

ANALYSE DES POINTS DE L'ORDRE DU JOUR EN PRÉPARATION DE LA 7^{ème} SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Kochi, Kerala (Inde) : 29 janvier 2024 – 2 février 2024

Objectifs

Ce document propose un examen et une analyse des points de l'ordre du jour dont la discussion est prévue lors de la 7^e session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, prévue pour avoir lieu physiquement à Kochi, Kerala (Inde) du 29 janvier 2024 au 2 février 2024.

Le document est destiné à être utilisé éventuellement par les communautés de pratique du Codex promues par GFORSS dans le cadre de leur contribution à la sensibilisation et au soutien d'une participation efficace aux réunions internationales d'établissement de normes (réunions du Codex) par les représentants des membres et observateurs.

L'analyse fournie dans ce document propose un examen factuel des principaux points de l'ordre du jour du CCSCH7, concernant :

- A. [Point 2 de l'ordre du jour : Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires](#)
- B. [Point 3.1 de l'ordre du jour : Projet de norme pour la PETITE CARDAMOME séchée](#)
- C. [Point 3.2 de l'ordre du jour : Projet de norme pour les épices dans les fruits et baies secs : Partie A - Exigences pour les épices de la Jamaïque, les baies de genièvre et l'anis étoilé](#)
- D. [Point 3.3 de l'ordre du jour : Projet de norme pour les épices dans les fruits et baies secs : Partie B - Exigences pour la vanille](#)
- E. [Point 4 de l'ordre du jour : Avant-projet de norme pour le CURCUMA](#)
- F. [Point 5.1 de l'ordre du jour : Examen des propositions de NOUVEAUX TRAVAUX \(réponses à CL 2022/03 -SCH\)](#)
- G. [Point 5.11 de l'ordre du jour : Document de discussion sur l'élaboration d'une norme pour les racines séchées, les rhizomes et les bulbes – galanga ; grand galanga; petit galanga; racine de raifort; oignons et échalotes](#)
- H. [Point 5.2 de l'ordre du jour : Mise à jour du MODÈLE pour les normes SCH](#)
- I. [Glossaire des termes pour les normes SCH](#)

Ce document proposera une analyse de certains points clés de l'ordre du jour pour soutenir l'élaboration de positions aux niveaux national et régional.

Cette analyse est de nature indicative et ne représente pas une position officielle de l'organisation, de ses membres ou de sa direction.

**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.*

A. Point 2 de l'ordre du jour : Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires

Numéro de document : [CX/SCH 24/7/2 Rév.1](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

CCEXEC84 (2023)

- À la demande du CCFL, des éclaircissements ont été demandés au CCSCH7 sur la disposition obligatoire relative au pays de récolte, car cela pourrait potentiellement avoir des répercussions sur l'application de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), nécessitant une discussion au CCFL48.

CCMAS42 (2023)

- Informera les comités concernés d'examiner leurs plans d'échantillonnage et de se conformer aux directives générales révisées sur l'échantillonnage (CXG 50-2004).
- Il est convenu de renvoyer les méthodes proposées par le CCSCH pour un examen plus approfondi : Normes pour le gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021), les clous de girofle (CXS 344-2021), le basilic (CXS 345-2021), le piment et le paprika (CXS 353-2022) et Safran, et le projet de norme pour les épices dérivées de fruits et de baies séchés (Partie A – piment de la Jamaïque, baies de genièvre et anis étoilé). Nous avons également demandé au CCSCH de répondre aux questions du CCMAS (en annexe) et de fournir également un glossaire de termes pour aider le comité à approuver la méthode.

CCFL47 (2023)

- Approuvera les dispositions d'étiquetage de la Norme pour les parties florales séchées – Safran excluant le pays d'origine (8.3.1) et le pays de récolte (8.3.2) qui sont renvoyées au CCSCH pour réexamen et clarification, y compris pourquoi le pays de récolte est obligatoire et comment cela aide à la prévention de la fraude.

Considérations clés

- Quelle est la distinction entre pays d'origine et pays de récolte ? Étant donné que le projet de norme pour le safran séché indique spécifiquement qu'il exclut la transformation industrielle (la transformation industrielle peut inclure des étapes qui pourraient changer la nature selon la définition de l'origine du CCFL), alors la distinction entre le pays d'origine et le pays de récolte ne devient PAS NÉCESSAIRE, c'est-à-dire que la déclaration obligatoire du pays de récolte par rapport au pays d'origine n'aurait aucun avantage (pays d'origine = pays de récolte) ?
- La déclaration obligatoire du pays de récolte dans la norme sur le safran séché introduirait de la confusion et des incohérences avec les textes existants du Codex (CCSCH et CCFL).
- Il convient de noter que le CCSCH a développé un glossaire de termes (CX/SCH 17/3/10) à usage interne.

