analyse, les procédures d'inspection et de certification ainsi que l'étiquetage, les normes et textes apparentés élaborés par les comités compétents peuvent être référencés.
43. Le Comité du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations qu'il est proposé de créer aura donc pour tâche de normaliser les classes et les spécifications des formes et des paramètres physiques (caractéristiques de qualité) des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations, comme indiqué au par. 14 ci-dessus, sous le modèle de présentation convenu par ledit Comité:
  - a) Formes: épices entières, épices en poudre, épices brisées/concassées, épices déshydratées, mélanges d'épices, les huiles épiciées et les oléorésines et toute autre forme pertinente;
  - b) Paramètres physiques (caractéristiques de qualité): taille, couleur, humidité, teneur en cendre, dénombrement, maturité, pourcentage de brisures ou fragments, teneur en huile volatile, impuretés, excréments ou autre matière étrangère.

## Mandat proposé

44. Il est noté dans le Manuel de procédure que le mandat des comités du Codex est en général énoncé de manière succincte et générale. Conformément à cet usage, le mandat suivant est proposé:
  - a) Élaborer des normes mondiales, le cas échéant, pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations conformément à la portée des travaux du Comité;
  - b) Se concerter avec ISO et les autres organisations pertinentes durant le processus d'élaboration des normes afin d'éviter les chevauchements d'activité;

## Recommandation

45. Il est recommandé que la Commission du Codex Alimentarius examine la proposition tendant à créer un Comité du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations, à la lumière des

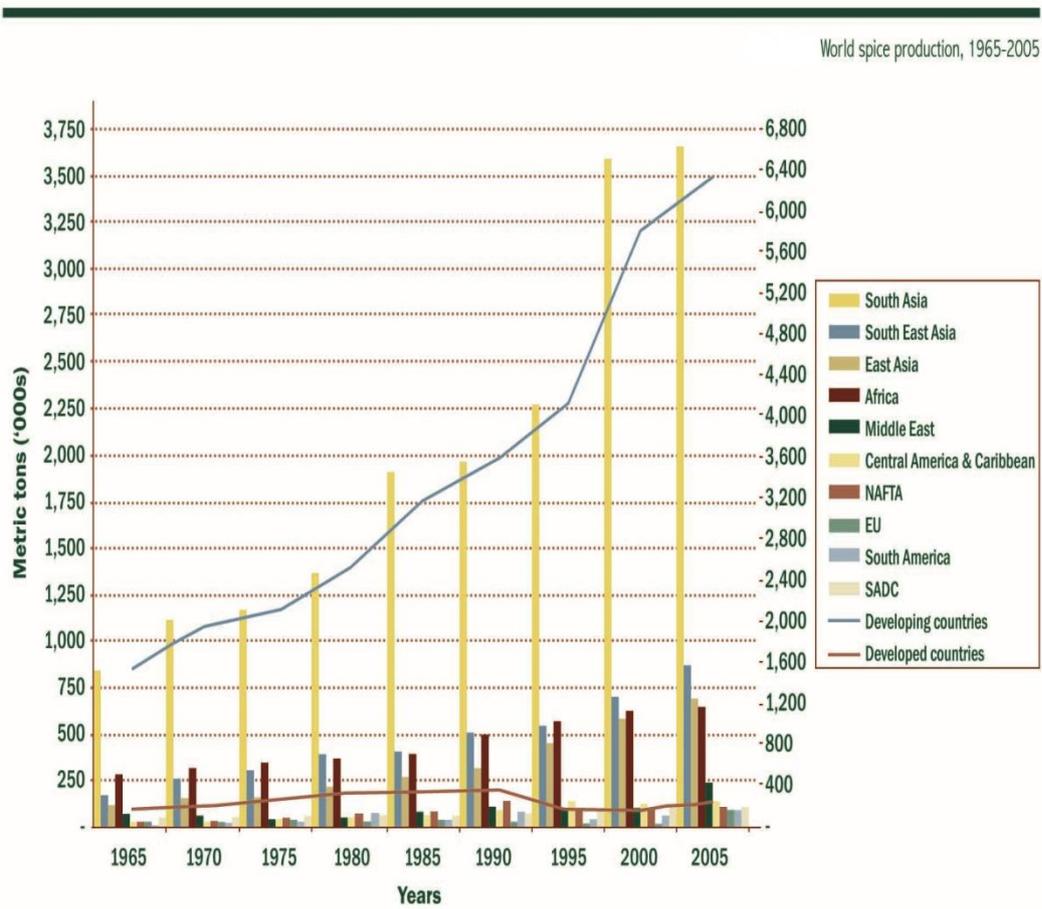
conclusions des comités FAO/OMS de coordination et des conclusions du présent document de travail.

