

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°28

OCTOBRE 2024

LE VIN CHAUD ALLIÉ DES SOIRÉES D'HIVER



© 123RF-anaumenko

SOMMAIRE

- 2 Zoom sur:**
Les normes dans les épices
- 3 Produit phare :**
Le vin chaud, allié des soirées d'hiver
- 5 Questions-réponses :**
Code des usages :
exemple en charcuterie
- 6 Bon à savoir :**
Retour en force du pâté en croûte

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, G. Castagnon
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.

Membres de FEDEMET, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques



© 123RF-funlovingvolvo

LES NORMES DANS LES ÉPICES

En France et en Europe, la mise sur le marché des épices est encadrée par un ensemble de normes et réglementations qui visent à assurer la qualité, la sécurité et la traçabilité des produits.

Pusieurs normes et règlements encadrent la mise sur le marché des épices en Europe et en France. Parmi ces références : des normes ISO, le *Codex Alimentarius*, des règlements européens et textes français, ainsi que des normes AFNOR.

Normes internationales : ISO et Codex Alimentarius

L'Organisation internationale de normalisation (ISO) est un acteur clé dans l'élaboration des normes internationales. En matière d'épices, les normes ISO sont utilisées pour définir des critères de qualité, d'hygiène et de sécurité des produits. Par exemple, la norme ISO 948 définit les méthodes d'échantillonnage des épices et des condiments ; la norme ISO 927 définit les méthodes de détermination des impuretés dans les épices ; la norme ISO 3632 régit spécifiquement le commerce du safran, en fixant des standards pour la composition, la pureté, et les méthodes d'essai.

BON À SAVOIR

Les normes internationales ISO et les normes Afnor n'ont pas de caractère obligatoire. Elles servent toutefois de référence pour de nombreux pays. Les entreprises qui respectent ces normes renforcent leur crédibilité sur le marché mondial, car elles témoignent d'un niveau de qualité reconnu.

Les règlements européens et français sont quant à eux juridiquement contraignants et priment sur les standards internationaux en cas de divergence. Les services de contrôle, comme la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) en France, veillent au respect de ces obligations.



Plusieurs textes européens encadrent la mise sur le marché des épices dans l'Union européenne.

traçabilité, la gestion des risques et la surveillance des denrées alimentaires. On peut également citer le Règlement portant organisation commune des marchés des produits agricoles (Règlement OCM).

Ces textes réglementaires sont complétés par nombreux autres règlements plus spécifiques, qui établissent par exemple des teneurs maximales admissibles pour différents contaminants (aflatoxines, ochratoxine A, hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), dioxines, métaux lourds...) ; des limites maximales de résidus (LMR) de pesticides autorisées ; des niveaux d'hygiène requis pour la production, le transport et le stockage ; qui encadrent l'étiquetage (information aux consommateurs, produits bio...) ou encore les traitements par ionisation. Autant dire que les épices doivent montrer patte blanche à plus d'un titre au regard de la réglementation européenne !

Normes AFNOR

L'Association Française de Normalisation (AFNOR) publie également des normes spécifiques pour les épices, souvent en lien avec les normes ISO. Ces normes concernent la qualité des produits, les méthodes d'analyse et de contrôle. Elles incluent des référentiels de qualité pour différentes épices et assaisonnements.

Enfin, outre la réglementation européenne, la France peut également imposer ses spécificités à travers son arsenal de textes réglementaires. Sur le marché des épices, on peut citer par exemple les arrêtés concernant le commerce des épices et aromates irradiés.

Le *Codex Alimentarius*, développé par la FAO et l'OMS, est quant à lui la seconde référence internationale en matière de normes alimentaires. On trouve par exemple le *Codex STAN 193-1995*, norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, dont les épices. Le *Codex* fournit aussi les spécifications pour certaines épices et herbes culinaires : poivre, cumin, thym séché, origan séché, gingembre, clous de girofle, basilic séché, ail séché ou déshydraté, noix de muscade, piment, paprika.

Réglementation européenne

Au niveau européen, le cadre réglementaire pour le commerce des épices est aligné sur les principes définis par l'ISO et le *Codex Alimentarius* mais s'appuie sur des textes spécifiques encadrant la mise sur le marché des épices dans l'UE. Le texte le plus général est le Règlement (CE) n° 178/2002, qui établit les principes de la sécurité alimentaire dans l'UE, y compris pour les épices. Il définit les exigences de

EN SAVOIR PLUS

Sur le *Codex Alimentarius* : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/fr/>

Sur les normes ISO : <https://www.iso.org/fr>

Sur la réglementation européenne : <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/>

Sur les normes AFNOR : <https://www.afnor.org/>



LE VIN CHAUD, ALLIÉ DES SOIRÉES D'HIVER



© 123RF-anaumenko

Boisson incontournable des marchés de Noël (à consommer avec modération !), le vin chaud sait faire apprécier les froides soirées hivernales. Son secret ? Un savant mélange de vin rouge, d'épices et de chaleur.

