



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 7.2 DE L'ORDRE DU JOUR : MISE À JOUR DU MODÈLE DE NORMES SCH

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

L'analyse du point 7.2 de l'ordre du jour du CCSCH6 porte sur la mise à jour du modèle adopté par le CCSCH pour établir ses normes.

**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.*

Document

CX/SCH 22/6/10

Recommandations formulées par le GTE présidé par les États-Unis d'Amérique**Lors de sa 6^{ème} session, le CCSCCH est invité à :**

à examiner la présentation révisée du modèle de normes SCH telle que présentée à l'annexe I du document de travail CX/SCH 22/6/10.

Contexte

Lors de la CCSCCH2 (2015), 116 épices et herbes culinaires nommées ont été identifiées et placées dans 8 groupes en fonction de la partie de la plante dont elles sont issues. Il a également été noté qu'il serait difficile pour le CCSCCH d'élaborer une norme de qualité individuelle pour chacune des 109 épices et herbes culinaires, ce qui pourrait nécessiter 54 ans avec la charge de travail du CCSCCH de 4 normes par session biennale. Par conséquent, la nécessité de regrouper les normes est apparue.

La CCSCCH3 (2017) a accepté l'offre des États-Unis d'Amérique de préparer un document de travail pour l'élaboration d'un modèle de norme de groupe pour examen lors de la CCSCCH4 (2019). Après discussion, la CCSCCH4 (2019) a demandé aux États-Unis d'Amérique de poursuivre l'élaboration de ce document en vue de sa discussion lors de la CCSCCH5 (2021), qui a approuvé la recommandation de réviser le modèle de norme de groupe.

Analyse

Il est demandé au CCSCCH d'envisager l'adoption d'un modèle normalisé pour l'élaboration de ses normes, en suivant les sections organisées dans le tableau 1.

Tableau 1 : modèle de normes pour les épices et les herbes culinaires.

Paragraphe	Contenu
1. Champ d'application	Cette norme s'applique à...
2. Description	
2.1. Définition du produit	Groupe de SCH, nom commun, noms commerciaux, noms scientifiques, etc.
2.2. Styles	Entiers ; morceaux ; moulus/poudrés ; autres
3. Facteurs essentiels de composition et de qualité	
3.1. Composition	Comme défini dans la section 2
3.2. Critères de qualité	- Odeur, saveur et couleur - Caractéristiques chimiques et physiques
4. Additifs alimentaires	Agents anti-agglomérants
5. Contaminants	Conformité aux textes pertinents du codex
6. Hygiène alimentaire	Conformité aux textes pertinents du codex
7. Poids et mesures	Les conteneurs doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être conformes à une déclaration de contenu appropriée pour le produit.



Paragraphe	Contenu
8. Étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité avec (CXS 1-1985). - Nom du produit - Pays d'origine et pays de récolte - Identification commerciale - Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021).
9. Méthodes d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> - - Références des méthodes d'analyse - - Plan d'échantillonnage

Ce modèle a été revu. Les sections sont restées les mêmes, avec quelques ajouts, modifications et clarifications apportées aux versions initiales, telles que présentées dans l'annexe I du document de travail CX/SCH 22/6/10. Quelques exemples sont soulignés dans ce qui suit :

- **Champ d'application** : La présente norme s'applique à toutes les plantes couramment vendues dans le commerce, telles que définies à la section 2.1 ci-dessous, proposées à la consommation humaine directe, à la transformation alimentaire commerciale et au reconditionnement si nécessaire. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles. La présente norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à une transformation industrielle.
- **Styles** : étant donné que ce modèle est élaboré pour le groupement de normes, il a été souligné que : Cette section est rédigée de manière générale et s'applique à tous les produits du groupe ; toutefois, si nécessaire, elle peut être modifiée pour refléter les caractéristiques uniques de style/forme d'un SCH spécifique.
- **Classification** : Les catégories de qualité (Extra, Catégorie I et Catégorie II) sont omises parce que (i) il n'y a pas d'acceptation internationale uniforme, (ii) la croyance croissante que les catégories devraient être laissées aux arrangements contractuels entre les commerçants, (iii) le principe selon lequel les normes CCSC devraient établir les exigences minimales absolues pour le commerce et la sécurité des consommateurs.
- **Sections 4 à 9** : Ces sections font référence aux directives et normes générales du Codex sur les additifs alimentaires, les contaminants dans les aliments, l'hygiène alimentaire et l'étiquetage. Ces critères peuvent être modifiés si nécessaire pour refléter les propriétés, les exigences ou les pratiques commerciales uniques d'un produit.

Conclusion

Le modèle actualisé proposé semble couvrir toutes les informations et exigences nécessaires à l'élaboration d'une norme de groupe pour les épices et les herbes culinaires et les délégations arabes peuvent donc soutenir son avancement dans la procédure du Codex.