



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Vingt et unième session

Rome (Italie), 11-15 novembre 2019

PROJET DE NORME REGIONALE SUR LE ZAATAR (MELANGE D'EPICES)

(Document établi par le Liban)

1. CONTEXTE

1.1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient, à sa neuvième session (2017), a examiné l'avant-projet de Norme sur le zaatar (mélange d'épices), a approuvé quelques changements apportés au texte et en a noté d'autres au cours de la séance. Il a également noté qu'il fallait réviser la section sur l'échantillonnage, en attendant que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage donne son avis sur les modèles. Compte tenu des progrès réalisés, le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de Norme régionale à la Commission, en vue de son adoption à l'étape 5. Le Comité est en outre convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par le Liban, afin de régler les questions en suspens¹.

1.2. Outre l'adoption de l'avant-projet de Norme régionale à l'étape 5, la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session (2017), a également approuvé la proposition formulée par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa soixante-treizième session (2017), visant à porter la date limite d'achèvement des travaux à 2019².

2. GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE ET QUESTIONS EXAMINÉES

2.1. En raison de problèmes de communication, il n'a pas été possible de réunir le Groupe de travail électronique. Le Liban a toutefois examiné le projet de norme et les questions soulevées à la neuvième session du Comité et a préparé des explications complémentaires sur ces questions, en vue de leur examen par le Comité, à sa dixième session. Certains changements ont été proposés dans le projet de norme sur la base de ces explications.

2.2. Le Comité a demandé des éclaircissements sur une incohérence possible entre la limite maximale pour l'acide citrique indiquée dans la section 4 et la proportion d'acide malique par rapport à l'acide citrique dans la section 3. Il a aussi relevé un écart entre le niveau d'acide citrique indiqué dans la section 4 et le niveau proposé à sa huitième session (de 2 à 4 pour cent), sachant qu'une telle augmentation pourrait donner lieu à des pratiques frauduleuses.

2.3. À ce sujet, une analyse des données issues d'une étude pilote menée par la Commission économique et sociale des Nations Unies pour l'Afrique occidentale sur le sumac (20 échantillons)³ a montré que l'acide malique et l'acide citrique étaient les principaux acides organiques présents dans le sumac. On a donc considéré que le rapport acide malique/acide citrique dans le zaatar (mélange d'épices) pouvait être un indice de l'utilisation de sumac et/ou d'acide citrique comme agents d'acidification. Les données ont montré que dans les deux premières catégories de zaatar (mélange d'épices) (**zaatar de qualité supérieure et zaatar de qualité extra**), pour lesquelles aucun acide citrique synthétique n'est autorisé, le rapport minimum dans tous les échantillons de sumac analysés était de 9,64 (environ 10). Le seuil minimum qui a été choisi est donc établi à 10 (tableau 1). En ce qui concerne la troisième catégorie, le **zaatar de qualité standard** (qui contient au moins 5 pour cent de sumac et dans lequel il est autorisé d'ajouter un maximum de 4 pour cent d'acide citrique), l'ajout d'acide citrique fera baisser le rapport acide malique/acide citrique. La rapport minimum acide malique/acide citrique (0,14) qui figure dans la norme a été calculé de la manière suivante:

- Le zaatar (mélange d'épices) contenant 5 pour cent de sumac donne 0,08 pour cent d'acide citrique naturel et 0,55 pour cent d'acide malique.

1 REP17/NE, par. 66 et suivants.

2 REP17/CAC, par. 153 vii).

3 Étude menée de 2009 à 2011.

- Le zaâtar (mélange d'épices) contenant 4 pour cent d'acide citrique synthétique donne 3,8 pour cent d'acide citrique pur (en considérant que l'acide citrique est pur à 95 pour cent).
- Le rapport acide malique/acide citrique est donc égal à $0,55/(0,08+3,8)$, soit 0,14 pour cent. Ainsi, afin de confirmer que la quantité de sumac naturel ajoutée est d'au moins 5 pour cent, il faut que le rapport acide malique/acide citrique soit supérieur à 0,14.

