



A r a b
C O D E X



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 5 DE L'ORDRE DU JOUR : FRUITS SÉCHÉS ET BAIES

5.1 AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PIMENTS ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS

5.2 AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PETITE CARDAMOME

5.3 AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ÉPICES SOUS FORME DE FRUITS SECS ET DE BAIES (QUATRE-ÉPICES, BAIE DE GENÉVRIER, ANIS ÉTOILÉ, VANILLE)

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 Règlementaires 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 CCSCCH, 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 \(AIDSMO\)](#) et financée par le bureau Codex des États-Unis, Département de l'Agriculture des États-Unis.

L'analyse du point 5 de l'ordre du jour du CCSCCH6 porte sur les avant-projets de normes pour les épices des fruits et baies séchés : piments et paprika, petite cardamome, quatre-épices, baies de genévrier, anis étoilé et vanille.

**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.*

Point 5.1 Avant-projet de norme pour les piments et le paprika séchés ou déshydratés

Documents

CX/ SCH 22/6/5

CX/ SCH 22/6/5 Add.1

Recommandations formulées par le GTE présidé par l'Inde

Lors de sa 6^{ème} session, le CCSCCH est invité à :

examiner l'avant-projet de norme pour les piments forts et le paprika séchés ou déshydratés figurant à l'annexe I du document de travail CX/ SCH 22/6/5, en vue de le faire progresser selon la procédure du Codex.

Contexte

La CCSCCH a créé un groupe de travail électronique (GTE) pour les piments et le paprika séchés ou déshydratés lors de sa 3^{ème} session (2017), dans lequel 3 pays arabes se sont inscrits (Égypte, Maroc, Arabie saoudite). Le projet de norme est considéré comme un travail en cours et a été renvoyé à l'étape 2/3 lors de la CCSCCH5 (2021).

Analyse

En suivant le modèle de normes pour les épices et les herbes culinaires, tel qu'adopté par la CCSCCH, le projet de norme pour les piments forts et le paprika séchés ou déshydratés a été établi.

Depuis la CCSCCH5 (2021), le projet de norme a été diffusé à deux reprises, pour recueillir les commentaires des membres et des observateurs.

Les commentaires et les discussions portaient principalement sur la teneur en humidité (% w/w) et le piquant, qui est un outil pour mesurer le piquant des piments forts. L'échelle mesure la quantité de capsaïcine (le composé chimique qui provoque la chaleur épicée) dans un piment et lui attribue une cote numérique en unités de chaleur Scoville (SHU).

En outre, d'autres exigences physiques ont également été discutées, à savoir les paramètres pour : les dommages causés par les moisissures, la saleté des insectes et la saleté des rongeurs. Dans ce domaine, les pays ont proposé des méthodologies différentes aboutissant à des unités de mesure et des valeurs différentes.

Le projet qui sera examiné lors de la CCSCCH6 a été préparé sur la base des commentaires reçus. Cependant, il reste encore quelques questions non résolues en ce qui concerne les tableaux 2 et 3. Par conséquent, l'avant-projet nécessite des discussions supplémentaires sur les propriétés physiques et chimiques, afin de parvenir à un consensus potentiel.

La dernière série de commentaires a été publiée sur le site web du Codex Alimentarius (<https://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCCH&session=6>) le 28 août 2022, à la suite de la lettre circulaire (CL) 2022/27/OCS-SCH publiée en juin 2022.

10 pays membres, l'Union européenne (UE) et 2 observateurs ont soumis leurs commentaires, parmi lesquels 3 pays arabes : l'Égypte, l'Arabie saoudite et la Syrie. Un soutien général a été exprimé à l'égard du projet, en particulier de la part de l'Inde, des Philippines et de la Syrie.

En ce qui concerne la description du produit (section 2), l'Égypte a suggéré l'ajout du nom de famille comme suit : ... les piments forts ou/et le paprika séchés ou déshydratés sont le produit obtenu à partir du séchage des fruits/des gousses des plantes, de la famille des (Solanaceae)...



Le Canada a suggéré l'inclusion du "paprika fort (piquant)" dans le champ d'application de la norme, ce qui a été appuyé par l'Union européenne et l'Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA), et qui, en cas d'ajout, devra être décrit par *Capsicum annuum* et *Capsicum frutescens*.