46. Si la Commission décidait d'établir le Comité du Codex proposé, il est aussi recommandé qu'elle décide de ce qui suit:

- a) la portée des travaux;
- b) le mandat;
- c) l'approbation des deux propositions d'activité afin que le Comité puisse démarrer ses activités à la première session.

APPENDICE I

Production mondiale d'épices  
(1965-2005)



Source: FAOSTAT and own calculations

## APPENDICE II

**Proposition d'une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme Codex pour le poivre  
en grain (vert, noir et blanc) et les produits à base de poivre**

*Proposition soumise par l'Inde*

**Introduction**

Cultivé dans de nombreux pays de l'Asie et de l'Amérique latine, le poivre est acheté dans le monde entier en raison de ses applications multiples. Le poivre est parfumé, piquant et contient des huiles essentielles (jusqu'à 3,5 pour cent) et 5 à 10 pour cent d'amides d'acide piquant de la pipérine, ainsi que de la pipéryline, des pipéroléines et de la pipéramine, tandis que l'huile contient du sabinène, du pinène, du phellandène, du linalol et du limonène. La pipérine possède de bonnes propriétés antimicrobiennes et anticonvulsives, ce qui fait qu'elle a de nombreuses propriétés médicinales et trouve des applications dans les industries alimentaires, non alimentaires et pharmaceutiques. Les grains de poivre blanc ont un goût piquant intense tandis que ceux du poivre noir et du poivre vert sont plus parfumés. Les grains de poivre vert ont un arôme frais d'herbe. Les pays producteurs et importateurs de poivre ont avec le temps fixé leurs propres normes et catégories et, en raison de leur multiplicité, il convient désormais de les harmoniser dans le cadre d'une norme mondiale pour le poivre vert, noir et blanc.

**1. Objectif et champ d'application de la norme**

Le champ d'application de la norme est le poivre - *Piper nigrum* de la famille des Pipéracées. Le poivre est le fruit du poivrier qui est une liane grimpante à tiges ligneuses et feuilles oblongues en forme de cœur; il se présente sous la forme d'une grappe pendante formée de petites baies. Cultivé en Asie et en Amérique latine, il y a trois types de poivre en grain: poivre vert (en saumure, congelé et déshydraté), poivre blanc (baies mûres débarrassées de leur péricarpe avant séchage) et poivre noir (baies mûres séchées). Le poivre donne des huiles et des oléorésines ainsi que des produits à valeur ajoutée sous forme moulue, concassée et en poudre.

L'objectif est d'élaborer une norme mondiale fondée sur les caractéristiques comme la couleur, le calibre des baies, les ingrédients actifs comme la pipérine et tout autre facteur qui doit être pris en compte pour mettre en place un système transparent d'harmonisation.

**2. Pertinence et actualité**

Le poivre est l'un des plus vieux produits commercialisés dans le monde, et il s'échange dans une situation tendue en terme d'offre. Il est produit dans des pays comme le Brésil, le Cambodge, la République populaire de Chine, l'Équateur, l'Inde, l'Indonésie, Madagascar, la Malaisie, le Sri Lanka, la Thaïlande et le Viet Nam; en 2010 la superficie cultivée dans le monde était de 476 514 hectares. Presque tous les pays producteurs sont des pays en développement et les producteurs sont de petits exploitants agricoles et des agriculteurs marginaux, d'où l'importance d'assurer des pratiques commerciales loyales. Le poivre est un produit universel consommé par des millions de personnes et utilisé dans de nombreux secteurs industriels, il importe donc que la production et les opérations après récolte, y compris la classification et le conditionnement, fassent l'objet de normes de qualité et d'hygiène. Les propriétés intrinsèques du poivre ont des liens étroits avec la santé des consommateurs.

Compte tenu de l'importance du poivre, il est temps d'harmoniser dans le cadre d'une norme ses propriétés, notamment les ingrédients actifs, la densité apparente (masse volumique apparente), la taille, etc. Les problèmes de commercialisation dus aux divergences entre les normes pourront ainsi être évités non seulement pour les pays producteurs mais aussi les centres de réexportation. Ce processus d'harmonisation servira de référence adoptée par consensus entre les pays producteurs et les partenaires commerciaux, mais permettra aussi de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir la loyauté des pratiques commerciales conformément aux différents accords internationaux.

Le poivre est dénommé le roi des épices car il est plus utilisé qu'aucune autre épice dans le monde. Les baies de poivre noir séchées sont, en valeur monétaire, l'épice dont le commerce est le plus répandu dans le monde, avec près de 30 pour cent des importations mondiales. Le poivrier a besoin de chaleur et d'humidité pour se développer comme il convient.

