



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

Deuxième session

Goa, Inde, 14 - 18 septembre 2015

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN

Observations à l'étape 3

Commentaires de l'Argentine, Chili, Égypte, Kenya et Turquie

ARGENTINE

1- Point 1. Champ d'application : L'Argentine veut proposer une nouvelle reformulation du champ d'application, sur le document en espagnol : Cette norme vise les feuilles et les fleurs d'espèces ou hybrides du genre *Origanum L.* de la famille des *Lamiaceae*, approvisionnées pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration, ou de reconditionnement le cas échéant. Cette norme n'est pas applicable pour le produit lorsque celui-ci est indiqué comme destiné à une transformation ultérieure.

Justification : erreur de traduction.

1- Point 3.2.3: L'Argentine propose de garder la phrase entre crochets « variant en fonction de la composante chimique de l'huile volatile (carvacrol et / ou le thymol) »

Justification :

Le champ d'application étant si étendu, il est essentiel de faire la distinction entre les deux composants qui sont principalement dans le genre *Origanum L.* pour faciliter la différenciation avec les autres « origan » relevant du même genre, mais avec des composants très différents et donc loin de leur arôme et saveur typiques (par exemple *Origanum Majorana*). D'ailleurs, il pourrait être quantifié, comme cela a été fait avec le cumin et les poivres, et la méthode d'analyse pour sa détermination pourrait être classée dans le « Tableau des méthodes d'échantillonnage et d'analyse ».

Dans les documents sur le thym et les poivres, les principales composantes qui déterminent le goût ou l'arôme, ont été pris en compte, et nous croyons que la même logique doit être suivie pour l'origan, parce que cette information est pertinente.

En analysant le document sur le cumin, on constate pour le même point que le pourcentage d'aldéhyde cuminique a été quantifié. Pour le thym il est précisé qu'il diffère par sa teneur en contenus chimiques tels que le thymol, carvacrol et le linalol, avec un détail supplémentaire selon lequel les valeurs varient en fonction des différentes conditions géo-climatiques. Pour les poivres, la teneur en pipérine est quantifiée comme un élément de différenciation.

De même, dans l'ensemble du document, dans le groupe des essences, uniquement *Origanum vulgare L.* est mentionné, avec le nom commun de l'origan et les autres sont *Origanum Majorana L. / Majorana Moench et Lippia graveolens Kunth.* comme l'origan mexicain.

3- Point 3.2.4.1 Caractéristiques chimiques : Tableau 1. L'Argentine souhaite soumettre à l'examen, deux options possibles en ce qui concerne le pourcentage d'huile essentielle :

a- Maintenir les valeurs les plus faibles pour les Catégories I et II, suggérées dans le premier projet de document (**1,2 % pour la Catégorie I, et 1 % pour la Catégorie II**) acceptant 2,5 % pour la Catégorie supplémentaire.

Justification :

L'Origan produit en Argentine se distingue dans le commerce mondial pour ses attributs de qualité, ce qui le rend supérieur aux autres origans sur le marché mondial. Ajouté à cela est l'incorporation croissante des technologies comme la technologie d'amélioration du nettoyage dans des conditions post-récolte.

Comme avec d'autres aromates, une grande différence est présente dans la composition chimique des huiles essentielles en fonction de l'origine, de l'environnement de production, et de la manutention du produit. Toutefois, cela ne remet pas en cause la capacité de l'origan argentin pour les applications requises. (Voir le champ d'application du comité)

Les attributs d'arôme et de saveur de l'Origan argentin sont dus à sa composition (essentiellement carvacrol et / ou thymol, et à un degré moindre de sabinène). Il a également les attributs de couleur requis dans le projet sur l'origan.

Nous croyons que l'origan d'Argentine doit rester parmi les catégories supérieures, Extra, Cat I, pour une utilisation dans les aliments et les utilisations culinaires et gastronomiques industrielles, dans lesquelles les consommateurs préfèrent un goût agréable au palais, qui conserve ses propriétés pendant une longue période.

Si les valeurs d'huile essentielle dans toutes les Catégories sont élevées, nous pourrions laisser de côté les origans qui répondent à toutes les exigences de cette norme, mais ne parviennent pas à cette valeur, en particulier parce que le champ d'application est large (*Origanum L*) «.

b- Faire la différence entre l'origan de consommation directe et l'origan industriel. Donner à l'origan de consommation, une valeur de 1,2 pour la Catégorie I et de 1,0 pour la Catégorie II, et donner à l'origan industriel, une valeur de 1,5 à 2 % pour la Catégorie I et de 1,2 à 1,75 pour la Catégorie II.

