



## ANALYSE DES POINTS DE L'ORDRE DU JOUR POUR LA PRÉPARATION DE LA 6ème SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

*26 - 30 Septembre et 03 Octobre 2022 - Réunion virtuelle*

POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR : GRAINES SÉCHÉES

4.1 PROJET DE NORME POUR LA NOIX DE MUSCADE SÉCHÉE

### Objectifs

Ce document propose un examen et une analyse des points de l'ordre du jour de la 6ème session du **Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH6)**, prévue virtuellement du 26 au 30 Septembre et le 3 octobre 2022. Le document est destiné à une utilisation éventuelle par les communautés de pratique et de travail liées au Codex, soutenues par l'Association Mondiale des Sciences Réglementaires des Aliments ([GForSS](#)) et la Plateforme d'analyse des risques et d'excellence en réglementation des aliments ([PARERA](#)), dans le cadre de leur contribution au renforcement de la sensibilisation et au soutien à la participation effective des représentants des membres et des observateurs aux réunions internationales d'établissement de normes alimentaires (réunions du Codex).

L'analyse fournie dans ce document offre un examen factuel des points de l'ordre du jour des réunions du codex, de leur contexte et une discussion de certaines considérations permettant le développement de positions nationales et régionales. Cette analyse est présentée à titre indicatif et ne représente pas une position officielle des organisations mentionnées ci-dessus ([PARERA](#) et [GForSS](#)), de leurs membres ou de leur direction. Elle fournit une synthèse et une analyse des travaux en cours de discussion au sein du comité du CCSCH, qui peuvent être utiles aux délégations des pays arabes pour préparer leurs positions en tenant compte des besoins et de la spécificité de la région et de l'impact potentiel des normes alimentaires proposées.

Cette analyse est préparée dans le cadre de l'Initiative du Codex pour la région Arabe : Initiative Arabe du Codex, mise en œuvre par [PARERA](#) et [GForSS](#), coordonnée par [l'Organisation arabe du développement industriel, de la normalisation et des mines \(AIDS MO\)](#) et financée par le bureau Codex des États-Unis, Département de l'Agriculture des États-Unis.

**L'analyse du point 4 de l'ordre du jour du CCSCH6 porte sur le projet de norme pour les graines séchées - noix de muscade.**

*\*Il est important de noter que les experts – membres du Groupe de travail d'experts (EWG) – ne représentent pas les organisations et/ou les juridictions auxquelles ils sont affiliés. La sélection et la participation aux travaux du groupe d'experts sont basées sur les qualifications et l'expérience de chaque expert. Les positions exprimées par les documents d'analyse publiés et issues des travaux du groupe d'experts ne doivent aucunement être interprétées comme la position du pays / de la délégation / de l'organisation auxquels appartiennent les experts.*

## Documents

CX/SCH 22/6/4

CX/SCH 22/6/4 Add.1

## Recommandations formulées par le GTE présidé par l'Indonésie et l'Inde

### Lors de sa 6<sup>ème</sup> session, le CCSCCH est invité à :

Examiner le projet de norme tel que présenté à l'Annexe I du document de travail CX/SCH 22/6/4, dans l'intention de le faire progresser à l'étape 8 pour adoption finale par la CAC45.

### Contexte

- Le nouveau travail sur l'établissement d'une norme pour la noix de muscade a été proposé lors de la 2<sup>ème</sup> session du CCSCCH en septembre 2015 et il a été examiné et fourni avec une approbation conditionnelle (par ordre de priorité) en raison des changements minimaux à apporter.
- En 2017, lors de la 3<sup>ème</sup> session du CCSCCH, la proposition a été recommandée pour approbation en tant que nouvelle activité sur la noix de muscade et a été classée dans la catégorie " **Graines séchées** ". Le CAC40 a approuvé le document de projet comme nouveau travail tel que proposé par le CCSCCH.
- Le CCSCCH4 (2019) est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2 pour remaniement en tenant compte des observations formulées lors du CCSCCH4 ou soumises à celui-ci, puis de diffuser l'avant-projet pour observations à l'étape 3. Le Comité a également convenu de rétablir un GTE, présidé par l'Indonésie et travaillant uniquement en anglais, pour procéder à la reformulation de l'avant-projet de norme pour la noix de muscade.
- La CCSCCH5 (2021), qui s'est tenue virtuellement, a convenu de :
  - ⇒ Transmettre l'avant-projet de norme pour les graines séchées - noix de muscade à la CAC44 pour adoption à l'étape 5 et prolongation du délai d'achèvement jusqu'au CCSCCH6.
  - ⇒ Transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités appropriés pour approbation ; et
  - ⇒ Rétablir un GTE, présidé par l'Indonésie et co-présidé par l'Inde, travaillant en anglais, pour examiner les paramètres ou valeurs entre crochets, en tenant compte des commentaires soumis à l'étape 6 ainsi que des discussions de la présente session.
- **La CAC44 (2021) a adopté le projet de norme** pour les graines séchées - noix de muscade à l'étape 5 et a prolongé le délai d'achèvement des travaux jusqu'au CCSCCH6. La CAC44 a également noté que **le projet de norme serait diffusé pour observations à l'étape 6** et que les parties intéressées étaient encouragées à soumettre à nouveau des observations techniques et à se joindre au GTE en cours coprésidé par l'Indonésie et l'Inde.

