



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 8.2 de l'ordre du jour

CX/SCH 19/4/10 Add.1

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

**Quatrième session**

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

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN SÉCHÉ  
Commentaires à l'étape 3 (Réponses à la CL 2018/61/OCS-SCH)**

*Observations de la Colombie, de l'Égypte, de l'Inde, de l'Iraq, du Japon, du Kenya, des États-Unis  
d'Amérique et de l'UFOST*

**Contexte**

1. Ce document compile les observations reçues via le système d'observations en ligne du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2018/61 / OCS-SCH, publiée en novembre 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.

TEXTE / OBSERVATIONS	MEMBRES / OBSERVATEURS
<b>Observations générales</b>	
Nous sommes d'accord avec le projet de norme proposé, en particulier en ce qui concerne les additifs alimentaires de la clause 4	<b>Iraq</b>
L'Union internationale des sciences et technologies de l'alimentation (IUFOST) soutient l'adoption de cette norme.	<b>IUFOST</b>
<b>1. Champ d'application</b>	
<p>Cette norme s'applique aux parties de safran (parties florales séchées séchées) généralement vendues dans le commerce au sens de la section 2.1 ci-dessous, approvisionnées pour la consommation humaine directe, comme ingrédient alimentaire ou pour reconditionnement le cas échéant. Les espèces exactes achetées / vendues peuvent être définies par contrat. <u>Le safran destiné à la transformation industrielle est exclu.</u></p> <p><u>Justification</u></p> <p>Conformité avec le modèle de normes approuvé par le CCSCH</p>	<b>Inde</b>
<p>Cette norme s'applique au safran (parties florales séchées) couramment vendu dans le commerce au sens de la section 2.1 ci-dessous, approvisionné pour la consommation humaine directe, comme <u>ingrédient alimentaire</u> ou pour reconditionnement le cas échéant. Les espèces exactes achetées / vendues peuvent être définies par contrat.</p>	<b>Égypte</b>
<p>Cette norme s'applique au safran (parties florales séchées) couramment vendu, commercialisé tel que défini à la section 2.1 ci-dessous, approvisionné pour la consommation humaine directe <u>ou</u> comme ingrédient alimentaire <del>et pour reconditionnement le cas échéant.</del> <u>Le safran destiné à un traitement industriel est exclu.</u></p> <p><u>Justification</u></p> <p>La Colombie juge nécessaire de changer le terme "vendu" par " commercialisé " afin de clarifier le texte.</p> <p>Le changement vise à clarifier et à délimiter le champ d'application, car « pour la consommation humaine », pourrait laisser entendre que l'aliment peut ou non être emballé. Ainsi, nous considérons que l'expression " et pour reconditionnement le cas échéant " n'établit pas de critère spécifique pour déterminer l'état précis du produit.</p> <p>Nous estimons également qu'il est approprié d'ajuster le libellé du dernier paragraphe afin de préciser les situations dans lesquelles la norme n'est pas applicable.</p>	<b>Colombie</b>
<b>2.2 Modes et formes</b>	
<p><b>2.2 Modes / formes<sup>11</sup></b></p> <p>Proposer les informations suivantes en note de bas de page</p> <p><b><u>1 D'autres formes distinctes de ces trois formes sont autorisées, à condition que les étiquettes en portent les détails nécessaires.</u></b></p>	<b>Égypte</b>
<p><b>2.2 Modes / formes <u>Formes de présentation</u></b></p> <p><b>Autres formes</b></p>	<b>Kenya</b>
<p><del>D'autres formes distinctes de ces trois formes sont autorisées, à condition que les étiquettes en portent les détails nécessaires.</del></p>	<b>Égypte</b>
<p><del>D'autres formes distinctes de ces trois formes sont autorisées, à condition que les étiquettes en portent les détails nécessaires.</del></p>	<b>Kenya</b>