Justification :

Le pourcentage d'huile essentielle est pertinent pour l'utilisation industrielle de l'origan, mais pas pour la consommation directe faite par le consommateur. Ici les valeurs de thymol et carvacrol, qui lui confèrent son arôme et sa saveur caractéristiques sont plus importantes. C'est pour cette raison que nous croyons que le produit doit être différencié en fonction de sa composition et de sa destination d'utilisation.

4- Paragraphe 8 : L'Argentine estime que la possibilité d'inclure dans le Paragraphe 8, un texte semblable à celui inclus au Point 8.2.2 de la norme pour le thym, devrait être examinée, afin d'envisager des mélanges de différentes espèces d'*Origanum L*.

Justification : le thym et l'origan ont un champ d'application plus large et moins précis que le cumin et les poivres.

5- Paragraphe 10 : L'Argentine estime qu'en ce qui concerne le Point 10 Méthodes d'échantillonnage et d'analyse, il devrait être soumis à la consultation du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, pour se prononcer sur les méthodes les plus appropriées pour cette espèce.

CHILI

Le deuxième projet de norme pour l'origan a été révisé et les commentaires suivants en ont émergé.

Concernant le point 2.1 Définition du produit, nous croyons que la définition utilisée à la lettre a) est ambiguë, car elle prend en compte le concept d'« avoir atteint un stade de développement approprié pour la transformation » sans toutefois le définir, ouvrant ainsi la voie à des interprétations. Nous suggérons donc qu'une définition avec des paramètres clairs soit proposée.

Dans la version espagnole, nous avons trouvé deux erreurs de format :

- Dans le Tableau 1, dans "Aceite esencial-4 ml/100 g (base seca) mínimo.", on retrouve une lettre « l » supplémentaire. Nous suggérons qu'elle soit supprimée.
- Dans le Tableau 2, dans "Materias extrañas (% m/m máximo)-a", la lettre finale devrait être entre parenthèses et en exposant, comme dans "Materias extrañas (% m/m máximo)^(a)". Nous suggérons que le format soit révisé.

ÉGYPTE

Questions non résolues

1- Point 6

La norme peut inclure les espèces et sous-espèces provenant du même genre (*Origanum genus*), de la famille (*Lamiaceae*), mais ne comprend pas les essence de genre et de familles différentes, par exemple *Lippia graveolens*, qui appartiennent au genre *Lippia* et de la famille *Verbenaceae*, bien que l'huile volatile contenue dans les deux plantes contienne des composés similaires (principalement le carvacrol, le thymol et le p-cymène)

Classification scientifique

Lippia graveolens

Famille : *Verbenaceae*

Genre : *Lippia*

Espèce : *L. graveolens*

Nom binomial : *Lippia graveolens* Kunth

Arbuste ou petit arbre, de 1 à 2,7 m de hauteur avec des fleurs blanches ou jaunâtres

Origanum vulgare

Famille : *Lamiaceae*

Genre : *Origanum*

Espèce : *O. vulgare*

Origanum vulgare L.

Plante herbacée vivace, poussant de 20-80 cm de haut, fleurs violettes

2- Point 7 « Section 2.2 »

- a. Nous soutenons que la feuille entière soit d'une présentation appropriée pour l'origan.
- b. Nous ne sommes pas d'accord avec la proposition que les différentes présentations soient liées au maillage du tamis ou à un maillage normalisé parce qu'il n'est pas nécessaire qu'il y ait une contrainte particulière sur le maillage d'autant qu'elle pourrait affecter le commerce en réduisant le champ d'application à cause de la taille spécifique : la généralisation facilitera le commerce.

3- Point n° 7 « Section 3.3.2 »

Nous sommes d'accord avec la proposition que la saveur soit liée aux principaux composants chimiques de l'huile volatile.

4- Point n° 7 « Section 5 »

Nous ne soutenons pas d'inclure les essences à feuilles dans la même catégorie des « légumes-feuilles »

KENYA

CHAMP D'APPLICATION

Cette norme vise les feuilles et les fleurs d'espèces ou hybrides du genre *Origanum L.* de la famille des *Lamiaceae*, approvisionnées pour la production transformation alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration ou de reconditionnement le cas échéant. Cette norme n'est pas applicable pour le produit lorsque celui-ci est indiqué comme destiné à une transformation ultérieure.

