

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

Point 7(b) de l'ordre du jour

CX/PR 18/50/7-Add.1

Avril 2018

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

50^{ème} session

Haikou, République populaire de Chine, 9-14 avril 2018

Observations sur le Point 7(b) de l'ordre du jour, soumises par le Canada, la Chine, l'Égypte, l'Union européenne, le Kenya, le Paraguay et la Turquie.

RÉVISION DE LA CLASSIFICATION DES PRODUITS DESTINÉS À L'ALIMENTATION

HUMAINE ET ANIMALE:

CLASSE A: PRODUITS PRIMAIRES D'ORIGINE VÉGÉTALE

TYPE 05: HERBES CONDIMENTAIRES ET ÉPICES

GRUPE 027 HERBES CONDIMENTAIRES

GRUPE 028 ÉPICES

Canada

HISTORIQUE

Les Groupes 027 et 028 ont été finalisés par le CCPR43 en 2011 et retenus à l'étape 7 dans l'attente de la finalisation de la révision de la Classification. Le CCPR44 (2012) est convenu de retenir de groupe de produits pour les « fleurs comestibles » à l'étape 7 dans l'attente de la finalisation de la révision de la Classification en rapport avec le groupe des herbes condimentaires.

STATUT ACTUEL

Après le CCPR43 et le CCPR44, le GTE a revu le Groupe 027 et le Groupe 028 pour examiner de nouveaux produits conformément au mandat attribué par le CCPR49 (2017). De ce fait, le GTE a proposé les modifications suivantes:

- De nouveaux produits sont ajoutés aux Groupe 027 ainsi qu'au Groupe 028.
- La tige de wasabi a été transférée du Groupe 028 dans le Groupe 027 car elle est classée comme herbe condimentaire.
- La graine de carvi a été transférée de 028A dans 028B.
- Des références croisées ont été ajoutées pour les grains de moutarde noire, brune et blanche.
- Le kokam a été supprimé car il appartient déjà au Groupe 006 (Fruits tropicaux et subtropicaux divers – pelure comestible).
- L'UE a proposé que les Sous-groupes 028H Pelure d'agrumes et 028I Piments forts séchés seraient plus appropriés dans la Classe D. Aliments transformés d'origine végétale.
- Le Japon a proposé que les Piments forts séchés soient inclus dans 028B Épices, fruits ou baies au lieu du Sous-groupe 028I Piments forts séchés.

Les membres et observateurs du Codex ont été invités à soumettre des observations sur les Groupes 027 et 028 tel que présenté dans les Annexes I et II de CX/PR 18/50/7. Notamment, les observations devraient répondre à la proposition de l'UE de remplacer les Sous-groupes 028H et 028I dans la Classe D Aliments transformés d'origine végétale et examiner le placement approprié pour asclépiade et graine de périlla qui sont proposées pour inclusion à la fois dans le Groupe des Oléagineux et le Sous-groupe 028A Épices, graines.

L'accord établi par le CCPR sur les groupes révisés finalisera la révision de Type 05 pour adoption finale par la CAC41 (2018).

Position du Canada sur les herbes condimentaires révisées (Groupe 027) et les Épices (Groupe 028)

- En tant que membre du groupe de travail électronique sur la révision de la Classification, le Canada a soumis des observations au travers de ce groupe de travail sur les révisions des groupes pour les Herbes condimentaires et les Épices.
- Le Canada souscrit aux révisions dans le Groupe 027 Herbes condimentaires et le Groupe 028 Épices tel que décrit dans l'Annexe I et II de CX/PR 18/50/7, avec les observations suivantes:
 - Le Canada souscrit à la proposition de l'UE de transférer le Sous-groupe 028H Pelure d'agrumes et le Sous-groupe 028I Piments forts séchés dans la Classe D, Aliments transformés d'origine végétale.
 - Les Piments forts séchés pourraient être inclus dans le Groupe 056 Légumes séchés.
 - Quant aux Pelures d'agrumes, les pelures séchées pourraient être incluses dans le Groupe 055 Fruits séchés.
 - Le Canada soutient le placement d'asclépiade et de graine de périlla dans le Sous-groupe 028A Épices, graines et non pas dans le groupe des Oléagineux en cohérence avec le placement proposé par l'ICGCC pour ces cultures. L'asclépiade et la graine de périlla devraient être supprimées du groupe révisé des Oléagineux étant donné que le GTE a déjà établi qu'un produit ne devrait être inclus que dans un seul groupe ou sous-groupe pour éviter toute confusion possible d'avoir deux CXL différentes pour le même produit.