B. Point 3.1 de l'ordre du jour : Projet de norme pour la PETITE CARDAMOME séchée

Numéro de document : [CX/SCH 24/7/3](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : étape 6

Contexte

Le CCSCH6 (2022) a convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour les petites cardamomes séchées à la CAC45 pour adoption à l'étape 5 et les dispositions sur l'étiquetage et les méthodes d'analyse au CCFL et au CCMAS, respectivement, pour approbation.

La CAC45 a adopté, à l'étape 5, l'avant-projet de norme pour la petite cardamome séchée transmis par le CCSCH6 (2022). Le CCFA53 a approuvé la disposition sur les additifs alimentaires (avec des révisions éditoriales mineures) ; Les dispositions sur l'étiquetage et les méthodes d'analyse ont été soumises respectivement au CCFL et au CCMAS pour approbation.

Les questions restantes à discuter lors du CCSCH7 (2024) sont :

- Section 2.2: Styles: Détermination du
 - (i) Gousses/capsules entières non ouvertes et/ou partiellement ouvertes avec toutes les graines à l'intérieur
 - (ii) Styles moulus – séparer le style moulu résultant du broyage de la cardamome entière tel que défini dans le « style entier » et du broyage de la graine uniquement comme indiqué dans le « Style de graines »
- Annexe I – Tableau I Caractéristiques chimiques : Déterminer quelles valeurs seront utilisées pour les capsules en poudre avec graines. Chacune de ces valeurs a été laissée entre crochets.
- Annexe I Tableau II : Caractéristiques physiques
 - Déterminez les valeurs pour les insectes entiers et morts et les excréments de mammifères dans les graines.
 - Déterminer les autres excréments et les moisissures visibles – ces valeurs ont également été laissées entre crochets.
 - Déterminez les valeurs pour les graines en poudre – la plupart ont également été laissées entre crochets.

Un GTE présidé par l'Inde et co-présidé par le Guatemala et l'Iran a été créé pour examiner plus en profondeur la norme. Un accord général a été obtenu sur la plupart des dispositions, à l'exception des suivantes :

- Les valeurs de Cendres totales sur base sèche % p/p (max.) dans les graines
- Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max.)
- Teneur en humidité % p/p (max.)
- Huiles volatiles sur base sèche mL/100g (min.)
- Capsules en poudre avec graines.

Le projet de norme a encore été révisé (sur la base des commentaires reçus et après deux séries de consultations avec les membres du GTE).

Voici quelques suggestions pour le changement de style :

Section 2.2 Styles.

Gousses/capsules entières : - Des éclaircissements peuvent être demandés quant à

- Si les gousses/capsules de cardamome ouvertes sont affectées négativement (graines manquantes et diminution de l'humidité) par l'atmosphère.
- Faut-il tenir compte de l'ouverture accidentelle de gousses/capsules entières due à l'expédition et à la manutention ?

Cardamome moulue/en poudre : - il peut être utile de définir les deux types de cardamome moulue comme suit :

- Cardamome entière moulue/en poudre – résultant du broyage du produit décrit dans le style « Entier ».
- Graines moulues/en poudre : résultant du broyage uniquement des graines.

Annexe 1. Tableau 1. Caractéristiques chimiques

- Il est possible de soutenir le maximum de 9,5 pour les cendres totales et le minimum de 3 pour les huiles volatiles.

Annexe 1. Tableau 2. Caractéristiques physiques

- Il convient de noter que l'utilisation de NA et N/A prête à confusion. N/A est attribué en fonction de la note de bas de page. Par conséquent, lorsqu'une caractéristique physique ne s'applique pas, une barre oblique (N/A) doit être utilisée à la place de NA.
- Il peut être important d'ajouter une référence pour les corps étrangers (0,5%) ainsi qu'une référence pour les différentes valeurs de graines

D'autres corrections éditoriales peuvent être nécessaires pour résoudre les incohérences du texte et garantir la cohérence des dispositions dans les normes du CCSC, par exemple des modifications mineures aux termes et aux majuscules utilisés dans le projet de norme. Il peut être envisagé de suggérer un alignement des sections pour assurer la cohérence avec le modèle pour les épices et les produits culinaires. Normes sur les herbes (CX/SCH 24/7/8), par exemple 3.2 Facteurs de qualité à lire : 3.2 Critères de qualité.

