



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

**Quatrième Session**

**Thiruvananthapuram, Kerala, Inde, 21 - 25 janvier 2019**

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME  
POUR L'ORIGAN**

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par la Turquie et co-présidé par le Mexique)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations au sujet du présent avant-projet à l'étape 3 sont invités à le faire conformément aux recommandations établies dans la CL 2018/54-SCH disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2018 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>.

## INTRODUCTION

1. La 1<sup>ère</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires (CCSCH)<sup>1</sup>, tenue du 11 au 14 février 2014 à Kochi, Inde, a examiné la proposition de nouveaux travaux sur la norme pour l'origan préparée par l'Argentine (CRD12) et outre plusieurs modifications rédactionnelles, la référence à *Origanum vulgare L.* a été supprimée dans le titre et dans d'autres sections du document de projet pour les aligner sur le champ d'application de la norme (section 1), qui concerne toutes les espèces d'origan, *Origanum spp. L.*
2. Le 1<sup>er</sup> Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires a convenu d'établir, sous réserve de l'approbation de la Commission, un groupe de travail en ligne (EWG), dirigé par l'Argentine et coprésidé par la Grèce, travaillant en anglais et en espagnol, pour préparer l'avant-projet de norme pour distribution aux fins d'observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.
3. Lors du 2<sup>e</sup> Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires<sup>2</sup>, qui s'est tenu du 14 au 18 septembre 2015 à Goa, en Inde, l'Union européenne a présenté le point et résumé les résultats des travaux dirigés par l'Argentine et coprésidés par la Grèce. Le 2<sup>e</sup> Comité a noté que plusieurs dispositions nécessitaient encore un examen approfondi et que la norme n'était pas prête pour l'avancement à la prochaine étape. Il a donc été convenu d'établir un groupe de travail en ligne, dirigé par l'Argentine et co-présidé par la Turquie, travaillant en anglais, pour reformuler l'avant-projet de norme en tenant compte des discussions antérieures, des observations écrites et des décisions connexes concernant le format des autres normes en cours d'élaboration.
4. Le deuxième Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2/3 pour reformulation par le groupe de travail en ligne susmentionné, distribution pour observations et examen à la session suivante.
5. Le projet de norme pour l'origan, avec les modifications proposées au 2<sup>e</sup> Comité, a servi de base au premier document distribué aux membres du Groupe de travail en ligne. Ce Groupe de travail en ligne a examiné le projet de proposition initial et la deuxième mouture préparés par l'Argentine et la Turquie sur la base des observations reçues. Le deuxième projet a été distribué au Groupe de travail en ligne pour une deuxième série d'observations. Au total, onze pays membres et deux observateurs : (Argentine, Chili, Équateur, Grèce, Japon, Mexique, Turquie, États-Unis d'Amérique, IOSTA et Food Drink) ont soumis des observations qui ont été prises en compte et incorporées dans chaque cas.

<sup>1</sup> REP14 / SCH, par. 67-69

<sup>2</sup> REP16 / SCH, par. 26, 29-31

6. Bien que le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires n'a convenu que sur le développement d'un projet de norme pour l'origan L. excluant la marjolaine ou thym ou Lippia. certains membres (Mexique et États-Unis) ont demandé qu'après la date d'échéance, Lippia spp. soit inclu dans le projet de norme.

7. Lors du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires<sup>3</sup> tenu du 6 au 10 février 2017 à Chennai, en Inde, la Turquie a résumé les résultats du Groupe de travail en ligne et a demandé au Comité quelle voie suivre, bien que le champ d'application (y compris Lippia) ne soit pas encore approuvé par le Comité. La Turquie a proposé que l'origan et le lippia soient classés dans différentes taxinomies, avec des propriétés physiques / chimiques différentes. Par conséquent, une norme distincte devrait être préparée. Et cette observation a été soutenue par certains délégués.

8. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail en ligne, présidé par la Turquie et coprésidé par le Mexique, travaillant en anglais et tenant compte des discussions et des observations pour préparer un projet de norme révisé pour tous les produits commercialisés en tant qu'origan.

### TERMES DE RÉFÉRENCE

9. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail en ligne, organisé et co-organisé respectivement par la Turquie par le Mexique, travaillant en anglais et prenant en compte les discussions et les observations de la présente session :

- i. Pour examiner les documents déjà élaborés au sein du comité;
- ii. Pour préparer un avant-projet de norme révisé pour tous les produits commercialisés en tant qu'origan et ;
- iii. Pour examiner comment un projet de norme pourrait être ultérieurement incorporé dans un groupe dans le cadre du nouveau système en cours d'élaboration au sein du Comité.

### PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

10. Le Groupe de travail en ligne a commencé ses travaux le 1<sup>er</sup> juin 2017 et les observations des 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> cycles envoyées par les membres (Annexe II) ont été compilées le 9 novembre 2017, le 20 avril 2018 et le 1<sup>er</sup> juin 2018, respectivement. Sur la base des réponses fournies, des projets de normes ont été élaborés et soumis pour examen au groupe de travail en ligne pour tous les cycles.

### ANALYSE

11. Les présidents du Groupe de travail en ligne ont soumis le projet de norme et ont demandé des observations des membres. En général, les points suivants sont restés en suspens :

- i. la classification scientifique de l'origan et de Lippia ; et
- ii. la question de savoir si le projet de norme doit être préparé selon le modèle de regroupement ou en tant que produit distinct

12. Étant donné que le Groupe de travail en ligne n'était pas favorable à cette proposition de norme de groupement, tous les membres du groupe de travail en ligne à l'exception d'un seul ont envoyé leurs observations sur le projet de norme existante sur l'origan. L'avant-projet de norme a été distribué et examiné à trois reprises par le groupe de travail en ligne. Il y avait un consensus général sur la plupart des questions dans le projet proposé, comme indiqué à l'Annexe I. Cependant, le Groupe de travail en ligne n'a pas pu parvenir à un consensus sur certains des paramètres physiques / chimiques des tableaux 1 et 2; et ceux-ci sont indiqués entre [crochets] dans le projet. Les paramètres en caractères **gras** et **soulignés** étaient les paramètres les plus acceptés / préférés par les membres du Groupe de travail en ligne.

### CONCLUSIONS

13. Les présidents du Groupe de travail en ligne ont achevé la tâche conformément aux termes de référence et à leur programme de travail. La tâche principale du Groupe de travail en ligne était d'élaborer un projet de norme pour l'origan. Une quantité importante d'informations a été recueillie au cours de trois séries d'observations, la plupart du temps en consultation avec le Groupe de travail en ligne, et est préparée en Annexe I.

### RECOMMANDATIONS

14. Le Comité est invité à soumettre le projet de norme à l'annexe I du présent rapport.

---

<sup>3</sup> REP17 / SCH, par. 44-54

**AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ**  
(À l'étape 3)

## 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées de l'origan définies à la section 2.1 ci-dessous, approvisionnées pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant. Elle exclut l'origan séché destiné à la transformation industrielle.

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

L'origan séché est le produit obtenu à partir des feuilles et des bourgeons fleuris des plantes énumérées au tableau 1 et traité d'une manière appropriée, subissant des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement et le tamisage.

**Tableau 1.** Plantes culinaires séchées couvertes par cette norme

Nom général	Nom spécifique	Nom scientifique
Origan		
		<i>Origanum vulgare</i> L.
	Origan italien	<i>Origanum x majoricum</i> Cambess.
	Origan turc Origan crétois Origan Oikea	<i>Origanum onites</i> L.
	Origan turc Origan grec	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>virens</i> (Hoffmanns. & Link) letsw. <i>Origanum vulgare</i> subs <i>hirtum</i> .
	Origan syrien	<i>Origanum syriacum</i> L.
	Origan du Turkestan	<i>Origanum vulgare</i> sub sp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> sub sp. <i>vulgare</i>
	Origan épée turque,	<i>Satureja montana</i> L.
Lippia		
	Origan mexicain	<i>Lippia graveolens</i> Kunth <i>Lippia berlandieri</i> Schauer <i>Lippia</i> spp <i>Lippia palmeri</i> <i>Poliomintha longiflora</i>

### 2.2 Modes de présentation

L'origan séché peut être approvisionné dans l'un des modes de présentation suivants :

- a) Entier
- b) Broyé/écrasé : écrasé à divers degrés allant des grosses particules à des particules plus fines
- c) Moulu / en poudre : transformé en poudres

## 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

Produit tel que défini à la section 2.

### 3.2 Facteurs de qualité

#### 3.2.1 Teneur en eau

L'origan séché (entier, écrasé ou moulu) ne doit pas contenir plus de 12 % d'eau.

#### 3.2.2 Odeur, saveur et couleur

L'origan séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques (arôme parfumé, chaud, non piquant et amer) variant en fonction de la souche chimique des composants principaux de l'huile volatile (carvacrol et / ou thymol), qui peut varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques. L'origan séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et surtout de la moisissure. L'origan séché doit avoir une couleur caractéristique variant du vert-grisâtre pâle au vert foncé.