Chine

1 La Chine partage l'avis de l'UE de transférer les Sous-groupes 028H et 028I dans la Classe D, Aliments transformés d'origine végétale, car ces cultures ont été séchées et font partie des produits transformés; des produits similaires sont les Pommes, séchées et les Raisins, séchés dans la Classe D.

2 La Chine suggère de placer Asclépiade dans 028A avec le code HS 3297 et de supprimer le code SO 3168, car l'asclépiade n'est pas souvent utilisée pour l'extraction de l'huile, mais principalement à des fins cliniques, y compris le traitement des maladies hépatiques, la prévention et le traitement du cancer et le traitement d'appoint de l'intoxication due à la consommation d'amanites phalloïdes.

Pour toute information complémentaire, veuillez consulter https://en.wikipedia.org/wiki/Silybum_marianum.

3 La Chine suggère de placer Périlla, graine dans 023A avec le code SO 3145 et de supprimer le code HS 3298; vu que l'huile de périlla est une sorte d'huile végétale comestible dérivée des graines de périlla. Avec son arôme et goût de noisette distinct, l'huile extraite des graines de périlla grillées est utilisée en tant qu'exaltateur d'arôme, condiment et huile de cuisson.

4 La Chine suggère de remplacer le nom anglais pour HS 3343 (Chinese tree, root) par Chinese chaste tree, root (en français : Troène de Chine). Voir https://en.wikipedia.org/wiki/Vitex_negundo; et de remplacer le nom anglais pour HS 3344 (Coptis) par Chinese gold thread (en français, Coptide par Coptide chinois). Voir https://en.wikipedia.org/wiki/Coptis_chinensis.

5 La Chine suggère les modifications suivantes:

5.1 Le produit Feuilles de wasabi a deux codes VL2786 et HH3220; vu qu'un seul produit ne peut exister dans un même groupe, nous suggérons de supprimer un code.

5.2 Les deux produits, HH 3261 Gentiane jaune et HH 3263 Buchi, ont le même nom scientifique de *Gentiana lutea* L. L'un des deux devrait être corrigé.

5.3 Les deux produits, HS 3300 Ashwagandha, fruit et HS 3301 Batavia-cassia, fruit, ont le même nom scientifique de *Withania somnifera* (L.) Dunal. L'un des deux devrait être corrigé.

5.4 Les deux produits Moutarde, noire, graine et HS 3297 Asclépiade, ont le même nom scientifique de *Silybum marianum* (L.) Gaertn. L'un des deux devrait être corrigé.

5.5 « Sésame, graine SO 0700 » devrait être remplacé par Graine de sésame, SO 01700. Il convient de corriger.

5.6 Les deux produits, Poivre anisé et Poivre de Tasmanie, baie, ont le même code HS 3299. L'un des deux devrait être corrigé.

5.7 Les deux produits, HS 3313 Baie de poivre de Tasmanie et HS 3299 Poivre de Tasmanie, baie, ont le même nom scientifique de *Tasmannia lanceolata* (Poir.) A. C. Sm; Une confirmation est demandée.

5.8 Les deux produits, Cachoutier, écorce et Ase fétide ont le même code HS 3320. Il convient de corriger.

5.9 Les deux produits, Asclépiade et Poivre, cubèbe, ont le même code HS 3297. Il convient de corriger.

6 La Chine apprécie l'inscription de produits par le GTE dans 027C Fleurs comestibles. Compte tenu qu'il y a d'autres fleurs comestibles consommées en Chine, nous suggérons d'ajouter les produits suivants dans ce sous-groupe. Veuillez consulter les sites web suivants pour toute information complémentaire.

