



## European Spice Association

---

Reuterstraße 151, D – 53113 Bonn

Tel.: ++49/228/21 61 62 Fax: ++49/228/22 94 60 Email: [ESA@verbaendebuero.de](mailto:ESA@verbaendebuero.de)

# **ASSOCIATION EUROPEENNE DES EPICES** **Spécifications minimales de qualité**

*Adopté le 19 Novembre 2004  
(Business and Technical Meeting )*

# **European Spice Association Quality Minima Document**

## **Spécifications minimales de qualité de l'Association européenne des épices**

### **Sommaire**

1. Présentation de l'Association européenne des épices (ESA)
2. Objectifs des Spécifications minimales de qualité de l'ESA
3. Exigences réglementaires pour les plantes aromatiques et les épices dans l'Union européenne
4. Autres documents de référence pour information
5. Méthodes d'analyses recommandées
6. Définitions
7. Spécifications minimales de qualité de l'Association européenne des épices pour les plantes aromatiques et les épices

Annexe

## 1. **Présentation de l'Association européenne des épices (ESA)**

L'Association européenne des épices (ESA) est l'organisation fédératrice de l'Industrie européenne des épices. Les membres de l'ESA sont les associations nationales représentatives de l'Industrie des épices dans les pays membres de l'Union européenne, la Suisse et la Turquie. Des associations, nationales ou internationales, ou des organisations représentatives des exportateurs/négociants dans les pays producteurs, transformateurs, conditionneurs/négociants ou des associations de pays européens non membres de l'Union européenne peuvent acquérir le statut de membres associés.

Objectifs de l'Association :

1. Représenter les intérêts de ses membres vis-à-vis des instances représentatives et des services de l'Union européenne, comme des institutions et organisations internationales ;
2. Défendre les intérêts des membres selon les produits concernés et protéger l'image des produits et du secteur ;
3. Promouvoir l'intérêt des consommateurs et clients ;
4. Etudier toute question intéressant la branche, dans les domaines scientifique, réglementaire, technique et économique.

L'ESA est membre de l'Organisation internationale des associations du commerce des épices (International Organisation of Spice Trade Associations, IOSTA) et en soutient les objectifs.

Pour plus d'information sur les Spécifications minimales de qualité de l'Association européenne des épices, vous pouvez contacter l'ESA :

European Spice Association  
Reuterstraße 151  
D-53113 Bonn  
Germany

Tel: 00 49 228 216 162  
Fax: 00 49 228 229 460  
E-Mail: [esa@verbaendebuero.de](mailto:esa@verbaendebuero.de)

## 2. Objectifs des Spécifications minimales de qualité de l'ESA

Ce document vise à garantir que les plantes aromatiques et les épices, en tant que marchandises agricoles, ont subi une première opération de transformation assurant que les produits importés répondent aux exigences minimales de qualité.

Ce document définit les critères minimaux de qualité pour les plantes aromatiques déshydratées et les épices qui devraient être demandés par les acheteurs quand ces produits sont destinés à être utilisés dans l'Union européenne.

Les conditions après-récolte doivent garantir que les matières premières sont stockées et manipulées de façon à empêcher les adultérations, les contaminations croisées et le développement de germes de dégradation et de bactéries pathogènes.

Pour atteindre ces objectifs, l'ESA soutient les principes de bonnes pratiques agricoles et de fabrication. Cette auto-régulation bénéficie à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement.

## 3. Exigences réglementaires pour les plantes aromatiques et les épices dans l'Union européenne

Il y a en Europe des réglementations communautaires ou nationales applicables aux plantes aromatiques et aux épices. Par exemple, les dispositions suivantes établies par la Commission européenne s'appliquent (cf. <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/>) :

1. [Règlement \(CE\) No 178/2002 du 28 Janvier 2002](#) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Journal officiel n° L 031 du 01/02/2002 p. 0001 – 0024).

Ce règlement couvre notamment l'analyse des risques (art. 6), le principe de précaution (art. 7), les prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires (art. 14), la traçabilité (art. 18).

2. [Directive 2000/13/CE du 20 Mars 2000](#) relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (Journal officiel n° L 109 du 06/05/2000), modifiée par la [Directive 2003/89/CE](#) (Journal officiel n° L 308 du 25/11/2003).

Cette Directive permet au consommateur d'effectuer un choix informé, en fonction de ses besoins et de ses intolérances alimentaires.