2.4. Étant donné que le sumac est ajouté au zaâtar (mélange d'épices) pour lui donner une forte acidité, il peut, dans certains cas, être remplacé par un acide citrique synthétique auquel on ajoute des colorants afin qu'il ressemble à du sumac. Comme le sumac naturel contient plus d'acide malique que d'acide citrique (rapport > 10), l'ajout d'acide citrique fera baisser ce rapport. Ainsi, le rapport acide malique/acide citrique permet de détecter les pratiques frauduleuses consistant à ajouter de l'acide citrique et des colorants dans le zaâtar de qualité supérieure et de qualité extra ou à ajouter plus de 4 pour cent d'acide citrique dans le zaâtar de qualité standard. Si le rapport acide malique/acide citrique est inférieur à 0,14, il s'agit peut-être d'un cas de fraude par ajout de plus de 4 pour cent d'acide citrique. Dans un souci de clarté, la proportion a été remplacée par le rapport dans la table de composition.

Tableau 1: Résultats de l'analyse d'échantillons de sumac (20) pour l'acide malique et l'acide citrique

Échantillons	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Acide malique (g/kg)	184	110	143	236	190	178	208	212	199	183	214	194	180	196	199	201	166	391	170	207
Acide citrique (g/kg)	14,2	4,4	14,8	11,7	10,1	12,4	9,8	9,5	12,3	4,4	16,1	12,4	14,9	14,9	4,2	10,1	3,7	14,4	1,2	2,8
Rapport acide malique/acide citrique	13	25	9,64	20,2	18,8	14,4	21,2	22,3	16,2	41,5	13,3	15,7	12,1	13,2	47,3	19,9	44,9	27,2	141	73,8

2.5 Comme noté par le Comité, à sa neuvième session, aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le zaâtar de qualité supérieure et de qualité extra. Pour le zaâtar de qualité standard, l'acide citrique est le seul régulateur d'acidité autorisé. Il est autorisé car certaines variétés de sumac d'origines spécifiques ont des taux d'acidité plus bas que les autres (et un volume de production moins important et un prix bien plus élevé), ce qui explique que l'on ajoute parfois de l'acide citrique. C'est une pratique commune au Liban. Quatre pour cent équivalent à 40 g d'acide citrique par kg de zaâtar de qualité standard (40 000 mg par kg). La norme a été révisée pour prendre cela en compte.

2.6. Comme les travaux sur l'élaboration de modèles d'échantillonnage réalisés par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sont en cours, il n'est pas possible d'achever la section 8 pour le moment.

2.7. En outre, certaines modifications d'ordre éditorial ont été apportées au projet de Norme, dans un souci de clarté. Toutes les modifications apportées sont inscrites en mode «suivi des modifications» dans l'annexe 1.

3. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

3.1. Le Liban recommande que le Comité, à sa dixième session, examine le projet de norme sur le zaâtar (mélange d'épices) présenté à l'annexe 1.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LE ZAÂTAR (MÉLANGE D'ÉPICES)**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme décrit les spécifications et les caractéristiques qui doivent être observées pour le zaâtar (mélange d'épices) destiné à la consommation humaine et utilisé dans de nombreuses préparations alimentaires comme par exemple le mankoushe libanais, etc.

2. DESCRIPTION**2.1 DEFINITION****2.1.1 Zaâtar (mélange d'épices)**

Il s'agit du mélange obtenu à partir de zaâtar frais et de zaâtar à feuille large, comme défini ci-après, et de pelures de sumac et de graines de sésame, auxquels d'autres ingrédients peuvent être ajoutés. Le zaâtar est classé selon les catégories indiquées à la section 2.2.

2.1.2 Zaâtar frais

Il s'agit des fleurs et/ou des feuilles des plantes sauvages ou cultivées suivantes, qui sont fragmentées manuellement ou mécaniquement 'mais ne sont pas réduites en poudre.

- *Origanum* spp.
- *Thymbra* spp.
- *Thymus* spp.
- *Satureja* spp.

2.1.2.1 Zaâtar frais à feuille large

Le zaâtar frais est dit à feuille large lorsqu'il est composé de fleurs et/ou de feuilles de zaâtar à feuille large sauvage ou cultivé, à savoir *Organicum syriacum* ('au moins 75 pour cent) ou qu'il constitue un mélange (25 pour cent au maximum) de fleurs et de feuilles des variétés suivantes, qui sont fragmentées manuellement ou mécaniquement 'mais ne sont pas réduites en poudre.

- *Origanum ehrenbergii*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitalus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureia thymbra*

2.2 CLASSIFICATION

Le zaâtar (mélange d'épices) est classé comme suit:

2.2.1 Zaâtar de qualité supérieure

Le produit est composé d'au moins 25 pour cent de zaâtar à feuille large frais mélangé exclusivement avec des graines de sésame et des pelures de sumac, avec éventuellement l'ajout de 6 pour cent de sel au maximum.

