



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

Troisième session
Chennai, Inde, 6 au 10 février 2017

Projet de norme pour le thym

Commentaires à l'étape 6 (Réponses au document [CL 2016/24-SCH](#))

Commentaires de la Bolivie, du Brésil, du Chili, de la Colombie, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Inde, du Mexique, du Paraguay, des États-Unis et de l'IOSTA

Généralités

1. Le présent document recueille les commentaires reçus par l'entremise du Système de commentaires en ligne (OCS) du Codex en réponse au document [CL 2016/24-SCH](#) publié en juillet 2016 (**Annexe I**). Dans le cadre du Système de commentaires en ligne, les commentaires sont compilés dans l'ordre suivant : les commentaires généraux sont énumérés en premier, suivis des commentaires sur des paragraphes spécifiques.

Guide pour l'interprétation du rapport de rapprochement

2. Les observations soumises par le biais du Système de commentaires en ligne ont été compilées dans le rapport de rapprochement, joint en **Annexe I**.

3. Dans le Système de commentaires en ligne, chaque paragraphe du **projet de norme** reçoit un numéro (c'est-à-dire le titre, la section, les sous-sections, les textes, les notes de bas de page et, dans le cas des tableaux, chaque grille).

4. Pour faciliter la consultation, le **projet de norme**¹ a été reproduit avec des numéros de paragraphe automatiques attribués par le Système de commentaires en ligne et est joint en **Annexe II**.

5. Les colonnes de l'**Annexe I** sont libellées comme suit :

- "**Para**" se réfère au numéro de paragraphe attribué au projet de norme par le Système de commentaires en ligne (le numéro de paragraphe figure à l'annexe II).
- "**Texte**" renvoie au texte du paragraphe sur lequel un changement ou un commentaire proposé a été fait. Ce texte peut être soit le texte original (si seulement un commentaire a été fait), soit le texte proposé (si une modification textuelle a également été suggérée).
- "**T**" renvoie à la classification des commentaires. "**C**" est employé quand les utilisateurs fournissent seulement un commentaire, tandis que "**P**" est employé quand ils proposent également un changement. Dans le premier cas, le texte original avec une explication a été inséré dans le système ; Dans le deuxième cas, le texte révisé avec ou sans explication a été inséré.
- "**Commentaire**" comprend la catégorie de commentaire, l'auteur et le texte intégral du commentaire.

6. Il est recommandé que le rapport de rapprochement (annexe I) soit lu côte à côte ou conjointement avec l'annexe II.

¹ [REP16 / SCH, Annexe IV](#)