Considérations clés

- Dans l'ensemble, il est suggéré que cette norme soit soutenue pour progresser dans le processus/l'adoption des étapes du Codex.

C. Point 3.2 de l'ordre du jour : Projet de norme pour les épices dans les fruits et baies secs : Partie A - Exigences pour les épices de la Jamaïque, les baies de genièvre et l'anis étoilé

Numéro de document : [CX/SCH 24/7/4](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : étape 6

Contexte

Un groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis et coprésidé par l'Inde, a élaboré le projet de norme pour discussion au CCSCH6 (2022). La vanille a été retirée du projet de norme du groupe. La CAC45 (2022) a adopté la norme (piment de la Jamaïque, baie de genièvre, anis étoilé) à l'étape 5. Un GTE – dirigé par les États-Unis, coprésidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde – pour faire progresser le projet de norme de groupe.

Après 2 séries de consultations et un minimum de commentaires, le GTE a recommandé que le projet de norme soit examiné par la séance plénière du CCSCH7 en vue de recommander à la CAC son adoption finale.

Lors du premier tour, seuls deux membres du GTE (le Canada et l'Égypte) ont soumis des commentaires sur les dispositions provisoires entre crochets dans le document, les tableaux 1 et 2. Plusieurs problèmes ont été résolus dès le premier tour.

Aucun commentaire n'a été soumis lors de la deuxième diffusion.

Toutes les dispositions entre crochets ont été acceptées, indiquées en gras et soulignées. Cependant, il y a quelques valeurs entre crochets dans les tableaux 1 et 2 qui doivent être discutées et convenues.

Quelques commentaires éditoriaux mineurs peuvent être soulevés concernant la capitalisation des titres de section et la cohérence dans l'utilisation de certains mots (par exemple « pratique » au lieu de « praticable »).

Considérations clés

- Soutenir l'avancement du processus des étapes du Codex.
- Assurer la cohérence globale des dispositions des normes CCSCH.

D. Point 3.3 de l'ordre du jour : Projet de norme pour les épices dans les fruits et baies secs : Partie B - Exigences pour la vanille

Numéro de document : [CX/SCH 24/7/5](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : étape 3

En raison de l'importance économique de la vanille dans le commerce mondial et de ses propriétés chimiques/physiques très distinctes, lors du CCSCH6, elle a été retirée de la norme de groupe qui incluait les épices dérivées de fruits et de baies séchés (piment de la Jamaïque, baie de genièvre, anis étoilé et vanille), malgré les objections de les États-Unis et d'autres délégations, et renvoyé pour développement par un GTE dirigé par les États-Unis (co-présidé par Madagascar, le Mexique et l'Inde) à l'étape 2/3 en tant que norme autonome. Plusieurs problèmes techniques restaient à considérer :

- **2.2 Style.** Clarification de la « vanille fendue », ainsi que la manière dont la division affecte la teneur en humidité/vanilline.
- **8.3.2 Pays de récolte (facultatif) [obligatoire].** Cette question n'est pas résolue. Le CCFL45 a indiqué (REP21/FL para 41) que la « Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CXS 1-1985) définissait le pays d'origine, alors qu'aucune définition n'était fournie pour le pays de récolte - ce qui justifiait la décision du CCSCH5 sur le « pays ». De la récolte « comme déclaration facultative ». Le CCFL47 a également demandé au CCSCH une justification claire de la disposition identique pour le safran concernant la déclaration obligatoire du pays de récolte et les avantages en matière de prévention de la fraude. **Il convient de noter qu'il n'existe aucune méthode connue qui puisse être appliquée efficacement par le Codex (et au niveau international) pour déterminer le pays de récolte et qu'aucun membre favorable à la déclaration obligatoire n'a fourni de méthode validée.**
- **(i) Caractéristiques chimiques de la vanille** (noms des exigences chimiques individuelles et valeurs numériques) et (ii) chaque exigence par style et/ou style par espèce individuelle de vanille couverte par la norme.

