



**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 LE SAFRAN - (MIS À JOUR)

(À l'étape 7)

(Préparé par le Groupe de travail en ligne présidé par l'Iran (République islamique d') et coprésidé par l'Inde avec l'aide de l'Argentine, du Chili, de l'Union européenne, de la Grèce, de l'Inde, du Japon, du Mexique, de la Pologne, de la République de Corée, du Royaume-Uni et des États-Unis.)

INTRODUCTION

1. La troisième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH3), tenue à Chennai en Inde (2017), a convenu de créer un groupe de travail en ligne (GTE) présidé par l'Iran et co-organisé par l'Inde, travaillant en anglais, pour élaborer les exigences spécifiques pour le safran basées sur le concept de normes de groupe, c'est-à-dire la catégorie des « parties florales séchées ». ¹ En entreprenant ce travail, ce GTE (Safran) collaborera étroitement avec le GTE sur les « Clous de girofle » pour développer la norme générale du groupe pour les « Parties florales séchées ».
2. Le CCSCH4 qui s'est tenu au Kerala en Inde (2019) a discuté de l'avant-projet de norme et est convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour le safran à la CAC42 pour adoption à l'étape 5. Le CCSCH4 a également convenu de rétablir un GTE, présidé par l'Iran, pour examiner les questions en suspens en tenant compte des discussions au CCSCH4 et des observations reçues à l'étape 6.
3. Lors d'une session de vidéoconférence tenue le 10 juin 2020, le président des secrétariats du CCSCH, du Codex et du CCSCH a informé les présidents du GTE de l'impact de l'épidémie de COVID-19 sur les travaux du Codex; et discuté des différentes approches pour maintenir la continuité des travaux du CCSCH. Au cours de la conférence, il a été convenu que les GTE du CCSCH poursuivent leurs travaux pour traiter les observations soumises à l'étape 6 ainsi que les questions renvoyées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

MANDAT

4. Les tâches du GTE rétabli par le CCSCH4 étaient de prendre en compte :
 - a) Les questions en suspens (telles que les valeurs pour « extrait soluble dans l'eau à froid sur matière sèche (% max) » dans le tableau 2 ; les tolérances pour les défauts; classes etc.) en tenant compte des discussions au CCSCH4 ;
 - b) Observations reçues à l'étape 6 telles qu'elles figurent dans le document CX / SCH 21/5/6 Add.1.
5. Suite au report de la session du CCSCH5 du 21 - 26 septembre 2020 au 26 - 30 avril 2021, le calendrier du GTE sur le safran séché a également été révisé et le GTE a poursuivi ses travaux pour répondre aux observations reçues à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire 2019 / 94 / OCS-SCH.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

6. Un groupe de travail en ligne sur le projet de norme pour le safran séché a été établi le 27 septembre 2019 et a travaillé sur la plate-forme de groupe de travail en ligne du Codex et trois séries de consultations ont été entreprises comme suit :
 - i. Le premier projet a été téléchargé le 5 novembre 2019 et des observations ont été reçues de six (6) membres, dont : L'Argentine, la Grèce, l'Inde, le Japon, la Pologne et les États-Unis ;
 - ii. Le deuxième projet qui tenait compte des observations reçues au cours du premier tour, a été téléchargé le 28 février 2019, et des observations ont été reçues de l'Argentine, du Chili, du Japon et

¹REP17/SCH, para 82 (a) & (b).

des États-Unis, et

- iii. le dernier projet a été téléchargé le 5 octobre 2020 et des observations ont été reçues du Canada, du Maroc, du Japon et des États-Unis.

ANALYSE DES RÉPONSES

7. Selon les observations reçues, les principaux changements suivants ont été proposés :

Section 2.2 Modes de présentation

Le mode de présentation « Filaments entiers » a été changée en « Filaments » afin de mieux définir les parties standardisées de la fleur.

Section 3.2 Critères de qualité

Adultération aux fins économiques

8. Un membre a recommandé d'ajouter un nouveau facteur de qualité reflétant les pratiques et normes commerciales actuelles, c'est-à-dire une nouvelle section sur l'adultération. Le Groupe de travail en ligne donne son consentement si un texte sur l'adultération est ajouté en raison de l'augmentation des incidences d'adultération économique dans tous les types d'épices et d'herbes culinaires. Un autre point, l'adultération économique est généralement faite en mélangeant le safran avec d'autres plantes, en augmentant le poids du safran avec des corps étrangers tels que de petites particules de sable, de sucre, de petites particules de métal, etc. qui sont contrôlées à travers différentes analyses telles que la détermination de l'extrait soluble dans l'eau froide, des cendres totales, des cendres insolubles dans l'acide.