### Participation et méthodologie du GTE :

- Suite à la décision du CCSCCH5, le message de lancement a été publié en juillet 2021, auquel onze (11) membres du Codex et une organisation ont exprimé leur intérêt à participer au GTE, à savoir le Chili, l'Équateur, la France, la Grenade, l'Inde, la Jamaïque, le Japon, le Mexique, les Pays-Bas, le Nigeria, le Pérou, les États-Unis et l'American Spice Trade Association (ASTA).
- Le GTE a également convenu d'entreprendre ses travaux par le biais de la plate-forme du GTE du Codex.



- Le premier projet a été diffusé le 6 octobre 2021 et le GTE a reçu des commentaires de cinq membres du GTE, à savoir la Grenade, les États-Unis, le Japon, l'Inde et le Mexique.
- Le deuxième projet a été diffusé le 26 février 2022 ; des commentaires ont été reçus des États-Unis, de l'Inde, de la Grenade et du Japon, ainsi que des membres non-inscrits du GTE (Costa Rica et IOSTA).

## Analyse

**Compte tenu des suggestions et des propositions des membres du GTE, nous résumerons ci-après les principaux points discutés et convenus pour chaque clause du projet de norme :**

- En général, le GTE a été rétabli pour discuter des paramètres et/ou des valeurs entre crochets, pour lesquels aucun consensus n'a été atteint lors du CCSCH5. Cependant, certains commentaires portaient sur des aspects plus larges du projet de norme. Le président et le coprésident ont recommandé de ne pas rouvrir la discussion sur les paramètres qui avaient fait l'objet d'un accord lors du CCSCH5.

### 1. Champ d'application

- Un membre du GTE a suggéré de supprimer ou de fournir la définition du texte "**traitement industriel**". **Le GTE a accepté de conserver cette expression** dans le projet de norme.

### 2.1 Définitions de produits

- Il a été proposé de redéfinir la définition telle qu'elle figure au point 2.1.1 comme suit : "La noix de muscade séchée est la graine de *Myristica fragrans* de la famille des Myristicaceae ayant atteint une teneur en eau ne dépassant pas 10% selon la méthode ISO 939". **Le GTE a examiné la proposition** et a noté que **la définition du produit ne devrait pas inclure les critères de qualité et les méthodes d'essai**.
- Après avoir pris en compte les commentaires et les définitions proposées par les membres, **le GTE a proposé de modifier le texte de l'article 2.1.2 comme suit** : "2.1.2 La noix de muscade a des formes variées, allant de l'ovoïde à l'ovoïde large, et des tailles variées, avec une longueur moyenne de 2 à 3 cm et une largeur de 1,5 à 2,5 cm. Les amandes de noix de muscade ont une surface légèrement ridée. Les graines de noix de muscade en coque peuvent cliqueter en raison du rétrécissement de la graine dans la coque au cours du processus de séchage."

### 2.2. Styles

- Le GTE a accepté de **conserver le terme "styles"** au lieu de "classification" afin que la norme reste cohérente avec les modèles de normes des SCH.
- Une proposition visant à remplacer le terme "**seed**" par "kernel" n'a pas été prise en compte, les formulations actuelles ayant déjà été approuvées lors de la CCSCH5.

### 2.3. Dimensionnement (facultatif)

- Le GTE a noté que la clause 2.3 est rendue "**optionnelle**" selon les pratiques commerciales mondiales actuelles. Par conséquent, **le projet de texte sera conservé en l'état**.

### 4. Additifs alimentaires

- Il a été suggéré de **supprimer le texte de la clause 4 Additifs alimentaires dans la noix de muscade séchée**. Le GTE a considéré que l'utilisation d'additifs alimentaires (agent anti-agglomérant) dans cette norme est destinée uniquement au produit moulu/poudre, et non à la graine de noix de muscade, et qu'elle est acceptable selon la Norme générale des additifs alimentaires. **Par conséquent, le GTE a accepté de conserver le texte**.