Annexe I

RAPPORT DE RAPPROCHEMENT POUR LE PROJET DE NORME POUR LE THYM

Para	Texte	T	Commentaire
<u>G</u>	(Commentaire général)	<u>C</u>	<p>ÉDITORIAL États-Unis Les États-Unis appuient généralement l'élaboration d'une norme pour le thym séché dans le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires et sont heureux de présenter les observations spécifiques suivantes en réponse au document CL 2016/24 -SCH, demandent de commentaires à l'étape 6 sur le projet Norme pour le Thym. Les commentaires suivent la séquence de la norme.</p>
<u>G</u>	(Commentaire général)	<u>C</u>	<p>TRADUCTION Paraguay Utiliser l'expression « Formas de presentación » au lieu de « estilos » de la version espagnole du document car elle est couramment utilisée dans les normes CODEX</p>
		<u>C</u>	<p>ÉDITORIAL Bolivie La révision du projet standard a été faite et, en tant que représentants de la Bolivie, nous n'avons pas d'observations sur le document.</p>
<u>4</u>	La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de thym (<i>Thymus</i> spp.) de la famille des Lamiaceae proposées pour la production alimentaire industrielle en tant que condiment et destinées à la consommation humaine directe ou au emballage si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur.]	<u>P</u>	<p>SUR LA SUBSTANCE Brésil La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de thym (<i>Thymus</i> spp.) de la famille des Lamiaceae proposées pour la production alimentaire industrielle en tant que condiment et destinées à la consommation humaine directe ou au emballage si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur.] Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur. Suppression des crochets - La justification tient du fait qu'il ne faut pas supprimer le commerce du thym en vrac pour traitement ultérieur au travers des dispositions établies pour les produits prêts à consommer : nous aimerions proposer de limiter le champ d'application de la norme et d'indiquer clairement qu'elle ne devrait pas s'appliquer aux produits pour traitement ultérieur</p>
		<u>P</u>	<p>ÉDITORIAL Brésil La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de thym (<i>Thymus spp</i>spp.) de la famille des <i>Lamiaceae</i> proposées pour la production alimentaire industrielle en tant que condiment et destinées à la consommation humaine directe ou au emballage si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur.] Écriture correcte de « spp » (supprimer l'italique) - L'écriture correcte de l'abréviation " spp " empêche l'italique. L'adoption de l'italique pour spp. Dans la taxonomie est considérée comme une erreur.</p>
		<u>C</u>	<p>TECHNIQUE Chili En ce qui concerne la phrase [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur.], La notion de " traitement ultérieur " n'est pas claire, ni ses implications. Par conséquent, il serait utile de définir ce concept, afin de mieux déterminer le champ d'application de cette norme.</p>

Para	Texte	T	Commentaire
		P	<p>TECHNIQUE Inde La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de thym (<i>Thymus spp.</i>) de la famille des <i>Lamiaceae</i> proposées pour la production alimentaire industrielle en tant qu'herbe culinaire condiment et destinées à la consommation humaine directe ou au emballage si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur.] consommation directe ou pour emballage si nécessaire. Elle exclut le thym destiné à la transformation industrielle. 1. Le mot: " condiment " a une définition plus large, tandis que le champ d'application du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires est celui des " herbes culinaires ". 2 Étant donné que la norme est en cours d'élaboration pour le Codex, un libellé spécifique comme " humain " n'est pas nécessaire. 3. Le champ d'application de la norme ne couvre pas les produits lorsqu'ils sont indiqués comme étant destinés à un traitement ultérieur, ce qui rend la déclaration inappropriée.</p>
		C	<p>ÉDITORIAL IOSTA Il y a une différence d'opinion avec l'Association européenne d'épices qui suggère que 0,5 % pour le matériel traité est trop élevé et l'Association américaine de commercialisation des épices qui soutient la valeur courante.</p>
		C	<p>Thymus spp. est trop vague. Deux recommandations: 1. Thymus vulgaris (tel que décrit dans la norme ISO 6754) 2. Thymus vulgaris, Thymus serpyllum, Thymus sativus (tel que décrit dans ASTA Spice List)</p>
		C	<p>ÉDITORIAL Égypte Conserver la phrase [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur.]</p>
4	<p>La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de thym (<i>Thymus spp.</i>) de la famille des <i>Lamiaceae</i> proposées pour la production alimentaire industrielle en tant que condiment et destinées à la consommation humaine directe ou au emballage si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur.]</p>	P	<p>ÉDITORIAL Colombie La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de thym (<i>Thymus spp.</i>) de la famille des <i>Lamiaceae</i> proposées pour la (proposées pour la) production alimentaire industrielle en tant que condiment et destinées à la consommation humaine directe ou au emballage si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur.]</p>
		P	<p>TECHNIQUE Colombie La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de thym (<i>Thymus spp.</i>) de la famille des <i>Lamiaceae</i> proposées pour la production alimentaire industrielle en tant que condiment et destinées à la consommation humaine directe ou au emballage si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à un traitement ultérieur.]</p>
			<p>États-Unis Enjeu et justification du changement : Le mot thym dans le titre et le champ d'application doit être mis entre guillemets : " Thym séché. " Comme défini dans la norme, toute plante du genre <i>Thymus</i> peut être utilisée comme épice " thym ". Plus de 1400 noms d'espèces ont été publiés pour le genre <i>Thymus</i> (1). GRIN (US National Plant Germplasm System) ne définit que l'espèce <i>Thymus vulgaris</i> L. comme thym. Alors que la base de données mondiale de Mansfeld sur les cultures agricoles et horticoles inclut non seulement toutes les espèces de <i>Thymus</i> comme le thym, elle définit également <i>Lippia micromera</i> Schau. et <i>Teucrium marum</i> L. en tant que thym (tableau 1).</p>