La demande de poivre est forte et le marché mondial peut absorber toute augmentation de la production dans n'importe quelle région. Cela est vrai pour toutes les formes de poivre, qu'il s'agisse de poivre en grains, moulu, concassé, en poudre, déshydraté, mis en saumure ou sous forme d'huiles et d'oléorésines. Outre ses utilisations culinaires et industrielles, le poivre a de nombreuses propriétés médicinales. Son utilisation culinaire, ses applications en thérapie aromatique, dans les préparations de formules médicinales anciennes et modernes dénotent la richesse de l'ingrédient actif, la pipérine, qui joue un rôle important dans l'alimentation et la santé des personnes.

### **3. Principales questions à traiter**

La norme porte sur les aspects relatifs au calibre et autres paramètres physiques des grains de poivre, à la sécurité sanitaire et à l'étiquetage, en vue de définir les caractéristiques appropriées du produit et de protéger la santé du consommateur. Afin de fournir des produits de bonne qualité et sûrs, la norme propose les objectifs suivants:

- Établir les exigences minimales s'appliquant au poivre en plus des paramètres de qualité comme l'intégrité de la baie, l'absence de ravageurs et autres matières étrangères, etc.
- Définir les catégories permettant de classer le poivre conformément aux caractéristiques des baies, compte tenu de la forme sous laquelle elles se présentent (entières, moulues, concassées, en poudre, déshydratées, en saumure, congelées).
- Fixer les teneurs en pipérine, en huile essentielle et autres valeurs.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Fixer des tolérances concernant la qualité et le calibre du poivre conditionné.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène et aux Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire.

### **4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

#### **Critère général**

- Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses.
- Qualité du produit conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Parvenir à une normalisation des propriétés des différentes variétés permettant de répondre de manière exacte et crédible aux besoins du secteur d'activité et des consommateurs.
- L'élaboration de la norme pour les différentes formes de poivre sera utile à de nombreux pays en général, et plus particulièrement aux pays en développement car ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de poivre.

#### **Critères applicables aux produits**

##### **a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.**

La production mondiale de poivre a été de 338 380 tonnes en 2010, dont 264 980 tonnes de poivre noir et 73 400 tonnes de poivre blanc; le poivre est produit dans des pays comme le Brésil, le Cambodge, la République populaire de Chine, l'Équateur, l'Inde, l'Indonésie, Madagascar, la Malaisie, le Sri Lanka, la Thaïlande et le Viet Nam. Les principaux producteurs font partie de la Communauté internationale du poivre (International Pepper Community – IPC) qui représente environ 85 pour cent du commerce mondial du poivre.

Les pays producteurs exportent le poivre mais ils en importent aussi des quantités non négligeables pour y ajouter de la valeur et le réexporter. On estime que 46 309 tonnes de poivre ont été importées par les pays producteurs en 2010. La tendance de ces importations par les pays producteurs est à la hausse; elles ne représentaient que 18 421 tonnes en 2001. On estime que les exportations par les pays producteurs ont été de 265 254 tonnes en 2010, soit un volume en deçà des 273 677 tonnes de 2009 mais très largement supérieur aux 201 285 tonnes de 2001.

Le volume total des importations de poivre par les pays consommateurs dans presque tous les continents est estimé à 281 282 tonnes en 2010, soit plus que les années précédentes. Une des particularités du poivre est

que de nombreux pays importateurs réexportent des volumes importants vers des zones amies ou d'autres marchés après ajout de valeur sous une forme ou une autre. Près de 100 pays réexportent ainsi le poivre après transformation et le volume estimé est de 75 274 tonnes en 2010.

Le poivre est commercialisé depuis fort longtemps et a eu un impact dans tous les pays exportateurs et importateurs. Les classes et les spécifications du poivre d'origines diverses présentent une grande complexité. Chaque pays producteur applique depuis déjà longtemps ses propres classes et spécifications. C'est le cas par exemple du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, de la Malaisie, du Viet Nam etc. Les teneurs en humidité, en matières étrangères, en pipérine, etc. diffèrent selon les normes en vigueur dans les pays. À ces normes s'ajoutent celles prescrites par l'American Spice Trade Association, l'Association européenne des épices et la Communauté internationale du poivre.

#### **b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter**

Le poivre est importé pour des applications diverses. Il s'agit notamment de broyage, concassage, mouture, ou extraction selon les objectifs. Le commerce du poivre est donc structuré en fonction des applications et des besoins des consommateurs. Cependant les échanges se font sur la base de conditions mutuellement convenues par le pays producteur et le pays importateur en matière de classe et de spécifications. Il serait néanmoins souhaitable qu'ils soient régis par des critères internationaux fixés par une norme Codex. La nouvelle activité doit donc permettre d'établir une norme spécifique reconnue à l'échelle internationale qui renforcera le commerce international et répondra aux exigences des importateurs.

La consommation globale et le commerce du poivre continueront d'augmenter. Compte tenu du potentiel du marché mondial, toute augmentation de la production sera absorbée sans difficulté.

