

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES3^e Session

Chennai, Inde, 6 -10 Février 2017

OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN

Paraguay

« [Proposition Avant-Projet de norme Codex pour l'origan (*Origanum L spp* ~~et *Lippia spp*~~)] » [MEX]

Justification : Il a une qualité botanique correspondante à une famille autre que l'origanum L Spp.

1. CHAMP D'APPLICATION

~~La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées d'espèces ou d'hybrides du genre *Origanum L.* appartenant à la famille des *Lamiaceae*, sauf (*Origanum majorana L.*) offertes pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation directe, y compris pour la restauration ou pour le reconditionnement, le cas échéant. "[Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à la transformation industrielle]" [États-Unis]~~

~~[Cette norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées des plantes couramment vendues dans le commerce sous le nom d'« origan ». Les espèces exactes achetées / vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles ; offertes pour la consommation humaine directe, la transformation commerciale des aliments et pour le emballage si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à la transformation industrielle] — [États-Unis]~~

[La présente norme s'applique aux feuilles et fleurs séchées des espèces des genres *Origanum spp* et *Lippia spp* de la famille des *Lamiaceae*, à l'exception de la marjolaine (*Origanum majorana L.*) proposées pour la production alimentaire industrielle et destinées à la consommation directe, y compris pour la restauration ou pour le reconditionnement, le cas échéant. Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme destiné à une transformation ultérieure] [MEX]

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le produit est l'origan séché :

(a) Obtenu à partir des feuilles et des sommités florifères d'*Origanum L.* de la famille des *Lamiaceae* .-

[Le produit est l'origan séché :

~~(a) Obtenu à partir des feuilles et les sommités florifères de ces **plantes couramment vendues dans le commerce sous le nom d'« origan »**. *Origanum L.* de la famille des *Lamiaceae* , .] [États-Unis]~~

(b) Préparé, transformé de façon appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement et le tamisage.

~~[L'origan séché est le produit obtenu à partir des feuilles et des sommités florifères d'*Origanum L. spp* et *Lippia spp* de la famille de *Lamiaceae*, à l'exception de la marjolaine (*Origanum majorana L.*), préparé de manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le fraisage et le tamisage] [MEX]~~

2.2 Formes de Présentations

L'origan séché peut être proposé dans les formes de **présentations** suivantes :

Justification : La phrase « formes de présentations » est fréquemment utilisée dans les versions espagnoles des normes Codex

Entier ~~:/intact~~

Justification : Il est considéré que le terme ne nécessite pas de clarification

Broyé / frotté : traité à différents degrés allant d'un broyage à grosses particules à un broyage fin.

Écrasé ~~/en poudre~~ : transformé en poudre

• ~~Entier / intact :~~ **[MEX]**

• ~~Broyé / frotté : traité à différents degrés allant d'un broyage à grosses particules à un broyage fin~~ **[MEX]**

• ~~Écrasé / en poudre : transformé en poudre~~ **[MEX]**

2.3 Types de variétés

Toute espèce sauvage et variété hybride ou cultivée (cultivar) d'*Origanum* L. appropriée pour le traitement, à l'exception d'*Origanum majorana* L.]

~~[Toutes espèces sauvages cultivées et variétés hybrides ou cultivées (cultivars) des plantes couramment vendues dans le commerce sous le nom d'« origan ». L'*Origanum majorana* L. n'est pas pris en compte] **[États-Unis]**~~

3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1 Composition

Produit tel que défini à la Section 2.

3.2 Facteurs de qualité

~~[3.2-3.1 FACTEURS DE QUALITÉ] **[MEX]**~~

3.2.1 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 serait exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de mois. La couleur varie du vert jaune au vert foncé..

~~[3.1.1 3.2.1. 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 gris pâle, vert jaune au vert foncé.] **[MEX]**~~

3.2.2. Infestation

~~[3.1.2 3.2.2. Infestation] **[MEX]**~~

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~~ **la vision simple** ~~(corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale)~~ (avec des lunettes, pour ceux qui les utilisent habituellement)

Justification : Le terme « pratiquement » est considéré comme subjectif et pouvant donner lieu à plusieurs interprétations étant donné que les contaminations, principalement par les rongeurs peuvent présenter un risque important. En outre, il est suggéré de maintenir les termes et expressions utilisés dans les autres règles proposées (cumin, thym, etc.)