<b>3.1 Composition</b>	
Parties florales séchées telles que décrites à la section 2. Description du produit- <a href="#">Description et conformité aux exigences de l'annexe I.</a> Conformité avec modèle de normes approuvé par le CCSCH	<b>Inde</b>
<b>3.2 Critères de qualité</b>	
<b>3.2 FACTEURS CRITÈRES-DE QUALITÉ</b> Conformité avec modèle de normes approuvé par le CCSCH	<b>Inde</b>
<b>3.2 FACTEURS CRITÈRES-DE QUALITÉ</b>	<b>Kenya</b>
<b>3.2.1 Infestation</b>	
<del>3.2.1- Infestation</del>	<b>Inde</b>
<del>Le safran doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par des rongeurs visibles à l'œil nu (avec correction, si nécessaire, en cas de vision anormale), d'odeur, saveur et couleur étrangères.</del> Justification Le tableau 2 couvre tous les aspects. Il n'est pas nécessaire d'inclure une autre forme d'infestation	<b>Inde</b>
Le safran doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination de rongeurs visibles à l'œil nu (avec correction, si nécessaire, en cas de vision anormale), d'odeur, de saveur et de couleur étrangères- <u>contamination</u> par des rongeurs Justification : Éviter la subjectivité	<b>Kenya</b>
Le safran doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et <u>exempt</u> de contamination par les rongeurs visibles à l'œil nu (avec correction, si nécessaire, en cas de vision anormale), d'odeur, de saveur et de couleur étrangères.  Justification La Colombie convient que les insectes morts et leurs fragments ne représentent pas une préoccupation pour la sécurité sanitaire du produit ; mais croit toutefois que la contamination par les rongeurs peut être nuisible pour la santé.  En conséquence, un ajustement est effectué dans le paragraphe indiqué, de sorte que la contamination par les rongeurs ne soit pas autorisée.	<b>Colombie</b>
<b>3.2.2 Frelatage</b>	
<del>3.2.2- Frelatage</del>	<b>Inde</b>
<del>Les parties florales séchées doivent être exemptes de tout frelatage.</del>	<b>Inde</b>
Les parties florales séchées doivent être exemptes de tout frelatage à des fins économiques.	<b>Égypte</b>
<b>3.2.3 Odeur, saveur et couleur</b>	

3.2.3- <u>1</u> Odeur, saveur et couleur	<b>Inde</b>
<p>Le safran doit être exempt de toute odeur ou de toute saveur étrangère et en particulier de la moisissure. Il doit 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.</p> <p><u>3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques</u></p> <p><u>Le safran doit être conforme aux propriétés chimiques et physiques minimales du tableau 1 et du tableau 2 de l'annexe 1. Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage.</u></p>	<b>Inde</b>
<p>Le safran doit être exempt de toute odeur ou de toute saveur étrangère et en particulier de la moisissure. Il doit 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>et doit être exempt de toute odeur ou de toute saveur étrangères.</u></p> <p><u>Justification</u></p> <p>Conformité avec le modèle de normes approuvé par le CCSC</p>	<b>Inde</b>
<b>3.2.4 Classification</b>	
3.2.4- <u>3</u> Classification	<b>Inde</b>
<p>3.2.4 Classification</p> <p><u>La classification du safran décrite à la section 2.2 modes / forme de présentation est facultative.</u></p> <p><u>Justification</u></p> <p>Cette section des normes indique que la classification est facultative et fait référence à la classification conformément à une norme privée (ISO) pour les exigences de classe / grade II. Le groupe de travail devrait noter les points suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les normes des comités de produits du Codex évitent de faire référence aux normes privées par leur nom ou leur origine car tous les membres ne peuvent pas appartenir à de tels organismes avec des frais d'adhésion.</li> <li>2. Le troisième projet de norme pour le safran séché distribué au groupe de travail en ligne ne contient pas d'exigences chimiques et physiques spécifiques pour les classes, mais des " exigences minimales pour chaque mode de présentation ".</li> </ol> <p>Les États-Unis ne croient pas que les classes / grades soient appropriés dans cette norme - l'exigence minimale pour le commerce international. Les niveaux de qualité qui dépassent cette exigence minimale doivent être négociés entre l'acheteur et le vendeur ou les parties commerciales.</p>	<b>États-Unis</b>
<del>Quand les exigences minimales de classe / grade non défini doivent-elles être appliquées conformément à la présente norme</del>	<b>États-Unis</b>
<b>3.2.5 Caractéristiques chimiques et physiques</b>	
<p><del>3.2.5- Caractéristiques chimiques et physiques</del></p> <p><u>Justification</u></p> <p>Cette section peut être insérée après la section " 3.2.1 Odeur, saveur et couleur ", conformément au modèle approuvé pour les normes</p>	<b>Inde</b>
<del>Le safran doit être conforme aux propriétés chimiques et physiques minimales du tableau 1 et du tableau 2 de l'annexe 1.</del>	<b>Inde</b>