Les organisations internationales comme l'American Spice Trade Association, l'Association européenne des épices et ISO se sont occupées de normes pour le poivre. De nombreuses conventions, notamment le Congrès mondial des épices, se sont penchées sur la question de l'harmonisation des classes et des spécifications concernant le poivre. Le poivre qui est produit dans des pays en développement et commercialisé dans le monde entier, non seulement par les exportateurs mais aussi par les importateurs qui le réexportent, est donc soumis à des législations nationales diverses. Afin de surmonter les obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler il est essentiel d'intégrer toutes les normes existantes dans une norme unique, exhaustive et améliorée susceptible d'être acceptée par tous. L'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure est donc justifié.

Le poivre est une épice d'importance universelle et a de nombreuses implications pour la santé et la sécurité sanitaire des consommateurs. En éliminant les diverses séries de règles et règlements (parfois en conflit), les obstacles au commerce seront réduits et un cadre juridique complet sera mis en place pour des normes minimales concernant le poivre acceptables à l'échelle internationale.

#### **c) Potentiel commercial aux plans international ou régional.**

Le volume total des importations de poivre par les pays consommateurs est estimé à 281 282 tonnes en 2010, soit une croissance de plus de 30 pour cent au cours de la dernière décennie et qui devrait se poursuivre. Près de 100 pays réexportent le poivre et le volume est estimé à 75 274 tonnes en 2010.

La demande devrait se tendre sur les différents marchés. Outre les importations en vrac destinées aux secteurs alimentaires et non alimentaires, le poivre est acheté et vendu dans des magasins de détail à l'usage des ménages quel que soit le type de cuisine. Les huiles et les oléorésines extraites du poivre sont utilisées dans diverses industries de fabrication et de transformation alimentaires, compte tenu de l'intérêt qu'elles présentent sur le plan du transport, du stockage et de leur durée de conservation. La demande de poivre est forte dans les pays producteurs, sauf au Viet Nam.

#### **d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du poivre, depuis sa culture jusqu'à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et l'emballage possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Il faudra définir notamment les baies en fonction de la densité apparente, le calibre des baies entières, leur couleur, les matières étrangères et les autres formes apparentées, c'est-à-dire broyées, concassées, moulues et en extrait (huiles et oléorésines).

**e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.**

Il n'existe pas de norme générale de produits qui couvre le poivre. La nouvelle activité renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce du poivre en établissant une norme de qualité convenue au plan international.

**f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.**

La norme concerne le poivre. Les produits dérivés du poivre comme le poivre vert (en saumure, congelé ou déshydraté), le poivre blanc (baies mûres débarrassées de leur péricarpe avant séchage), le poivre noir (baies mûres séchées), les huiles et les oléorésines ainsi que les produits à valeur ajoutée seront tous traités dans le cadre de cette norme.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales**

i) Communauté internationale du poivre: classes de poivre entier, blanc et noir.

ii) American Spice Trade Association (ASTA): spécification concernant la propreté des épices, des graines et des herbes aromatiques.

La nécessité d'une norme internationale pour le poivre a fait l'objet de débats au sein de l'Organisation internationale des associations de commerce des épices (IOSTA), de la Communauté internationale des épices, du Congrès international des épices et de l'Organisation mondiale des épices.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex.**

La proposition est conforme à la Vision stratégique du Plan stratégique 2008-2013, en particulier à l'Activité 1.2, 4.1, 5.1 et vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le poivre destiné à la consommation humaine. Elle contribue aussi à assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce car elle permettra aux agriculteurs d'évaluer leur produit en fonction de normes de qualité et donc d'en optimiser la valeur monétaire.

**6. Informations sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex.**

Cette proposition tend à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce thème, sauf que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

**7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques.**

Il n'est pas prévu à ce stade de demander des avis scientifiques. Il sera fait appel, si nécessaire, aux recherches publiées par les organisations internationales au cours de l'élaboration de la norme.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées.**

Les contributions techniques de l'ISO, de la Communauté internationale du poivre, de l'American Spice Trade Association et de l'Association européenne des épices ainsi que des pays producteurs de poivre seront les bienvenues étant donné les travaux qu'ils ont déjà effectués dans ce domaine. Les normes ISO peuvent être utilisées au cours du processus pour élaborer la norme Codex pour le poivre.

