

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 8.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 19/4/9 Add.1

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

### Quatrième session

Thiruvananthapuram, Inde, 21-25 janvier 2019

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CLOUS DE GIROFLE SÉCHÉS Commentaires à l'étape 3 (Réponses à la CL 2018/60/OCS-SCH)

*Observations de la Colombie, Iraq, Kenya, Japon, Mexique et États-Unis d'Amérique,*

#### Contexte

1 Le présent document compile les observations reçues via le système d'observations en ligne (OCS) du Codex en réponse à la lettre circulaire 2018/60/OCS-SCH publiée en juillet 2018. Le système permet de compiler les observations dans l'ordre suivant : observations générales listées en premier, suivies des observations sur des sections spécifiques.

#### Notes explicatives relative à l'annexe

2 Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en **Annexe I** et sont présentées sous forme de tableau.

## ANNEXE I

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES	MEMBRES / OBSERVATEURS ET JUSTIFICATION
<b>1 CHAMP D'APPLICATION</b>	
1 Champ d'application	<p><b>Colombie</b></p> <p>En lisant le champ d'application, l'on comprend que la norme couvre plusieurs produits, mais en réalité les exigences pour les clous de girofle sont établies. Si la norme s'applique à d'autres parties florales séchées, incluez-les, sinon précisez que cette norme ne s'appliquera qu'aux clous de girofle.</p> <p>Il en va de même pour les numéros 2 et 3 où l'on parle de " parties florales "</p>
<p><del>Cette norme s'applique aux parties florales séchées couramment vendues dans le commerce sous leur forme séchée ou déshydratée comme épices ou plantes culinaires - aux parties du girofle</del> définies à la section 2.1 ci-dessous, destinées à la consommation humaine directe, en tant qu'ingrédient dans le traitement des aliments ou pour le reconditionnement le cas échéant. La norme exclut le produit pour le traitement industriel.</p>	<p><b>Mexique</b></p> <p>Maintenir l'accord avec les normes émises par le comité.</p>
<p>La présente norme s'applique <del>à ces les</del> aux parties florales couramment vendues dans le commerce sous leur forme séchée ou déshydratée, telles que les épices ou les plantes culinaires, définies à la section 2.1 ci-dessous et destinées à la consommation humaine, directement ou en tant qu'ingrédient dans le traitement des aliments <del>ainsi que pour reconditionnement le cas échéant</del>. Tout produit <del>pour</del> destiné à un traitement industriel différent de celui indiqué est exclu.</p>	<p><b>Colombie</b></p> <p>La Colombie estime qu'il est pertinent d'ajuster la traduction en espagnol en supprimant le terme " ceux-ci " et en le changeant en " las ".</p> <p>Le changement vise à clarifier et à délimiter le champ d'application, car en indiquant seulement que le produit est destiné à la " consommation humaine directe ", on pourrait comprendre que le produit peut être emballé ou non. Ainsi, il est considéré que l'expression " ainsi que pour reconditionnement le cas échéant ", n'établit pas de critère spécifique pour déterminer la situation spécifique dans laquelle se trouve le produit.</p> <p>De même, il est jugé pertinent de modifier le libellé du dernier paragraphe afin de clarifier la détermination de la situation spécifique dans laquelle la règle n'est pas applicable.</p>
<b>2 DESCRIPTION</b>	
<p>Les parties florales séchées <del>de clou de girofle</del> obtenues à partir des feuilles <del>et des sommités fleuries des plantes</del> couvertes par la présente norme (tableau 1) sont <del>vendues et traitées en forme</del> <u>traitées de manière appropriée, à travers les opérations indiquées en 2</u> telles que le nettoyage, séchage, frottement et tamisage <del>.2</del></p>	<p><b>Mexique</b></p> <p>Maintenir l'accord avec les normes émises par le comité.</p>
<p>Parties florales séchées couvertes par la présente norme (tableau 1) <b>et qui</b> sont vendues sous les formes indiquées au paragraphe 2.2.</p>	<p><b>Colombie</b></p> <p>La Colombie considère qu'il est approprié d'ajuster le texte, y compris les termes " et qui ", afin de clarifier la définition du produit.</p>
<p>Tableau 1 : Parties florales séchées couvertes par cette norme</p>	<p><b>Colombie</b></p> <p>Ajouter l'espèce</p>
<p><del>Syzygium aromaticum</del> (L) Merr. &amp; Perry <b>Perry</b></p>	<p><b>Colombie</b></p>