L'ESA recommande qu'une attention particulière soit portée aux risques de contaminations croisées tout au long de la chaîne alimentaire. Cela concerne des denrées comme les céréales contenant du gluten, les arachides, les noix, le céleri, la moutarde, les graines de sésame et les produits qui en sont issus. Ces denrées sont listées dans l'Annexe IIIa de la Directive, parmi d'autres allergènes potentiels qui peuvent concerner notre Industrie.

Par ailleurs, compte tenu des réactions de certains consommateurs, la présence volontaire de sulfites en quantité supérieure à 10 ppm doit également être mentionnée.

3. [Règlement \(CEE\) n° 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991](#), concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires (Journal officiel n° L 198 du 22/07/1991 p. 0001 – 0015)
4. [Règlement \(CE\) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001](#) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (Journal Officiel n° L 77 du 16 Mars 2001) modifié par le Règlement (CE) n° 472/2002 de la Commission du 12 mars 2002 (Journal Officiel n°L 75 18 16.3.2002).

Ce règlement couvre en particulier les mycotoxines et les métaux lourds comme le cadmium et le plomb.

En matière d'aflatoxines, le règlement ne concerne que les épices suivantes :

- *Capsicum* spp. (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika)
- *Piper* spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir)
- *Myristica fragrans* (noix de muscade)
- *Zingiber officinale* (gingembre)
- *Curcuma longa* (curcuma)

Pour les autres épices, les limites éventuellement définies au niveau national s'appliquent.

5. [Directive 2002/27/CE de la Commission du 13 mars 2002](#) modifiant la directive 98/53/CE portant fixation de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (Journal officiel n° L 075 du 16/03/2002 p. 0044 – 0045)
6. [Directive 94/36/CE du 30 juin 1994](#), concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (Journal officiel n° L 237 du 10/09/1994 p. 0013 – 0029)
7. [Directive 95/2/CE du 20 février 1995](#), concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (Journal officiel n° L 061 du 18/03/1995 p. 0001 – 0040)
8. [Directive 1999/2/CE du 22 février 1999](#) relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (Journal officiel n° L 066 du 13/03/1999 p. 0016 – 0023)
9. [Directive 1999/3/CE du 22 février 1999](#) établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (Journal officiel n° L 066 du 13/03/1999 p. 0024 – 0025)
10. [Communication de la Commission sur les denrées et ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation dans la Communauté](#) (Journal officiel n° C 241 du 29/08/2001 p. 0006 – 0011)

11. [Liste des autorisations des États membres relatives aux denrées et ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation](#) (conformément à l'article 4, paragraphe 6, de la directive 1999/2/CE) (Journal officiel n° C 056 du 11/03/2003 p. 0005 – 0005)
12. [Liste des unités agréées pour le traitement par ionisation des denrées et des ingrédients alimentaires dans les États membres](#) (conformément à l'article 7, paragraphe 4, de la directive 1999/2/CE) (Journal officiel n° C 038 du 12/02/2002 p. 0017 – 0018)
13. [Décision de la Commission du 23 octobre 2002 portant adoption de la liste des unités agréées dans les pays tiers pour l'irradiation des denrées alimentaires](#) (Journal officiel n° L 287 du 25/10/2002 p. 0040 – 0041)
14. [Décision de la Commission du 7 octobre 2004 modifiant la décision 2002/840/CE portant adoption de la liste des unités agréées dans les pays tiers pour l'irradiation des denrées alimentaires](#) (Journal officiel n° L 314 du 13/10/2004 p. 0014 – 0015)
15. [Directive 90/642/CEE du 27 novembre 1990](#) concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur ou dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes (Journal Officiel n° L 350 du 14/12/1990) modifiée à de nombreuses reprises.

Cette directive couvre notamment les fines herbes, poivres, céleri, raifort, ail, oignon.

Une catégorie "épices" a été définie mais à ce jour, aucune LMR communautaire n'a été fixée pour cette catégorie.

Des LMR nationales ont été fixées dans certains Etats membres pour les épices.

En l'absence de réglementation communautaire applicables, les réglementations nationales s'appliquent.