## 8. Étiquetage

### 8.5. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

- L'étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail est maintenu dans le projet car il s'agit d'un modèle utilisé également dans d'autres normes élaborées par le CCSC.

## 9. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

### 9.2. Sampling Plan

- Le GTE a noté que la section du plan d'échantillonnage dans toutes les normes CCSC était "à développer". La norme Codex distincte pour le plan d'échantillonnage sera établie pour les produits CCSC.

Annexe I. Caractéristiques chimiques de la noix de muscade entière, cassée et moulue/poudrée

#### Teneur en huiles volatiles

Le GTE a convenu d'adopter les propositions suivantes pour la teneur en huiles volatiles, qui sont établies sur la base des données des pratiques commerciales actuelles :

Description	Spécification		
	Entier	Cassé	moulue/poudrée
Teneur en huiles volatiles, (mL/100g), (min)	6.5	6.0	5.0

#### Calcium sous forme de CaO dans le style moulu/poudré

Le GTE a accepté de supprimer le crochet et de supprimer la mention N/A dans les styles moulu/poudré, la valeur de 0,35 % pour l'oxyde de calcium (exprimé en CaO) a été adoptée dans les styles moulu/poudré.

## Annexe II. Caractéristiques physiques pour la noix de muscade :

### Tolérances combinées pour les moisissures visibles et les insectes souillés/infestés.

- Le GTE envisage de supprimer les crochets avec la valeur suivante :

Paramètres	INSHELL (Avec coquille)	GRAINE DÉCORTIQUÉE (Sans coque)		
	Entier	Entier	Cassé	moulue/poudrée
Moisissure visible, insectes souillés/infestés % w/w (max)	10	10	N/A	N/A

- Ces valeurs ont été considérées sur la base du fait qu'une valeur nulle ou inférieure à 10% dans la noix de muscade entière est pratiquement impossible à atteindre dans les pays producteurs tropicaux.

**Tolérances pour les fragments d'insectes :**

- Il y a eu une proposition concernant les tolérances de fragment d'insecte à fixer à 100 unités/10g pour les graines décortiquées cassées. Le GTE a noté que la valeur reflète les échanges en termes de méthode de comptage et de tolérances autorisées, la valeur a donc été modifiée comme suit :

Paramètres	INSHELL	GRAINE DÉCORTIQUÉE		
	(Avec coquille)	(Sans coque)		
	Entier	Entier	Cassé	moulue/poudrée
Fragments d'insectes, nombre/10g (max)	N/A	N/A	100	N/A

- Le GTE a envisagé de réviser la valeur de 0,1 % pour le macis adhérent uniquement sur les noix de muscade en coque, comme l'a recommandé un membre, pour la lire comme suit :

Paramètres	INSHELL	GRAINE DÉCORTIQUÉE		
	(Avec coquille)	(Sans coque)		
	Entier	Entier	Cassé	moulue/poudrée
Morceau de macis, % p/p (max)	0.1	N/A	N/A	N/A

**Les derniers commentaires des membres et des observateurs par le biais de l'OCS en réponse à la CL 2022/26-SCH publiée le 24 août 2022 sont résumés ci-dessous :**

- Cuba, l'Inde, le Kenya, les Philippines, la République Arabe Syrienne et les États-Unis d'Amérique ont appuyé en général le projet de norme pour la noix de muscade.
- L'Égypte, l'Ouganda, l'Inde et les États-Unis ont fait des commentaires sur la description et la définition du produit et des suggestions ont été faites pour assurer la clarté de la définition et de la description ainsi que des suggestions de formatage.
- L'Ouganda a suggéré des changements mineurs de formatage dans la clause 5. Contaminants et, 6. Hygiène
- Les commentaires du Canada, de l'Inde, de l'Ouganda et des États-Unis ont été présentés pour améliorer la clause 8. Étiquetage : y compris (8.2.2, 8.4.1, et 8.5), les commentaires suggèrent que le texte devrait être aligné sur le texte des autres projets de normes sur les épices et conformément à la norme CXS 346-2021, à part quelques suggestions mineures au texte.
- Les recommandations et les suggestions sur les tableaux 2, 3 et 4 ont été présentées par les membres et les observateurs sur le texte et les valeurs avec des références et des justifications connexes.

Tous les points ci-dessus seront examinés par le GTE, et le projet final sera examiné pour discussion lors de la CCCHS6.