<b><u>Caryophyllusaromaticus</u></b>	Il est recommandé d'inclure le nom scientifique " Caryophyllus aromatus "
Entier <u>Entier / Intact</u>	<b>Mexique</b> Maintenir l'accord avec les normes émises par le comité.
Craqué / écrasé <u>Morceaux</u>	<b>États-Unis</b>
<b>3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>	
<b>3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>	<b>États-Unis</b> Les sous-sections sur l'infestation et le frelatage ne figurent pas dans le projet de norme, ni dans la partie introductive de la section sur l'odeur, la saveur et la couleur.
<b>3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ</b>	<b>États-Unis</b>
<b><u>3.2.1 Infestation</u></b> <b><u>Les parties florales séchées doivent être exemptes d'insectes vivants et pratiquement exemptes d'insectes morts, fragments d'insectes et contamination des rongeurs visibles à l'œil nu (correction, si nécessaire, pour une vision anormale).</u></b>	
<b><u>3.2.2 Frelatage</u></b> <b><u>Les parties florales séchées doivent être exemptes de tout frelatage économique</u></b>	
<b><u>3.2.13 Odeur, saveur et couleur:</u></b>	<b>États-Unis</b>
<del>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.</del> <b><u>Les parties florales séchées doivent être exemptes d'odeur ou de saveur étrangères et en particulier de moisissure. Elles doivent avoir une odeur et une saveur caractéristiques en fonction de facteurs / conditions / variétés géo-climatiques et de la souche chimique des principaux composants de l'huile volatile indiquée à l'annexe 1.</u></b>	<b>États-Unis</b>
<b>4 ADDITIFS ALIMENTAIRES</b>	
<b>4 ADDITIFS ALIMENTAIRES</b>	<b>États-Unis</b> Problème et justification : Il n'y a pas d'exigence ou de pratique uniforme concernant l'utilisation d'additifs alimentaires dans ce produit. Certains pays en interdisent l'utilisation, d'autres non. L'utilisation d'additifs alimentaires dépend en grande partie de son utilisation fonctionnelle et des préférences du marché. À cet égard, les États-Unis recommandent de rendre cette section facultative en utilisant une partie du texte de la même section de la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).
Le cas échéant, seuls les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 195-1995) sont acceptables pour une utilisation. <b><u>peuvent être utilisés</u></b> dans	<b>États-Unis</b>

