



Point 10 de l'ordre du jour

CX/CAC 13/36/10-Add.4

**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 DÉCOULANT DES RAPPORTS DES COMITÉS ET DES GROUPES DE TRAVAIL  
DU CODEX****QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION À SA TRENTE-CINQUIÈME SESSION  
DOCUMENT DE TRAVAIL RELATIF À LA CRÉATION D'UN COMITÉ DU CODEX SUR LES  
ÉPICES, LES HERBES AROMATIQUES ET LEURS FORMULATIONS***(établi par l'Inde)**Documents de projet complémentaires*

Le présent document doit être lu conjointement avec le document publié sous la cote  
CX/CAC 13/36/10-Add.2.

**Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour le thym déshydraté****Introduction**

Le thym, dont la dénomination botanique est *Thymus vulgaris*, tire son nom du mot grec «*thymon*» désignant une plante qui était utilisée comme encens ou en fumigation lors des sacrifices. Le thym est le nom commun des différentes variétés de l'espèce *Thymus* originaires d'Europe et d'Asie. On en recense plus d'une centaine. Le thym est indigène dans les régions occidentales du Bassin méditerranéen, jusqu'au sud-est de l'Italie. Cette plante, qui appartient à la famille de la menthe, est un arbuste vivace à feuilles persistantes, dont les tiges parfois ligneuses sont couvertes de petites feuilles de couleur verte ou gris-vert. De taille variable, il est parsemé de petites fleurs à deux pétales se déclinant dans une palette de couleurs allant du rose pâle au violet, et porte des fruits à quatre nucules. La plante entière est aromatique. Certaines présentent des feuilles panachées et peuvent atteindre environ 25 cm de hauteur. On en utilise aussi bien les feuilles que les inflorescences et l'huile essentielle.

Les inflorescences contiennent une huile essentielle composée principalement de *thymol* et de *carvacrol*, mais aussi de tanins, de principes actifs amers, de saponines et d'acides organiques. Une norme internationale fixe les spécifications qualitatives du thym séché. La teneur minimale en huile essentielle des feuilles entières séchées doit être de 0,5 pour cent, celle de la poudre séchée de 0,2 pour cent.

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

Les travaux envisagés ont pour finalité d'établir une norme mondiale pour le thym *Thymus vulgaris* qui, après préparation et conditionnement, est proposé au consommateur sous forme déshydratée. Le thym est le nom générique qui désigne la plupart des variétés de l'espèce *Thymus*, toutes originaires d'Europe et d'Asie.

L'objectif est d'élaborer une norme mondiale définissant les caractéristiques essentielles de la plante: humidité, teneur totale en cendres, cendres insolubles dans l'acide, teneur en huile volatile, impuretés, etc.

**2. Pertinence et actualité**

La nécessité d'une norme internationale pour le thym vient du fait que cette plante est cultivée dans des pays en développement, sur des parcelles morcelées et par des agriculteurs marginaux. Les cultures intéressent de nombreuses régions du monde. Le thym fait l'objet d'un commerce mondial et n'est pas l'apanage d'une région en particulier. Il est donc important d'établir une norme qui définisse les caractéristiques qualitatives

du thym, en particulier l'humidité, la teneur totale en cendres, les cendres insolubles dans l'acide, la teneur en huile volatile, les impuretés, etc.

### 3. Principaux aspects à prendre en compte

La norme porte sur les aspects relatifs aux propriétés du thym sous forme déshydratée, notamment les paramètres physiques de la plante, la présence d'impuretés et la teneur en huile, en vue de définir les caractéristiques souhaitables du produit. S'agissant de fournir des produits de qualité, on veillera essentiellement à:

- Établir les exigences minimales s'appliquant au thym sous forme déshydratée, y compris les paramètres de qualité tels que l'apparence, l'uniformité du produit, l'absence d'impuretés, etc.
- Définir les catégories qui permettront de classer le thym en fonction des caractéristiques de la plante: herbes coupées, huile essentielle, huile non volatile, extraits, etc.
- Inclure les dispositions à respecter quant à l'uniformité du produit conditionné et au type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter pour l'étiquetage et le marquage du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Fixer les limites de tolérance concernant la qualité et la taille du thym conditionné.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène, aux principes généraux d'hygiène alimentaire et aux normes pour les contaminants, les résidus de pesticides et les méthodes d'analyse.

