

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THYM SÉCHÉ**1. CHAMP D'APPLICATION**

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.]

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

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.

2.2 FORMES

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

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

2.3 TYPES DE VARIÉTÉS

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

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, 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.

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 physiques, telles que spécifiées dans le tableau 1, excluant les formes en poudre/moulues.

Tableau 1. Exigences physiques pour le thym séché

Paramètre	Exigence
Matières végétales étrangères ¹ , maximum % fraction massique	0,5
Teneur en matières étrangères ² , maximum % fraction massique	0,5
Moisissures visibles, maximum%	1,0
Feuilles/fleurs endommagées par les insectes, maximum % fraction massique	1,0

3.2.4 Caractéristiques chimiques

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

Tableau 2. Exigences chimiques pour le thym séché

Paramètres	Exigence
Humidité, % fraction massique, maximum	12,0
Total des cendres, % fraction massique (base sèche), maximum	12,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	3,5
Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum	1,0

3.3 CLASSIFICATION DES "DÉFECTUEUX"

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".

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 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.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° INS	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
460 (i)	Cellulose microcristalline	BPF
460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	BPF

¹ Toutes les matières végétales de la plante spécifique autre que la partie requise. La proportion de tiges ayant une longueur supérieure à 7 mm 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.

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

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 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 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.

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).

7 POIDS ET MESURES

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.

8 ÉTIQUETAGE

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

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 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.

8.3 ÉTIQUETAGE DES EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

Mesure	Méthode	Principe
Humidité	ISO 938:1980 Alternative AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Distillation
Total des cendres	ISO 928:1997 Alternative AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997 Alternative ASTA 4.0	Gravimétrie
Huiles volatiles	ISO 6571:2008 Alternative AOAC 962.17 ASTA 5.0	Distillation
Matière végétale étrangère	ISO 927:2009 Alternative ASTA 14.1	Examen visuel
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel
Dommages dus à des insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5)	Examen visuel
Dommages dus à des moisissures	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5)	Examen visuel

9.2 Plans d'échantillonnage

[À développer]