Para	Texte	T	Commentaire																														
			<p>Une espèce de thym, <i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link, connue sous le nom d'origan espagnol, manque de l'huile essentielle de thymol, mais est très riche en carvacrol, un marqueur caractéristique de l'origan (2). Les États-Unis recommandent que le " thym séché " soit défini par son goût et son arôme caractéristique comme on le fait généralement dans le commerce plutôt que sous forme botanique.²</p> <p>Tableau 1 : Thym de Mansfeld (http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/)</p> <table border="1"> <tr> <td><u>thym de Beckland</u></td> <td><i>Thymus serpyllum</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>thym de Carvi</u></td> <td><i>Thymus herba-barona</i> Loisel.</td> </tr> <tr> <td><u>thym de chat</u></td> <td><i>Teucriummarum</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>thym à cônes</u></td> <td><i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link</td> </tr> <tr> <td><u>thym rampant</u></td> <td><i>Thymus serpyllum</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>faux thym</u></td> <td><i>Lippiamicromera</i> Schau.</td> </tr> <tr> <td><u>thym de jardin</u></td> <td><i>Thymus vulgaris</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>thym japonais</u></td> <td><i>Thymus quinquecostatus</i> Celak.</td> </tr> <tr> <td><u>thym citronné</u></td> <td><i>Thymus x citriodorus</i> (Pers.) Schreb.</td> </tr> <tr> <td><u>thym mastic</u></td> <td><i>Thymus mastichina</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>thym de sauce</u></td> <td><i>Thymus zygis</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>thym espagnol</u></td> <td><i>Lippiamicromera</i> Schau.</td> </tr> <tr> <td><u>thym espagnol</u></td> <td><i>Thymus zygis</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>thym</u></td> <td><i>Thymus</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>huile de thym</u></td> <td><i>Thymus zygis</i> L. *</td> </tr> </table>	<u>thym de Beckland</u>	<i>Thymus serpyllum</i> L.	<u>thym de Carvi</u>	<i>Thymus herba-barona</i> Loisel.	<u>thym de chat</u>	<i>Teucriummarum</i> L.	<u>thym à cônes</u>	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link	<u>thym rampant</u>	<i>Thymus serpyllum</i> L.	<u>faux thym</u>	<i>Lippiamicromera</i> Schau.	<u>thym de jardin</u>	<i>Thymus vulgaris</i> L.	<u>thym japonais</u>	<i>Thymus quinquecostatus</i> Celak.	<u>thym citronné</u>	<i>Thymus x citriodorus</i> (Pers.) Schreb.	<u>thym mastic</u>	<i>Thymus mastichina</i> L.	<u>thym de sauce</u>	<i>Thymus zygis</i> L.	<u>thym espagnol</u>	<i>Lippiamicromera</i> Schau.	<u>thym espagnol</u>	<i>Thymus zygis</i> L.	<u>thym</u>	<i>Thymus</i> L.	<u>huile de thym</u>	<i>Thymus zygis</i> L. *
<u>thym de Beckland</u>	<i>Thymus serpyllum</i> L.																																
<u>thym de Carvi</u>	<i>Thymus herba-barona</i> Loisel.																																
<u>thym de chat</u>	<i>Teucriummarum</i> L.																																
<u>thym à cônes</u>	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link																																
<u>thym rampant</u>	<i>Thymus serpyllum</i> L.																																
<u>faux thym</u>	<i>Lippiamicromera</i> Schau.																																
<u>thym de jardin</u>	<i>Thymus vulgaris</i> L.																																
<u>thym japonais</u>	<i>Thymus quinquecostatus</i> Celak.																																
<u>thym citronné</u>	<i>Thymus x citriodorus</i> (Pers.) Schreb.																																
<u>thym mastic</u>	<i>Thymus mastichina</i> L.																																
<u>thym de sauce</u>	<i>Thymus zygis</i> L.																																
<u>thym espagnol</u>	<i>Lippiamicromera</i> Schau.																																
<u>thym espagnol</u>	<i>Thymus zygis</i> L.																																
<u>thym</u>	<i>Thymus</i> L.																																
<u>huile de thym</u>	<i>Thymus zygis</i> L. *																																
<u>7</u>	Le thym séché est le produit préparé à partir de feuilles / fleurs de <i>Thymus</i> spp. traitées de manière appropriée, subissant des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le moulage et le tamisage.	<u>P</u>	<p>ÉDITORIAL</p> <p>Brésil</p> <p>Le thym séché est le produit préparé à partir de feuilles / fleurs de <i>Thymus spp</i> spp. traitées de manière appropriée, subissant des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le moulage et le tamisage.</p>																														