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

#### 4.1 Critère général

L'élaboration d'une norme pour les différentes formes de thym sera utile de manière générale à de nombreux pays et plus particulièrement aux pays en développement exportateurs, dans la mesure où ils pourront ainsi améliorer leurs compétences. Il s'agit de parvenir à une normalisation des propriétés des différentes variétés qui permette de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

#### Critères applicables aux produits

##### a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Le thym est produit, à partir de plantes cultivées ou sauvages, dans la plupart des pays européens, dont la France, la Suisse, l'Espagne, l'Italie, la Bulgarie, le Portugal et la Grèce, ainsi que dans certains pays d'Asie comme l'Inde, la Thaïlande et Singapour. L'Australie est elle aussi un important pays producteur. S'agissant de l'huile essentielle, le rendement et la qualité du produit varient en fonction de la composition génétique du matériel végétal, de la maturité de la plante au moment de la récolte, du milieu environnant et de la méthode de distillation. Dans les pays du sud de l'Europe, les producteurs bénéficient d'une saison de végétation plus longue due à un climat plus favorable. En Europe, les principaux producteurs de thym sont donc la France, l'Espagne et le Portugal.

D'après les données d'Eurostat (2009), plusieurs pays européens produisent des herbes et plantes aromatiques et des plantes pour assaisonnement. En 2008, la production, thym compris, a atteint un volume d'environ 130 000 tonnes.

La plus grande partie de la production de thym, aussi bien à l'état frais que sous forme déshydratée, est destinée au marché. Le rendement des cultures de *T. vulgaris* peut être de l'ordre de cinq à six tonnes à l'hectare en ce qui concerne les herbes fraîches, contre deux tonnes à l'hectare pour le thym déshydraté. En culture irriguée, la récolte de thym atteindra environ 15 tonnes de matière végétale par hectare et par an, pour un taux d'extraction de l'huile allant de 0,5 à un pour cent, soit 75 à 150 kg par hectare et par an. En milieu aride, les rendements varieront considérablement. En Afrique du Sud, un certain nombre de producteurs procèdent à la distillation du thym pour obtenir de l'huile essentielle.

Les cultures faisant l'objet d'un commerce international se concentrent principalement en Espagne, en France, en Italie et en Bulgarie. S'agissant du thym sauvage, le rendement escompté en huile essentielle pendant les mois d'été est de 1 pour cent (soit 10 ml d'huile par kg de thym frais). En hiver, il peut tomber à 0,10 pour cent. Les rendements obtenus à partir de plantes cultivées peuvent aller de 0,05 à 0,50 pour cent,

selon les variétés. Toutefois, le thym cultivé ayant un rendement largement supérieur à celui des plantes sauvages, le volume d'huile essentielle obtenu par hectare de culture devrait être plus important. En Suisse, les cultivars sélectionnés permettent d'obtenir un rendement en plantes fraîches de plus de 15 tonnes à l'hectare et de trois pour cent en huile essentielle.

Le scénario de production n'étant pas structuré, on ne dispose pas de chiffres précis concernant la production. Le Centre du commerce international (ITC) de Genève a cependant rassemblé les données d'exportation et d'importation pour le thym et les statistiques relatives aux feuilles de laurier, comme suit:

Année	Exportations (en tonnes)	Importations (en tonnes)
2006	3 717,708	9 328,591
2007	1 713,462	975,564
2008	389,489	-

*Source: Base de données sur le commerce des produits de base/Division de statistique des Nations Unies*

Les données ci-dessus se rapportent aux pays suivants: Albanie, Argentine, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Brésil, Bulgarie, Espagne, États-Unis, France, Grèce, Inde, Italie, Mexique, Portugal, Royaume-Uni, Singapour, Suisse, Thaïlande, etc.