Chrysanthème, *Dendranthema morifolium* (Ramat.) Tzvel. En 2017, les exportations chinoises ont atteint 21 million de dollars américains.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Chrysanthemum>

Osmanthus, *Osmanthus fragrans* (Thunb.) Lour.

https://en.wikipedia.org/wiki/Osmanthus_fragrans

Pivoine, *Paeonia suffruticosa* Andr.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Peony>

Fleur de lotus, *Nelumbo nucifera*

https://en.wikipedia.org/wiki/Nelumbo_nucifera

Orchidée, *Orchidaceae* Juss. En 2017, les exportations chinoises ont atteint 143 million USD.

https://en.wikipedia.org/wiki/Orchidaceae#Use_as_food

Fleur de prunier, *Armeniaca mume* Sieb.

https://en.wikipedia.org/wiki/Prunus_mume

Magnolia de Yulan, *jade orchid*, *Magnolia denudate*

https://en.wikipedia.org/wiki/Magnolia_denudata

Gardénia, *Gardenia jasminoides*

<https://en.wikipedia.org/wiki/Gardenia>

Rose, *Rosa rugosa*. En 2017, les exportations chinoises ont atteint 0,2 million de dollars américains.

https://en.wikipedia.org/wiki/Rosa_rugosa

7 La Chine suggère d'ajouter deux produits, à savoir Rhizome d'atractylode à grosse tête et Dendrobium nobile dans 027A Herbes condimentaires (plantes herbacées), et d'ajouter Feuille de mûrier dans 027B Feuilles de plantes ligneuses (feuilles d'arbustes et d'arbres)).

Informations complémentaires:

Rhizome d'atractylode à grosse tête, *Atractylodes macrocephala*. En 2017, les exportations chinoises ont atteint 16,9 million de dollars américains. <https://en.wikipedia.org/wiki/Atractylodes>

Dendrobium nobile, *Orchidaceae*

https://en.wikipedia.org/wiki/Dendrobium_nobile

Feuille de mûrier, *Morus alba* L.; *Morus nigra* L.; *Morus rubra* L. [https://en.wikipedia.org/wiki/Morus_\(plant\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Morus_(plant))

8 La Chine suggère d'ajouter le produit Cornouiller officinal dans 028B Épices, fruits ou baies, d'ajouter Écorce de pivoine arbustive dans 028C Épices, écorce, d'ajouter Astragale mongole, Prince Ginseng, Racine de renouée à fleurs multiples, Tubercule de corydale et Racine de pivoine blanche dans 028D Épices, racine ou rhizome, et d'ajouter Chèvrefeuille doré et argenté dans 028F Fleur ou stigmate.

Informations complémentaires:

Cornouiller officinal, *Cornus officinalis* Sieb. et Zucc. https://en.wikipedia.org/wiki/Cornus_officinalis

Écorce de pivoine arbustive, *Paeonia suffruticosa* Andr.
https://en.wikipedia.org/wiki/Paeonia_suffruticosa

Astragale mongole, *Astragalus propinquus* (syn. *Astragalus membranaceus*)
https://en.wikipedia.org/wiki/Astragalus_propinquus

Prince Ginseng, *Pseudostellaria heterophylla* (Miq.)Pax ex Pax et Hoffm.
https://en.wikipedia.org/wiki/Pseudostellaria_heterophylla

Racine de renouée à fleurs multiples, *Fallopia multiflora* (Thunb.) Harald
https://en.wikipedia.org/wiki/Fallopia_multiflora

Tubercule de corydale, *Corydalis* <https://en.wikipedia.org/wiki/Corydalis>

Racine de pivoine blanche, *Paeonia lactiflora* Pall. *Radix Paeoniae Alba*. En 2017, les exportations chinoises ont atteint 14,75 million de dollars américains.

<http://www.shen-nong.com/eng/herbal/baishaoyao.html>

https://en.wikipedia.org/wiki/Paeonia_lactiflora

Chèvrefeuille doré et argenté, *Lonicera japonica* https://en.wikipedia.org/wiki/Lonicera_japonica

Égypte

L'Égypte souscrit à la classification indiquée dans le document no. CI 2018/20-PR pour:

La révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXM 4-1989) Classe A: Produits primaires d'origine végétale Type 05: Herbes condimentaires et Épices

- Groupe 027 – Herbes condimentaires
- Groupe 028 - Épices

L'Égypte souhaite soumettre les observations suivantes concernant le document no. CI 2018/20-PR:

- L'Égypte soutient l'Union européenne quant au transfert des Sous-groupes 028H et 028I dans la Classe D, Aliments transformés d'origine végétale
- L'Égypte propose que le placement approprié d'Asclépiade et de Graine de périlla soit de les inclure dans le Sous-groupe 028A Épices, graines.

