



**PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

Cinquième session

En ligne, 20 - 29 avril 2021

PROJET DE NORME POUR LES CLOUS DE GIROFLES SÉCHÉS (MISE À JOUR)¹
(Préparé par le Groupe de travail en ligne présidé par le Nigéria)

(Étape 7)

INTRODUCTION

1. Lors de la 3^e session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH3) tenue en 2017, le Comité a convenu de commencer de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les « clous de girofle séchés » sous le groupe des parties florales séchées sur la base du concept de normes de groupe, et d'établir un groupe de travail en ligne (GTE) pour préparer l'avant-projet de norme de groupe pour diffusion aux fins d'observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du CCSCH.
2. Lors du CCSCH4 en 2019, le Comité a convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour les parties florales séchées - clous de girofle séchés au CAC42 pour adoption à l'étape 5.

MANDAT

3. Le CCSCH4 a également convenu de rétablir un GTE, présidé par le Nigéria et travaillant en anglais uniquement, pour examiner les questions en suspens en tenant compte des discussions du CCSCH4 et des observations reçues à l'étape 6 (voir CL 2019/95 / OCS-SCH), ainsi que comme questions renvoyées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse (CCMAS) ainsi :

Pour que le CCFL (sections 8.3, 8.3.1 et 8.5)

- i. Clarifie si le « Pays d'origine / Pays de récolte » doit être déclaré ou un seul d'entre eux est requis. Ceci tient compte du fait que la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* prévoit une déclaration obligatoire sur le « pays d'origine ».
- ii. Justifie l'intention de la section 8.5 - Marque d'inspection (facultatif)

Pour que le CCMAS (utilisation des terminologies et tableau 4 : Méthodes d'analyse)

- iii. Établisse des dispositions terminologiques cohérentes dans les normes CCSCH, c'est-à-dire détermine lequel des termes suivants sera utilisé dans le projet de norme pour les clous de girofle : « Excréments de mammifères » vs « excréments mammifères », « matières externes » vs « matières végétales externe »
- iv. Harmonise l'unité de mesure avec une méthode d'analyse appropriée; dans le projet de norme, la spécification pour les excréments de mammifères est établie sur la base p / p (mg / kg), tandis que dans les méthodes, elle se réfère aux unités de particule / p (particule / 10 g) pour l'AOAC 993.27
4. Suite au report du CCSCH5, le président du CCSCH avec le secrétariat du CCSCH, le secrétariat du Codex et les présidents du GTE, en juin 2020, ont tenu une réunion informelle et ont convenu de poursuivre les travaux des GTE, et que le GTE consulte les délégués du CCSCH pour le CCMAS dans l'établissement du « Type » des méthodes d'analyse.

¹Le présent document mis à jour tient compte des observations à l'étape 6, en réponse à la lettre circulaire 2019/95 / OCS-SCH

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

5. Le GTE a entrepris ses travaux en utilisant la plate-forme GTE du Codex. Il a commencé ses travaux en août 2019, avec 16 pays membres et une organisation ayant le statut d'observateur exprimant leurs intérêts et s'inscrivant pour participer au GTE comme indiqué à l'annexe II (liste des participants).

RÉSUMÉ DE LA DISCUSSION

6. Le GTE a entrepris les travaux conformément au mandat et quatre séries de consultations / ou de discussions ont été menées. Cependant, le nombre de réponses reçues a été très limité : premier tour - deux observations, deuxième tour - une observation, troisième tour - trois observations et quatrième tour - deux observations. Une analyse des réponses accompagnée des justifications des dispositions proposées, comme indiqué dans les paragraphes ci-dessous :

Section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

7. En ce qui concerne le typage des méthodes, comme conseillé par le CCMAS, de contacter le délégué de l'Inde auprès du CCMAS, il n'a pas été possible d'obtenir une réponse du délégué en raison d'un problème de santé signalé. Le Secrétariat du CCSCCH a cependant fourni des documents du CCMAS sur le typage des méthodes conformément au manuel de procédure du Codex, qui a été utilisé comme guide dans nos travaux. Aucune observation n'a été reçue de la part des membres du GTE sur le typage des méthodes. Le GTE souhaiterait que le CCSCCH confirme les types de méthodes.

8. Le GTE a examiné et résolu les observations soumises dans la CL 2019/95 / OCS-SCH, sauf qu'il n'a pas été en mesure de parvenir à un consensus sur une valeur pour les excréments de mammifères dans les clous de girofle moulus, les valeurs de ce paramètre dans le tableau 3 sont entre crochets []

Dispositions en matière d'étiquetage - Section 8.3 Pays d'origine

9. Le GTE a convenu de la nécessité d'assurer la cohérence avec les dispositions de la section 4.5 de la *Norme générale Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) reproduites ci-dessous.