L'UE et l'IOSTA ont suggéré de modifier la section 2.2 sur les "Styles", en modifiant la partie suivante "Le piment broyé et/ou le paprika broyé est le produit obtenu en broyant des piments séchés entiers ou du paprika avec ou sans proportions variables de périsperme, de placenta, de graines, de pédicelle et de calice, sans aucune autre matière ajoutée". L'expression soulignée peut entraîner certaines ambiguïtés concernant les seuils (fourchettes) pour les proportions variables, l'UE a donc suggéré de la supprimer complètement, tandis que l'IOSTA a proposé d'ajouter des seuils ou des fourchettes dans les annexes.

L'Arabie Saoudite a suggéré de réviser la section 9.2 "Plan d'échantillonnage", en tenant compte de la norme ISO 948 : 1980 "Épices et condiments - Échantillonnage".

Dans **les tableaux 1 et 2** suivants sont rassemblés les principaux commentaires relatifs aux exigences chimiques et physiques du piment et du paprika, respectivement.

Tableau 1 : Principaux commentaires relatifs aux exigences chimiques du piment et du paprika.

Exigences chimiques	Membre/Observateur	Commentaire
Teneur en humidité (% w/w) max	EU	Retenir 11%
	Inde	Retenir 12%
Cendres insolubles dans l'acide (base sèche) % w/w max	EU	Insérer une note de bas de page à la valeur de 1,6 % w/w pour le paprika moulu : " Si le produit contient un agent anti-agglomérant (max. 2%), cette valeur est autorisée à être de max. 3% pour le paprika doux et max. 3,6% pour le paprika fort".
Colonne Piquant - Unités de chaleur Scoville	EU	Insérer la valeur de 480 pour le paprika
	Inde	Valeur de = 900 pour le piquant des piments et valeur de < 900 pour le piquant du paprika.
Valeur de la couleur (unité de couleur ASTA)	IOSTA	60 pour paprika

Pour les méthodes d'analyse, l'IOSTA a suggéré de remplacer l'ISO 3513, qui est une méthode sensorielle subjective, par une méthode alternative, l'ASTA 21.3, qui est destinée à l'évaluation chimique du piquant par chromatographie.

Tableau 2 : Principaux commentaires relatifs aux exigences physiques du piment et du paprika.

Exigences physiques	Membre/Observateur	Commentaire
Matières étrangères (% w/w max)	EU	ajouter une note de bas de page aux valeurs de matières étrangères pour les poivrons et les paprikas broyés/craqués/brisés et moulus se lisant comme suit : "Le produit doit être obtenu à partir de matières premières répondant aux critères fixés pour les produits entiers."
Poils d'insectes et de rongeurs.	Inde	À supprimer
Insecte souillé/infesté (% w/w max)	Inde	1% w/w (max) pour les insectes souillés/infestés dans les piments (entiers ; Classe/Grade-N/A) et le paprika (entier ; Classe/Grade-II).
Autres	USA	Proposition d'ajouter cette colonne / <ul style="list-style-type: none"> • Une tolérance de 10,0 % est accordée pour les produits hors calibre, c'est-à-dire plus courts ou plus longs que la longueur (maximum, minimum ou fourchette de longueur). • Tolérance de 10 % pour les autres variétés.

Considérations pour la région arabe

L'Organisation (AIDSMO), par le biais de son "Centre de normalisation et de métrologie", a pour mandat d'harmoniser et de diffuser des "normes arabes" unifiées. Parmi les normes déjà publiées, la norme arabe 504/2000 traite du piment entier et broyé. Le tableau 3 ci-dessous présente une représentation comparative entre la norme arabe et le projet de Codex.

Tableau 3 : Représentation comparative entre la norme arabe 504/2000 et le projet de norme Codex pour le piment.

Section / exigence	Norme Arabe 504/2000	Projet de norme codex
Définition du produit	Espèces majeures: <i>Capsicum annuum</i> L. and <i>Capsicum frutescens</i> L. Espèces mineures : <i>Capsicum Ghinese</i> , <i>Capsicum pubscens</i> and <i>Capsicum Pendulum</i>	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (synonym of <i>Capsicum frutescens</i> L.), <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav
Additifs alimentaires	Aucun additif n'est autorisé	Agents anti-agglomérants selon CXS 192-1995
Matières étrangères % w/w (max) - whole	1	1
Poivrons entiers immatures, tachés et écrasés % w/w (max)	5	1 ou 3 % (selon les dommages causés par la moisissure)