#### **4. Autres documents de référence pour information**

Les documents suivants peuvent aider les fournisseurs à satisfaire aux spécifications de l'ESA :

1. [Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées](#) CAC/RCP 42 – 1995, Commission du Codex Alimentarius
2. [Manual on the Packaging of dried herbs and spices](#) – Centre du Commerce International, ITC, Geneva 1999, ISBN 92-9137-114-9
3. En ce qui concerne le nettoyage et le reconditionnement, l'ESA soutient les principes définis à la section 8 "Cleaning and Reconditioning" du [Clean Spices Booklet](#) réalisé par l'ASTA (Octobre 2000)
4. [Lignes directrices pour l'application des principes HACCP \(Système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise\)](#) – Codex alimentarius

## 5. Méthodes d'analyses recommandées

Sauf accords particuliers entre l'acheteur et le fournisseur, l'ESA recommande les méthodes suivantes :

1. Epices et condiments – Echantillonnage ISO 948 - 1980
2. Epices et condiments – Préparation d'un échantillon moulu pour analyse ISO 2825 - 1981
3. Epices et condiments – Détermination du taux de matières étrangères ISO 927 - 1982 (*voir définition chapitre 5*)
4. Epices et condiments – Détermination des cendres totales ISO 928 – 1997 \*
5. Epices et condiments – Détermination des cendres insolubles dans l'acide ISO 930 – 1997 \*
6. Epices et condiments – Détermination de l'humidité - Méthode par distillation au toluène ISO 939 - 1980
7. Epices et condiments – Détermination de la teneur en huiles essentielles ISO 6571 \*

\* Les limites définies dans l'annexe ne sont pas calculées sur la matière sèche mais sur la masse totale.

8. Analyse des épices et des condiments – Détermination de la perte en masse des espèces capsicum et allium et des végétaux séchés par étuve sous vide – DIN 10236 (Norme allemande)

Ces méthodes sont disponibles auprès des instituts nationaux de normalisation ou sur le site Internet de l'ISO : [www.iso.org](http://www.iso.org)

## 6. Définitions

1. Matière étrangère :

Toute partie issue de la plante, autre que la partie requise.

2. Corps étranger :

Toute matière étrangère à la plante, telle que matière végétale issue d'autres plantes, contaminant d'origine animale, sable, pierres, verre, métal.

3. A) Bonnes pratiques agricoles (BPA) pour l'utilisation de pesticides (définition communautaire) :

Les BPA sont les modalités d'emploi des produits phytopharmaceutiques recommandées, autorisées ou considérées comme étant sans danger par la réglementation nationale, en conditions réelles, à tous les stades de la production, du stockage, du transport, de la distribution et de la transformation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ([Règlement](#)

[n°396/2005 du 23 Février 2005](#) concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil)

B) Bonnes pratiques agricoles (BPA) pour l'utilisation de pesticides (définition du Codex alimentarius) :

Les BPA comprennent les modalités d'emploi considérées comme étant sans danger et autorisées au niveau national, dans les conditions réelles nécessaires à la maîtrise effective et fiable des nuisibles. Elles incluent une gamme de niveaux d'application des pesticides, jusqu'à la quantité maximale d'utilisation autorisée, appliquées de manière à ne laisser que les plus faibles résidus possibles.

Les modalités d'emploi considérées comme sûres sont définies au niveau national et comprennent les usages enregistrés ou recommandés prenant en compte les aspects relatifs à la santé publique, à la sécurité au travail et à la sécurité environnementale.

Les conditions réelles couvrent tous les stades de la production, du stockage, du transport, de la distribution et de la transformation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux

Le terme "pesticides" est utilisé pour résumer un groupe de substances actives, utilisées pour le contrôle des mauvaises herbes, des nuisibles, des maladies des végétaux, des infections parasitaires et pour la protection des stocks. Les résidus doivent être les plus faibles possibles et les limites maximales autorisées ne doivent pas être dépassées.

4. Traçabilité :

La traçabilité des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Selon l'art. 18 du Règlement (CE) n°178/2002 (cf. page 4 de ce document) :

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier tout fournisseur leur ayant fourni une denrée alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires.

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent disposer de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis.

Cela signifie :

- que tout fabricant doit être capable de garantir la traçabilité en amont de toute denrée entrant sur un de ses sites, c'est-à-dire, l'identification du fournisseur immédiat,
- que tout fabricant doit être capable d'assurer la traçabilité en aval de toute denrée quittant son contrôle immédiat, c'est-à-dire jusqu'au client immédiat.