**9. Calendrier proposé**

Au cas où la Commission approuve la création du Comité du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations, le calendrier suivant est proposé:

<b>DATE</b>	<b>Progrès et procédures</b>
De juillet 2013 à mars 2014	Établir un projet de calendrier ainsi que des propositions de nouvelles activités. Ces propositions seront élaborées en consultation avec les membres par voie électronique afin que les travaux du Comité puissent démarrer rapidement.
Juin/juillet 2014	Examen critique des propositions de nouvelles activités par le CCEXEC; Approbation des propositions de nouvelles activités par la Commission.
Premier semestre 2015	Le Comité tient sa première session et examine les nouveaux travaux inscrits à l'ordre du jour à l'étape 3; Le Comité examine aussi l'ordre de priorité de ses travaux.
Second semestre 2016 Commission du Codex Alimentarius (2017)	Examen du projet de norme à l'étape 5 avec la possibilité de recommander son adoption à l'étape 8 Adoption de la norme à l'étape 8

## APPENDICE III

**Proposition d'une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme Codex pour le romarin (deshydraté et extraits)**

*Proposition soumise par l'Inde*

**Introduction**

Très largement utilisé dans les industries pharmaceutiques et cosmétiques, le romarin est une herbe aromatique de grande importance cultivée principalement en Europe et en Afrique. Il est utilisé comme plante décorative dans les jardins et possède des propriétés antimicrobiennes. Il contient des antioxydants comme l'acide carnosique et l'acide rosmarinique et d'autres composés bioactifs, notamment le camphre, l'acide caféique, l'acide ursotique, l'acide bétulinique, le rosmaridiphénol et le rosmanol. Certains de ces composés se sont avérés utiles dans la prévention ou le traitement de cancers, d'accidents vasculaires cérébraux et de la maladie d'Alzheimer. Tous ces aspects font de cette herbe une plante de la plus haute importance pour la santé humaine.

L'huile est distillée à partir de la tige et des feuilles de la plante avant la floraison. Les feuilles, tant fraîches que séchées, sont utilisées dans la cuisine méditerranéenne traditionnelle. Elles ont un goût amer, astringent et sont très parfumées, et complètent toute une gamme d'aliment. En brûlant, elles dégagent une odeur à la fois moutardée et semblable au bois en train de brûler, qui peut donner du goût aux aliments cuits au barbecue. Le romarin a une teneur élevée en fer, en calcium et en vitamine B<sub>6</sub>, 317 mg, 6,65 mg et 0,336 mg par 100 g, respectivement. L'extrait de romarin a montré qu'il prolongeait la durée de conservation et augmentait la stabilité thermique des huiles riches en oméga 3, qui sont sujettes au rancissement. Ces propriétés sont très appréciées en matière de sécurité sanitaire des aliments et de protection des consommateurs.

**1. L'objectif et le champ d'application de la norme**

Le champ d'application de la norme est le Romarin – *Rosmarinus officinalis* du genre *Rosmarinus*. Le romarin est un arbrisseau aromatique à feuilles persistantes qui ressemblent à des aiguilles de pin. L'huile de romarin a de nombreuses applications générales car elle se mélange facilement à d'autres extraits comme le basilic, la cannelle, le citron, la citronnelle, l'eucalyptus, le géranium, la lavande, le litsea cubeba, la mandarine, la marjolaine, la menthe poivrée, le niaouli, l'origan, le pamplemousse, le petit grain, le pin, le poivre noir, le ravensara, la sauge, l'arbre à thé, le thym, etc.

L'huile de romarin, lorsqu'elle est distillée à partir des sommités fleuries à une odeur claire, puissante et rafraîchissante d'herbe mentholée, avec des notes boisées et balsamiques. L'huile est incolore à jaune pâle, avec une viscosité aqueuse. La plupart des producteurs en Afrique du Sud coupent et distillent toute la plante. L'huile ainsi obtenue a une teneur en camphre plus élevée mais est de qualité inférieure. L'ingrédient actif du romarin a des propriétés pharmaceutiques. Tous ces aspects font de cette herbe aromatique une plante de la plus haute importance pour la santé humaine.

L'objectif est d'élaborer une norme mondiale portant sur les caractéristiques fondamentales du romarin. La nécessité d'une norme harmonisée vient de ce que le romarin est cultivé dans des pays en développement sur des parcelles morcelées par des agriculteurs marginaux. Ces agriculteurs n'ont pas les moyens de s'organiser en collectivité pour gérer les facteurs qui ont une incidence sur leur produit et c'est donc toute la filière alimentaire qui est menacée si les risques que font peser ces facteurs ne sont pas reconnus ou atténués par un comité international placé sous l'égide du Codex.

**2. Pertinence et actualité**

Le romarin, en tant qu'herbe aromatique, a de nombreuses applications importantes pour la santé humaine. Il est cultivé à des fins commerciales dans des pays comme la France, l'Italie, l'Espagne et la Tunisie. Il est également cultivé en Asie, aux États-Unis d'Amérique, au Mexique et en Afrique du Sud. S'agissant d'une très petite culture, il n'existe pas de chiffres de production officiels et fiables. Bien que les herbes aromatiques comme le romarin n'entrent que pour une faible partie dans la composition des produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques, leur absence peut modifier l'identité du produit final. Elles ne

peuvent être assimilées à aucune autre catégorie comme les additifs alimentaires ou les légumes, car elles n'ont pas de fonction, elles apportent de l'arôme et du goût. Bien qu'il ne constitue qu'une très faible partie des aliments, le romarin a une incidence notable sur leur identité. La non-disponibilité de statistiques indispensables sur la production, les exportations, les importations et la valeur ajoutée est un obstacle qu'il faut lever.

