



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

2^e Session

Goa, Inde, 14-18 septembre 2015

Avant-projet de norme pour l'origan Observations à l'étape 3

Préparé par un Groupe de Travail Électronique dirigé par l'Argentine et la Grèce, avec l'aide de : l'Australie, le Brésil, le Chili, la Chine, Chypre, l'Union européenne, l'Italie, L'Inde, l'Iran, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, le Maroc, la Norvège, la Russie, l'Espagne, la Thaïlande, le Royaume-Uni, les États-Unis, le CRN (Council for Responsible Nutrition), IOSTA, Food Drink Europe.

Les gouvernements et les organisations internationales admises au statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations au sujet de l'étape 3 de l'avant-projet de norme (**Annexe I**), sont invités à les adresser avant le **31 juillet 2015** au plus tard au : Secrétariat du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, Conseil des épices (Ministère du commerce et de l'industrie, Gouvernement indien), Courriel : ccsch@indianspices.com, avec copie au Point de contact national du Codex en Inde, (Autorité indienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments et des normes) Courriel : codex-india@nic.in et au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, courriel : codex@fao.org

Présentation des observations soumises : Pour faciliter la compilation des observations et préparer un document d'observations plus utile, les membres et les observateurs qui ne s'y conforment pas encore sont priés de présenter leurs observations selon le plan indiqué dans l'annexe 2 du présent document.

Généralités

1. La première session du Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) (Février 2014) a convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), dirigé par l'Argentine et co-présidé par la Grèce, et travaillant uniquement en anglais et en espagnol, pour préparer l'avant-projet de norme pour l'origan, qui sera distribué pour observations à l'étape 3 et pour examen lors de sa prochaine session¹.
2. En mai 2014, le Secrétariat du Codex a envoyé un message de lancement à tous les pays membres et observateurs du Codex, les invitant à participer au GTE. Dix-huit pays membres, une organisation membre et trois observateurs ont exprimé leur intérêt à participer au GTE (se reporter à l'annexe I).
3. Le travail sur le développement d'une norme pour l'origan a été approuvé lors de la 37^e session du Comité du Codex Alimentarius².

Groupe de travail électronique

4. L'avant-projet de norme pour l'origan, annexé au document de projet modifié lors de la 1^{ère} session du CCSCH, était la base du premier document distribué aux membres du GTE. Le GTE a examiné l'avant-projet initial et une deuxième version a été préparée par l'Argentine et la Grèce, en fonction des observations reçues. Le deuxième avant-projet a été distribué au GTE pour une deuxième série d'observations. Par ailleurs, onze pays membres et observateurs (Argentine, Australie, Chili, Union européenne, Inde, Italie, Japon, Russie, États-Unis, IOSTA, FoodDrinkEurope) ont apporté des contributions, ayant été prises en compte et intégrées, selon les besoins.
5. Une demande a été émise par quelques membres du GTE, puis convenue au sein du GTE, pour que la présentation de l'avant-projet de norme suive la présentation des normes pour les fruits et légumes transformés, ainsi que le format des autres normes en cours d'examen au CCSCH. Cette proposition a introduit de profonds réarrangements dans l'avant-projet initial et des nouvelles sections ont été