3.2.3 Classification

Conformément aux caractéristiques physiques et chimiques dans la section 3.2.4 [Entier et Broyé/frotté] [Etats Unis] et les styles d'origan séché sont classés dans les catégories suivantes :

- [Classe] **[MEX]** "Extra"
- Classe I/Catégorie I, et
- Classe II/Catégorie II,

[Dans tous les classes;/catégories] **[MEX]**, 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 chimiques

[Feuille entière écrasée ou frottée / moulue / en poudre] **[États-Unis]** L'origan séché doit être conforme aux prescriptions chimiques énoncées au tableau 1.

Tableau 1: Les exigences chimiques pour les formes entières broyées/ frottés et écrasées/ en poudre] **[Etats-Unis]**

PARAMÈTRES	Exigences pour les formes entières ou broyées/frottés			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]
a) Huiles volatiles (ml/100 g, base sèche) minimum	2,5	[1,5][2,0]	[1][1,2][1,75]	[1,5][1,75]	[1], 1,1, [1,5], [1,50]	[0,8], 1, [<1,1]
[Colorants / arômes artificiels additifs ou substances étrangères]	0	0	0	0	0	0

[Au sujet du point 3.2 sur les facteurs de qualité (teneur en humidité), les États-Unis suggèrent qu'elle ne doit pas dépasser 11] **[États-Unis]**

[La détermination des colorants / arômes artificiels additifs ou substances étrangères doit être supprimée du tableau 1] **[MEX]**

3.2.5 Caractéristiques physiques

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

Tableau 2: Les Exigences physiques pour l'origan entières broyées /frottés et en poudre/moulues [États-Unis]

	PARAMÈTRES	Exigences pour les formes entières ou écrasées/frottés			Exigences pour les formes en poudre/moulues		
		Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/Catégorie II	Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/Catégorie II
1	Corps étrangers ¹ (fraction massique % maximum)	1	2	2	4-	2	2
2	Parties des parties étrangères ² (fraction massique % maximum)	0,1 [1]	0,1 [1]	0,1[1]	1	1	1
3	Poudre d'origan ([plus fine qu'un tamis de maillage 40/500 [µm] maximum %)	1, [5][MEX] 5	2, [10][MEX] 10	4 [2], [20][MEX] 20	N/A	N/A	N/A

Justification : Afin d'unifier les termes et définitions utilisés dans les autres règles du Comité.

¹ 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.

² Corps **étrangers** : toute matière visible et / ou apparente ou matière qui n'est pas habituellement associée à l'origan. Les corps étrangers sont les feuilles telles que les feuilles d'olivier, les feuilles de fraise et les feuilles de sumac.]

Matière étranger visible et / ou apparente ou matière qui n'est pas habituellement associée à l'origan. Les corps étrangers sont les feuilles telles que les feuilles d'olivier, les feuilles de fraise et les feuilles de sumac.]
[MEX]

Proposition des États-Unis : (Proposition alternative) Tableau 2 Caractéristiques physiques]

Paramètres	TOLÉRANCES AUTORISÉES			
	Présentations en entier ou écrasé / frotté			Présentation poudre
	En supplément	Catégorie-I	Catégorie-II	écrasé / en
Tolérances totales	3	5	5	5
Matière végétale associée au produit	3	3	3	3
Matière végétale étrangère (plantes non toxiques)	[1][MEX] 2	2	2	2
(corps étrangers (% maximum) débris étrangers non végétaux	[1][MEX] 2	2	2	0,1
Pourcentage de poudre d'origan (maximum) dans les présentations en entier ou écrasé	1	2	4	-
Pourcentage des présentations en entier ou écrasé dans l'origan (maximum)	-N/A	-N/A	-N/A	0,5
[Moissure, % en poids] [MEX]	1	1	1	1
Morceaux de tige de plus de 7 mm de long x 3 mm de largeur] [MEX]	1	1	1	0,10
Attaques parasitaires / poils, etc. (mg / par kg)	2,2	2,2	2,2	2,2 [N/A][MEX]
[Feuilles tachetées / foncées (maximum en %)] [MEX]	20	30	40	-