<p><b>4 ADDITIFS ALIMENTAIRES</b></p> <p><u>Seuls les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 1925-1995) peuvent être utilisés dans le safran en poudre séché.</u></p> <p><u>Justification</u></p> <p>Il n'y a pas d'exigence ou de pratique uniforme concernant l'utilisation d'additifs alimentaires dans ce produit. L'utilisation d'additifs alimentaires dépend en grande partie de leur utilisation fonctionnelle et des préférences du marché. Les États-Unis recommandent de rendre cette section facultative en utilisant une partie du texte de la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).</p> <p>Les États-Unis notent la non approbation par le groupe de travail en ligne, de la proposition de rendre facultative, l'utilisation d'agents anti-agglomérants au motif de préserver la pureté du safran dont le prix est en outre déjà élevé. Les États-Unis ne sont pas d'accord avec cette justification. Les États-Unis pensent que s'il existe une justification technique à l'utilisation d'agents anti-agglomérants dans ce produit, ils doivent être utilisés quel que soit le prix du produit. L'utilisation d'agents anti-agglomérants devrait être la norme pour toutes les épices, en fonction des exigences techniques, plutôt que du prix ou de la qualité d'une épice particulière.</p>	États-Unis
<p><del>Aucun additif alimentaire, en particulier des arômes ou des colorants, n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.</del></p>	États-Unis
<p><del>Aucun additif alimentaire, en particulier les arômes ou les colorants, n'est autorisé. Uniquement les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.</del></p> <p>La Colombie croit comprendre que, conformément aux procédures établies par la Commission du Codex Alimentarius, l'utilisation d'additifs devrait être conforme à la norme Codex Stan 192-1995, afin d'éviter toute incohérence entre les normes.</p> <p>Dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995), les additifs tels que l'acésulfame de potassium, le butylhydroxytoluène, les polysorbates, etc. sont autorisés pour la catégorie 12.2. Plantes aromatiques, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées).</p>	Colombie
<p><b>Contaminants</b></p>	
<p><b>5.2</b> Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.</p> <p><u>Justification</u></p> <p>La Colombie recommande également de prendre en compte la lutte contre la contamination causée par les pesticides, en particulier le diméthoate. Il existe actuellement des réglementations internationales (européennes) pour le contrôle des pesticides qui établissent une limite maximale de résidus de pesticides (LMR) de 0,05 mg / kg pour le diméthoate.</p>	Colombie
<p><b>Hygiène alimentaire</b></p>	
<p><b>6.1</b> Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (<del>CXP (CXC 1-1969)</del>, Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (<del>CXP (CXC 75-2015)</del>, Annexe <del>IIII</del>, <u>Épices et plantes culinaires séchées</u>, et autres textes pertinents du Codex, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes de pratique.</p>	Inde
<p><b>Emballage</b></p>	