Teneur en humidité % w/w (max)	11	11 or 12
Cendres totales (base sèche) % w/w (max)	10	10
Cendres insolubles dans l'acide (base sèche) % w/w (max)	1,6	1,6
Extrait d'éther Non-volatil % (min)	15	N/A
Azote total (base sèche) % (min)	12	N/A
Fibres brutes (base sèche) % (max)	28	N/A

Après avoir comparé les indicateurs communs aux deux normes, aucune différence majeure n'a été relevée, à l'exception de quelques exigences chimiques supplémentaires mentionnées dans les normes arabes, et dont l'ajout peut être suggéré s'il est jugé approprié.

Une autre norme arabe existe pour le paprika moulu (1486-2002), couvrant la même espèce (*Capsicum annum L.*). Cette norme spécifie que le paprika moulu peut être obtenu en broyant le produit entier avec des proportions de péricarpe, de placenta, de graines, de pédicelle et de calice, à condition de ne pas dépasser le pourcentage de la coque du fruit. Certaines exigences chimiques sont comparées dans le tableau 4, où également, aucune différence majeure n'a été observée.

Tableau 4 : Étude comparative entre la norme arabe 1486/2002 et le projet de norme Codex pour le paprika.

Section / exigence	Norme Arabe 1486-2002	Projet de norme codex
Teneur en humidité % w/w (max)	11	11 ou 12
Cendres totales (base sèche) % w/w (max)	6,5-10 (selon le niveau de piquant)	10
Cendres insolubles dans l'acide (base sèche) % w/w (max)	0,5-1,6 (selon le niveau de piquant)	1,6
Extrait d'éther Non-volatil % (min)	17	N/A
Teneur en capsaïcine (mg/100 g) (max)	10-20-30 (selon le niveau de piquant)	Le piquant est exprimé en unités de chaleur Scoville.
Fibres brutes (base sèche) % (max)	25-30 (selon le niveau de piquant)	N/A

La quantification de la capsaïcine par des méthodes chromatographiques constitue une méthode plus exacte et plus précise pour évaluer le piquant et peut remplacer l'approche de l'unité de chaleur Scoville.

Cette approche nécessiterait toutefois de corrélérer les résultats obtenus par chromatographie avec les méthodes de tests sensoriels, de sorte que les deux approches soient jugées équivalentes.

Quant aux "styles" du produit dans la section 2.2, la norme arabe 1486-2002 peut apporter une solution en ajoutant la clause suivante soulignée : "Le piment rouge moulu et/ou le paprika moulu est le produit obtenu par le broyage de piments rouges séchés entiers ou de paprika avec ou sans les proportions de variante placenta, graines, pédicelle et calice, à condition que cette partie ne soit pas plus grande que le péricarpe lui-même, sans aucune autre matière ajoutée".

Conclusion

Compte tenu de tous les commentaires reçus des membres et des observateurs, et après examen de l'analyse comparative avec les normes arabes sur le piment et le paprika, le projet de norme gagnerait à être avancé à l'étape suivante de la procédure du Codex et même à être considéré pour adoption par la procédure accélérée à 5/8, par la Commission du Codex lors de sa prochaine réunion (CAC45).



Point 5.2 Avant-projet de norme pour la petite cardamome

Documents

CX/ SCH 22/6/6

CX/ SCH 22/6/6 Add.1

Recommandations formulées par le GTE présidé par l'Inde et co-présidé par l'Iran

Lors de sa 6^{ème} session, le CCSCCH est invité à :

Examiner l'avant-projet de norme pour la petite cardamome joint en annexe I au document de travail CX/ SCH 22/6/6, en vue de le faire progresser dans le cadre de la procédure du Codex.

Contexte

Ce travail a été initié lors de la 5^{ème} session du CCSCCH (2021). 12 Membres et 01 Observateur se sont inscrits pour participer au GTE, dont 1 pays de la région arabe (Arabie Saoudite).

Analyse

Le GTE a fait circuler deux séries de projets, au cours desquelles les membres et les observateurs ont discuté des différents aspects du projet de norme pour la petite cardamome. Des points de vue divers ont été notés sur quelques paramètres, tels que les cendres insolubles acides entières, les graines de moisissures visibles, les insectes entiers, les morts, les excréments de mammifères, les excréments d'autres espèces, et l'huile volatile des graines en poudre.