L'histoire du vin chaud remonte à l'Antiquité. Les Romains consommaient un mélange de vin, miel et épices prénommé *Conditium Paradoxum*, prisé pour ses vertus réchauffantes et digestives. La recette consistait à faire bouillir un peu de vin avec du miel, des épices (poivre, laurier, safran...) et des dattes, puis à diluer ce mélange avec du vin supplémentaire. On imagine que ce procédé améliorait la conservation et le goût du vin, souvent très acide à l'époque. Ce vin épicé a ensuite traversé le temps, se répandant progressivement dans toute l'Europe occidentale à partir du 12^e siècle, sous le nom d'*hypocras*. La recette évolue : du sucre est ajouté, ainsi que des épices et saveurs ramenées d'Orient (clou de girofle, can-

nelle, cardamome, gingembre, agrumes...). À la fin du 19^e siècle, la tradition scandinave du vin chaud consommé à Noël s'installe.

Des recettes variées selon les pays et régions

Le vin chaud existe aujourd'hui sous des recettes variées, reflétant les particularités culturelles et régionales. La base reste cependant identique partout : du vin, des épices et du sucre. En France, la recette classique consiste à réchauffer du vin rouge avec du sucre, en ajoutant des tranches d'oranges et un mélange d'épices comprenant de la cannelle, des clous de girofle, de la badiane (anis étoilé) et de la muscade. En Alsace, la recette se distingue par l'ajout de miel en remplacement du sucre, et l'utilisation de vin blanc plutôt que rouge. Le vin chaud est aussi très populaire dans les pays scandinaves, notamment en Suède et au Danemark, où il est appelé respectivement Glögg et Gløgg (termes signifiant « vin chaud » dans chaque langue). C'est une version plus corsée de la boisson, souvent préparée avec du vin rouge auquel on ajoute de l'aquavit ou de la vodka. En Allemagne et en Autriche, le vin chaud est consommé sous le nom de Glühwein. La recette se distingue par l'ajout de zestes de citron, d'orange, parfois d'un soupçon de vanille ; elle peut inclure du brandy ou du rhum pour renforcer la chaleur de la boisson.

Les épices, l'âme du vin chaud

Les épices confèrent au vin chaud ses arômes si particuliers et sa profondeur gustative. **La cannelle** en est probablement l'épice la plus emblématique, apportant une chaleur douce et un parfum immédiatement reconnaissable. Elle se marie parfaitement avec les agrumes, créant une harmonie sucrée-épicée. Autre ingrédient-clé : **les clous de girofle**, avec leur saveur intense et légèrement piquante. La badiane, ou anis étoilé, est appréciée pour sa saveur anisée délicate. Elle ajoute une note de fraîcheur et de complexité. **La muscade** et **le gingembre** apportent quant à eux une chaleur subtile et épicée, renforçant le caractère réchauffant du vin chaud.

CODE DES USAGES : EXEMPLE EN CHARCUTERIE



© 123RF-packsbot

Le Code des usages de la charcuterie garantit la qualité et la tradition française pour 450 produits de charcuterie.

Plusieurs métiers de l'agroalimentaire s'appuient sur un Code des usages, document de référence qui édicte les règles, encadre les pratiques et définit les caractéristiques des produits. Parmi eux, on retrouve le Code des Usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

À quoi sert le Code des Usages de la charcuterie ?

Le Code des Usages de la charcuterie définit les principales appellations des produits de charcuterie, encadre leur composition et leur processus de fabrication. Ce code recense et encadre les usages de la profession (artisans comme industriels) et tient lieu de référentiel pour les professionnels, les organismes de contrôle, les distributeurs et les consommateurs. Il est l'outil de référence de la filière « charcuterie et traiteur » française, préservant le savoir-faire charcutier, garant de la qualité et de la tradition française pour 450 produits de charcuterie.

Comment a-t-il été construit ?

C'est un référentiel mis en place conjointement par les fabricants artisans et industriels. Il est le fruit d'une large concertation entre ces deux organisations professionnelles à laquelle l'administration a été étroitement associée. Il peut être amené à évoluer en fonction de la réglementation, du développement de nouveaux produits, de nouvelles technologies ou de l'évolution des goûts des consommateurs. Les modifications apportées sont signalées à la Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes (DGCCRF). La dernière mise à jour date de 2023 ; elle a concerné la réduction des doses d'emploi des nitrites et nitrates, le nombre d'additifs autorisés, les limites nutritionnelles en matières grasses et sel, ou encore l'étiquetage et la dénomination des produits.

Qui le gère ?

Le Code des usages de la charcuterie est co-rédigé par la FICT (Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes) et la CNCT (Confédération nationale des charcutiers traiteurs). L'Ifip (Institut français de la filière porcine) en assure le suivi technique et la diffusion.