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

Le thym est importé pour des applications diverses. Il peut être déshydraté ou distillé dans les pays producteurs. Le commerce des produits est fonction des utilisations et des exigences des consommateurs. Il serait néanmoins souhaitable que le commerce du thym déshydraté soit régi par des critères internationaux fixés par une norme Codex. La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale qui renforcera le commerce international et répondra aux exigences des importateurs.

Selon les prévisions, la consommation globale et le commerce international du thym continueront de progresser parallèlement à la multiplication des applications. Compte tenu de la demande persistante des industries de transformation, le marché mondial absorbera sans difficulté toute augmentation de la production.

La norme ISO 6754:1996 fixe les spécifications qualitatives du thym séché. Une norme internationale s'avère néanmoins nécessaire sachant que, dans le cadre de leurs activités, les acheteurs doivent prendre en compte un éventail de normes différentes, ce qui va à l'encontre des intérêts des agriculteurs marginaux et des pays en développement. La teneur en huile essentielle du thym séché est un important facteur qui contribue à l'intensité de l'arôme.

L'absence d'une norme internationale pour le thym a eu des répercussions négatives sur le commerce international. Les importateurs préfèrent acheter sur la base d'une norme acceptée à l'échelle internationale. La nouvelle activité proposée permettrait donc de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale et de renforcer ainsi le commerce international.

L'élimination de l'éventail variable (et parfois en conflit) des règles et règlements permettra donc de réduire les obstacles au commerce et un cadre juridique complet sera ainsi mis en place pour l'établissement d'une norme minimale acceptable à l'échelle internationale.

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

Le thym est l'une des herbes culinaires les plus utilisées en Europe. Parce qu'elles sont coriaces et contiennent peu d'eau, les feuilles sèchent sans perdre excessivement de leur arôme et sont généralement utilisées sous cette forme.

Le volume moyen des exportations mondiales de thym pour la période 2008-2012 s'élève à quelque 3 000 tonnes et les données d'importation pour 2009-2012 indiquent un volume d'environ 1 600 tonnes.

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

Les caractéristiques du thym, de la culture à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Des normes sont en vigueur dans divers pays et l'aptitude à la normalisation moyennant l'harmonisation des normes existantes est indiquée par l'Organisation internationale de normalisation (ISO).

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

Aucune norme générale de produits ne couvre le thym. La nouvelle activité permettra d'établir une norme de qualité reconnue au niveau international qui favorisera le commerce du thym.

**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 ne s'appliquera qu'au thym déshydraté.

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

Aucun autre organisme international n'a entrepris de travaux en vue de l'établissement d'une norme internationale pour le thym. Un certain nombre d'organismes internationaux, tels que l'Association européenne des épices, l'American Spice Trade Association et l'ISO, se sont occupés de normes pour le thym. De nombreuses conventions, en particulier celles du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices, ont traité la question de l'harmonisation des classes et des spécifications relatives aux herbes aromatiques. Le thym est une herbe aromatique qui est produite aussi bien dans les pays en développement que dans les pays développés. Par ailleurs, un certain nombre de questions importantes concernant la normalisation des paramètres de qualité ont été soulevées lors de réunions tenues au sein de l'Organisation internationale des associations de commerce d'épices (IOSTA), du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices.

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

L'activité proposée est conforme à la vision stratégique définie dans le Plan stratégique 2008-2013, en particulier aux **activités 1.2, 4.1 et 5.1**. Elle vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le thym 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 d'en ainsi optimiser la valeur monétaire. La référence aux normes du Codex relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) montre que le Codex joue un rôle de plus en plus important dans le règlement des différends commerciaux.