² Les États-Unis ont utilisé les références suivantes pour rédiger ces commentaires.

- Index international des noms de plantes (<http://www.ipni.org/ipni/plantnamesearchpage.do>) consulté le 8 / 22 / 2016.
- Bounatirou, S., S. Smiiti, MG Miguel, L. Falleiro, MN Rejeb, M. Neffati, MM Costa, AC Figueiredo, JG Barroso et LG Pedro (2007) Composition chimique, activité antioxydante et antibactérienne des huiles essentielles isolées du *thymus capitatus tunisien*, Hoff. et Link., Chimie alimentaire, 105:146-155:

Para	Texte	T	Commentaire
			Écriture correcte de « spp » (supprimer l'italique) - L'écriture correcte de l'abréviation " spp " évite l'italique. L'adoption de l'italique pour spp. Dans la taxonomie est considérée comme une erreur.
10	a) entier : intact.	P	ÉDITORIAL Paraguay <i>Entier : intact.</i> On considère que le terme n'a pas besoin de définition
11	B) Concassé / frotté : traité à plusieurs degrés de grossier à fin.	P	ÉDITORIAL Paraguay b) Concassé / frotté : Concassée frotté : Traité à plusieurs degrés, de grossier à fin. à plusieurs degrés, de grossier à fin. Pour simplifier l'écriture.
12	c) Écrasé / en poudre : transformé en poudre.	P	ÉDITORIAL Paraguay : c) Écrasé / en poudre : Écrasé : Transformé en poudre
20		C	États-Unis Enjeu et justification du changement : Cette section n'interdit pas explicitement la dénaturation du thym par le matériel végétal à partir duquel les huiles essentielles ont été extraites. Il n'y a pas non plus d'interdiction d'ajouter des huiles extraites ou produits chimiques pour " améliorer " le caractère sensoriel du matériel végétal. Les États-Unis recommandent d'ajouter le texte suivant à la fin du texte actuel dans le projet de norme pour traiter cette question. <u>" Aucun constituant de valeur n'a été totalement ou partiellement omis ou extrait du thym séché ou de toute huile essentielle ou substance chimique substituée en tout ou en partie. Aucune substance ne doit être ajoutée ou mélangée à la matière végétale pour en augmenter la masse ou le poids ou en réduire la qualité ou la résistance ou la rendre plus vraisemblable ou de meilleure valeur que ce qui est prévu dans la section 4.1 de la présente norme. "</u>
22	Le thym séché doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination des rongeurs visibles à l'œil nu (corrigé, si nécessaire, pour une vision anormale).	P	TECHNIQUE Équateur Le thym séché doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination des rongeurs visibles à l'œil nu (corrigé, si nécessaire, pour une vision anormale).
22	Le thym séché doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination des rongeurs visibles à l'œil nu (avec des verres, pour ceux qui les utilisent).	C	TECHNIQUE Paraguay Une clarification est nécessaire, le terme technique pratiquement est considéré comme flexible et subjectif étant donné que la contamination principalement par les rongeurs peut présenter un risque important
24		C	États-Unis Tableau 1. Exigences physiques pour le thym séché Enjeu et justification du changement : Par souci de cohérence avec les pratiques de l'industrie, les États-Unis recommandent l'inclusion de tolérances pour les excréments de mammifères, 2 mg / kg (max) ; et 11 mg / Kg (max) pour les autres excréments. Ces niveaux seraient conformes à la norme sur la propreté publiés par l'Association américaine de commerce des épices (ASTA) et largement utilisés à l'échelle internationale.