Union européenne

Compétence de l'Union européenne

Vote de l'Union européenne

L'union européenne (UE) souhaite remercier le groupe de travail électronique (GTE) pour la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale présidé par les États-Unis d'Amérique et co-présidé par les Pays-Bas pour la préparation du projet de révision de la Classification Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale.

L'UE salue les travaux accomplis par le GTE pour harmoniser et vérifier la cohérence interne des diverses décisions prises par le CCPR dans la période entre 2004 et 2017 sur la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, en particulier les produits du Type 5.

L'UE note que les discussions sur le Type 05 « Herbes condimentaires et Épices » ont été finalisées en 2011, et que le type a été retenu à l'étape 7, dans l'attente de la finalisation des autres types. Par conséquent, pour atteindre l'objectif commun de poursuivre la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, l'UE ne s'opposera pas à la transmission du Type 05 « Herbes condimentaires et Épices » révisé et complet, à la CAC41 (2018) pour adoption finale.

Kenya

Position: Le Kenya soutient la recommandation du GTE de transmettre le Type 05 Herbes condimentaires et Épices révisé et le tableau correspondant des exemples de produits représentatifs des groupes de produits pour ce regroupement pour adoption finale par la CAC41.

Justification: La révision proposée par le GTE est cohérente avec la décision du Comité d'inclure un produit dans un groupe ou sous-groupe seulement pour éviter la confusion d'avoir deux CXL différentes pour le même produit; le même produit avec des parties de plante différentes dans des groupes différents pour permettre de tenir compte des parties de la plante dans la description du produit et faciliter ainsi l'établissement des LMR pour les Herbes condimentaires et les Épices et faciliter le commerce de ces produits dont la plupart sont des cultures mineures.

Paraguay

Le Paraguay est reconnaissant d'avoir la possibilité de soumettre des observations sur le document de référence et propose d'examiner les observations suivantes:

A la page 5 de CX/PR 18/50/7 (version anglaise), le nom scientifique correspondant à HH 3233 Centaurée devrait être corrigé. *Centaurium erythraeae* Rafn. Devrait être remplacé par *Centaurium erythraea* Rafn.

A la page 14 de CX/PR 18/50/7 (version anglaise), le nom scientifique correspondant à HS 3286 Noix de muscade devrait être corrigé. *Monodora myristicca* (Gaertn.) Dunal devrait être remplacé par *Monodora myristica* (Gaertn.) Dunal.

A la page 15 de CX/PR 18/50/7 (version anglaise), le nom scientifique correspondant à Marjolaine, graine devrait être corrigé. *Origanum marjorana* L. devrait être remplacé par *Origanum majorana* L.

A la page 16 de CX/PR 18/50/7 (version anglaise), il est suggéré de revoir la liste décrite dans le Sous-groupe 028B, particulièrement les espèces *Withania somnifera* (L.) Dunal, parce qu'il y a deux codes pour la même espèce dans le même groupe (HS 3300 et HS 3301).

A la page 19 de CX/PR 18/50/7 (version anglaise), le nom scientifique correspondant à Gomme karaya devrait être corrigé. *Sterculia urens* L. devrait être remplacé par *Sterculia Urens* L.

Turquie

La Turquie salue et apprécie les travaux sur la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par le GTE présidé par les États-Unis d'Amérique et co-présidé par les Pays-Bas.

Le GTE a présenté dans le document CX/PR 18/50/7 plusieurs amendements et recommandations concernant la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale.