#### 3.2.3 Classification

L'origan entier, écrasé / frotté est classé en trois classes / grades selon les spécifications physiques et chimiques indiquées dans les tableaux 2 et 3, respectivement.

- Extra
- Classe / Grade I
- Classe / Grade II

#### 3.2.4 Caractéristiques physiques

L'origan entier, écrasé / frotté et moulu doit être conforme aux spécifications physiques indiquées dans le tableau 2.

**Tableau 2. Spécifications physiques pour l'origan entier / écrasé / frotté et moulu**

Paramètre	Origan entier, écrasé / frotté			Origan moulu
	Extra	Classe / Grade I	Classe / Grade II	
Matière végétale étrangère <sup>(1)</sup> (pourcentage massique maximal)	[1] <b>[0,5]</b>	[2] <b>[0,5]</b>	[2] <b>[0,5]</b>	N / D
Teneur en matières étrangères <sup>(2)</sup> (pourcentage massique maximal)	0,1	0,1	0,1	N / D
Poudre d'origan (inférieure à la taille de maille 40 / 420 µm maximum)	5	10	20	N / D
Insectes morts, fragments d'insectes, pourcentage massique maximal	[3] <b>[1]</b>	[3] <b>[1]</b>	[3] <b>[1]</b>	N / D
Insectes vivants	0	0	0	0
Excréments de mammifères maximum (mg / kg)	[2,2] <b>[1,0]</b>	[2,2] <b>[1,0]</b>	[2,2] <b>[1,0]</b>	[2,2] <b>[1,0]</b>

<sup>(1)</sup>: Les matières végétales telles que les tiges et les brindilles associées à la plante d'où provient le produit mais qui ne sont pas acceptées comme faisant partie du produit final.

<sup>(2)</sup> : Toute matière étrangère détectable, visible et indésirable, telle que les cailloux, les fils de sac de jute, du métal, les feuilles étrangères etc, ou toute matière qui n'est généralement pas associée aux composants naturels de la plante de l'épices.

#### 3.2.5 Caractéristiques chimiques

L'origan entier / écrasé / frotté et l'origan moulu doivent être conformes aux spécifications chimiques indiquées dans le tableau 3.

**Tableau 3. Spécifications chimiques pour l'origan entier / écrasé / frotté et l'origan moulu**

Paramètre	Origan entier / écrasé / frotté			Origan moulu
	Extra	Classe / Grade I	Classe / Grade II	
Cendres totales,% fraction massique (base sèche), maximum	9	10	12	10 <b>12</b>
Cendres insolubles dans l'acide,% fraction massique (base sèche), maximum	1,2	2	2	2,5
Huiles volatiles (*), ml / 100 g (base sèche), minimum	2,5	[ <b>2,0</b> ] [1,7]	[1,8] <b>[1,5]</b>	1,5

(\*) Pour l'origan, les marqueurs d'huile volatile sont le carvacrol et / ou le thymol.

### 3.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon qui ne satisfait pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, telles qu'énoncées à la section 3.2 (à l'exception de celles basées sur des moyennes d'échantillons), doit être considéré comme « défectueux ».

### 3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux spécifications applicables en matière de qualité visées à la section 3.2 lorsque le nombre de « défectueux », tel que défini à la section 3.3, ne dépasse pas le nombre d'acceptations du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne d'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne satisfait à la tolérance spécifiée et qu'aucun échantillon individuel n'est excessivement hors tolérance.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires, les aromatisants, arômes et les auxiliaires technologiques de traitement ne sont pas autorisés dans les produits couverts par cette norme.

## 5 CONTAMINANTS

**5.1** Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).

**5.2** Les produits visés par la présente 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 couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015), annexe III (épices et aromates séchés) et autres codes de pratiques.

**6.2** Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## 7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être conformes à une déclaration appropriée du contenu du produit.

## 8 ÉTIQUETAGE

**8.1** Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 8.2 Nom du produit

**8.2.1** Le nom du produit doit être « origan séché ou origan » lorsque l'omission de l'adjectif « séché » n'induit pas le consommateur en erreur ou ne lui est pas sujet à confusion.

**8.2.2** Le nom du produit doit inclure une indication des espèces, des types variétaux décrits dans le tableau 1 ainsi que la présentation décrite à la section 2.2.