Para	Texte	T	Commentaire
30	0,5	P	TECHNIQUE Équateur 0.510 Les valeurs des paramètres sont trop faibles (0,5), en ce qui concerne la Normativa Equatorienne, notamment pour : Les matières végétales externes ; le contenu de corps étrangers ; suggérant spécifiquement une valeur de 10 pour les deux paramètres.
		C	TECHNIQUE Mexique Pour les corps étrangers, la valeur devrait être de 4 % selon les réglementations nationales
		P	TECHNIQUE Mexique 0.54
33	0,5	P	TECHNIQUE Équateur 0.510 Les valeurs des paramètres sont trop faibles (0,5), en ce qui concerne la Normativa Equatorienne, notamment pour : Les matières végétales externes ; le contenu de corps étrangers ; suggérant spécifiquement une valeur de 10 pour les deux paramètres.
		C	TECHNIQUE Mexique Pour les corps étrangers, la valeur devrait être de 4 % selon les réglementations nationales
		P	TECHNIQUE Mexique 0.54
34	Moisissure visible, % maximum	P	Mexique TECHNIQUE Moisissure visible, % maximum
35	1,0	C	TECHNIQUE Mexique Le Mexique propose également d'éliminer les deux derniers paramètres car il n'existe pas de moyen pratique de les mesurer
		P	Mexique TECHNIQUE 4,0
36	a) Feuilles / fleurs endommagées par les insectes, fraction massique maximale	P	Mexique TECHNIQUE a) Feuilles / fleurs endommagées par les insectes, fraction massique maximale
37	1,0	P	Mexique TECHNIQUE 4,0
44	12,0	C	ÉDITORIAL Mexique Le Mexique propose ces valeurs, conformément aux réglementations nationales.