¹ REP 14/SCH, par. 69, Appendix IV

² REP 14/CAC, Annexe VI, Job N 06-2014

intégrées (par exemple, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

Questions non résolues

6. Il est nécessaire de discuter au CCSCH2 de la portée de l'avant-projet de norme, puisque différentes préoccupations ont été soulevées au sein du GTE. Selon un point de vue, l'ensemble de l'origan disponible dans le commerce ne provient pas seulement de ce genre, et donc la norme ne doit pas être limitée à l'*Origanum* L, mais doit inclure également le *Lippia* L. ou d'autres espèces de plantes dont la saveur et l'arôme sont caractéristiques de "l'origan". Selon un point de vue différent, le champ d'application est très large, en couvrant des espèces ayant des propriétés organoleptiques différentes de l'*Origanum vulgare* L. Ces préoccupations ne sont pas abordées dans le GTE, car cela a été considéré comme ne relevant pas de sa compétence. Il convient de noter que la proposition initiale présentée par l'Argentine était de limiter la norme à l'*Origanum vulgare* L, mais après quelques discussions au CCSCH1, il a été décidé d'élargir le champ d'application à l'*Origanum* spp L³
7. A l'issue des discussions du GTE, aucun consensus n'a été atteint sur les points suivants, qui peuvent nécessiter une discussion plus approfondie par le CCSCH2 :
 - Dans la section 2.2 "Formes" (i), si la feuille entière doit être une forme appropriée pour l'origan et (ii) si les différentes formes doivent être liées à la dimension d'ouverture d'un tamis ou à un maillage normalisé.
 - Dans la section 3.2.2 "Odeur, saveur et couleur", si la saveur doit être liée aux principaux composants chimiques de l'huile volatile.
 - Dans la section 4.2.4 "Caractéristiques physiques et chimiques", des valeurs alternatives ont été proposées, avec davantage d'opinions divergentes exprimées par rapport à la teneur en matières volatiles des différentes classes et formes d'origan.
 - Dans la section 5 "Contaminants", le CODEX STAN 193-1995 ne décrit pas les niveaux maximums de contaminants pour l'origan, ou les herbes, de manière générale. Une option pourrait être de demander l'avis du Comité du Codex correspondant, pour savoir si les herbes pourraient faire partie de la catégorie "légumes à feuilles".
8. De plus, les suggestions présentées lors de la 2ème phase de consultation sont laissées entre parenthèses, en l'absence d'observations disponibles dans le GTE. Ces suggestions peuvent avoir besoin d'être discutées au CCSCH2 ; elles sont liées aux points suivants :
 - Dans la section 10 "Méthodes d'analyse et d'échantillonnage", des méthodes alternatives ont été proposées pour la détermination de l'humidité et des huiles volatiles.
 - Dans la section 10 "Méthodes d'analyse et d'échantillonnage", des questions ont été soulevées sur la pertinence du plan d'échantillonnage proposé. Le plan d'échantillonnage proposé est fondé sur les plans d'échantillonnage des normes Codex établies pour les fruits et légumes transformés. Cependant, un membre du GTE a demandé si ce plan d'échantillonnage est simple à mettre en œuvre dans le cadre du commerce des épices, et a proposé d'examiner la pertinence de la norme ISO 948-1980 Épices et condiments - Échantillonnage pour l'origan.

Conclusion

9. À partir des observations recueillies par les membres, le deuxième avant-projet de norme est présenté pour observations à l'étape 3.

Demande d'observations

10. Le GTE invite les membres et les observateurs à fournir des observations sur l'avant-projet de norme pour l'origan, tel que présenté dans l'annexe I du présent rapport.

³ REP 14/SCH, par. 67

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN**(*Origanum* L.)****N06-2014****(à l'étape 3 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

Cette norme s'applique pour les feuilles et les fleurs séchées d'espèces ou hybrides du genre *Origanum* L., de la famille des *Lamiacées*, proposées pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation directe, y compris à des fins de restauration, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

L'origan séché est le produit :

(a) obtenu à partir des feuilles et des sommités florales d'*Origanum* L., de la famille des *Lamiacées*, ayant atteint un développement approprié pour la transformation

(b) transformé d'une manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, l'écrasement, le broyage et le tamisage.

2.2 FORMES

L'origan séché peut être proposé sous l'une des formes suivantes :

[a] Feuille entière : des feuilles intactes et/ou des sommités florales (fleurs) d'origan séché.]

b) [Brisée/Écrasée: Feuilles et sommités florales (fleurs) d'origan séché broyées ou écrasées **[qui sont retenues par un tamis de 500 µm de dimension nominale d'ouverture.] OU [qui sont 100% retenues par un tamis de maillage 40].**

c) En poudre/moulue : feuilles et sommités florales (fleurs) d'origan séché en poudre ou moulues **[qui vont passer complètement à travers un tamis de 500 µm de dimension nominale d'ouverture] OU [qui passeront complètement à travers un tamis de maillage 40].**

2.3 TYPES DE VARIÉTÉS

Toutes les espèces sauvages et hybrides, ou variétés cultivées (cultivar), appartenant au genre *Origanum*, adaptées pour la transformation.

3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ**3.1 COMPOSITION**

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2. FACTEURS DE QUALITÉ**3.2.1 Infestation :**

L'origan séché doit être exempt d'insectes vivants, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contaminations provoquées par les rongeurs, visibles à l'œil nu (corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale)

3.2.2 Odeur, saveur et couleur :

L'origan séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristique (saveur parfumée, chaleureuse, non piquante et amer) **[variant selon la souche chimique des principales composantes de l'huile volatile (carvacrol et/ou thymol)].** L'origan séché doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de mois. La couleur varie du vert grisâtre pâle au vert olive.

3.2.3 Classification

Conformément aux caractéristiques physiques et chimiques dans la section 3.2.4, l'origan séché est classé dans les catégories suivantes :

- "Extra"

- Classe I/Catégorie I, et
- Classe II/Catégorie II,

Les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques

3.2.4.1. Caractéristiques chimiques

[Les feuilles entières,] d'origan broyées ou écrasées/en poudre/moulues doivent se conformer aux exigences chimiques, telles que spécifiées dans le tableau 1.