**8.2.3** Pays de récolte / origine

**8.2.4** Marque officielle d'inspection (facultative)

### 8.3

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite 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 relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que 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 puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Méthodes d'analyse

**Tableau 4. Méthodes d'analyse**

Disposition	Méthode	Principe
Eau	ISO 939: 1980 ISO 760: 1978 AOAC 2001.12	Titration Distillation
Cendres totales	ISO 928: 1997	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930: 1997	Gravimétrie
Huiles volatiles	ISO 6571: 2008	Distillation / Volumétrie
Matières végétales externes	ISO 927: 2009	Examen visuel / Gravimétrie
Matières étrangères	ISO 927: 2009	Examen visuel / Gravimétrie
Excréments de mammifères	Manuel de procédure macro-analytique USFDA bulletin technique V.39 B (présentation en entier) et AOAC 993.27 (présentation écrasé)	Examen visuel (présentation en entier) Méthode de détection enzymatique (présentation écrasé)
Insecte entier mort	AOAC 969.44-1996	Méthode de flottation
Fragments d'insectes	AOAC 975.49-1988 (2001)	Méthode de flottation

### 9.2 Plan d'échantillonnage

Le plan d'échantillonnage pour le thym et le cumin est également utilisé pour l'origan séché.

**ANNEXE II****LISTE DES PARTICIPANTS**

<b>MEMBRE / OBSERVATEUR</b>	<b>NOM PARTICIPANT</b>	<b>COURRIEL</b>
Argentine	Florencia Demarco	fdemarco@senasa.gob.ar; codex@magyp.gob.ar
Brésil	Andre Bispo Oliveira	andre.oliveira@agricultura.gov.br;
Chine	Jiaqi Wang	wangjiaqi@cfsa.net.cn
	Ding Shaohui	cnfia@163.com
	Jenny Qu	jennyqu@newlywedsfoods.com
Colombie	Giovanny Cifuentes Rodriguez	gcifuentes@minsalud.gov.co; giomega2000@yahoo.com
	Sandra Milena Solis Luna	sandra.solis@minagricultura.gov.co
Égypte	Ahmed Elhelw	helws_a@hotmail.com
Union européenne	M. Denis De Froidmont	Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu; sante-codex@ec.europa.eu
Turquie	Dr. Betul VAZGECER (président)	betul.vazgecer@tarim.gov.tr
Grèce	Danai Papanastasiou	dpapanastasiou@efet.gr
Inde	M. Rijo Johny	rijo.johny@nic.in
	M. P. Karthikeyan	codex-india@nic.in
Iran	Fakhrisadat Hosseini	sadat77@gmail.com
	Leila Nasiri	s.leilanasiri@gmail.com
	Reza Shahraki	m.hashemi687@gmail.com
	Arasteh Alimardani	qc@novinsaffron.com arastehalimardani@yahoo.com
Japon	M. Satoru SOENO	satoru_soeno270@maff.go.jp
	M. Shigefumi ISHIKO	shigefumi_ishiko180@maff.go.jp codex_maff@maff.go.jp
Mexique	M. Daniel González Semas (co-président)	codexmex@economia.gob.mx
	Eulalia Edith Villavicencio Gutierrez (M.C.)	vedithgtz@gmail.com
	Pedro Luis Macías Juárez	Lpmaciasj@herdez.com
	Diana Ramos Abelleira	diana.rabelleira5@gmail.com ciaca0016@gmail.com
	Juan José Linares Martínez	juan.linares@sagarpa.gob.mx
	Angel Covarrubias Domínguez	angel.covarrubias@senasica.gob.mx
	Federico Guillermo Compean Vega	Federico@ecumexa.com
	Larissa Cupa Cedillo	larissa_cupa@mccormick.com
Pologne	Mme Anna Gierasimiuk	pam@ijhars.gov.pl kodeks@ijhars.gov.pl
	Mme Danuta Orleanska	dorleanska@pcbc.gov.pl
République de Corée	Point de contact coréen	codexkorea@korea.kr
	Mme Eun-kyung Hong	hongek3@korea.kr
Suisse	Mme Franziska Franchini	franziska.franchini@blv.admin.ch

Turquie	M. Ahmet Gungor	agungor1977@mynet.com
	M. Recep Ariturk	recep_ariturk@kutas.com.tr
États-Unis d'Amérique	Dorian A. LaFond	dorian.lafond@ams.usda.gov
	George C. Ziobro, Ph.D.	George.Ziobro@fda.hhs.gov
	Marie Maratos	Marie.Maratos@fsis.usda.gov
Association européenne des épices, (ESA)	Elena Fakou	elena.fakou@fdf.org.uk
	Steve Clemenson	sclemenson@nedspice.com