Para	Texte	T	Commentaire
		P	ÉDITORIAL Mexique 12.09,0
		P	TECHNIQUE Mexique 12,0
46	12,0	P	TECHNIQUE Mexique 12.011,0
48	3,5	C	ÉDITORIAL IOSTA Suggérer un maximum de 5 %
		P	ÉDITORIAL Mexique 3.54,0
50	1,0	P	TECHNIQUE Mexique 1.0.9
52	Un échantillon de lot qui ne satisfait pas à l'une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, tel qu'indiqué à la section 3.2, doit être considéré comme " défectueux ". (En particulier ceux basés sur la moyenne de l'échantillon doivent être considérés comme défectueux)	P	SUR LA SUBSTANCE Paraguay Un échantillon de lot qui ne satisfait pas à l'une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, tel qu'indiqué à la section 3.2, doit être considéré comme " défectueux ". (En particulier ceux basés sur la moyenne de l'échantillon doivent être considérés comme défectueux)
54	On considère qu'un lot satisfait aux exigences de qualité applicables spécifiées à la section 3.2 lorsque le nombre de « défectueux », tel que défini à la section 3.3, n'excède pas le nombre d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués dans l'échantillon moyen, le lot est considéré comme acceptable si la moyenne satisfait à la tolérance définie et qu'aucun échantillon individuel n'est excessivement éloigné de la tolérance.	P	ÉDITORIAL Paraguay On considère qu'un lot satisfait aux exigences de qualité applicables spécifiées à la section 3.2 lorsque le nombre de « défectueux », tel que défini à la section 3.3, n'excède pas le nombre d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués dans l'échantillon moyen, le lot est considéré comme acceptable si la moyenne satisfait à la tolérance définie et qu'aucun échantillon individuel n'est excessivement éloigné de la tolérance. Il est proposé d'éliminer l'évaluation moyenne car elle pourrait entraîner l'inclusion de lots avec des pourcentages élevés de défectueux; Aussi la phrase " excessivement éloigné de la tolérance " serait très subjective.
55	4 ADDITIFS ALIMENTAIRES	P	TECHNIQUE Équateur 4-ADDITIFS ALIMENTAIRES Les épices doivent être propres et exemptes de corps étrangers et de substances qui modifient la nature du produit (colorants, édulcorants, antioxydants, huiles minérales, amidon, etc.).
56	4.1 Seuls les antiagglomérants énumérés ci-dessous sont autorisés à être utilisés dans le thym broyé ou en poudre.	P	TECHNIQUE Équateur 4.1 Seuls les antiagglomérants énumérés ci-dessous sont autorisés à être utilisés dans le thym broyé ou en poudre. Les épices doivent être propres et exemptes de corps étrangers et de substances qui modifient la nature du produit (colorants, édulcorants, antioxydants, huiles minérales, amidon, etc.).
		C	ÉDITORIAL IOSTA Les additifs alimentaires tels que les antiagglomérants sont autorisés, le thym et la poudre de thym ne sont pas sujettes à l'agglomération

Para	Texte	T	Commentaire
73	6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient manipulés conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969), au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées</i> (CAC / RCP 42-1995) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'hygiène et les codes de pratique.	P	Paraguay SUR LA SUBSTANCE 6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969), au Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées / RCP 42-1995) et d'autres textes pertinents du Codex, tels que les codes d'hygiène et les codes de pratique.
76	Les contenants doivent être aussi pratiques que possible, sans défaut de qualité et doivent être compatibles avec une déclaration adéquate du contenu.	P	ÉDITORIAL Paraguay Les conteneurs doivent être aussi pratiques que possible, sans défaut de qualité et doivent être compatibles avec une déclaration adéquate du contenu.
90	ISO 938: 1980	C	ÉDITORIAL IOSTA Méthode ISO 939
94	Distillation	C	ÉDITORIAL Égypte Distillation et / ou Gravimétrie

[1]PROJET DE NORME POUR LE THYM SÉCHÉ**[2] (À l'étape 6 de la procédure)****1. [3]CHAMP D'APPLICATION**

[4]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 s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.]

[5]2. DESCRIPTION**[6]2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

[7]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.

[8]2.2 FORMES

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

- a) [10] Entières / intactes.
- b) [11] Broyées ou écrasées : transformées en degrés variables allant de grossier à fin.
- c) [12] En poudre/moulue : transformées en poudres.

[13]2.3 TYPES DE VARIÉTÉS

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

[15]3 COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ**[16]3.1 COMPOSITION**

[17]Produit tel que défini dans la section 2.

[18]3.2 FACTEURS DE QUALITÉ**[19]3.2.1 Odeur, saveur et couleur**

[20]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.

[21]3.2.2 Infestation

[22]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).