La dernière série de commentaires a été publiée sur le site web du Codex Alimentarius (<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCCH&session=6>) le 28 août 2022, à la suite de la lettre circulaire (CL) 2022/28/OCS-SCH publiée en juin 2022.

12 pays membres, l'Union européenne (UE) et 1 observateur ont soumis leurs commentaires, parmi lesquels 3 pays arabes : l'Égypte, l'Arabie saoudite et la Syrie. Un soutien général a été exprimé à l'égard du projet, en particulier de la part de l'Inde, des Philippines et de la Syrie.

L'Égypte a suggéré d'ajouter le nom de famille à la définition, comme suit : La petite cardamome séchée est un produit obtenu à partir des fruits séchés d'*Elettaria cardamomum* L. Maton, Maton de la famille des (*Zingiberaceae*), tandis que l'Arabie saoudite a suggéré d'ajouter une définition complète de la petite cardamome. Les Etats-Unis ont évoqué le même problème de clarification de la définition et ont proposé 2 solutions :

- Inclure la taille/dimension maximale dans la deuxième phrase de la section 2.1.
Ou
- Insérer "cardamome verte" entre parenthèses à côté de "petite cardamome" dans le nom commun, afin de préciser que cette norme ne couvre que la "petite cardamome verte", alors qu'il existe une autre variété, la "grande cardamome noire".

En ce qui concerne les styles, l'Égypte a suggéré d'ajouter ""gousses entières en poudre / capsules"" à la liste, tandis que l'UE a soutenu l'exigence selon laquelle la petite poudre de cardamome est obtenue (exclusivement) à partir de graines et non de gousses entières (capsules comprises).

Les exigences chimiques ont également été commentées par l'Égypte, l'UE, l'Inde et l'IOSTA, où certaines disparités peuvent être mises en évidence concernant les valeurs proposées à adopter.



Les exigences physiques ont fait l'objet de quelques commentaires, principalement liés au format, à certaines indications d'unités manquantes et à des suggestions sur les valeurs à adopter parmi les choix disponibles.

Considérations pour la région arabe

Les graines de cardamome sont largement utilisées pour aromatiser les aliments. Malgré leurs nombreuses applications dans les styles de cuisine du Sri Lanka, de l'Inde et de l'Iran, un grand pourcentage de la production mondiale est exporté vers les pays arabes, où elles sont utilisées pour préparer le café.

Dans la bibliothèque des normes arabes, élaborée par l'Organisation arabe du développement industriel, de la normalisation et des mines (AIDSMO), par le biais de son " Centre de normalisation et de métrologie ", 2 documents existent pour la cardamome : la norme 2887-2018, Épices et condiments - Cardamome Partie 1 : Capsules entières et 2888-2018, Épices et condiments - Cardamome Partie 2 : Graines.

La norme arabe vise toutes les variétés de cardamome, dont les couleurs peuvent aller du vert au brun foncé, en passant par le jaune pâle et le blanc, et ayant des tailles différentes. Néanmoins, le tableau 5 suivant présente une étude comparative entre le projet de Codex et les deux normes arabes.

Tableau 5 : Étude comparative entre les normes arabes et le projet de norme Codex pour la cardamome.

Style	Norme	Teneur en humidité % w/w (max)	Huile volatile % v/w (min)	Cendres totales % w/w (max)
Entier	Norme Arabe 2887-2018	13	4	9.2
	le projet de norme Codex	13	3.5	9.5
Grains	Norme Arabe 2888-2018	13	3.5	9.5
	le projet de norme Codex	13	3.5	8

En examinant ces valeurs, on peut noter 2 différences concernant la teneur en huile volatile et la teneur en cendres totales. En ce qui concerne la teneur en cendres totales des graines de cardamome, la valeur de 9,5% doit être approuvée, conformément à la norme ISO 882-2, qui constitue la principale référence pour toutes ces normes.

Conclusion

Compte tenu de tous les commentaires reçus des membres et des observateurs, et après l'étude comparative avec les normes arabes sur la cardamome, le projet de norme peut être avancé à l'étape suivante de la procédure du Codex et si tous les commentaires sont appliqués, il pourrait même être avancé pour une adoption finale par la Commission du Codex lors de sa prochaine réunion (CAC45).

