

SNPE

Syndicat National
des transformateurs de Poivres,
Epices, aromates et vanille.

SYMTIA

Syndicat national des fabricants
de Mélanges Technologiques
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n°17

FÉVRIER 2021

AOC, AOP, IGP : DES LABELS POUR GARANTIR L'ORIGINE D'UN PRODUIT

SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare :
AOC, AOP, IGP : des labels pour garantir
l'origine d'un produit
- 5** Questions-réponses :
Novel Foods : que sont-ils et comment
sont-ils encadrés ?
- 6** Bon à savoir :
Enquêter sur les épices : pas si simple !

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86
www.fedalim.net

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS
Directeur de publication : Hubert Bocquelet
Création graphique et mise en page : C. Poriel, A. Zeller
ISSN : 2496 - 4875



Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la **FEDEMET**, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de **FEDALIM**, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

Cannelle : un nom, deux épices



© Daria-Yakovleva

En France, la cannelle fait partie des épices les plus connues du grand public. C'est l'une des rares épices utilisées en boulangerie/pâtisserie (avec la vanille) et elle est indissociable de certaines recettes sucrées, de la tarte aux pommes au pain d'épices, en passant par les célèbres roulés à la cannelle. Son nom vient du latin « canna », qui signifie roseau, en référence aux tuyaux ou bâtons de cannelle. Ce terme désigne en fait deux épices différentes issues de la même famille des Lauracées, qui ont en commun d'être issues de l'écorce d'un arbre qui s'enroule sur elle-même en séchant.

La première est la cannelle de Ceylan (ancien nom du Sri Lanka), ou « vraie » cannelle, de l'espèce *Cinnamomum zeylanicum*. Elle est principalement cultivée dans l'océan Indien (Madagascar, Sri Lanka, Sud de l'Inde, Zanzibar). Prisée des chefs pour son arôme subtil et sa saveur douceâtre, elle est peu chargée en huile essentielle et donc moins odorante que la « fausse » cannelle. Elle est de couleur marron/brune et représente 10 à 15 % de la production mondiale de cannelle.

La seconde est la cannelle casse, ou « fausse » cannelle. Principalement produite en Indonésie, Chine et au Vietnam, elle désigne plusieurs espèces : *Cinnamomum aromaticum* Nees ou *Cinnamomum cassia* (cannelier de Chine), *Cinnamomum Loureirii* (cannelle de Saïgon, cultivée au nord du Vietnam et dans la province de Yunnan en Chine) qui peut contenir jusqu'à 5% d'huile essentielle et enfin *Cinnamomum burmanni* Blume (ou cannelle de Padang, également appelée korintjie, produite essentiellement en Indonésie). Celle-ci se caractérise par sa couleur foncée, son arôme intense et son goût épicé. En poudre de couleur brune orangée ou en bâtons durs d'une seule épaisseur, c'est cette cannelle que l'on trouve dans le commerce la plupart du temps.



© Daria Beikina

Les épices : une touche originale pour personnaliser les crêpes

Chaque année, les crêpes sont à l'honneur pour la Chandeleur, qui se fête le 2 février. Mais ces gourmandises sont appréciées toute l'année par petits et grands ! Une idée simple et originale pour personnaliser vos crêpes : ajouter dans la pâte une pincée de vanille ou de cannelle.

EN BREF

ÉPICES ET HERBES DANS LES REMÈDES MAISON CONTRE LES INFECTIONS

Des chercheurs indiens ont mené une enquête en ligne sur les remèdes maison utilisés pour renforcer l'immunité en ces temps de pandémie. Les résultats montrent que de nombreux remèdes sont réalisés à base d'épices et herbes. Sur les 500 répondants, plus des trois-quarts prennent quotidiennement du kadha, une boisson traditionnelle ayurvédique à base d'épices et herbes (gingembre, clou de girofle, cannelle, poivre noir et basilic tulsi). Les auteurs proposent également une revue de littérature sur le rôle des épices et herbes contre les infections virales.

Référence : Spices and herbs: Potential antiviral preventives and immunity boosters during COVID-19. Singh N. et al. Phytotherapy Research, Jan 2021.

PUBLICATION D'UN LIVRE SUR LES HERBES AROMATIQUES DANS LES ALIMENTS

Les éditions Elsevier publient un ouvrage complet (en anglais) sur les « herbes aromatiques dans les aliments : composés bioactifs, traitement et applications. »

Ce livre aborde le sujet sous tous ses aspects : composition, technologies d'extraction, applications, utilisation culinaire, etc.