[23]3.2.3 Caractéristiques physiques et chimiques

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

[25]Tableau 1. Exigences physiques pour le thym séché

[26]Paramètre	[27]Exigence
[28]Matières végétales étrangères ³ , maximum % fraction massique	[30]0,5
[31]Teneur en matières étrangères ⁴ , maximum % fraction massique	[33]0,5
[34]Moisissures visibles, maximum%	[35]1,0
[36]Feuilles/fleurs endommagées par les insectes, maximum % fraction massique	[37]1,0

[38]**3.2.4 Caractéristiques chimiques**

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

[40]Tableau 2. Exigences chimiques pour le thym séché

[41]Paramètres	[42]Exigence
[43]Humidité, % fraction massique, maximum	[44]12,0
[45]Total des cendres, % fraction massique (base sèche), maximum	[46]12,0
[47]Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	[48]3,5
[49]Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum	[50]1,0

[51]**3.3 CLASSIFICATION DES "DÉFECTUEUX"**

[52]Un échantillon du 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 fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme "défectueux".

[53]**3.4 ACCEPTATION DES LOTS**

[54]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 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 est en dehors de la tolérance de manière excessive.

[55]**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

[56]**4.1** Seuls les agents anti-agglomérants énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans le thym en poudre ou moulu.

[57]N° INS	[58]Nom de l'additif alimentaire	[59]Limite maximale
[60]460 (i)	[61]Cellulose microcristalline	[62]BPF
[63]460 (ii)	[64]Cellulose en poudre	[65]BPF
[66]551	[67]Dioxyde de silicium, amorphe	[68]BPF

³[29] Toutes les matières végétales de la plante spécifique autre 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[32] Tout corps ou matière visible et/ou apparente généralement non associé avec le produit.

[69]5 CONTAMINANTS

[70]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).

[71]5.2 Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

[72]6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

[73]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 d'autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages et les Codes d'usages en matière d'hygiène.

[74]6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

[75]7 POIDS ET MESURES

[76]Les emballages doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

[77]8 ÉTIQUETAGE

[78]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 :

[79]8.2 NOM DU PRODUIT

[80]8.2.1 Le nom du produit doit être "thym séché".

[81]8.2.2 Le nom du produit peut également inclure une indication de l'espèce, des types variétaux et du mode de présentation, 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.

[82]8.3 ÉTIQUETAGE DES EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DETAIL

[83]Les informations concernant les emballages non destinés à la vente au détail doivent figurer sur l'emballage ou sur les documents d'accompagnement, à l'exception 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 de stockage, qui doivent absolument figurer sur l'emballage. Toutefois, l'identification du lot, 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 sur les documents d'accompagnement.

[84]9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**[85]9.1 Méthodes d'analyse**

[86]Mesure	[87]Méthode	[88]Principe
[89]Humidité	[90]ISO 938:1980 [91]Alternative [92]AOAC 2001.12 [93]ASTA 2.0	[94]Distillation
[95]Total des cendres	[96]ISO 928:1997 [97]Alternative [98]AOAC 950.49 [99]ASTA 3.0	[100]Gravimétrie
[101]Cendres insolubles dans l'acide	[102]ISO 930:1997 [103]Alternative [104]ASTA 4.0	[105]Gravimétrie
[106]Huiles volatiles	[107]ISO 6571:2008 [108]Alternative [109]AOAC 962.17 [110]ASTA 5.0	[111]Distillation
[112]Matière végétale étrangère	[113]ISO 927:2009 [114]Alternative [115]ASTA 14.1	[116]Examen visuel
[117]Matières étrangères	[118]ISO 927:2009	[119]Examen visuel
[120]Dommages dus à des insectes	[121]Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues [122](Manuel de procédure Macroanalytique, [123]Bulletin technique de la FDA n°5)	[124]Examen visuel
[125]Dommages dus à des moisissures	[126]Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues [127](Manuel de procédure Macroanalytique, [128]Bulletin technique de la FDA n°5)	[129]Examen visuel

[130]9.2 Plans d'échantillonnage

[131][À développer]

[132]