La Norme internationale (ISO 11164:1995) énonce des exigences de qualité pour le romarin séché. L'harmonisation des normes s'impose cependant étant donné que les acheteurs doivent prendre en compte différentes normes dans leurs activités, ce qui va à l'encontre des intérêts des agriculteurs marginaux et des pays en développement. La teneur en huile essentielle de l'herbe séchée est un important facteur qui contribue à l'intensité de l'arôme. Les feuilles de romarin entières doivent contenir un minimum d'un à deux pour cent d'huile volatile, et au maximum 10 pour cent de matières étrangères, deux pour cent de tiges ligneuses et sept pour cent de cendres.

### **3. Les principales questions à traiter**

La norme couvre les aspects liés aux propriétés du romarin sous forme déshydratée et en extrait, notamment les paramètres physiques, la présence de matière étrangère, la teneur en huile, la sécurité sanitaire et l'étiquetage qui permettront de définir les caractéristiques du produit et de protéger la santé des consommateurs. Afin de fournir des produits de très bonne qualité et sûrs, la norme propose les objectifs suivants:

- Rassembler les chiffres concernant la production, l'exportation et l'importation du romarin et de ses produits dérivés qui sont nécessaires à la normalisation et à l'harmonisation.
- Fixer les exigences minimales du romarin sous forme déshydratée et d'extrait, y compris les paramètres de qualité comme l'apparence, l'homogénéité du produit, l'absence de ravageurs et d'autres matières étrangères, etc.
- Définir les catégories qui permettront de classer le romarin conformément à ses caractéristiques; par exemple, herbes coupées, huile essentielle, huile fixée, extraits, etc.
- Suivre et renforcer les réglementations phytosanitaires transfrontières de manière à éviter la propagation des ravageurs et des agents microbiens et la contamination croisée des écosystèmes fragiles où vivent les cultivateurs marginaux d'épices et d'herbes aromatiques.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Fixer des tolérances concernant la qualité et la taille du romarin conditionné.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène et aux Principes généraux en matière d'hygiène des aliments.

### **4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

#### **4.1 Critère général**

- Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses.
- Qualité du produit conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Parvenir à la normalisation des propriétés des différentes variétés afin de répondre de manière exacte et crédible aux besoins du secteur d'activité et des consommateurs.
- L'élaboration de la norme pour les différentes formes de romarin sera utile à de nombreux pays en général et plus particulièrement aux pays en développement qui exportent car elles leur permettront d'améliorer leurs compétences.

#### **4.2 Critères applicables aux produits**

##### **a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays:**

La production totale de romarin dans le monde n'est pas officiellement disponible, car les chiffres du commerce sont inclus dans la catégorie générale des herbes aromatiques et des épices. Toutefois, selon les chiffres communiqués par CBI Pays-Bas (Centre pour la promotion des importations) la superficie cultivée en romarin dans l'Union européenne est de 158 hectares dont 99 hectares en culture biologique. Ces chiffres concernent la culture du romarin dans les pays suivants: Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie,

Danemark, Espagne, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Islande, Italie, Pays-Bas, Portugal, Roumanie, Royaume-Uni et Suède. Le romarin est aussi cultivé dans des pays comme l'Afrique du Sud, l'Inde, le Mexique, le Maroc, la Tunisie, etc., pour lesquels on ne dispose pas de données précises.

Les chiffres concernant la consommation de romarin ne sont pas non plus disponibles parce qu'ils sont agrégés à ceux concernant les épices et les herbes aromatiques. Le marché le plus important est l'Europe (Allemagne 19 pour cent, Royaume-Uni 16 pour cent, Roumanie 14 pour cent, Hongrie 12 pour cent, suivis par l'Amérique du Nord et l'Asie, selon la Note d'information commerciale de la Communauté du développement de l'Afrique australe (2007). Le marché des herbes aromatiques et des épices dans l'Union européenne est passé de 265 000 tonnes en 2003 à 321 000 tonnes en 2007, soit une croissance annuelle de cinq pour cent. L'industrie pharmaceutique, la restauration et l'industrie alimentaire participent toutes à cette augmentation de la demande.

Le romarin est une herbe importante, mais ne constitue pas en lui-même un produit. Il n'existe pas de norme en tant que telle sauf les indications de bases données par ISO. Les classes et les spécifications du romarin déshydraté et de ses huiles sont d'une grande complexité et les critères sont dictés par l'acheteur.