Section 3.2.3 Classification

9. Les catégories I, II et III ont été introduites dans le projet de norme. Par souci de cohérence, des modifications rédactionnelles ont également été apportées aux tableaux des caractéristiques chimiques et physiques des annexes I et II respectivement.

Section 4 Additifs alimentaires

La proposition d'utilisation facultative d'agents anti-agglomérants dans le safran n'a pas été acceptée en raison de l'importance de la pureté du safran et de ses prix correspondants (le safran est une herbe culinaire très chère). Le safran doit être pur à 100 %.

Section 8 Étiquetage - Pays d'origine / Pays de récolte

10. En ce qui concerne l'étiquetage, et en ce qui concerne le pays d'origine / pays de récolte, il a été convenu qu'il était nécessaire de clarifier à la fois le pays d'origine et le pays de récolte comme demandé par le CCFL. Un membre a proposé de rendre le pays d'origine / pays de récolte facultatif, notant que puisque les épices sont souvent nettoyées, triées, broyées, reconditionnées et réexportées et que le pays de récolte n'est souvent pas indiqué sur l'étiquette. Cette proposition n'a pas été acceptée. Le GTE a accepté d'indiquer sur l'étiquette à la fois le « pays d'origine et le pays de récolte ».

Tableau 1 : Caractéristiques chimiques

Valeur de la picrocrocine

11. Deux propositions ont été avancées sur la valeur de la picrocrocine. Une proposition recommandait de changer la valeur de la picrocrocine à 40 afin d'être conforme à la norme ISO 3632-1: 2011. La deuxième proposition était de réduire la valeur de la picrocrocine et de la crocine dans les catégories I, II.
12. Le CCSCH4 a fortement soutenu la bonne qualité du safran et les valeurs existantes ont déjà été approuvées lors de la session. Par conséquent, la proposition n'était pas acceptable.

Tableau 2 : Caractéristiques physiques

Défauts

13. Diverses propositions ont été avancées concernant les tolérances de défauts. Un membre a fait remarquer que les tolérances très faibles pour les défauts accidentels (à savoir fragments d'insectes, moisissures, saletés de rongeurs, souillures d'insectes dans toutes les classes / qualités et pour les filaments entiers - présentation effilochée, rayures usées et pâles); ainsi qu'avoir des tolérances nulles (ND) pour les défauts physiques les plus courants n'est pas pratique. Le GTE a accepté d'utiliser (ND) - Non détecté comme dans la norme ISO 3632-1: 2011.

Alignement de la norme Codex sur l'ISO

14. Le projet de norme a été aligné sur la norme ISO pour le safran, à l'exception du niveau d'intensité de la couleur (« couleur comme crocine »).

Corrections éditoriales

15. Les caractéristiques pour la force gustative, la force aromatique, la force colorante ont été ajoutées au tableau 1.

CONCLUSION

16. Le président et coprésident du GTE sur le safran note que le GTE a terminé la tâche qui lui a été assignée et que le projet de norme mis à jour pour le safran est joint en annexe I.

PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN - (MIS À JOUR) (À l'étape 7)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au safran couramment vendu dans le commerce tel que défini dans la section 2.1 ci-dessous, offert pour la consommation directe en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement le cas échéant. Cette norme ne s'applique pas aux produits destinés à la transformation industrielle.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Parties florales séchées du safran (*Crocus sativus L.*): le safran est obtenu d'une partie des pistils (c'est-à-dire des stigmates avec une partie du style) de la fleur de *Crocus sativus L.* appartenant à la famille des *Iridacées*.

Le « stigmate » est la partie supérieure de la partie aérienne du pistil. Le « style » est la partie du pistil entre la stigmatisation et l'ovaire. Le stigmate est en forme de trompette, dentelé au sommet et joint au style à son bout.

2.2 Modes de présentation

Le safran peut être offert dans l'un des modes de présentation suivants :

- Filaments ;
- Filaments coupés ;
- En poudre ; et
- D'autres modes de présentation nettement différents pour ces trois modes de présentation sont autorisés, à condition qu'ils soient indiqués en conséquence.

Les filaments sont des stigmates séchés avec une partie du style de fleur de *Crocus sativus L.*, (les styles étant complètement détachés les uns des autres) et les particules sont réduites en poudre obtenues en écrasant les filaments de la fleur du *Crocus sativus L.*

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Parties florales séchées comme décrit dans la section 2.