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 10. ~~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.~~

Justification : Il est suggéré d'éliminer l'évaluation à travers la moyenne, car elle pourrait entraîner l'inclusion de lots avec des pourcentages élevés de défauts, en plus l'expression, excessivement hors tolérance, serait très subjective.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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. **La clarification est demandée.**

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Les produits régis par les dispositions de cette norme doivent être préparés et manipulés conformément ~~aux sections appropriées~~ du code international recommandé - des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), l'annexe *pour les épices et les plantes aromatiques séchées* au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CAC/RCP 75-2015), 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.

Observation : Soyez attentif à utiliser le même texte dans toutes les normes.

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 ÉTIQUETTAGES DES CONTENANTS EN GROS

Justification : Le point doit se référer à la vente en gros. Peut-être une erreur de la traduction.

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.

États-Unis d'Amérique

Les États-Unis soutiennent les observations ci-après à l'appui de leur position selon laquelle la première mouture de norme pour l'origan ne devraient pas être limitées aux espèces ou aux hybrides du genre *Origanum spp.* de la " famille des Lamiaceae ", mais également inclure le genre *Lippia spp.* De la famille Verbenaceae. Les commentaires sont-ils basés sur l'examen des documents scientifiques sur les espèces de plantes d'origan, les caractéristiques chimiques essentielles et les pratiques commerciales dans l'effort de définir " ce qu'est origan ? "

Commentaires spécifiques

Qu'est-ce que l'origan ?

Il n'y a pas d'accord au sein de la communauté scientifique botanique quant à ce qu'est l'origan ?

En 1954, écrivant dans Economic Botany, L. Calpouzos a déclaré dans l'extrait sur le nom de condiment, " origan " ne doit pas être considéré comme une espèce, mais comme une saveur particulière d'épices, fournie par des plantes de plusieurs genres dans diverses parties du monde ". Dans cet article, il a noté qu'au moins 39 espèces de plantes de six familles et 16 genres sont associées au nom commun « origan ».

Lors de la deuxième session du Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), le comité a accepté d'utiliser le Système national de germoplasme végétal des États-Unis (GRIN) et la Base de données mondiale Mansfeld sur les cultures agricoles et horticoles comme sources autorisées pour les noms communs. Le Système national de germoplasme végétal des États-Unis énumère quatre espèces différentes de quatre genres différents, tandis que Mansfeld énumère dix espèces différentes de quatre genres différents comme l'origan.

Composition en huile essentielle

Il n'est pas possible de définir l'origan uniquement par la composition chimique de son huile essentielle. Par exemple, il existe un chevauchement important dans les compositions chimiques des genres *Origanum* ainsi qu'entre l'*Origanum* et d'autres espèces, par exemple *Thymus*, *Lippia* et d'autres plantes couramment vendues comme " origan " (Giordani et al., 2008; Stefanakis et al., 2013).