Le GTE a suggéré au CCSCH de reconsidérer un tableau répertoriant les caractéristiques chimiques par style, dans lequel les valeurs de teneur en humidité les plus élevées et les plus basses étaient indiquées sous forme de plage. Il convient de se demander si **une seule valeur pour** la teneur en humidité et la teneur en vanilline sont acceptables. Dans le cas contraire, c'est-à-dire si la liste comprend une plage, le mot tel que celui-ci aurait une incidence sur la suppression de « maximum (max) » de la colonne Teneur en humidité. Notez que les exigences en matière de teneur en humidité pour les graines de vanille/caviar vont de non applicable (NA) à 35,0 %.

Considérations clés

Les questions techniques doivent être résolues avant que le projet de norme puisse progresser dans le processus du Codex : le CCSCH souhaitera peut-être adhérer aux avis des 45^e et 47^e sessions du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL45 et CCFL47) sur cette question dans la norme sur le safran (questions liées au « Pays de récolte » :

Pays de récolte comme disposition facultative dans le projet de norme pour la vanille : Il n'existe pas de définition du pays de récolte, ni de distinction claire entre le pays de récolte et le pays d'origine. Par conséquent, et à titre de compromis pour les pays qui insistent pour qu'une telle détermination soit faite dans la norme, la détermination du pays de récolte devrait être une déclaration d'étiquetage facultative dans le projet de norme pour la vanille.

E. Point 4 de l'ordre du jour : Avant-projet de norme pour le CURCUMA

Numéro de document : [CX/SCH 24/7/6](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : étape 3

CCSCH5 (2021) – Le GTE présidé par l'Iran (co-présidé par l'Inde) a élaboré une norme pour le curcuma basée sur le concept de norme de groupe (racines séchées, rhizomes et bulbes).

Sur la base de documents scientifiques, le curcuma est identifié comme le nom commun – cependant l'EWG n'a pas pu accepter la section 8, c'est-à-dire rendre le nom du produit facultatif.

Des « insectes entiers morts » ont été ajoutés au tableau 3 ainsi qu'un certain nombre de paramètres sans consensus. De même, le tableau 4 contient plusieurs paramètres nécessitant un examen plus approfondi.

CCSCH7 pour examiner le projet de norme.

Il pourrait être intéressant d'envisager la cohérence de la norme avec les normes de qualité de l'American Spice Trade Association (ASTA) utilisées pour le commerce, car elles sont appliquées depuis plusieurs décennies comme référence par divers producteurs et pays.

Une proposition pour le tableau 2 pourrait être considérée comme suit :

Tableau 2. Caractéristiques physiques du curcuma séché ou déshydraté.

Produit	Style	[Rhizomes endommagés % p/p (max)]	Moisissure Visible Insecte souillé/infesté % p/p (max)	Insectes entiers, morts (par comptage) /100g (max)	Insectes vivants (par comptage) /100 g (max)	Matière étrangère ¹ % p/p (max)	Corps étrangers ² % p/p (max)	Excréments de mammifères % mg/kg (max)	Autres excréments ³ , % mg/kg, (max)
Curcuma	Entier	[5]	[0] 3	3 4	[0]	N / A 1-0 0,5	N / A 2	2 11 5 -	[2] 11 5 -
	Écrasé/ fissuré/cassé/ Pièces	[N / A] 2	N / A	3 4	[0]	N / A 1-0 0,5	S.O. 2 0,5	2 11	11 {2}
	En poudre/ moulu	[N / A]	N / A	N / A	[0]	N / A	N / A	N / A	N / A

Considérations clés

- Utilisation cohérente des termes dans les normes CCSCH.
- Soutien global à l'avancement du processus des étapes du Codex.

F. Point 5.1 de l'ordre du jour : Examen des propositions de NOUVEAUX TRAVAUX (réponses à CL 2022/03 -SCH)

Numéro de document : [CX/SCH 24/7/7](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

Cette phase lance l'élaboration ou la révision des normes où les propositions des membres sont évaluées par rapport au Manuel de procédure du Codex (en particulier, Partie 2. Examen critique à la page 31). Le CCSCH transmet les propositions acceptées, accompagnées d'un document de projet, au CAC pour approbation.

