



## 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 LE SAFRAN

#### Observations à l'étape 3

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Iran (République islamique d') et coprésidé par l'Inde avec l'assistance de l'Argentine, du Chili, de la Grèce, de l'Inde, du Japon, de la Pologne et des États-Unis.)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 de ce projet devraient le faire conformément aux instructions du document **CL 2018/61/OCS-CCSCH** disponibles sur la page Web du Codex / Lettres circulaires 2018 :  
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>.

#### INTRODUCTION

1. La troisième session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires (CCSCH3), tenue à Chennai en Inde (février 2017), a décidé de créer un groupe de travail en ligne présidé par l'Iran et coprésidé par l'Inde, travaillant en anglais, pour élaborer les exigences spécifiques pour le safran sur la base du concept des normes de groupe, dans le cas d'espèce, une norme pour la catégorie "parties florales séchées"<sup>1</sup>. En entreprenant ce travail, le groupe de travail en ligne (safran) collaborera étroitement avec le groupe de travail en ligne sur les "clous de girofle" afin de développer la norme de groupe globale pour les "Parties florales séchées".
2. L'invitation à participer au groupe de travail en ligne a été envoyée avec pour délai le 31 juillet 2017 pour permettre aux membres et aux observateurs de s'inscrire.

#### PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

3. Le groupe de travail en ligne sur la norme de groupe pour les parties florales séchées (safran) était officiellement lancé le 27 septembre 2017 et fonctionnait via la plateforme de travail en ligne du Codex. La première version était mise en ligne sur la plateforme du groupe de travail en ligne le 5 novembre 2017 et six (6) membres ont soumis des observations, à savoir le Japon, la Grèce, la Pologne, l'Argentine, l'Inde et les États-Unis. Toutes les observations ont été prises en compte, le projet a été révisé et une deuxième version formulée.
4. La deuxième version était mise en ligne sur la plate-forme le 28 février 2018 et des observations ont été reçues des États-Unis, du Japon, du Chili et de l'Argentine. Ces observations ont été examinées et cette deuxième version a été mise à jour en conséquence.
5. La troisième version était mise en ligne le 26 septembre 2018 et des observations reçues des États-Unis.

#### ANALYSE DES QUESTIONS

6. La première version du projet de norme pour le safran a été révisée comme suit, en tenant compte des observations formulées :
  - Utilisation du terme "séché" - un membre a suggéré de supprimer ce terme, tandis qu'un autre a insisté sur l'utilisation du format de norme du CCSCH pour les "Parties florales séchées" tel que présenté à l'annexe I.
  - Le nom scientifique du safran tel qu'indiqué dans le tableau de l'annexe du format de norme a été corrigé pour se lire *Crocus sativus* L et non *Biv. ex Steud.*,

<sup>1</sup>REP17 / SCH, paragraphes 82 a et b

- Un membre a suggéré que le format de norme CCSCCH soit utilisé lors de la préparation de l'avant-projet de norme; et a en outre indiqué que le classement n'était pas nécessaire. Les normes CCSCCH devraient établir les exigences minimales en matière de sécurité des consommateurs et de commerce, tandis que des classes / qualités devraient être définies par accord entre les partenaires commerciaux. Les valeurs des caractéristiques chimiques et physiques présentées correspondent aux exigences minimales absolues pour le produit sous chacune de ses formes de présentation. Les deux tableaux sont tracés dans un format qui facilite l'inclusion d'autres caractéristiques non encore nommées, le cas échéant ou lorsqu'elles s'appliquent à une forme de présentation particulière. Pour la troisième version du projet, ces points avaient été examinés.
  - Il a également été suggéré que les agents anti-agglomérants en tant qu'additifs alimentaires étaient généralement acceptables. Cette proposition n'a toutefois pas été retenue, car la pureté et les prix du safran étaient considérés comme des facteurs très importants.
7. Pour la troisième version du projet, toutes les observations des États-Unis ont été prises en compte, à l'exception des caractéristiques chimiques et physiques (en raison de l'importance des critères de qualité).

#### **CONCLUSION ET RECOMMANDATION**

8. Le président et le coprésident du groupe de travail en ligne sur le safran ont mené à bien cette tâche conformément aux observations reçues et au programme de travail, et ont indiqué que le comité était en mesure de poursuivre l'élaboration de cette norme.
9. Il est demandé à la quatrième session du Comité du Codex pour les épices et plantes culinaires (CCSCCH4) d'examiner l'avant-projet sur les exigences relatives au safran figurant à l'annexe I en vue de le faire progresser dans la procédure par étapes du Codex.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN**  
**(Étape 3)**

**1 CHAMP D'APPLICATION**

Cette norme s'applique aux parties florales séchées couramment vendues dans le commerce au sens de la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation humaine directe et le reconditionnement le cas échéant. Les espèces exactes achetées / vendues peuvent être définies par contrat.

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

Parties florales séchées (safran) appartenant aux variétés de plantes énumérées dans le tableau 1.

**Tableau 1 : Parties florales séchées couvertes par cette norme**

Nom général	Nom spécifique	Nom scientifique
Safran	Safran	<i>Crocus sativus L.</i>

Le safran est obtenu d'une partie de pistils (c'est-à-dire de stigmates avec une partie du style) de fleurs de *CrocussativusL.* 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 située entre le stigmate et l'ovaire. Le stigmate est en forme de trompette, dentelé au sommet et joint au style à l'extrémité.

**2.2 Modes de présentation**

Le safran peut être offert dans l'une des modes de présentation suivantes :

- Filaments
- Filaments coupés
- Moulé / en poudre
- D'autres formes de présentation distinctement différentes de ces trois formes sont autorisées, à condition que l'étiquette en porte une indication conséquente.

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

Parties florales séchées telles que décrites à la section 2. Description du produit.