### Commentaires et considérations

- Une justification suffisante a été présentée sur les paramètres et les valeurs discutés par les membres du GTE, ce qui a abouti à un accord commun sur le projet de norme.
- La plupart des discussions et des recommandations des membres du GTE sur le texte et la terminologie se référaient au modèle de norme du CCSCCH, par exemple, "styles" au lieu de "classification".
- Il est important de noter qu'une norme Codex distincte pour le plan d'échantillonnage sera établie pour les produits CCSCCH. Par conséquent, la clause 9.2. Le plan d'échantillonnage peut être accepté comme "à élaborer" dans cette version de la norme et peut encore être présenté dans l'intention de le faire progresser à l'étape 8 pour adoption finale par la CAC45.

### Considérations pour la région arabe

La noix de muscade, en tant qu'épice, était à l'origine utilisée dans les îles des Indes orientales, plus précisément en Indonésie, qui est considérée comme le plus grand producteur de noix de muscade actuellement, avec la Grenade, l'Inde, le Guatemala et le Vietnam. Cependant, la noix de muscade est très utilisée dans la région arabe comme épice culinaire ; elle est couramment utilisée dans les sauces à base de lait, et dans certaines régions, elle est utilisée dans les boissons chaudes comme le thé et le café.

Bien qu'aucun pays arabe ne participe activement au GTE pour la norme, certains pays arabes ont fait des commentaires par l'intermédiaire du OCS en réponse à la CL 2022/26/OCS-SCH publiée en juin 2022.

En réponse, l'Arabie saoudite a exprimé son inquiétude concernant la sécurité de la noix de muscade et du macis car ce produit contient de la "myristicine et du méthoxysafrole" qui peuvent avoir un effet néfaste sur la santé. L'Arabie saoudite a également suggéré que les composants mentionnés de la noix de muscade ainsi que la noix de muscade dans son ensemble soient évalués pour leur sécurité en tant qu'agent aromatique et/ou pour fixer des niveaux maximums pour leur utilisation par le JECFA. Cependant, il est important de mentionner que l'effet médicinal des dérivés de la noix de muscade est bien connu mais que l'exposition alimentaire due à son utilisation comme épice culinaire est faible.

La République arabe syrienne a accepté la proposition en général et l'Égypte a fait des commentaires sur le tableau 1 et a suggéré de supprimer le tableau 1 car il est déjà mentionné dans la clause de définition 2.1.1.

L'examen du commentaire proposé par l'Arabie saoudite par le GTE arabe suggère que les préoccupations exprimées dépassent le cadre de l'utilisation de la noix de muscade dans le contexte des "épices et herbes culinaires", c'est-à-dire le champ d'application des travaux du Comité.

Bien qu'il soit exact que les substances actives contenues dans la noix de muscade, telles que celles mentionnées dans les commentaires de l'Arabie Saoudite, par exemple la myristicine, présenteraient leurs propriétés toxiques potentielles telles que des propriétés narcotiques ou d'autres effets psychotropes, lorsqu'elles sont administrées d'une manière différente (par exemple, deux cuillères à soupe de noix de muscade moulue, une à trois noix de muscade entières ou 5 g de noix de muscade en poudre peuvent provoquer des signes cliniques d'hallucinations, de nausées et de vomissements sévères), ces effets ne sont pas documentés comme se produisant en conjonction avec la consommation de noix de muscade, graines séchées comme épices. De plus, la myristicine a également été identifiée dans d'autres aliments tels que le poivre noir, le persil, le céleri, l'aneth et les membres de la famille des carottes, sans que ses propriétés toxiques ne nécessitent une attention particulière. Par ailleurs, l'utilisation de la noix de muscade à des fins culinaires est documentée en Asie et dans d'autres parties du monde depuis plus de 3 500 ans dans diverses cuisines asiatiques.



### Conclusion

Compte tenu du niveau d'avancement de la norme élaborée par le CCSC et sous la direction du GTE présidé par l'Indonésie et l'Inde, et du fait que la plupart des questions en cours de discussion ont été résolues, il est suggéré que les délégations arabes soutiennent l'avancement de la norme à l'étape 8 pour adoption finale à la CAC45.

En gardant à l'esprit que les normes nationales peuvent être élaborées en fonction des besoins spécifiques d'un pays, le fait d'approuver cette norme reflète le soutien des pratiques du commerce alimentaire international, en particulier lorsque des informations complètes et suffisantes sont couvertes dans le projet de norme pour les graines séchées - noix de muscade.