4.5 Pays d'origine

4.5.1 Le pays d'origine de l'aliment doit être déclaré si son omission pourrait induire en erreur ou tromper le consommateur.

4.5.2 « Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui change de nature, le pays dans lequel la transformation est effectuée est considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage »

10. Le GTE a noté que la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) spécifie que le pays dans lequel elles sont emballées doit être identifié comme pays d'origine. À moins que l'ensemble du CCSCCH ne fasse une recommandation au CCFL pour insister sur la distinction du pays où l'épice est cultivée du pays où elle est emballée, il ne semble pas nécessaire de les inclure dans la norme. Le GTE a convenu que seul le pays d'origine était conforme à CXS 1-1985.

Disposition en matière d'étiquetage - Article 8.5 Marque d'inspection (facultatif)

11. Le GTE a examiné l'utilisation de marques d'inspection facultatives et a noté qu'il ne s'agissait pas d'une exigence obligatoire, Propose de donner de la place pour l'affichage facultatif des certifications qui peuvent intéresser les clients.

Cohérence des termes

« Excréments de mammifères » contre excréments mammifères » ;

12. Le GTE a noté qu'« excréments de mammifères » est le terme cohérent, tel qu'il était utilisé dans les normes CCSCCH adoptées et déjà approuvées par le CCMAS, et a accepté d'utiliser ce terme spécifique.

« Matières externes » et « matières végétales étrangères »

13. L'ISO 927 définit le terme matière externe comme « toutes les matières visibles à l'œil nu ou avec un pouvoir grossissant maximum 10 fois qui sont des déchets d'espèces appartenant à la plante à laquelle appartient l'épice ou la plante, par exemple : les macro-matières étrangères peuvent être des déchets floraux. Par conséquent, par implication, cette définition couvre la matière végétative étrangère (matière végétative associée à la plante dont le produit est originaire mais non acceptée comme partie du produit final)

Harmonisation des unités de mesure des excréments de mammifères

14. Le CCMAS a noté la nécessité d'harmoniser l'unité de mesure avec une méthode d'analyse appropriée; dans le projet de norme, la spécification pour les excréments de mammifères est établie sur la base p / p

(mg / kg), tandis que dans les méthodes, elle se réfère aux unités de particule / p (particule / 10 g) pour l'AOAC 993.27.

15. Le GTE a examiné l'observation ci-dessus du CCMAS et présente deux options :

Option I : Conserver l'unité de mesure comme prescrit dans AOAC 993.27 (particule / 10g), ou

Option II : Supprimer la méthode d'analyse AOAC 993.27 (moulus).

16. Il est important de noter la justification : Les paramètres physiques sont testés ou examinés physiquement et cette présence discernable d'excréments dans les clous de girofle en poudre signifie une contamination après le traitement, ce qui n'est pas acceptable. De même, une valeur correspondante de zéro (« 0 ») est également proposée car il n'est pas prévu de voir des excréments de mammifères dans les épices moulues lors d'un examen visuel.

17. Le paragraphe 6.2 du projet de norme stipule que; « Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques liés aux aliments* (CXG 21-1997).

18. Suite à des rapports selon lesquels certains pays membres n'utilisent pas la méthode AOAC ci-dessus, mais travaillent conformément aux recommandations des *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques liés aux aliments* (CXG 21-1997), et utilisent d'autres méthodes standard pour déterminer la présence d'excréments de mammifères, le GTE propose d'utiliser la méthode V-8 du manuel de procédures macroanalytiques pour les médicaments bruts, les épices, condiments et les saveurs du bulletin N°5 de la FDA utilisé pour les clous de girofles sous forme entière <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32>, utilisé pour les clous de girofle entiers.

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

19. Le GTE a travaillé conformément au mandat convenu et le CCSC5 est invité à examiner le projet de norme (Annexe I), en vue de le faire progresser dans la procédure par étapes du Codex.

20. Les recommandations suivantes sont les opinions du président du CCSC5, qui ont été notées lors de l'examen des activités du GTE en préparation de ce rapport final

- I. Étant donné que les produits sont généralement échantillonnés avant l'analyse, et pour refléter la séquence, il est recommandé de reformuler l'Article 9 du projet de modèle de norme de « MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE » à « MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE »
- II. 3.2.1 Odeur, saveur et couleur - le produit doit avoir un arôme, une couleur et une saveur caractéristiques. Il est recommandé que le texte soit cohérent avec le sous-titre, donc qu'« arôme » soit corrigé en « odeur »

PROJET DE NORME POUR LES CLOUS DE GIROFLES SÉCHÉS
(Étape 7)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou herbes culinaires, définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut le produit destiné à la transformation industrielle.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le clou de girofle séché est un produit obtenu de la partie florale séchée de la plante (clou de girofle) tel que mentionné dans le tableau 1.