**6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près 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 éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Il n'est pas prévu de demander des avis scientifiques d'experts. Au cours du processus d'élaboration de la norme, il sera fait appel, si nécessaire, aux travaux de recherche publiés par des organismes internationaux.

**8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification**

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 seront les bienvenues, compte tenu des travaux déjà effectués par ces organismes dans ce domaine. Les normes ISO peuvent aussi être prises en compte au cours de la procédure par étape pour définir la norme Codex pour le thym.

**9. Calendrier proposé**

Si la Commission devait approuver la création du Comité du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations, le calendrier d'activités proposé serait le suivant:

<b>DATE</b>	<b>AVANCEMENT ET PROCÉDURES</b>
De juillet 2013 à mars 2014	Établissement d'un projet de calendrier et formulation de propositions de nouvelles activités. Les 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 Comité exécutif.  Approbation des propositions de nouvelles activités par la Commission.
Premier semestre de 2015	Le Comité tient sa première session et examine les nouvelles activités inscrites à l'ordre du jour à l'étape 3.  Le Comité examine également l'ordre de priorité de ses travaux.
Second semestre de 2016	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.

## **Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour le cumin blanc et le cumin noir**

### **(graines entières et moulues)**

#### **(Proposition présentée par l'Inde)**

#### **Introduction**

Les graines de cumin sont l'une des épices les plus populaires au monde, particulièrement prisées en Asie, en Amérique du Sud et en Afrique du Nord. Originaire d'Égypte et d'Inde, le cumin est également cultivé en Chine, en Égypte, en Iran et en Syrie, ainsi que dans la région méditerranéenne. Il existe deux variétés de graines: le cumin de couleur brunâtre (*Cuminum cyminum*), dit aussi cumin blanc, qui appartient à la famille des apiacées, et le cumin noir (*Nigella sativa*) de la famille des renonculacées.

Le cumin blanc est cultivé dans les régions tropicales et on estime le volume de la production mondiale à quelque 300 000 tonnes. Les graines, qui sont l'une des plus anciennes épices mineures utilisées par l'homme, ont un arôme caractéristique agréable dû à leur teneur en huile volatile, dont le principal constituant est le cuminol. Les plantes peuvent atteindre une hauteur de 30 à 50 cm (soit de 0,98 à 1,6 pied) et sont récoltées à la main. Il s'agit d'une [plante herbacée annuelle](#), dont la [tige](#) fine et ramifiée mesure de 20 à 30 cm. Les [feuilles](#), qui mesurent de 5 à 10 cm de long, sont [pennées](#) ou bipennées, à folioles filiformes.

Le cumin noir est une plante herbacée annuelle qui peut atteindre environ 40 cm de hauteur (1,31 pied), dont les feuilles sont pennées et striées et les fleurs de couleur bleu pâle. Les petites graines triangulaires sont d'un noir velouté. Cette plante, qui est indigène dans les pays du sud de l'Europe, d'Asie de l'Ouest, d'Inde et d'Afrique du Nord, est très probablement originaire d'Asie de l'Ouest. Le cumin noir est utilisé en Orient, vraisemblablement, depuis plus de 3 000 ans. La graine entière de cumin noir se caractérise par sa teinte très foncée, sa forme fine et incurvée, sa saveur piquante et amère et son odeur forte.

Les graines sont contenues dans le fruit, un akène latéral fusiforme ou ovoïdal, mesurant de quatre à cinq mm et renfermant une seule graine de forme oblongue, à la surface striée longitudinalement et de couleur brun-jaune, comme les autres membres de la famille des ombellifères.