La Turquie souhaite soumettre les observations suivantes:

Le nom de genre *Origanum* L. vient des noms grecs oros, qui signifie montagne, ganos et donc joie, en référence à son bel aspect (Fonnegra et Jiménez, 2007). *Origanum* L. est un membre de la famille végétale des Lamiacées et renvoie à un certain nombre d'espèces qui produisent des huiles essentielles à l'odeur caractéristique en raison de la forte concentration de carvacrol (Kokkini et al., 2004). Le genre *Origanum* L. comprend différentes espèces végétales, aux fleurs et aux feuilles qui émettent une odeur et un arôme caractéristiques. Sur la base des critères morphologiques, le genre *Origanum* L. a été classé en 42 espèces, 51 taxons et 19 hybrides et la plupart d'entre eux sont répartis localement autour du bassin méditerranéen. Quatre groupes d'origan ont été nommés, en raison de leur emploi courant et de leur importance économique; l'origan grec (*Origanum vulgare* L. ssp. *hirtum* (Link) Letswaart), l'origan turc (*Origanum onites* L. et *Origanum majorana* L.), l'origan espagnol (*Coridohymus capitatus* (L.) Reichb. fil.), et l'origan mexicain (*Lippia graveolens* Kunth ou *Lippia berlandieri* Schauer) (Arcila-Lozano et al., 2004). D'autre part, parmi les espèces d'origan les plus populaires se trouvent celles qui sont commercialement connues comme l'origan grec (*Origanum vulgare* ssp. *hirtum*) et l'origan turc (*Origanum onites* L.). Par ailleurs, parmi toutes les espèces d'origan, seuls *Origanum vulgare*, *Origanum onites*, *Origanum majorana* et *Origanum dictamnus* sont considérés comme GRAS (Généralement reconnu comme inoffensifs). *Origanum vulgare* ssp. *hirtum* (section *Origanum*) est une culture répandue dans la péninsule des Balkans, en Turquie et à Chypre, alors qu'*Origanum onites*, *Origanum majorana*, *Origanum dictamnus* et *Origanum syriacum* (section *Majorana*) sont plutôt étroitement répartis. *Origanum onites* pousse en Grèce et dans l'ouest et le nord de la Turquie (Balıkesir, İzmir, Antalya, Muğla). D'autre part, concernant l'habitat, *Origanum majorana* est une plante originaire de Turquie et naturellement présente dans une zone limitée allant de Mersin à Antalya dans la région méditerranéenne du sud-est de la Turquie. Bien que la forme cultivée d'*Origanum majorana* soit utilisée aux États-Unis et dans les pays européens et africains à des fins médicinales, le seul qui pousse naturellement se trouve en Turquie. Qui plus est, la composition des huiles essentielles de celui qui est cultivé (teneur élevée en terpinène et sabinène) et de celui qui pousse naturellement (teneur élevée en carvacrol) s'avère être différente (Tabanca et al., 2004). *Origanum syriacum* (section *Majorana*) occupe une vaste zone dans la partie est du bassin méditerranéen et on le trouve dans le sud de la Turquie, à Chypre, en Syrie, au Liban, en Israël, en Jordanie et dans la péninsule du Sinaï. L'hypothèse a été avancée que les huiles essentielles de ces espèces d'*Origanum* ont des activités antimicrobiennes, antioxydantes, antifongiques, cytotoxiques, insecticides et nématocides (Kokkini et al., 2004).