En savoir plus sur le contenu du livre

LES MILLE VERTUS DE LA CANNELLE

Des chercheurs indiens passent en revue la composition et les utilisations de la cannelle, rappelant que cette épice polyvalente est utilisée à des fins médicinales et alimentaires depuis l'Antiquité. La cannelle est traditionnellement utilisée pour traiter l'asthme, la diarrhée, la bronchite, la cicatrisation des plaies ou encore les troubles cardiaques. Les principaux composés bioactifs de la cannelle sont l'aldéhyde cinnamique, l'acétate de cinnamyle et l'acide cinnamique.

Référence : Phytochemical and pharmacological review of Cinnamomum verum J. Presl-a versatile spice used in food and nutrition. Singh N. et al. Food Chemistry, Feb 2021.

Produit phare

De nombreux produits de charcuterie/salaison sont certifiés IGP ou AOP.

Quel est le point commun entre l'AOC (appellation d'origine contrôlée), l'AOP (appellation d'origine protégée) et l'IGP (indication géographique protégée) ? Ces trois labels garantissent l'origine géographique d'un produit.



AOC, AOP, IGP : DES LABELS POUR GARANTIR L'ORIGINE D'UN PRODUIT

LE SAVIEZ-VOUS ?

Historiquement, la notion d'AOC est née en France de la crise viticole qui sévit au début du 20^e siècle. Phylloxéra, chute de qualité, tromperie sur la marchandise, fraudes sont à l'origine de la création du concept d'appellation d'origine dès 1905, pour lutter contre des pratiques frauduleuses (tromperie sur l'origine) ou abusives (usurpation de notoriété).

En France, l'utilisation et la protection des dénominations géographiques apparaît au début du 20^e siècle (lire encadré « Le saviez-vous ? ») avec des dispositifs juridiques spécifiques dont l'Appellation d'Origine, les labels agricoles et les Certificats de Conformité de produit. Ces dispositions concernent de manière quasi exclusive des produits agricoles et alimentaires, et plus particulièrement les vins et spiritueux. On voit ainsi apparaître des notions liées au « terroir », ainsi que des institutions en charge de la gestion des appellations. L'Appellation d'Origine implique une délimitation géographique (« terroir ») ainsi que des usages « locaux, loyaux et constants » à travers lesquels s'expriment des propriétés originales et singulières caractéristiques des produits AOC (appellation d'origine contrôlée).

1992 : naissance de l'AOP et de l'IGP

L'année 1992 marque un tournant important par une normalisation européenne des différentes appellations. Pour satisfaire les différences entre pays concernant les systèmes productifs et les conceptions du droit de propriété, deux régimes sont adoptés pour la protection des dénominations géographiques au niveau européen : l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) et l'IGP (Indication Géographique Protégée). L'AOP s'inspire de la notion française d'Appellation d'Origine (AO) alors que l'IGP est issue de la tradition jurisprudentielle des pays du nord de l'Europe (principalement Allemagne et Grande-Bretagne).

IPG / AOP : DEUX LABELS EUROPÉENS



L'appellation d'origine protégée (AOP) garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée. Le label AOP est un signe européen. Il protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. La déclinaison française de l'AOP est l'AOC (appellation d'origine contrôlée), qui protège le produit sur le territoire français. L'AOC constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP. Les labels AOP et AOC garantissent un lien très fort entre le produit et son terroir.



L'indication géographique protégée (IGP) est un signe européen qui désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation. Le label IGP repose sur la notion de savoir-faire. En France, cela concerne par exemple le jambon de Bayonne ou le canard à foie gras du Sud-Ouest.

« VÉRITABLE
RÉFÉRENCE POUR LES
CONSOMMATEURS,
LES LABELS AOP
ET IGP SONT LE
GAGE D'UN SAVOIR-
FAIRE RECONNU
DE NOS RÉGIONS,
PERMETTANT DE
PROMOUVOIR LES
PRODUITS AGRICOLES
FRANÇAIS. »

Les charcuteries IGP/AOP en France

Les recettes de fabrication des charcuteries/salaisons ont fait l'objet d'une normalisation et définition au cours des années 1970 avec la publication du « *Code des usages de la Charcuterie-Salaison et des conserves de viande* ». Ce recueil de définitions et normes professionnelles est issu d'une concertation entre les fabricants (industriels et artisans) et l'administration (DGCCRF¹) et a pour but de lutter contre des dérives frauduleuses et protéger un savoir-faire Français. En parallèle, certaines IGP et AOP voient le jour. La France, tout comme l'Italie, le Portugal et l'Espagne, est l'un des pays ayant le plus de produits de charcuterie/salaison certifiés IGP ou AOP.