Les graines de cumin contiennent de nombreuses substances phytochimiques connues pour leurs propriétés antioxydantes, carminatives et anti-ballonnements. Elles constituent une excellente source de fibres alimentaires et ont des propriétés antitumorales. Les principes actifs présents dans le cumin peuvent améliorer la motilité de l'appareil gastro-intestinal et faciliter la digestion en stimulant la sécrétion d'enzymes. Cette épice constitue une excellente source de minéraux tels que le fer, le cuivre, le calcium, le potassium, le manganèse, le sélénium, le zinc et le magnésium. Elle est également riche en vitamines du groupe B comme la thiamine, la pyridoxine, la niacine, et la riboflavine, et contient d'autres vitamines antioxydantes essentielles comme la vitamine E, la vitamine A et la vitamine C. Les graines sont composées d'humidité (6,2 pour cent), de protéines (17,7 pour cent), de matières grasses (23,8 pour cent), de fibres (9,1 pour cent), de glucides (35,5 pour cent) et des matières minérales (7,7 pour cent). La principale composante de l'huile essentielle de cumin est le para-isopropyl-benzaldéhyde ou aldéhyde de cumin (> 30 pour cent), auquel s'ajoutent, en quantités plus réduites, d'autres composés ayant tous la même chaîne carbonée: p-mentha-1, 3-diène-7-al, p-menth-3-ène-7-al et gamma-terpinène.

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

Les travaux envisagés ont pour finalité d'établir une norme mondiale pour le cumin blanc et le cumin noir obtenus, respectivement, à partir des variétés *Cuminum cyminum* de la famille des apiacées et *Nigella sativa* de la famille des remonculacées, et proposés au consommateur sous forme de graines entières ou moulues, après préparation et conditionnement. Les graines de cumin produites dans un certain nombre de pays, dont les principaux sont l'Égypte, l'Inde, l'Iran et le Moyen-Orient (région couvrant le Pakistan, la Syrie et la Turquie), font l'objet d'un commerce international.

L'établissement d'une norme mondiale a pour objectif de définir les caractéristiques qualitatives du produit, en particulier la couleur, la taille des graines, leur pureté, les principes actifs comme le cuminol et tout autre facteur utile aux fins de la consommation des graines, entières ou moulues, de cumin blanc et de cumin noir.

## 2. Pertinence et actualité

Le cumin est produit et commercialisé dans le monde entier. Les principaux pays producteurs sont l'Égypte, l'Inde, l'Iran et le Moyen-Orient (région couvrant le Pakistan, la Syrie et la Turquie).

Le commerce mondial de cumin devrait se développer grâce à une prise de conscience grandissante des nombreux avantages, pour le bien-être et pour la santé, de la consommation de cette épice, quelle qu'en soit la variété. L'élargissement de la demande de cumin contribuera aussi probablement à accroître le potentiel commercial du produit.

La plupart des pays producteurs de cumin sont des pays en développement. Les plantes sont cultivées par de petits agriculteurs marginaux et la production n'est pas l'apanage d'une région en particulier. L'élaboration d'une norme pour le cumin est donc particulièrement pertinente, dans la mesure où il est grand temps qu'une norme définissant les caractéristiques qualitatives du produit, en particulier les principes actifs, la masse volumique apparente et les dimensions, dans le cas des graines entières, soit établie par consensus entre les pays producteurs et les pays importateurs, de manière à éviter toute divergence entre les pays.

## 3. Principaux aspects à prendre en compte

Au cours de l'élaboration de la norme pour le cumin, on veillera essentiellement à :

- Établir les exigences minimales s'appliquant au cumin, outre que des paramètres de qualité tels que la propreté de la graine et l'absence d'impuretés, etc.
- Définir les catégories qui permettront de classer le cumin en fonction des caractéristiques du produit, s'agissant des graines entières.
- Inclure les dispositions à respecter quant à l'uniformité du produit conditionné et au 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 les limites de tolérance concernant la qualité et la taille du cumin blanc et du cumin noir conditionnés sous forme de graines entières et de graines moulues.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène, aux principes généraux d'hygiène alimentaire et aux normes pour les contaminants, les résidus de pesticides et les méthodes d'analyse.