Tableau 1

PARAMÈTRES	Exigences pour les formes [entières ou] broyées/écrasées			Exigences pour les formes en poudre/moulues		
	Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II
Teneur en humidité, (m/m,) maximum	11	12	12	11	12	12
Total des cendres (m/m, base sèche) maximum	9	10	10 [12]	9, [10]	10, [12]	10, [12]
Cendres insolubles dans l'acide (m/m, base sèche) maximum	1,2 [1,5]	2	2	1,2; [1,5]	2, [2,5]	2, [3]
Huiles volatiles (ml/100 g, base sèche) minimum	2,5	1,2 [1,5], [2]	1 [\leq 1,2], [1,75]	1,2 ; [1,5], [1,75]	[1] ; 1,1; [1,5]; [1,50]	[0,8]; 1; [$<$ 1,1]

3.2.4.2 Caractéristiques physiques

[Les feuilles entières,] d'origan broyées ou écrasées/en poudre/moulues doivent se conformer aux exigences physiques, telles que spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2

	PARAMÈTRES	Exigences pour les formes [entières ou] broyées/écrasées			Exigences pour les formes en poudre/moulues		
		Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/Catégorie II
1	Corps étrangers ^a (fraction massique % maximum)	1	2	2	1	2	2
2	Parties étrangères d'autres plantes non toxiques (fraction massique % maximum)	2	2, [3]	2, [4]	2	2	2
3	Parties étrangères non végétales (fraction massique % maximum)	0,1 [1]	0,1 [1]	0,1 [1]	1	1	1
4	Poudre d'origan ([plus fine qu'un tamis de maillage 40/500 μ m] maximum %)	1, [5]	2, [10]	4 [2], [20]	N/A	N/A	N/A

- (a) Toutes les matières végétales de la plante spécifique autre que la partie requise. La proportion de tiges ayant une longueur supérieure à 7 mm un diamètre supérieur à 3 mm ne doit pas être supérieure à 50% (p/p) de la teneur totale en corps étrangers.

3.3 CLASSIFICATION DES DÉFECTUEUX

Un contenant qui ne répond pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2 (sauf celles qui sont fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme "défectueux".

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, tel que décrit dans la section 11. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Aucun additif alimentaire ou aromatisant n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2. Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus (MRL), fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3. Les facteurs de déshydratation doivent être pris en considération.

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1. Les produits régis par les dispositions de cette norme doivent être préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995), et aux autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages et les Code d'usages en matière d'hygiène.

6.2. Le produit doit satisfaire aux critères microbiologiques établis conformément selon les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les contenants doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8. CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION

8.1 Uniformité

Le contenu de chaque colis doit être homogène, y compris la taille des particules, et ne doit contenir que de l'origan de la même espèce, variété, cultivar et/ou du même type commercial, et de même qualité. La partie visible de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

9. ÉTIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

9.2. NOM DU PRODUIT

9.2.1 Le nom du produit doit être tel que défini dans la section 2 Définition du produit. Il peut également inclure une indication des types variétaux et de la forme, telle que décrite dans la section 2.2., ainsi que de la classification des produits, telle que décrite dans la section 3.2.

9.2.2 Formes

Le nom du produit doit inclure la forme (coupe/description/présentation), telle que décrite dans la section 2.2.

9.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations concernant les contenants en gros doivent figurer sur le contenant, ou alors dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et

l'adresse du fabricant, du conditionneur, 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.

La méthode de transformation (par exemple, déshydratée/séchée à l'air/origan séché surgelé) doit aussi être donnée.

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Mesure	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 939:1980 AOAC 925.40 [ISO 760:1978] [AOAC 2001.12]	Gravimétrie	I
Total des cendres	ISO 928:1997 AOAC 950.49	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Extrait éthéré non volatile	ISO 1108:1992	Gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 6571:2008 [AOAC 948.22 OU [AOAC 962.17]	Gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927:2009	Examen visuel	IV
matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel	IV

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I	- Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II	- Différends (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex), contrôle ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1 (NIVEAU DE CONTRÔLE I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 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
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 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 - 120000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2 (NIVEAU DE CONTRÔLE II, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

ORIENTATION GÉNÉRALE POUR LA FORMULATION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation et préparer un document d'observations plus utile, les membres et observateurs qui ne s'y conforment pas encore sont priés de présenter leurs observations sous les rubriques suivantes :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient inclure une référence à la section et/ou au paragraphe concerné dans le document auquel les observations renvoient.

Lorsque des modifications sont proposées pour des paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement accompagnée d'une justification correspondante. Les nouveaux textes devraient être présentés en caractères gras ou soulignés et les suppressions en ~~caractères barrés~~.

Afin de faciliter le travail des secrétariats dans la compilation des commentaires, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur, du fait que les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser le mode de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues lorsque les commentaires sont copiés ou collés dans un document consolidé.

Afin de réduire le travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et les observateurs sont priés de ne pas reproduire le document complet mais seulement les parties des textes pour lesquelles un changement et/ou des modifications sont proposés.