L'origan joue un rôle primordial dans le commerce mondial des herbes culinaires (Olivier, 1996) et il est essentiellement produit en Turquie, en France, en Grèce et en Espagne pour l'Europe, et au Chili, au Mexique et au Pérou pour l'Amérique (Barreyro et al., 2005). Les espèces du genre ont traditionnellement été récoltées au cours des siècles à des fins aromatisantes et médicinales. De nos jours, deux qualités aromatiques, appelées marjolaine et origan, sont commercialisées et couramment utilisées dans le monde entier (Lucas et al., 2010). Comme elles sont généralement finement fragmentées pour le commerce, leur source botanique est difficile à déterminer. (Kokkini et al., 2004). Les huiles essentielles des membres du genre *Origanum* varient quant à la quantité totale produite par les plantes ainsi que leur composition qualitative. Par conséquent, il est capital d'avoir connaissance de la vaste diversité morphologique et chimique du genre *Origanum* et de la répartition de l'origine de ses différents taxons pour assurer une meilleure exploitation de cette culture prometteuse. Le genre *Origanum* est représenté en Turquie par 21 espèces, 3 sous-espèces, 11 taxons hybrides, parmi celles-ci, 11 espèces et 11 taxons hybrides sont endémiques et le rapport de l'endémisme dans le genre est de 65 % (Aydin et al., 1998). La Turquie exporte *Origanum onites*, *Origanum minutiflorum*, *Origanum majorana* (*O. dubium* synonym of *O. majorana*), *Origanum syriacum* spp. *bevanii*, *Origanum vulgare* spp. *hirtum* (Baser et al., 1993; Kirimer et al., 2003). L'origan turque (*Origanum onites*) est le plus exporté des espèces *Origanum* de Turquie vers le monde entier (Yaldiz et al., 2005) et il est couramment connu sous le nom de « Izmir kekiği » et comprend 2-3 % d'huile essentielle (Gonuz et Ozorgucu, 1999). En Turquie, jusqu'au début des années 2000, l'origan était essentiellement récolté à l'état sauvage et considéré comme un article assurant un complément de revenu aux familles d'agriculteurs, celles-ci pouvant le cueillir dans leur temps libre. Par conséquent, l'origan était un article de peu d'intérêt dans le contexte plus vaste de la production agricole. Tout au long des années 2000, avec le déclin de la culture traditionnelle du tabac, les familles d'agriculteurs aux terres arides ont trouvé de plus en plus difficile de subvenir à leurs besoins. Des sociétés privées ont entrepris de cultiver l'origan dans les villages des montagnes de Denizli. Qui plus est, l'origan a immédiatement été adopté comme culture alternative. L'origan est maintenant un produit important de la subsistance de plus de 9000 familles d'agriculteurs dans la province de Denizli. La Turquie est parmi les plus importants producteurs d'*Origanum* dans le monde (Tableau 1) et plus de 80% des exportations (>7500 tonnes d'origan) sont produits dans des conditions de plein champ. Généralement, *Origanum onites* et *Origanum vulgare* sont commercialisés et les États-Unis représentent la plus grande part des exportations d'origan de Turquie. Les autres pays importateurs sont l'Allemagne, l'Italie, le Canada, la Pologne, les Pays-Bas, la France, le Japon et l'Australie.

Tableau 1. Superficie cultivée d'origan de Turquie et quantités produites (tonnes) d'origan entre 2014 et 2016 selon TURKSTAT.

Année	2014	2015	2016
Superficie cultivée (hectare)	9,295	10,486	12,113
Quantité produite (tonnes)	11,752	12,992	14,724

En Turquie, la norme est prévue pour 5 espèces d'*Origanum*. Le Tableau 2 indique le nom des espèces d'origan commercialisées avec leurs noms internationaux et nationaux connus ainsi que les quantités d'huile essentielles et de carvacrol (Baser et al., 1993). Elles sont toutes sur le marché en tant que **qu'origan turc**. Dans le monde, les espèces connues en tant que Marjolaine contiennent du carvacrol, du linalool et des chémotypes de carvacrol-linalool.

Tableau 2. Les noms des espèces d'origan commercialisé y compris leurs noms connus sur les marchés intérieur et extérieur ainsi que les quantités d'huiles essentielles et de carvacrol.

Espèces d' <i>Origanum</i> L.	Production huile essentielle (%)	Carvacrol (%)
*Nom international (I.N)		
**Nom national (N.N)		
<i>Origanum onites</i> L. (<i>O. smyrneum</i> L.)	0,1 – 4,8	19- 82
*I.N.: Origan turc		
**N.N.: Izmir kekiği		
<i>O. vulgare</i> L. ssp. <i>hirtum</i> (Link) lestwaart (syn. <i>O. hirtum</i> Link)	1,3 - 3,9	44- 85

I.N.: Origan grec

N.N.: İstanbul Kekiği

O. minutiflorum O.Shwarz&P.H.Davis [ENDEMIC] 1,1- 2,5 42- 84

N.N.: Yayla kekiği, Sütçüler kekiği, Çingilli Kekik, Toka kekik

O.majorana (*O. dubium* Boiss.) 1,3- 7,7 38- 88

I.N.: Origan blanc

N.N.: Beyaz kekik, Alanya beyazı, Anamur beyazı

O. syriacum var. bevani (Holmes) Iestwaart 0,4-3,8 43- 79

I.N.: Origan syrien

N.N.: Tarsus kekiği, Tarsus beyazı, İsrail kekiği, Dağ kekiği

Le Tableau 3 montre les modifications dans le document CX / PR 18/50/7 pour l'origan et la marjolaine préparé par le GTE.