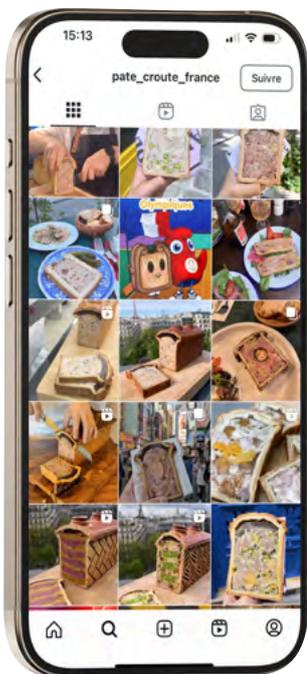
A-t-il valeur de référence en cas de contrôle ?

La Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes a approuvé ce Code « qui pourra, sous le contrôle des tribunaux, servir de référence, en France, pour s'assurer du caractère loyal et marchand des produits. » La valeur réglementaire du Code des usages de la charcuterie s'appuie sur une importante jurisprudence depuis 50 ans.



RETOUR EN FORCE DU PÂTÉ EN CROÛTE

Vous le trouviez désuet ? Depuis quelques années, le pâté en croûte revient en force et fait aujourd'hui partie des charcuteries pâtisseries préférées des Français.



Preuve de l'engouement nouveau pour le pâté en croûte : un influenceur passionné lui dédie un compte sur Instagram, avec plus de 40 000 followers (@pate_croute_france).

“**H**onni soit celui qui sans pâté-croûte prétend tenir table loyale” : telle est la devise de la Confrérie du pâté-croûte, créée en 2009 pour rendre à cette charcuterie pâtisseries ses lettres de noblesse. Il faut dire que ce mets était quelque peu tombé en désuétude dans les années 1980. Aujourd'hui, il fait un retour en force.

Pâté-croûte ou pâté en croûte ?

Levons d'entrée le voile sur les deux appellations possibles : « pâté-croûte » ou « pâté en croûte ». Le sujet ne divise pas encore la France comme « pain au chocolat » et « chocolatine », mais il s'agit là aussi de spécificités linguistiques régionales. Le terme « pâté en croûte » est le plus répandu. Dans la région lyonnaise, où il est une spécialité locale et où est née la Confrérie éponyme, on parle de « pâté-croûte ».

Originaire du Moyen-âge

On retrouve les premières traces de pâté en croûte sur les buffets du Moyen-âge, avec toutefois une différence de taille : à l'époque, la croûte, très dure, servait à conserver les viandes et n'était pas consommable. Au fil du temps, la recette a été modifiée : la pâte est devenue comestible, le pâté en croûte est né ! On trouve les premières traces littéraires du pâté en croûte dans le « Livre des détails de la chasse » de Gace de la Bigne (14^e siècle)¹. L'histoire du pâté en croûte passe par les rues de Paris (où il était vendu en portions individuelles au 13^e siècle), les buffets royaux et aristocrates (où on trouvait des versions « haut de gamme » confectionnées avec des viandes nobles). Mais la référence historique indiscutable de ce mets est le fameux “oreiller de la Belle Aurore”, pâté en croûte XXL à base de viandes de gibier, de farces de veau et de cochon, de foie gras et de truffes noires de Provence. Selon les versions, cette création gastronomique mythique reviendrait à Brillat-Savarin (célèbre pour son traité « Physiologie du goût » de 1825) ou à son cuisinier.

Diversité de recettes

Encore aujourd'hui, les grandes lignes qui définissent le pâté en croûte (lire encadré) laissent libre cours à une vaste déclinaison de recettes, que ce soit au niveau de la pâte, du pâté, ou même de la forme donnée à cette charcuterie pâtisseries. Chaque année, le championnat du monde² offre un aperçu de cette créativité, que l'on retrouve aussi dans les étals des charcuteries artisanales ou chez les jeunes cuisiniers amateurs, qui ont su se réapproprier ce plat traditionnel pour en faire un mets gastronomique dans l'ère du temps.

¹ <https://www.lescharcuteries.fr/produits/charcuteries-patisseries/>

² <https://www.championnatdumondepatecroute.com>

PÂTÉ EN CROÛTE : LES BASES

On désigne sous le nom de « pâté en croûte », des pâtés ou galantines cuits généralement en moules dans une pâte. Les viandes qui entrent dans la composition du pâté en croûte doivent être maigres et issues de porc, veau, volailles ou encore de gibier. Elles sont associées à une farce fine, puis enrobées dans une pâte à foncer ou feuilletée et mises à cuire. Le pâté en croûte est le plus souvent servi après refroidissement et démoulage. Toutefois, il peut également être dégusté à la sortie du four.

Lorsque le pâté en croûte est préparé sans couvercle, la pâte représente au maximum 45 % du poids total du produit, lorsqu'il comporte un couvercle cette proportion ne peut excéder les 50 %. Variante du pâté en croûte classique, le pâté en croûte de Pâques comporte, au milieu de la farce, des œufs cuits durs.

Source : <https://www.lescharcuteries.fr/produits/charcuteries-patisseries/>