



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 LE THYM

Observations à l'étape 3

Préparé par l'Union européenne et la Suisse, avec l'aide de : l'Argentine, l'Australie, le Brésil, le Chili, la Chine, Chypre, l'Égypte, la France, la Grèce, l'Inde, l'Iran, l'Italie, le Japon, la République de Corée, le Luxembourg, Madagascar, le Mexique, le Maroc, la Pologne, la Russie, l'Espagne, le Royaume-Uni, les États-Unis, le CRN (Council for Responsible Nutrition), Food Drink Europe, IADSA, IOSTA.

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 du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), tenue à Kochi, en Inde, du 11 au 14 février 2014, a convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Union européenne et co-présidé par la Suisse, et travaillant uniquement en anglais, pour préparer l'avant-projet de norme pour le thym.
2. Une première proposition pour l'avant-projet de norme pour le thym a été distribuée au GTE le 21 mai 2014. En se fondant sur les observations reçues de la part des membres du GTE, les présidents ont préparé une deuxième proposition qui a été distribuée au GTE le 6 octobre 2014.
3. Après examen des nouvelles observations du GTE, les présidents ont préparé une proposition finale pour l'avant-projet de norme pour le thym, qui est jointe au présent rapport.

Recommandations

4. Le Comité est invité à examiner l'avant-projet de norme pour le thym, figurant en annexe I.
5. L'attention du Comité est attirée sur les dispositions suivantes qui demeurent entre-parenthèses, indiquant que le GTE n'a pas réussi à les conclure :
 - a) L'inclusion de la couleur dans les facteurs de qualité, dans la section 3.2.1.
 - b) Certaines exigences physiques et chimiques, dans le tableau 1 figurant dans la section 3.2.3.

ANNEXE I
AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THYM
(N07-2014)
(À l'étape 3 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique pour les feuilles et les fleurs séchées de toutes les variétés de thym (*Thymus spp.*), de la famille des *Lamiacées*, sauvages ou cultivées commercialement (cultivar), 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

Le thym séché est le produit :

- (a) préparé à partir de feuilles et de fleurs de *Thymus spp.*, ayant atteint un développement approprié pour la transformation ; et
- (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

Le thym séché peut être proposé sous l'une des formes suivantes :

- a) Entière : feuilles et fleurs intactes.
- b) Broyée ou écrasée : feuilles et fleurs broyées ou écrasées.
- c) En poudre/moulue : feuilles et fleurs en poudre ou moulues.

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 Odeur et saveur [et couleur]

Le thym séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristique, 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 géo-climatiques. 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, selon la source.]**

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 et chimiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences chimiques, telles que spécifiées dans le tableau 1.

Paramètres	Exigence
	% fraction massique (base sèche)
a) Humidité	≤ 12,0
b) Total des cendres	< [12,0] [14,0]
c) Cendres insolubles dans l'acide	≤ 3,5
d) Huiles volatiles	≥ 1,0

e) Matières végétales étrangères ¹	≤ [0,5] [2,0] [5,0] %
f) Corps étrangers ²	2 [0,5] [1,0] % [pratiquement absents]
g) Moisissure	[<1,0]

Tableau 1. Les exigences physiques et chimiques pour le thym séché.

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.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° INS	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximum
460	Celluloses	GMP

4.2 Aucun 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 de pesticides et/ou de médicaments vétérinaires, 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 du code international d'usage recommandé - *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes 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 Les produits doivent satisfaire à tous les 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 ÉTIQUETAGE

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

¹ Toutes les matières végétales de la plante spécifique autre que la partie requise. La proportion de tiges ayant une longueur supérieure à 10 mm un diamètre supérieur à 2 mm ne doit pas être supérieure à 5 % (m/m) (p/p) de la teneur totale en corps étrangers.

² Tout corps ou matière visible et/ou apparent généralement non associé avec le produit.

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 variétaux et de la forme, telle que décrite 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.

8.2.3 L'année de production peut être indiquée.

8.3 ÉTIQUETAGE DES CONTENANTS EN GROS

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.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Mesure	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 939:1980 AOAC 925.40	Gravimétrie	I
Total des cendres	ISO 928:1997 AOAC 950.49	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 6571:2008 [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	- Différents (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 - 120,000	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

Annexe 2**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.