



## PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

#### Quatrième session

*Thiruvananthapuram, Kerala, Inde, 21 - 25 janvier 2019*

## RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES DE CLOUS DE GIROFLE

(Préparé par un groupe de travail électronique présidé par le Nigéria)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations au sujet du présent avant-projet à l'étape 3 sont invités à le faire conformément aux recommandations établies dans la CL 2018/60-SCH disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2018 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>.

## INTRODUCTION

La 3<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires (CCSCH3), qui s'est tenue du 6 au 10 février 2017, a décidé de créer un groupe de travail électronique (EWG) présidé par le Nigéria et co-présidé par le Sri Lanka pour préparer une norme sur les parties florales séchées des clous de girofle en se fondant sur le concept général des normes de groupe pour observations à l'étape 3 et examen lors de la 4<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires.

Cependant, le Sri Lanka n'a pas participé à ces travaux. Des efforts infructueux ont été déployés pour prendre attache avec ce pays afin qu'il participe à l'élaboration de l'avant-projet de norme.

## SOMMAIRE DU PROCESSUS

Un total de 16 membres composé de 15 pays membres et d'une organisation observatrice se sont inscrits pour participer au groupe de travail. Une liste des membres du Groupe de travail en ligne est jointe en **Annexe IV** au présent rapport.

Le groupe de travail en ligne s'est servi de la plate-forme en ligne du Codex pour ses travaux. Le premier projet de texte a été publié le 10 novembre 2017 et le deuxième projet le 15 janvier 2018. Des observations ont été reçues de l'Argentine, du Chili, de l'Inde, du Japon, du Mexique, du Nigéria, de la Pologne et des États-Unis. Elles ont été prises en compte et incorporées dans la formulation de l'avant-projet de norme présenté.

Bien que l'avant-projet de norme ait mis l'accent sur « **les exigences de qualité pour les clous de girofle** », les travaux étaient focalisés sur la « mise en page du format de groupe » présentée à la 3<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires.

## ANALYSE DES RÉPONSES

En ce qui concerne le titre " *AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES DE CLOUS DE GIROFLE* ", la norme a été élaborée sur la base du concept général des normes de groupe, le Groupe de travail en ligne a donc jugé nécessaire de l'intituler comme tel. On espère que " clous de girofles " sera effacé de ce titre au fur et à mesure que les travaux avancent.

Certains membres du Groupe de travail électronique ont fourni des valeurs différentes sur certains paramètres chimiques et physiques des clous de girofle séchés aux annexes II et III respectivement:

- a. Cendres insolubles dans l'acide - 0,5 [1]
- b. Huiles volatiles pour clous de girofle moulus - 14 [16]
- c. Matières étrangères pour les clous de girofle entiers et broyés / écrasés - 1 [0.1]
- d. Clous de girofle sans tête / mère / Khoker [5/6/5] ou [2/2/2]

- e. [Altération pour des fins commerciales - néant] .Cette nouvelle section a été insérée en raison de l'effet et de l'impact de l'altération pour des fins commerciales sur la qualité des parties florales séchées. La définition est placée en note de bas de page de l'annexe III.

Ce nouveau paramètre et ces valeurs sont indiqués entre crochets [] et soumis à ce titre au comité pour discussion finale et approbation.

## **RECOMMANDATION ET CONCLUSION**

Sur la base des résultats de la quarante et unième Session de la Commission, la liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage peut être retirée de cette norme et incluse dans le document CXS 234-1999 si elle est adoptée par le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires.

Le Comité est invité à examiner l'avant-projet figurant en Annexe I, en vue de le faire progresser dans le cadre de la procédure par étapes du Codex.

**ANNEXE I****AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES DE CLOUS DE GIROFLE****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux parties florales séchées communément commercialisées séchées ou déshydratées en tant qu'épices ou plantes culinaires, définies à la section 2.1 ci-après, destinées à la consommation humaine directe, à la transformation des aliments ou au reconditionnement le cas échéant. Elle exclut le produit pour la transformation industrielle.

**2 DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Les parties florales séchées couvertes par la présente norme (tableau 1) sont vendues sous des formes telles qu'indiquées au point 2.2.

Tableau 1 : Parties florales séchées couvertes par cette norme

S / N°	Nom générique	Nom scientifique
01	Clous de girofle	<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & Perry

**2.2 Modes de présentations / formes**

Les parties florales séchées peuvent être :

Entières

Broyées / écrasées

Moulues

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 COMPOSITION**

Parties florales séchées décrites à la section 2 ci-dessus

**3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ****3.2.1 Odeur, saveur et couleur:**

Les parties florales séchées doivent avoir un arôme, une couleur et une saveur caractéristiques qui peuvent varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques et doivent être exemptes de toute odeur ou saveur étrangère.

**3.2.2 Classification**

Des catégories spécifiques de parties florales séchées peuvent être définies, le cas échéant.

Les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage.

**3.2.4 Caractéristiques chimiques et physiques**

Les parties florales séchées couvertes par la présente norme doivent être conformes aux spécifications de l'annexe II (caractéristiques chimiques) et de l'annexe III (caractéristiques physiques). Les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage.