Les IGP françaises font la part belle aux produits secs (jambon et saucissons) ainsi qu'à certaines charcuteries de prestige. La France compte ainsi de nombreux produits de charcuterie IGP : jambon de Bayonne ; jambon d'Auvergne ; saucisse sèche d'Auvergne ; Jambon de l'Ardèche ; rosette d'Ardèche ; saucisse sèche de l'Ardèche ; chaudin de l'Ardèche ; gros chaudin de l'Ardèche ; jambon sec et noix de jambon sec des Ardennes ; jambon de Lacaune ; saucisse sèche de Lacaune ; saucisse de Montbéliard ; saucisse de Morteau ; jésus de Morteau ; jésus de l'Ardèche ; terrine de campagne bretonne ; rillettes de Tours ; boudin blanc de Rethel.

Quant aux charcuteries AOP, la Corse est très largement représentée avec le jambon sec de Corse / jambon sec de Corse Prisuttu, la coppa de Corse et le lonzo de Corse. Le jambon noir de Bigorre (AOC) est en cours d'appellation AOP.

1. Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes

EXEMPLES D'IGP : LES SAUCISSES DE MONTBÉLIARD ET DE MORTEAU

La saucisse de Montbéliard (IGP) et celle de Morteau (IGP également) tirent leurs spécificités de leur ancrage géographique. La description du produit, des matières premières, son goût, ses spécificités, les méthodes de fabrication (dans ce cas précis, l'utilisation d'un fumage traditionnel en tuyé) ainsi que le lien du produit avec son origine géographique (les deux sont fabriquées en Franche-Comté) sont formalisés dans un cahier des charges rédigé par les acteurs de la filière, au sein duquel on retrouve les structures de contrôle qui s'assurent de sa conformité.



NOVEL FOODS : QUE SONT-ILS ET COMMENT SONT-ILS ENCADRÉS ?

Depuis 1997, la consommation des nouveaux aliments (*novel foods* en anglais) est encadrée par un règlement européen.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'EFSA a publié en janvier 2021 la première évaluation achevée d'une proposition de produit alimentaire dérivé d'insectes. Il concerne le *tenebrio molitor* (ver de farine). La Commission Européenne a désormais le champ libre pour traduire cet avis favorable en autorisation, ce qui devrait intervenir dans le courant du premier semestre 2021.



Les insectes comestibles font partie des nouveaux aliments les plus connus.

Qu'est-ce qu'un nouvel aliment (*novel food* en anglais) ?

Dans l'Union européenne, tout aliment n'ayant pas été consommé de manière significative avant mai 1997 est considéré comme un nouvel aliment (*novel food* en anglais). Cette catégorie englobe :

- les nouveaux aliments en tant que tels ;
- les aliments provenant de nouvelles sources (par exemple, l'huile riche en acides gras oméga-3 obtenue à partir du krill) ;
- les nouvelles substances utilisées dans les aliments, ou « nouveaux ingrédients » (par exemple les insectes comestibles ou les stérols végétaux) ;
- ainsi que les aliments produits via de nouvelles méthodes (par exemple, *via* les nanotechnologies).

Quel est le cadre réglementaire européen pour les *Novel Foods* ?

Les nouveaux aliments sont encadrés par le règlement européen [UE 2015/2283](#). Adopté en novembre 2015 et entré en vigueur le 1^{er} janvier 2018, il abroge le précédent règlement datant de 1997 (CE 258/97), introduisant une procédure centralisée d'évaluation et d'autorisation. La Commission européenne est chargée de l'autorisation des nouveaux aliments et dans le cadre de cette procédure, peut demander une évaluation scientifique du risque afin d'établir leur sécurité.

Quel est le rôle de l'EFSA ?

Depuis l'entrée en vigueur du règlement européen [UE 2015/2283](#), le processus d'évaluation des risques associés à de nouveaux aliments a été centralisé. C'est désormais l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), et elle seule, qui mène ces évaluations scientifiques des risques, à la demande de la Commission européenne. L'EFSA évalue la sécurité des nouveaux aliments sur la base des dossiers fournis par les pétitionnaires. Les dossiers doivent contenir des données sur la composition, les propriétés nutritionnelles, toxicologiques et allergènes de l'aliment nouveau, ainsi que des informations sur le processus de production, les utilisations proposées et les niveaux d'utilisation. Depuis le 1^{er} janvier 2018, l'EFSA a reçu un grand nombre de demandes, couvrant une large variété de sources alimentaires nouvelles et traditionnelles : produits à base de plantes, aliments à base d'algues et de fruits exotiques, variétés d'insectes comestibles, etc.