COMMENTAIRE :

Cette norme vise les feuilles et les fleurs séchées d'espèces ou hybrides du genre Origanum L. de la famille des Lamiacées, approvisionnées pour la transformation des aliments et pour la consommation directe, y compris le reconditionnement le cas échéant. Cette norme n'est pas applicable pour le produit lorsque celui-ci est destiné à une transformation ultérieure.

JUSTIFICATION :

Nous utilisons l'épice dans les industries alimentaires, mais elle n'est pas nécessairement approvisionnée pour la production alimentaire industrielle et est parfois vendue comme telle.

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Le produit est l'Origan séché :

(a) obtenu à partir des feuilles et des têtes fleuries d'*Origanum L.* de la famille des *Lamiaceae*, ayant atteint un stade de développement approprié pour la transformation

~~(b) traité d'une manière appropriée, subissant des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le froissement, le broyage et le tamisage.~~

COMMENTAIRE :

Nous proposons que le point 2.1 Définition du produit soit reformulé comme suit :

L'Origan séché est le produit obtenu à partir des feuilles et des têtes fleuries d'Origanum L. de la famille des Lamiacées, ayant atteint un stade de développement approprié pour la transformation.

Nous proposons également de supprimer la numérotation '(b)' à la rubrique « Présentation » car elle est mal placée en étant sous le point sur la définition.

2.2 PRÉSENTATION**COMMENTAIRE**

Nous proposons de déplacer (b) de l'article 2.1 et de l'insérer dans la partie introductive de l'article 2.2 « PRÉSENTATION » parce qu'il rentre dans la définition du produit. Nous proposons que la partie introductive sur la présentation soit formulée comme suit :

L'Origan séché est traité d'une manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le froissement, le broyage et le tamisage d'origan séché et peut être approvisionné dans l'une des présentations suivantes :

[a) Feuilles entières : feuilles intactes et / ou têtes fleuries (fleurs) d'origan séché.]

COMMENTAIRE

Nous acceptons le numéro (a) tel quel et proposons le retrait des crochets.

b) [Écrasées / froissées : les feuilles ou têtes fleuries (fleurs) écrasées ou froissées d'origan séché **[qui ne traversent pas les mailles d'un tamis de taille 500 µm] OU [qui sont à 100 % retenues sur un tamis de maille 40].**]

COMMENTAIRE

Nous acceptons (b) tel quel mais proposons la suppression des crochets de début et de fin.

c) Moulues / en poudre : les feuilles ou têtes fleuries (fleurs) moulues ou en poudre d'origan séché **[qui ne traversent pas les mailles d'un tamis de taille 500 µm] OU [qui sont à 100 % retenues sur un tamis de maille 40].**

COMMENTAIRE

Nous acceptons (c) tel quel mais proposons que les crochets ouvrant et fermant soient supprimés.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur :

~~L'origan séché doit avoir une odeur et un goût caractéristiques (saveur parfumée, chaleureux, non piquant 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 toute odeur ou saveur étrangère et en particulier, du moisi. La couleur varie du vert grisâtre pâle au vert olive.~~

COMMENTAIRE :

Les variétés séchées d'origan doivent avoir une odeur, couleur et saveur caractéristiques (saveur parfumée, chaleureuse, non piquant et amer) et intrinsèques

3.2.4.1. Caractéristiques chimiques

[Feuilles entières,] L'origan écrasé ou frotté / moulu / en poudre doit se conformer aux exigences chimiques comme spécifié dans le tableau 1. Nous proposons d'utiliser l'épice 'origan' au lieu de 'feuille entière'

COMMENTAIRE sur l'article 3.2.4.1

Il faut ajouter un titre au TABLEAU 1 pour plus d'éclaircissements.

TURQUIE

La Turquie est le plus grand producteur d'origan dans le monde. En raison des conditions climatiques et écologiques de la Turquie, l'origan est cultivé ou recueilli à partir de la végétation naturelle. Les États-Unis, Hong Kong, le Japon et les pays de l'Union européenne (UE) sont d'importants marchés potentiels pour les épices originaires de Turquie.