Tableau 3. Modifications recommandées dans le document CX / PR 18/50/7 pour l'origan et la marjolaine préparé par le GTE

CLASSIFICATION CODEX DES PRODUITS DESTINÉS A L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE (1993)	CX/PR 18/50/7
Groupe: 27 HERBES CONDIMENTAIRES	Groupe:27 HERBES CONDIMENTAIRES Sous-groupe: 27A Herbes condimentaires(plantes herbacées)
HH 4757 Origan, voir Marjolaine	---- Origan, voir Marjolaine, HH 0736 <i>Origanum vulgare</i> L.; <i>O. onitus</i> L.
	HH 3212 Origan, mexicain <i>Lippia graveolens</i> Kunth; L. <i>micromera</i> Schauer
HH 0736 Marjolaine <i>Origanum marjorana</i> L.; syn: <i>Marjorana hortensis</i> Moench.; <i>Origanum vulgare</i> L.	HH 0736 Marjolaine <i>Origanum marjorana</i> L.; <i>O. vulgare</i> L. <i>O. onites</i> L.
	HH 3257 Origan syrien <i>Origanum syriacum</i> L.
	Groupe:28 ÉPICES Sous-groupe: 28A Graines
	HS XXXX Marjolaine, graine <i>Origanum marjorana</i> L.; <i>O. vulgare</i> L. <i>O. onites</i> L.

Nous présentons les observations suivantes pour examen sur la base de CX/PR 18/50/7.

1. L'origan est riche en monoterpènes phénoliques, notamment le carvacrol. L'importance de l'origan est due à son emploi caractéristique en tant que condiment alimentaire ainsi que pour ses propriétés médicinales. Parmi les différentes espèces d'origan, *Origanum onites* et *Origanum vulgare* ont été acceptés comme principales plantes sources d'origan. Par ailleurs, l'origan fait l'objet d'un commerce international de premier plan. Il est connu qu'*O. onites*, *O. syriacum*, *O. majorana* et *O. dubium* sont classés dans la section Majorana. Les informations taxonomiques disponibles indiquent que l'origan appartient à la famille des *Lamiacées*, genre *Origanum*, et comprend également les espèces *Origanum onites*, *Origanum syriacum*, *Origanum vulgare* et *Origanum majorana* qui sont aussi nommées comme descendants directs (Anonyme, 2018)

De plus, il a été démontré que la production d'huile et la quantité d'huile essentielle (carvacrol) de ces espèces d'origan étaient similaires (Al-Kalaldehy et al., 2010; Baser et al., 1993). Selon la monographie sur l'origan de la Pharmacopée européenne, *Origanum onites* et *Origanum vulgare* subsp. *hirtum* et le mélange des deux espèces sont approuvés en tant qu'origan. Par ailleurs, ces espèces sont considérées comme GRAS (Généralement reconnues comme inoffensives). En 2005, la Pharmacopée européenne a aussi approuvé et publié cette monographie sur l'origan.

Tel que mentionné ci-dessus, concernant l'habitat, *Origanum majorana* est une plante originaire de Turquie et naturellement présente dans une zone limitée allant de Mersin à Antalya dans la région méditerranéenne du sud-est de la Turquie. La Turquie est devenue un fournisseur important de l'herbe condimentaire origan pour des demandes diverses et *Origanum onites* arrive en tête de la liste des espèces commerciales d'*Origanum* de Turquie avec un taux d'exportation de l'origan de 80%. Par conséquent, en raison des rôles critiques d'*Origanum onites*, *Origanum vulgare* et *Origanum majorana* pour les aspects nutritionnels et commerciaux, la Turquie souhaite ajouter *Origanum onites* et *Origanum majorana* dans la colonne de majorana en tant qu'origan turc. Par ailleurs, l'origan syrien devrait faire partie de la section Majorana. Par conséquent *Origanum syriacum* devrait aussi être placé dans la colonne de la marjolaine (tel que mentionné ci-dessous).