## 7. Spécifications minimales de qualité de l'Association européenne des épices pour les plantes aromatiques et les épices

<b>OBJET</b>	
Echantillonnage	ISO 948 Pour les mycotoxines : Directive 2002/27/CE (cf. chapitre 3.5., p.5)
<b>ANALYSES PHYSIQUES / CHIMIQUES</b>	
Cendres	Pour les valeurs : voir l' <b>annexe</b> Pour la méthode d'analyse : voir ISO 928 – 1997 (cf. chapitre 5.4., p.7)
Cendres insolubles dans l'acide	Pour les valeurs : voir l' <b>annexe</b> Pour la méthode d'analyse : voir ISO 930 – 1997 (cf. chapitre 5.5., p.7)
Détermination de l'humidité	Pour les valeurs : voir l' <b>annexe</b> Pour la méthode d'analyse : voir ISO 939 – 1980 (cf. chapitre 5.6., p.7)
Huiles essentielles	Pour les valeurs : voir l' <b>annexe</b> Pour la méthode d'analyse : voir ISO 6571 (cf. chapitre 5.7., p. 7)
Activité de l'eau	L'activité de l'eau est un paramètre clef du développement microbien. C'est pourquoi, l'ESA recommande une <b>valeur cible de 0.65</b> .
Densité tassée	Du fait des variations méthodologiques, méthodes et valeurs doivent être définies en accord entre l'acheteur et le fournisseur.
Microbiologie	Salmonelle : <b>absence dans (au moins) 25g</b> . Levures et moisissures : <b>cible : 10<sup>5</sup>/g</b> , maximum absolu : 10 <sup>6</sup> /g E Coli : <b>cible : 10<sup>2</sup>/g</b> , maximum absolu : 10 <sup>3</sup> /g Autres spécifications : à définir en accord entre l'acheteur et le fournisseur.
<b>CONTAMINANTS/ RESIDUS</b>	
Pesticides	Doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques. Modalités d'emploi et limites en résidus doivent être conformes à la <b>réglementation communautaire et/ou nationale</b> en vigueur. En l'absence de dispositions communautaires ou nationales, les dispositions définies au niveau du Codex alimentarius doivent être prises en compte (cf. chapitres 3.15., p. 6 et 6.3., p. 8)
Métaux lourds	Tels que cadmium, plomb : conformes à la <b>réglementation nationale / communautaire</b> (cf. chapitre 3.4., p. 5).
Mycotoxines	Plantes aromatiques et épices doivent être cultivées, récoltées et manipulées de façon à empêcher la présence de mycotoxines. Si la présence de mycotoxines est relevée, les niveaux de contamination doivent être conformes aux <b>limites maximales existantes, définies au niveau national et / ou communautaire</b> (cf. chapitre 3.4., p. 5).
Traitements	Seules les procédures légales approuvées pour le traitement d'un produit ou la protection de la santé du consommateur peuvent être employées. Seuls les fumigants autorisés au niveau communautaire peuvent être utilisés. Ils doivent être utilisés conformément aux instructions des fabricants et ceci doit être indiqué sur les documents d'accompagnement. La réglementation communautaire a interdit l'utilisation d'oxyde d'éthylène comme fumigant. Cette interdiction est valable à la fois pour le traitement à l'oxyde d'éthylène et l'importation de matières premières traitées à l'oxyde d'éthylène.

	<p>L'ionisation est autorisée pour les herbes aromatiques séchées et les épices. La réglementation communautaire exige la déclaration du traitement d'ionisation sur l'étiquetage des denrées ionisées à tous les stades de la chaîne alimentaire.</p> <p>L'ionisation n'ayant pas actuellement la faveur des consommateurs, le traitement doit faire l'objet d'un accord entre acheteur et fournisseur.</p> <p>Les membres de l'ESA soutiennent l'utilisation de fumigants respectueux de l'environnement (Protocole de Montréal) et de traitements non toxiques (ex. : traitement de destruction des microorganismes sous haute pression, stérilisation à la vapeur).</p>
<b>PURETE *</b>	
Variétés	Accord acheteur / fournisseur
Adultération	<b>Absence</b> d'adultération
Infestation	<b>Absence</b> d'insectes morts et/ou vivants, de fragments d'insectes, de contaminations par des rongeurs visibles à l'oeil nu (corrigée si nécessaire en cas de déficience optique).
Matières étrangères	Plantes aromatiques <b>2%</b> Epices <b>1%</b>
Corps étrangers	La production primaire doit assurer l' <b>absence</b> de risques de corps étrangers tels que verre, métal, pierres, plastique, éclats de bois et autres corps rigides, excréments de rongeurs. Elle doit aussi retirer tout autre corps étranger (cf. chapitre 6.2., p. 7)
<b>PROPRIETES SENSORIELLES</b>	Absence d'odeur et de flaveur étrangères.
<b>EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT</b>	L'emballage ne doit pas être une source de contamination, doit être autorisé pour le contact alimentaire et doit préserver les qualités du produit pendant le transport et le stockage.