La plus grande variété d'exportation d'origan de la Turquie est l'origan turc (*Oreganum onites L.*). Il est principalement recueilli à partir des variétés d'origan de végétation naturelle turque sous les variétés (*Oreganum onites L.*), *Origanum Majorana*, *Origanum minutiflorum*) et *Origanum syriacum var. bevanii*.

Les exportations d'origan en 2014 atteignaient un total mondial estimé à 23 000 tonnes, la part de la Turquie atteignant environ 67 %. La Turquie a exporté près de 15 491 tonnes d'origan en 2014.

Para 2.1 (b)

Reformuler comme suit :

- b) « traité de manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le froissement, le broyage et le tamisage et le processus de réduction microbiologique ».**

Justification : La production, la transformation et l'emballage des épices et des herbes aromatiques séchées est très complexe. Par exemple, les plantes source des épices et les herbes aromatiques séchées sont cultivées dans une région naturelle des pays. La sécurité des épices et des produits séchés d'herbes aromatiques dépend du maintien de bonnes pratiques d'hygiène dans la chaîne alimentaire, en particulier pendant le stade primaire de la production. Les épices sont utilisées dans différents types de production alimentaire : préparation de fromage, viande et épices, etc. et il est nécessaire que les épices pour ce type de préparation aient une charge microbiologique relativement faible. Par conséquent, les méthodes de réduction microbiologique (stérilisation etc) seraient utilisées.

Reformuler 2.2 (b) et (c) comme suit :

b) Écrasées / froissées : feuilles et têtes fleuries (fleurs) écrasées / froissées d'origan séché. [~~qui ne traversent pas les mailles d'un tamis de taille 500 µm] OU [qui sont à 100 % retenues sur un tamis de maille 40].~~]

c) Moulues / en poudre : feuilles et têtes fleuries (fleurs) écrasées / froissées d'origan séché.

[~~qui passent complètement à travers un tamis de maille nominale 500 µm] OU [qui passent complètement à travers un tamis de maille 40].~~

Justification : L'origan est d'une texture très sensible et par conséquent, peut s'écraser à chaque étape. Même lorsqu'il est emballé, il peut toujours s'écraser. Avec les technologies actuelles de transformation, il est impossible de produire un produit broyé et frotté avec une teneur zéro en fines particules. Même l'origan emballé feuille après feuille à la main (ce qui est pratiquement impossible) contient des particules fines qui s'effritent pendant le transport du produit de sorte que le produit contiendra certaines des particules qui ne sont pas retenues sur un tamis de maille 500 microns. La taille des particules du produit doit être spécifiée dans la section des paramètres physiques. Par ailleurs, 500 microns ne se réfère pas à une maille 40 US, mais à une maille 35 US. 420 microns se réfère à une maille 40 US. Notre recommandation est de définir ce paramètre dans le Tableau 2 Paramètres physiques.

Para 3.2.2

Suppression des crochets.

Para 3.2.3

La Catégorie II est supprimée des présentations moulues / en poudre.

Justification : Les présentations moulues / en poudre devraient être de deux types. En raison de la faible qualité de la Catégorie II, elle devrait être supprimée ; parce que si la Catégorie II est définie, d'autres spécifications de la catégorie sont inutiles. En outre, classer l'origan moulu comme de deuxième Catégorie avec une teneur inférieure d'huile volatile peut entraîner des fraudes commerciales.

Tableau 1

La teneur en cendres solubles acides doit être « 1 ».

Justification : Le critère de teneur en cendres solubles acides participe de la pureté. Par conséquent plus elle est infime, plus pure est le produit.

Tableau 2, point 4

Suppression des crochets.

Para 9.3

« Séchage à la machine » est ajouté.

Para 10 du Tableau

Humidité : Suppression des crochets et ajout de « par distillation » à la place de « gravimétrique ».

Huile volatile : Les méthodes de l'ISO ne sont pas gravimétriques. Ce sont des méthodes par distillation. Par conséquent, le procédé d'ASTA est couramment utilisé pour l'analyse de l'huile volatile. Cette méthode doit être mentionnée comme méthode d'analyse supplémentaire.

La note de bas de page (1) est ajoutée sous forme de texte en dessous.

“(1) : « Les huiles volatiles sont le composé le plus important de l'origan et pour éviter la perte des composés volatiles, il doit être analysé sans l'écraser »