Point 5.3 Avant-projet de norme pour les épices sous forme de fruits secs et de baies (quatre-épices, baie de genévrier, anis étoilé, vanille)

Documents :

CX/ SCH 22/6/7

CX/ SCH 22/6/7 Add.1

Recommandations formulées par le GTE présidé par l'Inde et co-présidé par l'Iran

Lors de sa 6^{ème} session, le CCSCCH est invité à :

Examiner l'avant-projet de norme pour les épices sous forme de fruits secs et de baies (quatre-épices, baie de genévrier, anis étoilé, vanille) joint en annexe I du document de travail CX/ SCH 22/6/7, en vue de le faire progresser dans le cadre de la procédure du Codex.

Contexte

Compte tenu du fait qu'il y a 109 épices et herbes culinaires à prendre en considération dans le cadre du mandat du CCSCCH, et même si le Comité réussit à élaborer quatre normes à chaque session, ce qui pourrait présenter quelques complications, cela risque d'être un processus très difficile et long.

Par conséquent, le comité a entamé un processus visant à adopter l'élaboration de normes de groupe horizontales, ce qui lui permettrait d'augmenter la fréquence de ses résultats, dans un délai raisonnable.

Pour valider le format de norme de groupe, les États-Unis ont soumis une proposition de projet au CCSCCH5 (2020), limitée à quatre produits seulement (quatre-épices, baie de genévrier, anis étoilé, vanille), appartenant au groupe des fruits secs et des baies. La proposition a été avancée par la CCSCCH5 et a été adoptée lors de la CAC44.

Analyse

Seize - (14) pays membres et (2) organisations observatrices - ont participé au GTE, présidé par les États-Unis d'Amérique et l'Inde, dont un pays arabe (Égypte).

Après les premières séries de discussions, certaines questions sont apparues comme ne faisant pas l'objet d'un consensus entre les participants, telles que la définition du produit, pour lequel la *Vanilla Cribbiana* doit être vérifiée si elle est comestible, et les valeurs des exigences chimiques et physiques, qui sont toujours manquantes ou doivent être abordées.

Après la dernière série de commentaires, reçus en réponse à la CL 2022/29/OCS-SCH, 10 pays membres ont répondu et 1 observateur, dont 3 pays arabes (Égypte, Syrie et Arabie Saoudite).

Certaines disparités d'opinions peuvent être remarquées à partir des commentaires généraux, où Madagascar a exprimé l'opinion de retirer la vanille de la norme groupée et l'IOSTA a souligné que *Vanilla cribbiana* peut ne pas être familier à l'industrie alimentaire.

L'Égypte a suggéré d'ajouter les noms de famille à la définition des produits. L'Arabie Saoudite a proposé de compléter la section sur les méthodes d'analyse en se basant sur les références ISO pour les mêmes produits.

Étant donné qu'il manquait encore de nombreuses valeurs relatives aux exigences chimiques et physiques dans le projet distribué, les pays membres et les observateurs ont fait des suggestions concernant ces valeurs. L'Égypte a fourni une liste complète des valeurs, ainsi que des propositions de l'Inde, de la Syrie, de l'Ouganda, du Venezuela et de l'IOSTA.



Considérations pour la région arabe

La région arabe peut être considérée comme un producteur de Star Anis, notamment l'Égypte et la Syrie et une norme arabe a été adoptée par l'AIDSMO sous la référence 2892- 2018. Sur la base de cette référence, 3 exigences chimiques peuvent être trouvées :

- Teneur en humidité % w/w (max) : 10
- Cendres totales % w/w (max) : 4
- Huile volatile mL/100 g (min) : 8

Conclusion

L'avant-projet de norme constitue, sans aucun doute, un pas en avant par rapport à l'approche adoptée par la CCSCCH. Le regroupement des produits à considérer permettra d'accélérer la fréquence d'adoption des normes, ce qui aura un impact positif sur le commerce international. Cependant, et en raison de l'impréparation de ce document, où des disparités sont apparues concernant l'inclusion ou non de la vanille et alors qu'un grand nombre d'exigences chimiques et physiques doivent encore être complétées, les délégations arabes pourraient envisager d'approuver la non-avancement de cette norme et de la laisser à l'étape 2/3 pour un autre cycle de discussions. Cela permettra à un GTE rétabli de fournir un projet complet au CCSCCH7 pour son adoption. Les délégations arabes sont encouragées à participer au GTE, plutôt que de simplement commenter le projet finalisé.