\* Pour atteindre ces critères de puretés, l'ESA recommande l'utilisation d'aimants et de détecteurs de métaux correctement installés et utilisés.

## Annexe

PRODUIT	Cendres % W/W MAX *	Cendres insolubles dans l'acide % W/W MAX *	H <sub>2</sub> O % W/W MAX *	V/O ml/100g MIN *
ANIS	9.0	2.5	12	1.0
BASILIC	16	2.0	12	0.5
CARVI	8.0	1.5	13	2.5
CARDAMOME	9.0	2.5	12	4.0
CASSIA	7.0	2.0	14	1.0
GRAINES DE CELERI	12	3.0	11	1.5
CERFEUIL	17	2.0	8.0	-
PIMENT	10	1.6	11	-
CIBOULETTE	13	2.0	8.0	-
CANNELLE	7.0	2.0	14	0.4
CLOU DE GIROFLE	7.0	0.5	12	14
GRAINES DE CORIANDRE	7.0	1.5	12	0.3
CUMIN	14	3.0	13	1.5
GRAINES D'ANETH	10	2.5	12	1.0
ANETH SOMMITES <sup>1)</sup>	15	2.0	8.0	-
GRAINES DE FENOUIL	9.0	2.0	12	1.5
FENUGREC	7.0	1.5	11	-
AIL SECHE / DESHYDRATE	6.0	0.5	7.0	-
GINGEMBRE	8.0	2.0	12	1.5
FEUILLES DE LAURIER	7.0	2.0	8.0	1.0
MASSIS	4.0	0.5	10	5.0
MARJOLAINE	10	2.0	12	1.0
GRAINES DE MOUTARDE	6.5	1.0	10	-

1) La teneur en cendre de la première récolte d'aneth (baby dill) peut aller jusqu'à 19 %.

\* cf. chapitre 5.7, page 7 : les limites définies dans l'annexe ne sont pas calculées sur la matière sèche mais sur la masse totale.

<b>PRODUIT</b>	<b>Cendres % W/W MAX *</b>	<b>Cendres insolubles dans l'acide % W/W MAX *</b>	<b>H<sub>2</sub>O % W/W MAX *</b>	<b>V/O ml/100g MIN *</b>
NOIX DE MUSCADE	3.0	0.5	10 <sup>1)</sup>	6.5
OIGNON	5.0	0.5	6.0	-
ORIGAN	10	2.0	12	1.5
PAPRIKA MOULU	10	2.0	11	-
PERSIL <sup>2)</sup>	14	1.5	7.5	-
POIVRE NOIR	7.0	1.5	12	2.0
POIVRE BLANC	3.5	0.3	12	1.5
PIMENT Jamaïque	4,5	0.4	12	2.0 <sup>3)</sup>
Autres origines	5.0	1.0	12	2.0
ROMARIN	8.0	1.0	10	1.0
SAFRAN ENTIER	8.0	1.0	12	-
SAFRAN MOULU	8.0	1.5	10	-
FEUILLES DE SAUGE	12	2.0	12	1.5
SARRIETTE	12	1.0	12	0.5
MENTHE	12	2.5	13	0.5
ESTRAGON	12	1.5	8.0	0.5
THYM	12	3.5	12	1.0
CURCUMA Entier	8.0	2.0	12	2.5
Moulu	9.0	2.5	10	1.5

1) Une humidité de 10 % correspond à une activité de l'eau de 0.8 (trop élevée !)

2) L'origine anglaise n'est pas couverte

3) conformément à la nouvelle norme ISO

\* cf. chapitre 5.7, page 7 : les limites définies dans l'annexe ne sont pas calculées sur la matière sèche mais sur la masse totale.