Quelles conditions doit remplir un nouvel aliment pour être autorisé ?

La Commission européenne n'autorise et n'inscrit un nouvel aliment sur [la liste des nouveaux aliments autorisés](#) que s'il remplit les conditions suivantes :

- l'aliment ne présente aucun risque pour la santé, compte tenu des données scientifiques disponibles ;
- et l'utilisation prévue de l'aliment n'entraîne pas un déséquilibre nutritionnel.

UN PEU D'HISTOIRE

La notion de nouvel aliment (*novel food* en anglais) n'est pas un concept récent. Au fil de l'histoire, de nouveaux types d'aliments, d'ingrédients alimentaires ou de manières de produire les aliments ont trouvé leur chemin vers l'Europe depuis tous les coins du globe. Que ce soit les bananes, les tomates, les pâtes, les fruits tropicaux, le maïs, le riz ou la plupart des épices que nous connaissons aujourd'hui, tous sont parvenus en Europe en tant que nouveaux aliments. Parmi les arrivées récentes figurent les graines de chia, les aliments à base d'algues, le fruit du baobab ou le physalis (alkékengé du Pérou ou groseille du Cap).

Source : EFSA

ENQUÊTER SUR LES ÉPICES : PAS SI SIMPLE !



© 123RF - Impdb

Valider la pureté d'une épice est chose complexe et nécessite de combiner plusieurs méthodes.

L'UFC-Que Choisir a publié une enquête sur les épices dans son numéro de janvier 2021. En amont, le SNPE¹ avait souhaité échanger avec l'association de consommateurs pour les accompagner dans leur démarche, mais les mises en garde n'ont malheureusement pas toutes été suivies.

L'association de consommateurs UFC-Que Choisir a mené une enquête sur le curry, le curcuma et le paprika, sur la base d'analyses effectuées sur des épices achetées en magasin. Pour accompagner l'association dans sa démarche, le SNPE¹ lui a adressé un courrier à l'automne pour apporter des éclairages sur les produits analysés, les niveaux de seuils applicables et les méthodes de détermination. Le SNPE a notamment mis en garde l'UFC-Que Choisir sur l'analyse par RMN (résonance magnétique nucléaire), non suffisante à elle seule pour déterminer s'il y a une adultération (lire encadré). Le syndicat a également demandé à l'association des précisions sur les méthodes d'analyses utilisées (laboratoire, limite de détection, méthode accréditée ou non...).

Manque de précisions

Si l'UFC-Que Choisir a répondu au SNPE en apportant certains éléments demandés, l'association n'a en revanche pas souhaité donner le nom du (ou des) laboratoire(s) auprès du(des)quel(s) les analyses ont été faites. Or cette information est essentielle, notamment pour pouvoir analyser les résultats RMN, variables d'un laboratoire à l'autre selon la méthodologie utilisée. L'article de l'UFC-Que Choisir rapporte d'ailleurs des résultats contradictoires sur la pureté d'un produit entre les deux types d'analyses réalisées, à savoir microscopie et RMN, le premier étant bon et le second mauvais. Dommage qu'à ce stade, l'UFC-Que Choisir n'ait pas décidé d'investiguer davantage mais préféré conclure sur le mauvais résultat.

1. Syndicat Nationale des transformateurs de Poivres, Épices, aromates et vanille

PURETÉ DES ÉPICES : UNE ANALYSE COMPLEXE

La recherche d'adultération/fraude sur les épices est connue depuis de nombreuses années comme étant complexe ; elle nécessite la combinaison de plusieurs méthodes. L'approche par RMN (résonance magnétique nucléaire) est intéressante mais cette méthode à elle seule ne paraît pas suffisante pour déterminer s'il y a adultération. Le résultat dépend en effet de la qualité de la base de données à laquelle se réfère le laboratoire. Les épices sont des produits agricoles naturels, soumis à des variations qui doivent être prises en compte dans la base de données utilisée. Aussi, cette dernière doit compter un nombre significatif d'espèces renseignées, issues d'origines géographiques distinctes, un nombre significatif de données d'une même espèce, ainsi que des données sur plusieurs années. L'exhaustivité de la base et l'utilisation de produits de référence de qualité sont essentielles à l'analyse la plus juste possible des résultats obtenus.