3.2 CRITÈRES 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 / variétés géoclimatiques, et doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de mois.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Caractéristiques chimiques - Tableau 1) et à l'annexe II (Caractéristiques physiques - Tableau 2). 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. Il ne doit y avoir aucune forme d'adultération dans le produit.

3.2.3 Classification

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques de la section 3.2.2, le produit peut être classé dans les catégories suivantes :

- Catégorie I ;
- Catégorie II ; et
- Catégorie III.

Lorsque le safran est commercialisé comme non classé, les dispositions relatives à la catégorie III s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits couverts par la présente norme.

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* (CXC 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité (CXC 75-2015), Annexe III, et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les autres codes d'usages.

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 « safran » tel que décrit dans la section 2.1

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

8.2.3 La variété ou le cultivar peut figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine et le pays de récolte doivent être indiqués et la région de production peut être indiquée.

8.3.2 L'année de récolte peut être indiquée.

8.4 Identification commerciale

Catégorie, le cas échéant

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 doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, du pays d'origine, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse ^{1, *}

Paramètre	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 3632-1	Gravimétrie	I
Cendres totales	ISO928	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO930	Gravimétrie	I
Extrait soluble dans l'eau froide	ISO 941	Extraction	I
Force gustative (exprimée en picrocrocine) A1% 1 cm 1 cm 257 nm	ISO 3632-2	Absorbance	IV
Force de l'arôme (exprimée en safranal) A1% 1 cm 330 nm	ISO 3632-2	Absorbance	IV
Force de coloration (exprimée en crocine) A1% 1 cm 440 nm	ISO 3632-2	Absorbance	IV
Colorants artificiels	ISO 3632-2	Chromatographie	II
Matières externes	ISO 3632-2	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 3632-2	Visuel Examen suivi de gravimétrie	I
Domages causés par les insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Insectes / Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Moisissure visible	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique, FDA Bulletin technique numéro 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaoratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel suivi de gravimétrie	IV
Excréments de mammifères,	Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour l'ensemble)	Examen visuel suivi de gravimétrie	IV
Autres excréments	AOAC 993.27 (pour la forme écrasée)	Méthode de détection enzymatique	IV

*Noter : Pour ce tableau, l'échantillon minimum de laboratoire selon ISO 3632-2 (Tableau 1,2) pour l'analyse en double est : safran en filament et en filament coupé : 11,5 g x 2 = 23 g de safran en poudre : 6,75 g x 2 = 13,5 g

¹ La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

Annexe I

Tableau 1 : Caractéristiques chimiques des parties florales séchées - Safran

Nom général	Catégorie	Teneur en humidité % p / p (max)		Cendres totales % p / p (max)	Cendres insolubles dans l'acide % p / p	Extrait soluble dans l'eau à froid Sur matière sèche % max	Colorants artificiels	Force gustative		Force de l'arôme		Force de coloration
		Présentation sous forme de filament et de filament coupé	Présentation sous forme moulue / en poudre					Picrocro-cine		Safran		Crocine
								Min	Max	Min	Max	Min
Safran	I	12,0	10,0	8,0	1,0	65	ND *	80	20	50	220	
	II	12,0	10,0	8,0	1,0	65	ND	70	20	50	190	
	III	12,0	10,0	8,0	1,0	65	ND	60	20	50	160	

ND *: Non-déecté

Annexe II

Tableau 2 : Caractéristiques physiques des parties florales séchées - Safran

Produit	Catégorie	Matière externe % p / p (max) ¹	Corps étrangers % p / p (max) ²	Fragments d'insectes max. / 10 grammes	Saleté causées par les rongeurs Max. nombre de poils / 10 g	Domma-ges causés par l'humidité % p / p (maximum)	Insectes entiers morts, Nombre / 100gm (max)	Excréments de mammi-fères mg / kg (max)	Autres excré-ments mg / kg	Souillure / infesta-tion d'insectes % p / p (maximum)	Autres défauts / observations
Safran	I	0,5	0,1	ND *	ND	ND	ND	ND	ND	ND	-----
	II	[1]	0,5	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	
	III	[2]	[1]	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	

ND *: Non-déecté

- Matières externes : Matière végétative associée à la plante dont le produit est issu mais non acceptée comme partie du produit final (c.-à-d. Déchets floraux et végétaux)
- Corps étrangers : Tout corps étranger indésirable visible / détectable ou tout matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que les bâtons, les pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal, etc.