

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/24-SCH
Juillet 2016

AUX: Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET: Demande d'observations à l'étape 6 sur le projet de norme pour le thym

DATE LIMITE: 30 septembre 2016

GÉNÉRALITÉS:

1. La deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) a examiné le projet de norme pour le thym, notant que des progrès importants avaient été accomplis sur le projet de norme mais que certains points devaient être à nouveau examinés, à savoir la définition de la transformation et des plans d'échantillonnage et que le document pouvait donc être avancé dans la procédure par étapes¹.

2. À sa trente-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet de norme pour le thym à l'étape 5, notant que les observations techniques devaient être soumises à nouveau à l'étape 6 pour examen par le CCSCH à sa troisième session².

3. Le projet de norme pour le thym, tel que présenté dans le document REP16/SCH Annexe III sera examiné par le CCSCH à sa troisième session qui se tiendra à Chennai (Inde) du 6 au 10 février 2017.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

2. Les Membres et observateurs du Codex sont invités à présenter leurs observations à l'étape 6 sur le projet de norme pour le thym ci-joint, conformément aux directives générales ci-dessous.

3. Le projet de norme est chargé sur le Système d'observations en ligne du Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>.

DIRECTIVES GÉNÉRALES CONCERNANT LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

4. Les observations doivent être présentées dans le système OCS, par l'intermédiaire des Points de contact des membres et observateurs du Codex.

5. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en sélectionnant "Entrer" dans la page "Mes révisions", disponible après avoir accédé au système.

6. Les Points de contact des organisations membres et observatrices du Codex doivent fournir des propositions de changements et des observations/justifications sur un paragraphe spécifique (dans les catégories: rédactionnels, de fond, techniques et traduction) et/ou au niveau du document (observations générales).

7. À la fin de la période d'envoi des observations, le secrétariat du pays hôte (Inde) rassemblera, dans le système, les observations dans un document de travail pertinent.

8. On trouvera des directives supplémentaires sur le système OCS sur le site du Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/en/>

9. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à Codex-OCS@fao.org.

¹ REP16/SCH par. 25 et 37, Annexe III et IV.

² REP16/CAC, par. 80-85, Annexe IV.

PROJET DE NORME POUR LE THYM SÉCHÉ
(à l'étape 6 de la procédure)

1 CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique pour les feuilles et les fleurs séchées de thym (*Thymus spp.*), de la famille des Lamiacées, proposées pour la production alimentaire industrielle comme condiment et pour la consommation humaine directe, ou pour le reconditionnement si nécessaire. [Elle ne vise pas le produit destiné à une transformation ultérieure.]

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le thym séché est le produit préparé à partir de feuilles et de fleurs de *Thymus spp.*, 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

Les feuilles/fleurs de thym séché peuvent être proposées sous l'une des formes suivantes:

- a) Entières/intactes.
- b) Broyées/écrasées: transformées en degrés variables allant de grossier à fin.
- c) En poudre/moulues: transformées en poudres.

2.3 Types de variétés

Toutes les espèces et variétés sauvages ou cultivars et hybrides appartenant au genre *Thymus*, qui sont adaptées pour la transformation.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Produit tel que défini à la section 2.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le thym séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, selon les composants chimiques de l'huile volatile (comme le thymol, le carvacrol et le linalool), qui peuvent varier en fonction des facteurs ou conditions géoclimatiques. Le thym séché doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de moisi. Le thym séché doit avoir une couleur caractéristique allant du vert cendré au gris brunâtre.

3.2.2 Infestation

Le thym 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).

3.2.3 Caractéristiques physiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences physiques, telles que spécifiées dans le tableau 1, excluant les formes en poudre/moulues.

Tableau 1. Exigences physiques pour le thym séché

| Paramètre | Exigence |
|---|----------|
| Matières végétales étrangères ³ , maximum % fraction massique | 0,5 |
| Teneur en matières étrangères ⁴ , maximum % fraction massique | 0,5 |
| Moisissures visibles, maximum % | 1,0 |
| Feuilles/fleurs endommagées par les insectes, maximum % fraction massique | 1,0 |

3.2.4 Caractéristiques chimiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences chimiques, telles que spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2. Exigences chimiques pour le thym séché

| Paramètre | Exigence |
|--|----------|
| Humidité, % fraction massique, maximum | 12,0 |
| Total des cendres, % fraction massique (base sèche), maximum (m/m, sur la base du poids sec) | 12,0 |
| Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum | 3,5 |
| Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum | 1,0 |

3.3 Classification des unités «défectueuses»

Tout échantillon d'un lot 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 déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies à la section 3.2, lorsque le nombre d'«unités défectueuses», telles que définies à la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié. 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 n'est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seuls les agents antiagglomérants énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans le thym en poudre ou moulu.

| N° SIN | Nom de l'additif | Limite maximale |
|---------|------------------------------|-----------------|
| 460 i) | Cellulose microcristalline | BPF |
| 460 ii) | Cellulose en poudre | BPF |
| 551 | Dioxyde de silicium, amorphe | BPF |

³ Toutes les matières végétales de la plante spécifique autres que la partie requise. La proportion de tiges ayant une longueur supérieure à 7 mm et un diamètre supérieur à 2 mm ne doit pas être supérieure à 5 % (m/m) (p/p) de la teneur totale en corps étrangers.

⁴ Tout corps ou matière visible et/ou apparente généralement non associé au produit.

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 visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient 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 herbes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques établis dans le cadre des Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

Les emballages doivent être remplis autant que possible sans que cela nuise à la qualité du produit, et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

8 ÉTIQUETAGE

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être « thym séché ».

8.2.2 Le nom du produit peut également inclure une indication de l'espèce, des types de variétés et du mode de présentation, tels que décrits dans la section 2.2. Dans le cas de produits constitués de mélanges de différentes espèces de *Thymus*, le nom du produit peut être suivi par l'énumération des espèces de *Thymus*, en ordre décroissant de quantité présente.

8.3 Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur l'emballage, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification des lots et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, 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

| Mesure | Méthode | Principe |
|-------------------------------------|--|---------------|
| Humidité | ISO 938:1980 Autres méthodes: AOAC 2001.12 ASTA 2.0 | Distillation |
| Cendres totales | ISO 928:1997 Autres méthodes: AOAC 950.49 ASTA 3.0 | Gravimétrie |
| Cendres insolubles dans l'acide | ISO 930:1997 Autres méthodes: ASTA 4.0 | Gravimétrie |
| Huiles volatiles | ISO 6571:2008 Autres méthodes: AOAC 962.17 ASTA 5.0 | Distillation |
| Matières végétales étrangères | ISO 927:2009 Autres méthodes: ASTA 14.1 | Examen visuel |
| Matières étrangères | ISO 927:2009 | Examen visuel |
| Dommages causés par des insectes | Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) | Examen visuel |
| Dommages causés par des moisissures | Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) | Examen visuel |

9.2 Plans d'échantillonnage

[À élaborer]