Tableau 1 : Nom commun et scientifique du clou de girofle séché

S / N°	Nom générique	Nom scientifique
1.	Clous de girofle séchés	<i>Syzygium aromaticum</i> (L), Merrill & Perry

2.2 Modes de présentation

Les clous de girofle séchés peuvent être :

- Entiers,
- Moulus / en poudre, (sans aucune matière ajoutée)

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Le produit décrit dans la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences des annexes I et II.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le produit doit avoir une odeur, une couleur et une saveur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions géo-climatiques et doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Caractéristiques chimiques - Tableau 2) et à l'annexe II (Caractéristiques physiques - Tableau 3). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3. Classification

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques de la section 3.2.2.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS192-1995) peuvent être autorisés dans les clous de girofle moulus / en poudre

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux teneurs maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).

5.2 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/ CXC

1-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015) Annexe III sur les épices et herbes culinaires séchées et autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être tel que décrit dans la section 2.1

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation telle que décrit dans la section 2.2.

8.2.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine

8.4 Identification commerciale

- Taille (facultatif)

8.5 Marque d'inspection (facultatif)

8.6 **Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage, doit apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballage, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'une telle marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9 MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

9.1 Plan d'échantillonnage

Pour vérifier la conformité à cette norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes aux dispositions de la présente norme doivent être utilisées.

9.2 Méthodes d'analyse

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4

Annexe I

Produit	Mode de présentation	Cendres totales % (max)	Cendres insolubles dans l'acide % p / p (maximum)	Teneur en humidité % p / p (maximum)	Huiles volatiles ml / 100g (min)	Fibre brute, % m / m (maximum)	Remarques
Clou de girofle séché	Entier	7	0,5	12	17	13	
	Moulu	7	0,5	10	14	13	

Annexe II

Produit	Mode de présentation	Excréments de mammifères ou / et autres (p / p) / particule / 10g, (max)	Insectes vivants Nombre / 100 g (max)	Humidité visible % p / p (max)	Souillure d'insectes / infestation % p / p (maximum)	Matières externes ¹ % p / p (maximum)	Corps étrangers ² % p / p (maximum)	Défauts Sans tête ¹ / 3 mère ² Khoker ³ : % (max)
Clou de girofle séché	Entier	1	0	1	1	1	1	5/6/5
	Moulu	[1] [0]	0	1	1	1	1	N / D

¹ clou de girofle sans tête : Clou de girofle constitué uniquement du réceptacle et des sépales et qui a perdu la tête en forme de dôme.

² clou de girofle : Fruit du girofle (*Syzygium aromaticum*) sous la forme d'une baie brune ovoïde surmontée de quatre sépales incurvés.

³ clou de girofle Khoker : Clou de girofle ayant subi une fermentation suite à un séchage incomplet, comme en témoigne sa couleur brun pâle, son aspect farineux blanchâtre et sa surface souvent ridée.

Annexe III**Tableau 4. Méthodes d'analyse**

Paramètre	Méthode	Principe	Type¹
Humidité	ASTA 2.0	Distillation	I
Huile volatile	ISO 6571	Distillation suivie de volumétrie	I
Cendres totales (base sèche)	ISO 928	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I
Matière externe	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Dommages causés par les insectes	ISO 927 Méthode V-8 Épices, Condiments, Saveurs et médicaments bruts (Procédure macroanalytique Manuel, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) http://www.fda.gov/Food/Food Science Research/Laboratory Methods/ucm 084394.htm # v-32	Examen visuel	IV
		Examen visuel	IV
Insectes / excréments / fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel	IV
Fibre brute	ISO 5498	Gravimétrie	I
Humidité visible	Méthode V-8 Épices, Condiments, Saveurs et médicaments bruts (Procédure macroanalytique Manuel, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) http://www.fda.gov/Food/Food Science Research/Laboratory Methods/ucm 084394.htm # v-32	Examen visuel	IV
Insecte vivant	ISO 927	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères ou / et autres	Méthode V-8 Épices, Condiments, Saveurs et médicaments bruts (Procédure macroanalytique Manuel, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) http://www.fda.gov/Food/Food Science Research/Laboratory Methods/ucm 084394.htm # v-32	Examen visuel	IV