les parties florales séchées moulues.	
Le cas échéant, seuls les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 195-1995) peuvent être utilisés dans les parties florales séchées moulues.	<b>Iraq</b>
<del>Le cas échéant, seuls les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 195-1995) sont acceptables pour une utilisation dans les parties florales séchées moulues.</del>  <u>Les additifs autorisés dans les produits couverts par cette norme sont ceux indiqués pour cette catégorie d'aliments dans la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).</u>	<b>Colombie</b> La Colombie considère que, conformément aux procédures établies par la Commission du Codex Alimentarius, l'utilisation d'additifs doit être conforme aux dispositions de la norme Codex, Codex Stan 192-1995 afin de ne pas créer d'incohérences entre les normes. Dans la Norme générale des additifs de la Commission du Codex Alimentarius (Codex Stan 192-1995), des additifs tels que : l'acésulfame de potassium (exhausteur de goût), le butylhydroxytoluène (antioxydant), les polysorbates (stabilisants), entre autres, qui sont autorisés pour la catégorie " 12.2. 1 plantes aromatiques et épices " sont autorisés.
<b>5 CONTAMINANTS</b>	
<b>5 CONTAMINANTS</b>	<b>Colombie</b>  Le contrôle de la contamination par les mycotoxines doit être envisagé. Il existe des réglementations internationales (européennes) dans lesquelles la préparation des échantillons et les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel du contenu en mycotoxines dans les produits alimentaires, y compris les épices, répondent aux critères suivants : Poids de l'échantillon, méthode d'échantillonnage en fonction du poids du lot et critères d'acceptation de lot.
<b>6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE</b>	
<b>6.2</b> Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux <i>Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments</i> (CXG 21-1997), <b><u>Supplément aux critères microbiologiques établis, document de l'ICMSF</u></b>	<b>Iraq</b>
<b>8 ÉTIQUETAGE</b>	
<b>8 ÉTIQUETAGE ÉTIQUETAGE</b> <b><u>Ajouter 8.5 Date d'expiration</u></b>	<b>Iraq</b>
<b>8 ÉTIQUETAGE</b>	<b>Colombie</b> Il existe des réglementations internationales dans lesquelles la sécurité et la qualité des récipients et des emballages pour cette classe de produits sont requises et doivent être harmonisées pour faciliter les échanges.
<b>9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE</b>	
<b>9.1 Méthodes d'analyse<sup>1</sup></b>	<b>Colombie</b> La méthode ISO 3632-2 est appliquée au safran sec obtenu à partir de la fleur <i>Crocus sativus</i> L., Remplacer " acide insoluble dans les cendres " par "Cendres insoluble dans l'acide". La norme ISO93 pour les cendres insolubles dans l'acide est ISO 930, Épices et condiments -

	<p>Détermination des cendres insolubles dans l'acide.</p> <p>Corriger la norme ASTA pour les matières externes dans les épices (à l'exclusion du poivre) ", en " 14.1 car 14 désigne uniquement le poivre blanc, " Moisissure et matière externes dans le poivre noir et blanc ".</p> <p>En cas de matières externes, inclure la méthode <u>AOAC 960.51</u>.</p>
Moisissure <del>AOAC 2001.42</del> <b>12</b>	<b>Kenya</b>
Cendres totales <del>ISO 3632: -2</del>	<b>Colombie</b>
Cendres insolubles dans l'acide <del>ISO 93</del> <b>ISO 930</b> <del>ISO 3632: -2</del>	
Matières externes <del>ISO 3632: -2</del>	
ASTA <del>414</del> <b>AOAC 960.51</b> <del>ISO 3632: -2</del>	
<b>9.2 Plan d'échantillonnage</b>	<p><b>Colombie</b></p> <p><b>Dorénavant</b>, dans la norme colombienne, en vertu de la résolution 4241 de 1991, il est suggéré d'inclure l'EXTRAIT D'ETHER VOLATIL, dans l'avant-projet.</p> <p>Pour la Colombie, l'exigence de la résolution 4241 de 1991 sur l'extrait d'éther volatil serait suffisante pour valider l'exigence du Codex concernant l'huile volatile.</p> <p>L'extrait d'éther est synonyme d'huile volatile ... Ce terme serait l'équivalence adéquate.</p> <p>Pourquoi le clou de girofle moulu a-t-il pour tolérance d'impureté néant alors que celle du clou de girofle entier est 1 p / p m maximum ?</p> <p>Serait-ce une indication selon le Code de bonnes pratiques (BPM), que le broyage et le tamisage peuvent conduire à une contamination croisée de l'épice avant le processus de transformation à proprement parler.</p>
<b>Caractéristiques chimiques des parties florales séchées</b>	
<b>Caractéristiques chimiques des parties florales séchées</b>	<p><b>Japon</b></p> <p>Le Japon est favorable aux limites de 0,5 % de cendres insolubles dans l'acide pour les huiles " clous de girofle entier ", "craqué / broyé" et "moulu", ainsi que de 14 ml / 100 g pour les huiles volatiles " clou de girofle moulu " afin de préserver leur qualité.</p>
<b>MODE DE PRÉSENTATION - ENTIER</b>	
% de cendres insolubles dans l'acide (maximum): <b>0,5</b>	<p><b>Mexique</b></p> <p>Selon le tableau chimique, il est demandé d'établir les valeurs en conformité avec l'Association européenne des épices.</p>
% de cendres insolubles dans l'acide (maximum): <b>0,5</b>	<b>Kenya</b>
Huiles volatiles ml / 100g (min): <del>47</del> <b>14</b>	<b>États-Unis</b>
<b>Mode de présentation - craqué / broyé</b>	