<p><b>6.3- Emballage</b> Justification Conformité avec le modèle approuvé pour les normes CCSCH</p>	<p><b>Inde</b></p>															
<p><b>6.3 Emballage</b> La Colombie recommande d'inclure le <u>CONDITIONNEMENT</u> dans la section 10, car le pays juge très important de mettre en place des contrôles de qualité des emballages afin de garantir la sécurité tout au long de la chaîne de production et de commercialisation. Justification Il existe des réglementations internationales qui exigent la sécurité et la qualité des emballages pour ce type de produits, ainsi que leur harmonisation pour faciliter les échanges.</p>	<p><b>Colombie</b></p>															
<p>L'emballage ne doit pas être une source de contamination ou de migration d'agents contaminants, doit être de qualité alimentaire et doit protéger la qualité du produit pendant le transport et le stockage. Il doit être exempt d'odeurs.</p>	<p><b>Inde</b></p>															
<p><b>9.1 Méthodes d'analyse<sup>1</sup></b></p>																
<p><b>9.1 Méthodes d'analyse<sup>1</sup></b> Le groupe de travail en ligne n'a élaboré une méthode d'analyse que sur la base des méthodes ISO. D'autres méthodes alternatives doivent être fournies si elles sont disponibles. Les États-Unis suggèrent de modifier le tableau de méthodes d'analyse comme suit:</p> <table border="1" data-bbox="181 778 1279 1083"> <thead> <tr> <th>Paramètre</th> <th>Méthode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><del>Force gustative</del> Force de la saveur (exprimée en picrocine)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Matières externes</td> <td>AOAC 916.01, ISO 927 et ISO 3632-2</td> </tr> <tr> <td>Corps étrangers</td> <td>AOAC 960.51, ISO 927 et ISO 3632-2</td> </tr> <tr> <td>Dommages causés par les insectes</td> <td>AOAC 965.40, ISO 927 méthode V-8 épices</td> </tr> <tr> <td>Insectes / Excréments / Fragments d'insectes</td> <td>AOAC 965.40 et ISO 927</td> </tr> </tbody> </table>	Paramètre	Méthode	<del>Force gustative</del> Force de la saveur (exprimée en picrocine)		Matières externes	AOAC 916.01, ISO 927 et ISO 3632-2	Corps étrangers	AOAC 960.51, ISO 927 et ISO 3632-2	Dommages causés par les insectes	AOAC 965.40, ISO 927 méthode V-8 épices	Insectes / Excréments / Fragments d'insectes	AOAC 965.40 et ISO 927	<p><b>États-Unis</b></p>			
Paramètre	Méthode															
<del>Force gustative</del> Force de la saveur (exprimée en picrocine)																
Matières externes	AOAC 916.01, ISO 927 et ISO 3632-2															
Corps étrangers	AOAC 960.51, ISO 927 et ISO 3632-2															
Dommages causés par les insectes	AOAC 965.40, ISO 927 méthode V-8 épices															
Insectes / Excréments / Fragments d'insectes	AOAC 965.40 et ISO 927															
<p><b>9.1 Méthodes d'analyse<sup>1</sup></b></p> <table border="1" data-bbox="181 1131 1279 1401"> <thead> <tr> <th>Paramètre</th> <th>Méthode</th> <th>Principe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Couleurs artificielles</td> <td>AOAC 971.26</td> <td>Spectrophotométrie</td> </tr> <tr> <td>Teneur en eau</td> <td>AOAC 986.21</td> <td>Distillation</td> </tr> <tr> <td>Frelatage</td> <td>AOAC 916.01</td> <td>Microscopie</td> </tr> <tr> <td>Préparation de l'échantillon</td> <td>AOAC 920.164</td> <td>Tamisage et mélange</td> </tr> </tbody> </table>	Paramètre	Méthode	Principe	Couleurs artificielles	AOAC 971.26	Spectrophotométrie	Teneur en eau	AOAC 986.21	Distillation	Frelatage	AOAC 916.01	Microscopie	Préparation de l'échantillon	AOAC 920.164	Tamisage et mélange	<p><b>Colombie</b></p>
Paramètre	Méthode	Principe														
Couleurs artificielles	AOAC 971.26	Spectrophotométrie														
Teneur en eau	AOAC 986.21	Distillation														
Frelatage	AOAC 916.01	Microscopie														
Préparation de l'échantillon	AOAC 920.164	Tamisage et mélange														