#### **b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler :**

Le romarin est importé pour de nombreuses applications. Il est utilisé pour la déshydratation et la distillation dans les pays producteurs. Le produit déshydraté est parfois importé par les entreprises de transformation. Les livraisons sont commercialisées en fonction des applications et des exigences des clients. Il serait cependant préférable que le commerce du romarin déshydraté et des extraits de romarin s'appuie sur des critères internationaux fixés par une norme Codex. La nouvelle activité doit donc permettre d'établir une norme spécifique reconnue à l'échelon international qui favorisera les échanges internationaux et répondra aux exigences des importateurs.

Selon les prévisions, la consommation générale et le commerce du romarin continueront d'augmenter en même temps que ses applications. Compte tenu de la demande continue des industries de transformation, le marché mondial absorbera sans difficulté toute augmentation de la production.

Des organisations internationales comme l'Association européenne des épices, l'American Spice Trade Association et ISO se sont occupées de normes pour le romarin. De nombreuses conventions, notamment le Congrès mondial des épices et l'Organisation mondiale sur les épices, se sont penchées sur le problème de l'harmonisation des classes et des spécifications des herbes aromatiques. Le romarin est une herbe aromatique produite dans les pays en développement et dans les pays développés. Les produits finis dans lesquels l'huile de romarin est un ingrédient actif ayant des applications en rapport avec la santé, les pratiques en matière d'hygiène ont une grande importance.

Étant donné qu'il n'existe pas de norme mondiale harmonisée pour l'huile de romarin et le romarin déshydraté et que des travaux ont déjà été réalisés en la matière par de nombreuses autres organisations internationales comme l'Union européenne, il convient d'intégrer ces aspects conformément au Manuel de procédure. Il faut donc établir une norme Codex qui permettra de réunir tous ces éléments disparates dans une seule norme exhaustive et améliorée, acceptée au plan international.

En éliminant les diverses séries de règles et règlements (parfois en conflit), les obstacles au commerce seront réduits et un cadre juridique complet sera mis en place pour des normes minimales concernant le romarin acceptables à l'échelle internationale.

#### **c) Potentiel commercial au plan international ou régional**

Les chiffres concernant le commerce mondial du romarin ne sont pas disponibles et les volumes sont inclus dans les statistiques concernant les herbes aromatiques et les épices et les exportateurs de plantes aromatiques et médicinales des pays de l'Europe de l'est comme l'Albanie, le Bélarus, la Croatie, Chypre, etc.

La demande d'extraits de romarin est considérable sur les marchés internationaux. L'ajout de valeur est réalisé dans de nombreux pays producteurs comme l'Espagne, la France et l'Inde.

On ne dispose pas de données sur les importations et les exportations mondiales de romarin. Les seules informations disponibles proviennent des statistiques sur les importations des États-Unis. Les importations annuelles d'huile de romarin par les États-Unis sont indiquées ci-après.

<b><u>IMPORTATION D'HUILE DE ROMARIN AUX ÉTATS-UNIS/Année</u></b>	<b>Importation en tonnes</b>
2000	89,56
2001	76,58
2002	124,57
2003	98,21
2004	148,72
2005	109,04

*Source: Département du commerce des États-Unis, Division de l'horticulture et des produits tropicaux, FAS/USDA.*

Comme on peut le constater, les importations d'huile de romarin aux États-Unis ont dans l'ensemble augmenté. Pendant la période 2000-2005, les importations américaines d'huile de romarin se situent en moyenne à 107,78 tonnes, soit une croissance annuelle moyenne de 10 pour cent. Dans l'hypothèse où les États-Unis comptent pour un tiers de la demande mondiale, on peut estimer cette dernière à 323 tonnes par an.

Les principaux produits obtenus à partir de cette herbe aromatique sont les suivants:

- i. Extraits de romarin solubles dans l'huile: Poudre d'acide carnosique 5 à 90 pour cent, oléorésines de romarin-acide carnosique liquide 5 à 25 pour cent. Leur utilisation est très répandue dans l'huile comestible, l'huile de poisson, les aliments riches en huile, la viande, les aliments cuits au four et les aliments frits car ils ont des effets antioxydants naturels très élevés.
- ii. Extraits de romarin solubles dans l'eau: Acide rosmarinique 2,5 à 20 pour cent Très utilisé dans les boissons, les aliments diététiques et les cosmétiques en tant qu'antioxydant naturel soluble dans l'eau.
- iii. Huile essentielle de romarin 100 pour cent: Utilisée pour les soins de la peau et comme soin anti-âge.
- iv. Poudre de feuille de romarin.
- v. Romarin frais

Selon une nouvelle étude de marché de l'ITC, les pays en développement pourraient accroître leurs ventes d'herbes aromatiques en Europe. Le volume total des importations d'herbes aromatiques séchées dans les quatre plus grands marchés européens se situe entre 12 000 et 13 000 tonnes par an. Bien que les fournisseurs traditionnels soient en position de force dans ce marché, les exportateurs pouvant offrir un produit de haute qualité qui se distingue par la saveur, la couleur et la teneur en huile essentielle devraient pouvoir s'implanter et même obtenir des prix supérieurs.