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

### Critère général

L'élaboration de la norme pour les différents produits dérivés du cumin sera utile de manière générale à de nombreux pays et plus particulièrement aux pays en développement, dans la mesure où ces derniers en sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs.

### Critères applicables aux produits

#### a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

PAYS	Production (en tonnes)
Afghanistan	4 000
Chine	5 000
Inde	250 000
Iran	7 000
Syrie	10 000
Turquie	8 000

Source: Base de données sur le commerce des produits de base/Division de statistique des Nations Unies et Congrès mondial des épices 2012

**Structure des échanges internationaux**

Quantité (en tonnes)

<b>Exportations</b>	<b>Monde</b>
2008-2009	128 686
2009-2010	99 492
2010-2011	81 426
2011-2012	97 261

*Source: ITC, Genève*

Quantité (en tonnes)

<b>Importations</b>	<b>Monde</b>
2008-2009	117 925
2009-2010	103 186
2010-2011	108 074
2011-2012	101 087

*Source: ITC, Genève*

Les données ci-dessus se rapportent aux pays suivants: Afghanistan, Arabie saoudite, Chine, Égypte, Espagne, Inde, Israël, Liban, Pakistan, Royaume-Uni, Singapour, Syrie, Turquie, etc.

La consommation mondiale de cumin est estimée à 187 000 tonnes. Les principaux pays importateurs sont l'Afrique du Sud, le Brésil, le Canada, la Colombie, l'Équateur, les États-Unis, le Japon, la Malaisie, le Mexique et l'Union européenne.

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

S'agissant d'un produit ayant une longue histoire, aussi bien dans les échanges internationaux et le commerce qu'au regard de ses différentes utilisations, le cumin joue un rôle important dans la vie quotidienne, partout dans le monde. La détermination de la qualité du produit en fonction de ses caractéristiques - pourcentage d'humidité, teneur en cendres, huile volatile, brisures, impuretés, etc. - est très inégale. Les pays producteurs appliquent depuis déjà longtemps leurs propres classes et spécifications. C'est le cas, entre autres, de l'Inde, de la Chine, de l'Égypte, de la Syrie et de la Turquie. Les teneurs en humidité, en impuretés, en huile volatile et autres diffèrent selon les normes en vigueur, ce qui engendre une distorsion apparente des échanges.

Le cumin est importé pour des applications diverses. Il peut être destiné à un usage culinaire direct sous forme de graines entières, à la mouture ou à l'extraction, selon les objectifs. Son commerce est donc structuré en fonction des applications et des exigences des consommateurs. Les échanges se font cependant aux conditions fixées d'un commun accord par le pays producteur et le pays importateur pour ce qui est des classes et des spécifications. Il serait néanmoins souhaitable que le commerce du cumin soit régi par des critères internationaux fixés par une norme Codex. La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle mondiale et de renforcer ainsi le commerce international.

Un certain nombre d'organismes internationaux, tels que l'American Spice Trade Association, l'Association européenne des épices et l'Organisation internationale de normalisation (ISO), se sont occupés de normes pour le cumin. De nombreuses conventions, en particulier celle du Congrès mondial des épices, ont traité la question de l'harmonisation des classes et des spécifications relatives au cumin. Le cumin qui est produit dans des pays en développement et commercialisé dans le monde entier, non seulement par les exportateurs

mais aussi par des 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 de réunir toutes les normes existantes en une norme unique, complète et améliorée, susceptible d'être acceptée à tous les niveaux, partout dans le monde.

Le cumin est une épice d'importance universelle, aux nombreux bienfaits pour la santé des consommateurs. L'élimination de l'éventail variable (et parfois en conflit) des règles et règlements permettra de réduire les obstacles au commerce. Un cadre juridique complet sera ainsi mis en place pour l'établissement d'une norme minimale acceptable à l'échelle internationale.