Nous suggérons l'inclusion de ces normes car en Colombie, des méthodes analytiques de contrôle de la qualité des aliments principalement basées sur les normes officielles de l'AOAC sont également mises en œuvre.																															
<b>9.2 Plan d'échantillonnage</b>																															
<p><b>PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1</b></p> <p>La Colombie propose l'option d'un plan d'échantillonnage pour les lots inférieurs à 15 t, comme indiqué dans le règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission pour la contamination par les mycotoxines, qui inclut les espèces vulnérables à la contamination par les aflatoxines.</p> <p>La méthode d'échantillonnage pour les lots inférieurs à 15 t a la possibilité d'inclure des tailles d'échantillons inférieurs à un (1) kg, établies dans le projet de norme.</p>	<b>Colombie</b>																														
<p><b>PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1</b></p> <p>L'échantillonnage dépend de la taille du lot : Nous recommandons de suivre le plan suivant :</p> <p>Méthode d'échantillonnage pour les épices (lots inférieurs à 15 t) :</p> <p>Dans le cas de lots d'épices de moins de 15 t, le plan d'échantillonnage doit être appliqué en prenant entre 5 et 100 échantillons supplémentaires, en fonction du poids du lot, ce qui donne un échantillon global compris entre 0,5 et 10 kg. Les chiffres du tableau ci-dessous peuvent être utilisés pour déterminer le nombre d'échantillons supplémentaires requis.</p> <table border="1" data-bbox="168 790 1691 1121"> <thead> <tr> <th>Poids du lot (en tonnes)</th> <th>Nombre d'échantillons supplémentaires</th> <th>Poids total de l'échantillon (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>≤ 0.01</td> <td>5</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>&gt;0.01-≤0.1</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>&gt;0.1- ≤0.2</td> <td>15</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>&gt;0.2 - ≤0.5</td> <td>20</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>&gt;0.5 -≤1</td> <td>30</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>&gt;1 - ≤2</td> <td>40</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>&gt;2- ≤5</td> <td>60</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>&gt;5 - ≤10</td> <td>80</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>&gt;10 -≤15</td> <td>100</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Poids du lot (en tonnes)	Nombre d'échantillons supplémentaires	Poids total de l'échantillon (kg)	≤ 0.01	5	0.5	>0.01-≤0.1	10	1	>0.1- ≤0.2	15	1.5	>0.2 - ≤0.5	20	2	>0.5 -≤1	30	3	>1 - ≤2	40	4	>2- ≤5	60	6	>5 - ≤10	80	8	>10 -≤15	100	10	<b>Colombie</b> “
Poids du lot (en tonnes)	Nombre d'échantillons supplémentaires	Poids total de l'échantillon (kg)																													
≤ 0.01	5	0.5																													
>0.01-≤0.1	10	1																													
>0.1- ≤0.2	15	1.5																													
>0.2 - ≤0.5	20	2																													
>0.5 -≤1	30	3																													
>1 - ≤2	40	4																													
>2- ≤5	60	6																													
>5 - ≤10	80	8																													
>10 -≤15	100	10																													
<b>ANNEXE 1 - Exigences chimiques et physiques - Pièces florales séchées - Safran</b>																															
<p><b>Exigences chimiques et physiques - parties florales séchées - Safran</b></p> <p>Les États-Unis estiment que les valeurs / limites doivent être fondées sur la science et sur les pratiques et réglementations commerciales en vigueur. Les valeurs des caractéristiques chimiques et physiques présentées correspondent aux exigences minimales absolues pour le produit sous chacune de ses formes de présentation.</p>	<b>États-Unis</b>																														
<b>Tableau 1 Caractéristiques chimiques</b>																															
<b>Tableau 1 : Caractéristiques chimiques</b>	<b>Kenya</b>																														