¹ Selon la définition des "types de méthodes d'analyse" selon la section II du Manuel de procédure du Codex

« La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée »

Annexe II**LISTE DES PARTICIPANTS**

S/NO	PARTICIPANT	CONTACT
01	Brazil	Andre Bispo Oliveira Plant Products Inspector Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply – MAPA andre.oliveira@agricultura.gov.br
02	Chile	Karen Patrica Baracatt Lobos karen.baracatt@achipia.gob.cl
03	Egypt	Ahmed Mohammed ELHELW Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS) Ministry of Trade and Industry 16 Tadreeb AlMutadrbeen St. AlAmeriah, Cairo, EGYPT helws_a@hotmail.com
04	European Union	Mr Marco CASTELINA , Tel.: +32 229-87443 marco.castellina@ec.europa.eu
05	France	Mr. Gilles Morini, Ministry of economy, gilles.morini@dgccrf.finances.gouv.fr ; Mr. Nicolas Cocolo, official laboratory, Nicolas.COCOLO@scl.finances.gouv.fr .
06	India	Diniesh Singh Bisht Spices Board India ccsch.bisht@gmail.com
07	Iran	Fakhrisadat Hosseini Codex Secretariat Alzahra university-ISIRI Sadat77@gmail.com
08	Japan	Mitsuhide Kamikochi, Mr. (the official representative) Deputy Director, Food Manufacture Affairs Division, Food Industry Affairs Bureau (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp Mayumi Tenga, Ms. Section Chief, Food Manufacture Affairs Division, Food Industry Af- fairs Bureau Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan mayumi_tenga130@maff.go.jp ; codex_maff@maff.go.jp
10	Mexico	Tania Daniela Fosado Soriano Punto de Contacto CODEX México Secretaría de Economía tania.fosado@economia.gob.mx
11	Nigeria	Egwuonwu Chinyere V. Standards Organization of Nigeria Director, Standards Development Directorate Operational Headquarters, Lekki-Lagos, Nigeria Chinyere.egwuonwu@son.gov.ng chiokeyegwu@yahoo.com Fyne Okita-Uwemedimo Standards Organization of Nigeria Senior Standards Officer/National Codex Secretariat Corporate Head Office, Wuse-Abuja fyne.okita@gmail.com
12	Peru	Ing. Luis Reymundo Meneses Coordinador titular de la comisión técnica de Especies Y hierbas culinarias(vocero) SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria)/PERÚ

		<p>LREYMUNDO@senasa.gob.pe</p> <p>Susán Diones Córdova Coordinadora alterna de la Comisión Técnica Especies y Hierbas Culinarias SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria)/PERÚ sdioses@senasa.gob.pe</p> <p>Ing. Juan Carlos Huiza Trujillo Secretario Técnico del Codex DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria)/PERÚ codex@minsa.gob.pe</p>
13	Sri Lanka	<p>Vijai Pasqual Sri Lanka Standards Institution</p>
14	Turkey	<p>AHMET GÜNGÖR Ministry of Food, Agriculture and Livestock ahmet.gungor@tarim.gov.tr</p>
15	United states of America	<p>Dorian A. LaFond International Standards Coordinator Washington DC 20250-0247 dorian.lafond@usda.gov</p> <p>Marie Maratos USDA-US Codex Office Marie.Maritos@osec.usda.gov Marie.Maratos@fsis.usda.gov</p> <p>Heather Selig International Issues Analyst U.S. Codex Office Office of the Under Secretary Trade and Foreign Agriculture Affairs U.S. Department of Agriculture 1400 Independence Ave. SW, Rm 4870-S Washington, DC 20250 (202) 720-1226 (202) 812-2993 heather.selig@usda.gov</p>
16	United Kingdom	<p>Dr Michelle McQuillan Food Compositional Standards Policy Lead Department for Environment, Food & Rural Affairs, UK michelle.McQuillan@defra.gov.uk</p> <p>Christopher Conder Senior Policy Advisor Department for Environment, Food & Rural Affairs, UK Christopher.Conder@defra.gov.uk</p> <p>Sophie Gallagher Food Compositional Standards Policy Advisor Department for Environment, Food & Rural Affairs, UK Sophie.Gallagher@defra.gov.uk</p>
17	International Organisation of Spice Trade Associations (IOSTA)	<p>Sarah Brandmeier International Council of Grocery Manufacturer Associations (ICGMA) sbrandmeier@gmaonline.org</p>