La CL 2023/01-SCH a été diffusée à la demande du CCSCH6 en janvier 2023 avec une date limite fixée au 31 août 2023 pour solliciter des propositions de nouveaux travaux – 2 propositions ont été soumises :

- NORME POUR LA MARJOLAINE SÉCHÉE (présentée par l'Égypte)
- NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES - CORIANDRE (présentée par l'Inde)

Considérations clés

- Il pourrait être utile d'envisager l'inclusion du projet de norme pour les graines de coriandre avec d'autres normes pour les graines séchées, par exemple la noix de muscade. CAC45 (2022) a réaffirmé son soutien à l'élaboration de normes de groupe comme moyen efficace d'établir les normes du CCSCH.)
- Il serait peut-être utile de discuter de la possibilité d'inclure la marjolaine (*Oreganum majorana L*) dans la norme sur l'origan, mais le CCSCH a choisi d'opter pour une définition étroite de l'origan. Le nom de condiment « origan » doit/peut être compris comme faisant référence, non pas à une espèce en particulier, mais à une saveur d'épice particulière, fournie par des plantes de plusieurs genres dans différentes parties du monde.

G. Point 5.11 de l'ordre du jour : Document de discussion sur l'élaboration d'une norme pour les racines séchées, les rhizomes et les bulbes – galanga ; grand galanga ; petit galanga ; racine de raifort; oignons et échalotes

Numéro de document : [CX/SCH 24/7/7 Add.1](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

Comme convenu par le CCSCH1 (2014), élaborer des normes de groupe, qui trient les épices et les herbes en groupes en fonction de la partie de la plante utilisée, permettant ainsi de se concentrer sur la chimie (goût/saveur) et les caractéristiques physiques/tolérances pour les défauts (sécurité et qualité). Les États-Unis proposent une norme pour les « racines, rhizomes et bulbes séchés ». Il convient de noter que d'autres épices entrant dans cette catégorie sont soit finalisées (ail séché, gingembre séché) soit actuellement à l'étude (curcuma) par le CCSCH.

Considérations clés

- La disponibilité d'informations commerciales sur des produits de faible volume et de grande valeur peut poser un problème.
- Les données des pays exportateurs sont importantes pour garantir le développement d'une norme de groupe solide.
- Soutenir l'élaboration des normes de groupe.

H. Point 5.2 de l'ordre du jour : Mise à jour du MODÈLE pour les normes SCH

Numéro de document : [CX/SCH 24/7/8](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

L'approche de grouper les produits en matière d'élaboration de normes permettra au CCSCH de devenir plus efficace, plus fonctionnel et plus réactif aux besoins des parties prenantes en fournissant des normes en temps opportun. CCSCH3 (2017) – Les États-Unis ont proposé de préparer un document de discussion pour l'élaboration d'un modèle de norme de groupe basé sur les fruits secs et les baies, pour discussion au CCSCH4 (2019), développement ultérieur et délibération au CCSCH5 (2021) où les recommandations du groupe de travail de session (IWG) sur la présentation des priorités ont approuvé les normes de groupe pour mettre à jour le modèle de normes de groupe.

Un GTE présidé par les États-Unis (assisté par le Brésil, le Ghana, l'Inde, la République islamique d'Iran et le Royaume-Uni) a été chargé de réviser le modèle (SCH/5 INF/01) pour examen par le CCSCH6 (2022). Il a été noté que des mises à jour régulières du modèle sont nécessaires pour garantir qu'il répond en permanence aux besoins techniques du CCSCH. Le CCSCH7 examinera la dernière itération du modèle de normes de groupe.

Considérations clés

- Le CCSCH souhaitera peut-être envisager un autre modèle « exigences minimales de qualité » pour faciliter le commerce des épices et des herbes culinaires qui n'ont pas d'exigences chimiques et physiques établies. Il existe des valeurs de référence avec les spécifications de l'Association européenne des épices concernant les minima de qualité pour les herbes et les épices et les niveaux d'action pour les défauts alimentaires de la Food and Drug Administration des États-Unis.
- Soutenir la révision continue du modèle de normes de groupe pour garantir un développement efficace et cohérent des normes CCSCH.

JE. Glossaire des termes pour les normes SCH

Numéro de document : [SCH/7 INF/01](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

Le CCSCH2 (2015) a convenu d'élaborer un glossaire de termes, modifié si nécessaire, pour faciliter leur utilisation dans les normes relatives aux épices et aux herbes culinaires et pour faciliter le commerce des SCH – ce document ne contreviendrait pas au Manuel de procédure concernant les définitions existantes du Codex, en particulier additifs alimentaires et contaminants.

Considérations clés

Soutenir l'utilisation du glossaire pour garantir une utilisation cohérente de la terminologie lors de l'élaboration des normes.