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Le cas échéant, seuls les agents anti-agglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 195-1995) peuvent être utilisés pour les parties florales séchées.

**5 CONTAMINANTS**

**5.1** Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites 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 visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

**6.1** Les parties florales séchées visées par la présente norme doivent être préparées et manipulées conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et autres textes pertinents du Codex.

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

## 7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être conformes à 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 à la section 2.1

**8.2.2** Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation décrit à la section 2.2.

**8.2.3** Espèce, variété ou cultivar (facultatif)

**8.2.4** Identification commerciale - Classe / Grade (le cas échéant)

**8.2.5** Marque officielle d'inspection (facultative)

**8.3** Pays d'origine / pays de récolte (facultatif)

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

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE<sup>1</sup>

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

---

<sup>1</sup> La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera supprimée lorsque la norme sera adoptée par la Commission du Codex Alimentarius et incluse dans le document CXS 234-1999.

## 9.1 Méthodes d'analyse

Paramètre	Méthode	Principe	Type
Eau	ISO 939 [AOAC 2001.12] [ASTA 2.0]	Distillation	
Total de cendre	ISO 928 ISO 3632: -2 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimétrie	
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 93 ISO 3632: -2 ASTA 4.0	Gravimétrie	
Huile volatile	ISO 6571 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation	
Matière extérieures	ISO 927 ISO 3632: -2 ASTA 14	Examen visuel Examination	
Matières étrangères	ISO 927 ISO 3632: -2	Examen visuel Examination	
Domages par les insectes	ISO 927 Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et remèdes bruts (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin Technique 5 de la FDA) <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a>	Examen visuel	
Insectes / Excréments / Fragments d'insectes	ISO 927 Méthode appropriée pour une épice particulière du chapitre 16 de l'AOAC, sous-chapitre 14	Examen visuel	

<sup>1</sup> La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.

## 9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

À développer

**ANNEXE II**

<b>Caractéristiques chimiques des parties florales séchées</b>								
S / N°	Produit	Forme	Total cendres % w / w (max)	Cendres insolubles dans l'acide % w / w (max)	Teneur en humidité % w / w (max)	Huiles volatiles ml / 100g (min)	Fibre brute, % m / m (max)	Notes (le cas échéant)
01	Clou de girofle	Entières	7	0,5 [1]	12	17	10	
		Broyées / écrasées	7	0,5 [1]	12	17	10	
		Moulus	7	0,5 [1]	10	14 [16]	13	

<sup>1</sup>Matière [végétale] extérieure : matière végétale associée à la plante dont provient le produit, mais qui n'est pas acceptée comme faisant partie du produit final

**ANNEXE III**

<b>Caractéristiques physiques des parties florales séchées</b>									
S / N°	Produit	Forme	Excréments de mammifère / autres excréments mg / kg (max)	Domage de la moisissure % w / w (max)	Souillures d'insectes / Infestation % w / w (max)	Matières extérieures % w / w (max)	Matières étrangères % w / w (max)	Altération pour des fins commerciales % w / w (max)	Notes (le cas échéant)
01	Clou de girofle	Entiers	1	1	1	1	1 [0,1]	[Néant]	Clous de girofle sans tête / mère / Khoker ( % max) [5/6/5] [2/2/2]
		Écrasés Broyés	1	1	1	1	1 [0,1]	[Néant]	[N / A]
		Moulus	Néant	Néant	Néant	Néant	Néant	[Néant]	N / D

<sup>2</sup>Matières étrangères : toute matière étrangère détectable, visible et indésirable, ou toute matière qui n'est généralement pas associée aux composants naturels de la plante de l'épice; telle que des bâtons, des cailloux, des fils de toile de jute, le métal etc.

<sup>3</sup>Altération pour des fins commerciales : Non retrait intentionnel des produits non comestibles du produit fini, ajout ou remplacement intentionnel d'un aliment ou un ingrédient moins cher sur un produit, retrait ou refus d'ajouter tout ingrédient de valeur comme les huiles essentielles, dissimulation de l'insuffisance ou ajout d'une substance pour augmenter le volume ou le poids.