**3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ****3.2.1 Infestation**

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, pour une vision anormale), d'odeur, saveur et couleur étrangères.

**3.2.2 Frelatage**

Les parties florales séchées doivent être exemptes de tout frelatage.

**3.2.3 Odeur, saveur et couleur**

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.

**3.2.4 Classification**

Des classes / qualités de safran spécifiques peuvent être définies par accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

Des exigences minimales pour ce safran à classe / grade non défini doivent être appliquées conformément à la présente norme.

### 3.2.5 Caractéristiques chimiques et physiques

Le safran doit être conforme aux propriétés chimiques et physiques minimales du tableau 1 et du tableau 2 de l'annexe 1.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire, en particulier des arômes ou des colorants, n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.

## 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** Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXP 75). -2015) annexe III, Épices et plantes aromatiques 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 pour les aliments* (CXG 21-1997).

### 6.3 Emballage

L'emballage ne doit pas être une source de contamination ou de migration, doit être de qualité alimentaire et doit protéger la qualité du produit pendant le transport et le stockage. Il doit être exempt d'odeurs.

## 7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi remplis que possible, sans dégradation de la qualité, et compatibles avec une déclaration correcte 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 " comme décrit dans la section 2.1.

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication de la forme de présentation décrite à la section 2.2.

8.2.3 La variété ou le cultivar peuvent être énumérés sur l'étiquette.

**8.3** Pays d'origine / pays de récolte

**8.4** Identification commerciale

- Classe / Grade, le cas échéant

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

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

Les informations concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais 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 d'entreposage 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 à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Méthodes d'analyse<sup>1</sup>

Paramètre	Méthode	Principe
Teneur en eau	AOAC 934.06 ISO 3623: -2	Gravimétrie
Cendres totales	AOAC 941.12 ISO928 ISO 3632: -2	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	AOAC 941.12 ISO930 ISO 3632: -2	Gravimétrie
Extrait soluble dans l'eau froide	ISO 941 ISO 3632: -2	Solubilité
Force gustative (exprimée en picrocrocine) A <sup>1%</sup> 1 cm 257 nm	ISO 3632: -2	Absorbance
Force de l'arôme (exprimé en safranal) A <sup>1%</sup> 1 cm 330 nm	ISO 3632: -2	Absorbance
Force de coloration (exprimée en crocine) A <sup>1%</sup> 1 cm 440 nm	ISO 3632: -2	Absorbance
Colorants artificiels	ISO 3632: -2	Chromatographie
Matières externes	ISO 927 ISO 3632: -2	Examen Visuel
Corps étrangers	ISO 927 ISO 3632: -2	Examen Visuel
Dommages causés par les insectes	ISO 927	Examen visuel
Insectes / Excréments / Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel
Remarque : L'échantillon de laboratoire minimal selon la norme ISO 3632-2 (tableau 1) pour l'analyse des doublons est :		
Filament de safran : 11,5 gx 2 = 23 g		
Poudre de safran : 6,75 gx 2 = 13,5 g		

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

**9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**

(À développer. Il est suggéré tel que suit :)

<b>Plan d'échantillonnage</b>	
Le niveau approprié d'inspection est sélectionné tel que suit :	
Niveau d'inspection II -	échantillonnage normal
Niveau d'inspection II-	Litiges (le juge du Codex propose la taille de l'échantillon), Application ou nécessité d'obtenir une meilleure évaluation de lot

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1****(Niveau d'inspection II, AQL = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Seuil de tolérance (c)</b>
4800 ou moins	6	1
4801-24 000	13	2
24 001-48 000	21	3
48 001-84 000	29	4
84 001-144 000	38	5
144 001-240 000	48	6
plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR OU ÉGAL À 1 KG (2,2LB) MAIS EN DESSOUS DE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Seuil de tolérance (c)</b>
2400 ou moins	6	1
2 401-15 000	13	2
15 001-24 000	21	3
24 001-42 000	29	4
42 001-72 000	38	5
72 001-120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7

## ANNEXE I

## Exigences chimiques et physiques - parties florales séchées - Safran

Tableau 1 : Caractéristiques chimiques

Nom général	Mode de présentation	Teneur en eau, % p / p (max)	Cendres totales, % p / p (max)	Cendres insolubles dans l'acide % p / p	huiles volatiles mL / 100 g	Extrait d'éther non volatile, % p / p	Extrait soluble dans l'eau froid sur base sèche % max	Marqueurs huile volatile
Safran	Entier / filament	12,0	8,0	1,0	N / D*	N / D	65	<u>Picrocrocine</u> : Min [50]  <u>Safranal</u> : min 20 max 50  <u>couleur</u> <u>comme le</u> <u>crocin</u> : min 120
	Morceaux / Haché / Filaments coupés	12,0	8,0	1,0	N / D	N / D	65	
	Moulu / en poudre	10,0	8,0	[1,0]	N / D	N / D	65	

N / D\*: N'est pas applicable

Tableau 2 : Caractéristiques physiques des parties florales séchées - Safran

Produit	Mode de présentation	Matières externes % p / p (max)	Corps étrangers % p / p (max)	Fragments d'insectes max. / 10 g	Saleté laissée par les rongeurs Max. nombre de cheveux / 10 g	Domages causés par la moisissure % p / p (max)	Insectes entiers morts, Nombre / 100 g (max)	Excréments de mammifères mg / kg (max)	Autres excréments, mg / kg	Souillures d'insectes / infestation % p / p (max)	Autres défauts / observations
Safran	safran	5,0	1,0	-	-	----	----	----	----	----	---
	Filaments coupés	[5,0]	[1,0]	---	---	----	----	----	----	----	
	Moulu	1,0	1,0	---	---	----	----	----	----	----	