<b>Craqué / écrasé - Morceaux</b>	<b>États-Unis</b>
% de cendres insolubles dans l'acide (maximum): <u>0,5</u>	<b>Mexique</b> Selon le tableau chimique, il est demandé d'établir les valeurs en conformité avec l'Association européenne des épices.
% de cendres insolubles dans l'acide (maximum): <u>0,5</u>	<b>Kenya</b>
Huiles volatiles ml / 100g (min): <u>4714</u>	<b>États-Unis</b>
<b>Mode de présentation - MOULU</b>	
% de cendres insolubles dans l'acide (maximum): <u>0,5</u>	<b>Mexique</b> Selon le tableau chimique, il est demandé d'établir les valeurs en conformité avec l'Association européenne des épices.
% de cendres insolubles dans l'acide (maximum): <u>0,5</u>	<b>Kenya</b> Le Kenya propose 0,5 comme pourcentage de cendres insolubles dans l'acide, convenu dans sa norme régionale
Teneur en eau % p / p (max): <u>12</u>	<b>Mexique</b> Selon le tableau chimique, il est demandé d'établir les valeurs en conformité avec l'Association européenne des épices.
Huiles volatiles ml / 100g (min): <u>14</u>	<b>États-Unis</b>
Huiles volatiles ml / 100g (min): <u>14</u>	<b>Mexique</b> Selon le tableau chimique, il est demandé d'établir les valeurs en conformité avec l'Association européenne des épices.
Huiles volatiles ml / 100g (min): <u>14</u>	<b>Kenya</b> Le Kenya propose un minimum de 14 ml huiles volatiles/ 100g pour les clous de girofles moulus
<b>Caractéristiques physiques des parties florales séchées</b>	
<del>Souillures d'insectes /-</del>	<b>Mexique</b> Présence d'insectes vivants inacceptable
Corps étrangers	<b>Japon</b> Le Japon est favorable à une limite de 0,1% de corps étrangers pour les clous de girofle " entiers " et " craqués / broyés " afin de maintenir des conditions d'hygiène appropriées.
<del>Frelatage économique-</del>	<b>Mexique</b> Le frelatage économique peut varier de nature, rendant difficile d'établir un maximum ou un minimum. Tout frelatage alimentaire ne saurait être accepté. Selon d'autres normes de ce comité, le frelatage économique n'a pas été pris en compte, il demande donc son élimination.
<b>ENTIER</b>	
Souillures / infestations par les insectes, % p / p 0	<b>Mexique</b> Présence d'insectes vivants inacceptable
Corps étrangers, % p / p (max) 1 [1] 1	<b>Kenya</b>

Frelatage économique, % p / p (max) [Néant]	
Craqué / écrasé	
Souillures / infestations par les insectes, % p / p (max) 1 0	<b>Mexique</b> Présence d'insectes vivants inacceptable
Corps étrangers, % p / p (max) 1 [1] 1	<b>Kenya</b>
Frelatage économique, % p / p (max) [Néant]	
<u>Moulu</u>	
Frelatage économique, % p / p (max) [Néant]	