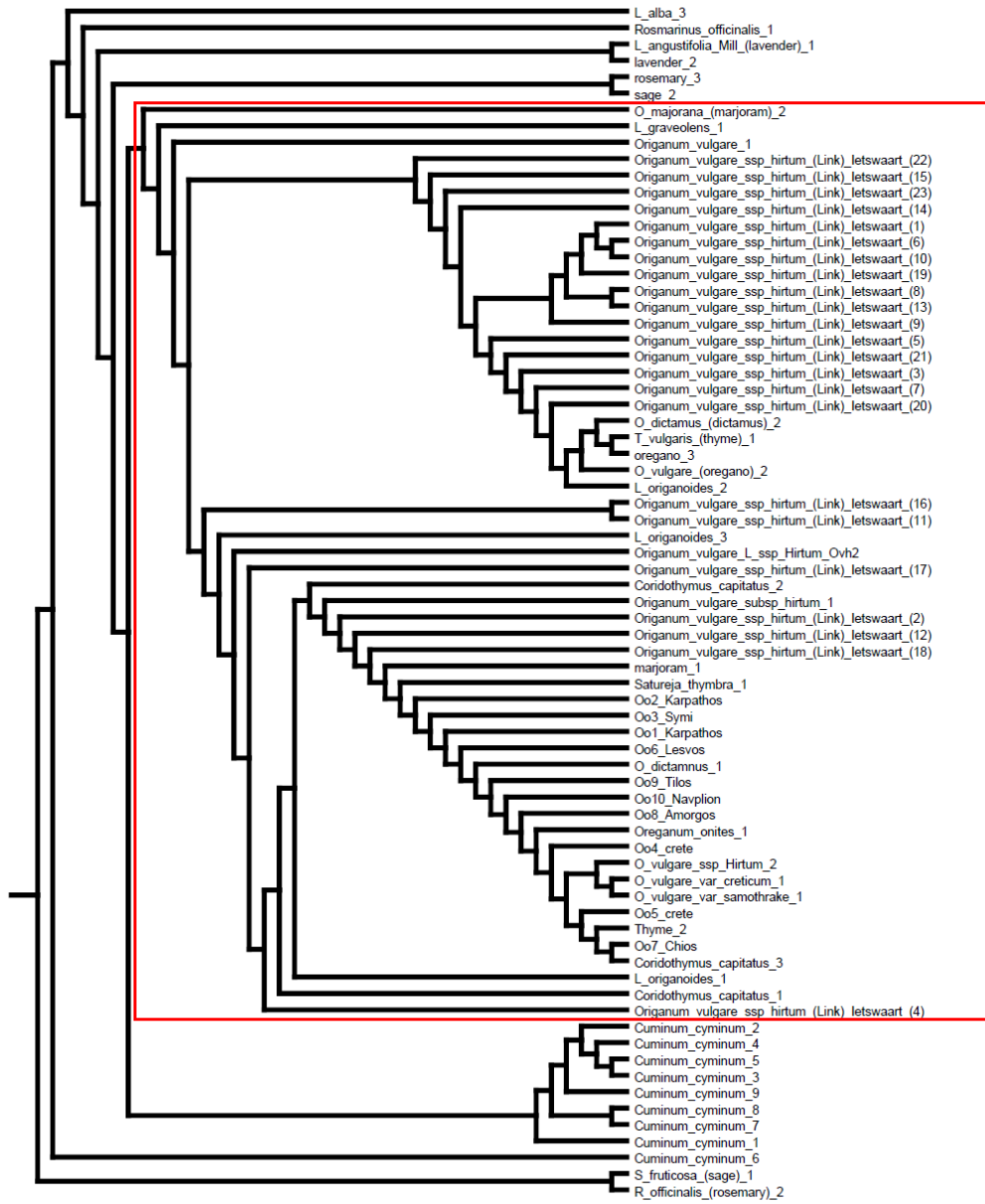
Une analyse parsonomique basée sur 102 produits chimiques trouvés dans les huiles essentielles de 73 différentes plantes d'épice, à la fois " origan " et non-origan, regroupe les différentes plantes utilisées comme " origan " dans un grand groupe.

Origan dans la Liste tarifaire harmonisée

Le Liste tarifaire harmonisée donne le numéro de code 0910.99.20 00 à " *Origanum (Lippia spp.)*, brut ou non transformé " et 0910.99.40 00 aux autres *Origanum (Lippia spp.)* Aucune autre espèce n'est répertoriée pour l'*Origanum* dans la Liste tarifaire harmonisée.

Références :

- Calpouzos, L. (1954). Aspects botaniques de l'origan. *Economic Botany*, 8(3), 222-233.
- Giordani, R., Hadeif, Y., & Kaloustian, J. (2008). Compositions et activités antifongiques des huiles essentielles de certaines plantes aromatiques algériennes. *Fitoterapia*, 79(3), 199-203.
- Stefanakis, M. K., Touloupakis, E., Anastasopoulos, E., Ghanotakis, D., Katerinopoulos, H. E., & Makridis, P. (2013). Activité antibactérienne des huiles essentielles des plantes du genre *Origanum*. *Food control*, 34(2), 539-546.



Tree 1 from search (criterion: minimize Tree value using character matrix)