Le volume des importations d'herbes aromatiques séchées dans les quatre marchés (Allemagne, France, Pays-Bas et Royaume-Uni) est estimé à 12 600 tonnes par an, dont 37 pour cent en France; 30 pour cent en Allemagne, 21 pour cent au Royaume-Uni et 12 pour cent aux Pays-Bas. Plus de 77 pour cent des importations d'herbes aromatiques dans ces marchés concernent le romarin, la sauge, l'origan, la marjolaine, la menthe et le thym. On estime que la demande d'herbes aromatiques en général dans ces marchés augmente de 1 à 2 pour cent par an en volume. Les taux de croissance varient selon les types de produit. Les ventes devraient augmenter beaucoup plus rapidement dans les secteurs industriels de l'alimentation et de la restauration que dans celui de la vente au détail.

#### **d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques du romarin, depuis sa culture jusqu'à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et l'emballage possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Il faudra définir notamment le produit en fonction de la taille, de la couleur et des matières étrangères sous sa forme déshydratée, et de la couleur et de la densité sous sa forme d'extrait.

**e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.**

Il n'existe pas de norme générale de produits qui couvre le romarin. La nouvelle activité renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce en établissant une norme de qualité convenue au plan international.

**f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.**

La norme porte sur un produit, le romarin, et doit être harmonisée pour le romarin déshydraté et ses extraits. Les produits à prendre en compte sont les suivants:

i. Extraits de romarin solubles dans l'huile: poudre d'acide carnosique 5 à 90 pour cent, oléorésine de romarin-acide carnosique liquide 5 à 25 pour cent.

ii. Extraits de romarin solubles dans l'eau: acide rosmarinique 2,5 à 20 pour cent

iii. Huile essentielle de romarin 100 pour cent.

iv. Poudre de feuille de romarin.

v. Romarin frais.

**g) Travail déjà réalisé par d'autres organisations internationales dans ce domaine.**

i) Directives de la Commission européenne.

ii) Titre 21 du Code des règlements fédéraux de l'Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (USFDA).

Le besoin d'établir une norme internationale pour le romarin a fait l'objet de débats au sein de l'Organisation internationale des associations de commerce des épices (IOSTA), du Congrès international des épices et de l'Organisation mondiale des épices.

**5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du CODEX.**

La proposition est conforme à la Vision stratégique énoncée dans le Plan stratégique 2008-2013 et vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le romarin destiné à la consommation humaine. Elle contribue aussi à assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce car elle permettra aux agriculteurs d'évaluer leur produit en fonction de normes de qualité et donc d'en optimiser la valeur monétaire.

**6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex.**

Cette proposition tend à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce thème, sauf que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

**7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques.**

Il n'est pas prévu de demander des avis scientifiques. Il sera fait appel, si nécessaire, aux recherches publiées par des organisations internationales au cours de l'élaboration de la norme.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées.**

Les contributions techniques de l'ISO, de l'Union européenne, de l'American Spice Trade Association, de l'Association européenne des épices et de l'Organisation mondiale des épices, ainsi que des pays producteurs de romarin seront les bienvenues étant donné les travaux qu'ils ont déjà effectués dans ce domaine. Les normes ISO peuvent aussi être utilisées au cours du processus pour élaborer les normes Codex pour le romarin.

## 9. Calendrier proposé

Au cas où la Commission approuve la création du Comité du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations, le calendrier suivant est proposé:

<b>DATE</b>	<b>Progrès et procédures</b>
De juillet 2013 à mars 2014	Établir un projet de calendrier ainsi que des propositions de nouvelles activités. Ces propositions seront élaborées en consultation avec les membres par voie électronique afin que les travaux du Comité puissent démarrer rapidement.
Juin/juillet 2014	Examen critique des propositions de nouvelles activités par le CCEXEC. Approbation des propositions de nouvelles activités par la Commission.
Premier semestre 2015  Second semestre 2016	Le Comité tient sa première session et examine les nouveaux travaux inscrits à l'ordre du jour à l'étape 3. Le Comité examine aussi l'ordre de priorité de ses travaux.  Examen du projet de norme à l'étape 5 avec la possibilité de recommander son adoption à l'étape 8.
Commission du Codex Alimentarius (2017)	Adoption de la norme à l'étape 8.

\*\*\*\*\*