<b><u>Nous acceptons que la valeur des cendres insolubles dans l'acide soit conservée telle quelle dans le tableau 2, ainsi que la valeur de matières externes et celle des corps étrangers dans les filaments coupés.</u></b>									
<p><b>Tableau 1 : Caractéristiques chimiques</b></p> <p><b>“ Caractéristiques chimiques:</b></p> <p><u>La Colombie recommande d'ajuster le contenu maximal de "</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><u>Nom général</u></th> <th><u>Teneur en eau, % / max</u></th> <th><u>. % cendres (max.)</u></th> <th><u>% cendres insolubles dans l'acide</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><u>Safran</u></td> <td><u>15</u></td> <td><u>3</u></td> <td><u>2</u></td> </tr> </tbody> </table> <p>Justification</p> <p>Compte tenu du document CX / SCH 14/01/3 de décembre 2013, du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires, nous formulons l'observation suivante :</p> <p>" Elles doivent être conformes à la législation locale et / ou européenne " (dans le cas des contaminants / résidus), cependant, dans ce cas particulier, on peut évaluer si elles sont applicables.</p> <p>Puisque tel est le cas, nous proposons de continuer à nous conformer à la législation sanitaire nationale (résolution 4241 de 1991) en tenant compte des particularités agronomiques de la production et des exigences technologiques et économiques imposées par le secteur.</p>	<u>Nom général</u>	<u>Teneur en eau, % / max</u>	<u>. % cendres (max.)</u>	<u>% cendres insolubles dans l'acide</u>	<u>Safran</u>	<u>15</u>	<u>3</u>	<u>2</u>	<b>Colombie</b>
<u>Nom général</u>	<u>Teneur en eau, % / max</u>	<u>. % cendres (max.)</u>	<u>% cendres insolubles dans l'acide</u>						
<u>Safran</u>	<u>15</u>	<u>3</u>	<u>2</u>						
<p><u>Marqueurs d'huile volatile</u></p> <p>Nous proposons de supprimer le niveau maximum (50) pour le safranal.</p> <p>Justification :</p> <p>Lorsque seulement un niveau de crocine et de picrocrocine est pris en compte, le safranal doit également être pris en compte au minimum à 20</p>	<b>Inde</b>								
<u>% de cendres insolubles dans l'acide : safran en poudre et safran moulu [1.5]</u>	<b>Égypte</b>								
<u>(Marqueurs)</u>	<b>Égypte</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>% de cendres insolubles dans l'acide (max.) : 1,5 (safran poudre)</u></li> <li>- <u>Marqueurs d'huile volatile : Min 40 picrocrocine</u></li> </ul>	<b>États-Unis</b>								
<b>Tableau 2 : Caractéristiques physiques des parties florales séchées - Safran</b>									
<u>% p / p max de matières externes pour filaments et filaments coupés de safran, [3]</u>	<b>Égypte</b>								
<p><u>% p / p max de matières externes</u></p> <p><u>Safran</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Entier / filament : 5</u></li> <li>- <u>Morceaux hachés / Filaments coupés : 3</u></li> <li>- <u>Moulu : 1</u></li> </ul> <p><u>% p / p max de corps étrangers</u></p>	<b>États-Unis</b>								

<p><u>Safran</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <u>Entier / filament : 1</u></li><li>- <u>Morceaux hachés / Filaments coupés : 1</u></li></ul> <p><u>Entier :</u></p>	
<p>Le Japon suggère que les " matières externes " et les " corps étrangers " soient au moins réduits au même niveau des normes pour le poivre noir, blanc et vert (BWG) (CXS 326-2017) et le cumin (CXS 327-2017), soit 1 % (p / p) et 0,1 % (p / p) respectivement. Compte tenu de la méthode de récolte du safran (cueilli à la main et trié manuellement en tant que parties florales séchées) qui n'est pas courante pour d'autres plantes et épices, l'infiltration de matières externes au cours du traitement est supposée réduite autant que possible. .</p>	<b>Japon</b>