**ANNEXE IV****LISTE DES PARTICIPANTS**

<b>Membre / observateur</b>	<b>Représentants</b>
Argentine	<b>MARIA FLORENCIA DEMARCO</b> Servicio Nacional De Sanidad y Calidad Agroaliment
Belgique	<b>Isabelle Watelet</b> Belgique, SPF santé publique, sécurité alimentaire et environnement. <a href="mailto:Isabelle.watelet@health.belgium.be">Isabelle.watelet@health.belgium.be</a>
Brésil	<b>André Bispo Oliveira</b> Ministère de l'Agriculture, de l'élevage et de l'alimentation - MAPA <a href="mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br">andre.oliveira@agricultura.gov.br</a>
Chili	<b>Constanza Miranda</b> ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad y Calid
Chypre	<b>M. Efstathios Evangelides</b> Chargé d'Agriculture   Section de l'horticulture   Département de l'Agriculture   Ministère de l'Agriculture, du développement rural et de l'Environnement <a href="mailto:sevangelides@da.moa.gov.cy">sevangelides@da.moa.gov.cy</a> (Bureau : +357 22813493 (Fax: +357 & 22305229
Grèce	<b>Danai Papanastasiou</b> Agent scientifique Autorité alimentaire hellénique <a href="mailto:dpapanastasiou@efet.gr">dpapanastasiou@efet.gr</a> ; <a href="mailto:codex@efet.gr">codex@efet.gr</a>
Inde	<b>Dr Dinesh Singh Bisht</b> Scientifique C. Conseil pour les épices <a href="mailto:dinesh.bisht899@nic.in">dinesh.bisht899@nic.in</a> , <a href="mailto:ccsch.bisht@gmail.com">ccsch.bisht@gmail.com</a>  <b>Point de contact du Codex de l'Inde</b> Organisation: Autorité de sécurité alimentaire et des normes de l'Inde <a href="mailto:codex-india@nic.in">codex-india@nic.in</a>
Japon	<b>M. Satoru SOENO (représentant officiel)</b> Directeur adjoint Division du traitement des aliments, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire, ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches Courriel : <a href="mailto:satoru_soeno270@maff.go.jp">satoru_soeno270@maff.go.jp</a> ;  <b>M. Shigefumi ISHIKO</b> Chef de section Division du traitement des aliments, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire, ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches Courriel : <a href="mailto:shigefumi_ishiko180@maff.go.jp">shigefumi_ishiko180@maff.go.jp</a> ; <a href="mailto:codex_maff@maff.go.jp">codex_maff@maff.go.jp</a>
Mexique	<b>Emmanuel Hernández Galván</b>

Nigéria	<p><b>Chinyere V. Egwuonwu (Mme),</b> Directrice, Développement des normes, Organisation de normalisation du Nigeria, Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty Way, Lekki Peninsula, Lekki Phase 1, Lagos, Nigeria. <a href="mailto:chinyere.egwuonwu@son.gov.ng">chinyere.egwuonwu@son.gov.ng</a>; <a href="mailto:chiokeyegwu@yahoo.com">chiokeyegwu@yahoo.com</a>.</p> <p><b>Fyne Okita Uwemedimo (Mme)</b> Officier supérieur, Organisation de normalisation du Nigeria No 14, rue Kitwe, Wuse Zone 4, FCT Abuja. <a href="mailto:fyne.okita@gmail.com">fyne.okita@gmail.com</a></p>
Pologne	<p><b>Mme Anna Gierasimiuk</b> Chef de la division microbiologie Laboratoire spécialisé à Gdynia Inspection principale de la qualité agricole et alimentaire <a href="mailto:pam@ijhars.gov.pl">pam@ijhars.gov.pl</a></p>
Espagne	<p>Rosario Marín tapia Departamento Productos Alimenticios Laboratorio Arbitral agroalimentario Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Tél : 913474998 Courriel : mmmarin@mapama.es</p>
Turquie	<p><b>Betül VAZGEÇER</b> Point de contact du Codex ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de l'élevage Direction générale de l'alimentation et du contrôle Département des aliments et du Codex Adresse : Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı</p> <p>Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda İşletmeleri ve Kodeks Dairesi Eskişehir Yolu 9. Km ANKARA / TURQUIE <a href="mailto:betul.vazgecer@tarim.gov.tr">betul.vazgecer@tarim.gov.tr</a> <a href="mailto:betulvazgecer@hotmail.com">betulvazgecer@hotmail.com</a> <b>Téléphone : +90312 258 77 54</b><b>Fax: +90312 258 77 60</b> Ahmet GÜNGÖR (même adresse que ci-dessus) <a href="mailto:ahmet.gungor@tarim.gov.tr">ahmet.gungor@tarim.gov.tr</a> <a href="mailto:agungor1977@mynet.com">agungor1977@mynet.com</a> <b>Téléphone : +90312 258 77 56</b><b>Fax: +90312 258 77 60</b></p>
États-Unis	<p><b>Dorian A. LaFond</b> Coordonnateur des normes internationales Programme de cultures spéciales AMS Division de l'inspection des cultures spéciales Arrêt 0247, 1400 Independence Ave. SW. Washington DC 20250-0247 <a href="mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov">dorian.lafond@ams.usda.gov</a> Tel. <a href="tel:202-690-4944">202-690-4944</a></p>



	<p><b>Marie Maratos</b> Analyste des questions internationales Bureau du Codex des États-Unis 4865 Sud Service de sécurité et d'inspection des aliments (FSIS) Département américain de l'agriculture (USDA). Washington, DC, États-Unis <a href="mailto:Marie.Maratos@fsis.usda.gov">Marie.Maratos@fsis.usda.gov</a> Tel: <a href="tel:2026904795">202 690 4795</a></p>
IOSTA	<p><b>Cheryl Deem</b> Secrétariat. <a href="mailto:Cdeem@astaspice.org">Cdeem@astaspice.org</a></p>