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

Le marché mondial des épices et herbes aromatiques importées se chiffre à plus de 2,8 milliards de dollars EU. Le cumin, qui compte parmi les principaux produits en termes de valeur, en représente 2,8 pour cent. Les principales régions importatrices sont l'Amérique du Nord, l'Asie de l'Est, les États-Unis, la Malaisie, le Népal et l'Union européenne. L'Inde exporte quelque 70 à 75 pour cent de la production mondiale, suivie par la Syrie et la Turquie.

La demande de cumin devrait augmenter dans divers pays, en raison principalement de la multiplication des applications de cette épice à des fins culinaires, susceptibles de transcender les frontières et de favoriser ainsi un accroissement de la demande mondiale.

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

Les caractéristiques du cumin, de la culture à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Il s'agira notamment de définir les graines en fonction de leur masse volumique apparente, de la taille (pour les graines entières), de la teneur en huile volatile et des impuretés. Des normes sont en vigueur dans divers pays et l'aptitude à la normalisation moyennant l'harmonisation des normes existantes est indiquée par l'ISO.

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

Aucune norme générale de produits ne couvre le cumin. La nouvelle activité permettra d'établir une norme de qualité reconnue au niveau international qui favorisera le commerce de cette épice.

#### **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 s'appliquera aux deux variétés de cumin. Les produits dérivés, comme le cumin déshydraté et le cumin moulu, seront pris en compte.

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

- i) Études portant sur les principes actifs présents dans le cumin et dans le cumin noir, menées par divers organismes de recherche.
- ii) American Spice Trade Association: *Cleanliness Specification for Spices, Seeds and Herbs* (spécifications relatives à la présence d'impuretés dans les épices, les graines et les herbes aromatiques).
- iii) ISO.

La nécessité d'élaborer une norme internationale pour le cumin a été examinée lors d'une réunion tenue au sein de l'Organisation internationale des associations de commerce d'épices (IOSTA), ainsi que dans le cadre de la Communauté internationale du poivre, du Congrès mondial des épices et de l'Organisation mondiale des épices. À l'exception de l'ISO, aucun autre organisme international n'a entrepris de travaux en vue de l'établissement d'une norme internationale pour le cumin.

### **5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex**

L'activité proposée est conforme à la vision stratégique définie dans le Plan stratégique 2008-2013, en particulier aux **activités 1.2, 4.1 et 5.1**. Elle vise à établir des exigences de qualité minimales acceptées au plan international pour le cumin destiné à la consommation humaine, afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires. Elle contribue aussi à assurer des pratiques commerciales loyales dans la mesure où elle permettra aux

agriculteurs d'évaluer leur produit en fonction de normes de qualité et d'en optimiser ainsi la valeur monétaire.

#### **6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près 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 éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Il n'est pas prévu à ce stade de demander des avis scientifiques d'experts. Au cours du processus d'élaboration de la norme, il sera fait appel, si nécessaire, aux travaux de recherche publiés par des organismes internationaux.

#### **8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification**

Les contributions techniques de l'ISO, de l'American Spice Trade Association et de l'Association européenne des épices seront les bienvenues, compte tenu des travaux déjà effectués par ces organismes dans ce domaine. Les normes ISO peuvent aussi être prises en compte au cours de la procédure par étape pour définir la norme Codex pour le cumin.

#### **9. Calendrier proposé**

Si la Commission devait approuver la création du Comité du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations, le calendrier d'activités proposé serait le suivant:

<b>DATE</b>	<b>AVANCEMENT ET PROCÉDURES</b>
De juillet 2013 à mars 2014	Établissement d'un projet de calendrier et formulation de propositions de nouvelles activités. Les 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 Comité exécutif.  Approbation des propositions de nouvelles activités par la Commission.
Premier semestre de 2015	Le Comité tient sa première session et examine les nouvelles activités inscrites à l'ordre du jour à l'étape 3.  Le Comité examine également l'ordre de priorité de ses travaux.
Second semestre de 2016	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.