CX/PR 18/50/7	Recommandation de la Turquie
Groupe:27 HERBES CONDIMENTAIRES Sous-groupe: 27A Herbe condimentaires (plantes herbacées)	Groupe:27 HERBES CONDIMENTAIRES Sous-groupe: 27A Herbes condimentaires (plantes herbacées)
----- Origan, voir Marjolaine, HH 0736 ----- <i>Origanum vulgare</i> L.; ----- <i>O. onitus</i> L.	HH 4757 Origan Origan grec <i>Origanum vulgare</i> L.
HH 0736 Marjolaine ----- <i>Origanum marjorana</i> L.; ----- <i>O. vulgare</i> L. <i>O. onites</i> L.	HH 0736 Majorana Origan turc <i>Origanum onites</i> L. <i>Origanum majorana</i> L. Origan syrien <i>Origanum syriacum</i> L.
HH 3257 Origan syrien ----- <i>Origanum syriacum</i> L.	

2. *O. onitus* devrait être corrigé par *O. onites*

3. *Origanum marjorana* L devrait être corrigé par *Origanum majorana* L.

Références:

1. Al-Kalaldehy, J. Z., Abu-Dahab, R., & Afifi, F. U. (2010). Volatile oil composition and antiproliferative activity of *Laurus nobilis*, *Origanum syriacum*, *Origanum vulgare*, and *Salvia triloba* against human breast adenocarcinoma cells. *Nutrition Research*, 30(4), 271-278.
2. Anonymous (2018).
https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=32630#null;
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?id=39174>

3. Arcila-Lozano CC, Guadalupe LP, Salvador LU, Mejía EG (2004). El orégano: propiedades, composición y actividad biológica de sus componentes. *ALAN*. 54:1-24.
4. Aydin, S., Y. Ozturk, R. Beis and K. H. C. Baser (1998). Investigation of *Origanum onites*, *Sideritis congesta* and *Satureja cuneifolia* essential oils for analgesic activity. *Phytotherapy Research*. 10(4):342-344.
5. Barreyro, R, J. Ringuélet and S. Agrícola (2005). Nitrogen fertilization and yield in oregano (*Origanum x applii*) *Cien.. Inv. Agr.* 32(1):34-38.
6. Baser, K .H. C., T. Ozek, G. Tumen and E. Sezik (1993). Composition of the essential oils of Turkish *Origanum* species with commercial importance. *Journal of Essential Oil Research*. 5(6):619-623.
7. Fonnegra, R.; Jiménez, S. L. *Plantas medicinales aprobadas en Colombia* .2007.
8. Gonuz, A and B. Ozorgucu (1999). An investigation on the morphology, anatomy and ecology of *Origanum onites* L.. *Tr. J. of Botany*. 23:19-32.
9. Kirimer, N., I. Boydag, N. Sargin and O. Arslandere (2003). Trading Configuration of *Origanum* Species in Nature. TUBITAK-TBAG-C. Sek. 10 Project (101T012).
10. Kokkini, S., Karousou, R., Hanlidou, E., & Lanaras, T. (2004). Essential oil composition of Greek (*Origanum vulgare* ssp. *hirtum*) and Turkish (*O. onites*) oregano: a tool for their distinction. *Journal of Essential Oil Research*, 16(4), 334-338.
11. Lukas, B., Schmiderer, C., Mitteregger, U., & Novak, J. (2010). Arbutin in marjoram and oregano. *Food Chemistry*, 121(1), 185-190.
12. Olivier, G. W. (1996). The world market of oregano. p. 141–145. In: S. Padulosi, (Eds.). *Oregano. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops*. Proceedings of the IPGRI International Workshop on Oregano. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Valenzano, Italy.
13. Tabanca, N., Özek, T., Baser, K. H. C., & Tümen, G. (2004). Comparison of the Essential Oils of *Origanum majorana* L. and *Origanum x majoricum* Cambess. *Journal of Essential Oil Research*, 16(3), 248-252.
14. Yaldiz, G, N. Sekeroglu,. M. Ozgüven, M. Kirpik (2005). Seasonal and diurnal variability of essential oil and its components in *Origanum onites* L. grown in the ecological conditions of Cukurova. *Grasas y Aceites*. 56(4):254-258.
15. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=32630#null, Last visited: March, 2018).
16. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?id=3917>, Last visited: March, 2018).