2.2.2 Zaâtar de qualité extra

Le produit est composé d'au moins 20 pour cent de zaâtar frais ou de zaâtar frais à feuille large mélangé avec des graines de sésame et des pelures de sumac, avec éventuellement l'ajout de graines, de fruits à coque, d'épices et de condiments, ainsi que de 6 pour cent de sel au maximum.

2.2.3 Zaâtar de qualité standard

Le produit est composé d'au moins 15 pour cent de zaâtar frais ou de zaâtar frais à feuille large mélangé avec des graines de sésame et des pelures de sumac qui doivent représenter au moins 5 pour cent, avec éventuellement l'ajout des ingrédients suivants: légumineuses, graines et herbes aromatiques, épices, condiments (cumin, par ex.) mélasses de grenade, huile végétale, fruits à coque, son de blé et balle de graines de sésame, à condition qu'ils satisfassent tous aux bonnes pratiques de fabrication, avec éventuellement l'ajout de 7 pour cent de sel au maximum et de 4 pour cent d'acide citrique au maximum, à condition d'être indiqué sur l'étiquette.

2.2.4 Formes

Toutes les formes du produit doivent être autorisées à condition qu'elles satisfassent aux spécifications correspondantes énoncées dans la présente norme, et qu'une description appropriée du produit figure sur l'étiquette afin de ne pas induire les consommateurs en erreur ni prêter à confusion.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Le zaâtar frais est tel que défini à la section 2.1.2 ci-dessus.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- Légumineuses
- Graines
- Herbes volatiles
- Épices et condiments (cumin,... par ex.)
- Mielasses de grenade
- Huile végétale
- Fruits à coque
- Son de blé

3.2 FACTEURS DE QUALITE

3.2.1 Saveur et couleur

- Le zaâtar contenu dans le produit doit avoir une saveur et une odeur particulières et être exempt de saveurs et d'odeurs étrangères, y compris le rancissement et les moisissures, ainsi que de substances étrangères.
- Le produit doit présenter une couleur normale et être d'une consistance qui est caractéristique de ce type de produit.

3.2.2 Propriétés physiques et chimiques

3.2.2.1 *Spécifications et caractéristiques*

3.2.2.1.1 Spécifications générales

Les caractéristiques ci-après doivent être observées pour le zaâtar (mélange d'épices):

- Tous les ingrédients utilisés pour la préparation du produit doivent être conformes aux dispositions des normes correspondantes du Codex Alimentarius.
- Il doit être exempt d'insectes et d'araignées vivants, pratiquement exempt à l'œil nu de moisissures, d'insectes morts et de parties d'insectes, de contamination par des déchets de rongeurs, d'oiseaux et d'escargots (le cas échéant, on utilisera une loupe, en précisant le facteur de grossissement dans le rapport sur les résultats du test).
- Le produit final ne doit pas être réduit en poudre afin que ses principaux ingrédients soient reconnaissables à l'œil nu ou par examen au microscope (feuilles, fleurs, pailles...), afin d'éviter la fraude et la dissimulation d'impuretés, et garantir que des pourcentages plus importants d'huiles essentielles sont conservés. Les pailles, le cas échéant, ne doivent pas avoir plus de 10 mm de longueur et 2 mm de diamètre, et elles ne doivent pas représenter plus de 5 pour cent (rapport des masses) du produit.
- Les substances étrangères d'origine non végétale trouvées dans le produit, telles que cailloux, terre, sable, poussière, etc. ou d'origine végétale non alimentaire telles que brindilles, feuilles sèches, ne doivent pas représenter plus de 1 pour cent (rapport des masses) du produit.

3.2.2.1.2 Spécifications chimiques

Le zaâtar et le zaatar (mélange d'épices) doivent être conformes aux spécifications chimiques énoncées dans le tableau 1 ci-après:

Tableau (1): Spécifications chimiques

Caractéristiques	Exigences		
	Zaâtar de qualité supérieure	Zaâtar de qualité extra	Zaâtar de qualité standard
Humidité, % maximal (m/m)	12	12	12
Sel de table total, % maximal (m/m sur la base de la matière sèche)	6	6	7
Cendres totales, % maximal (m/m, sur la base de la matière sèche), à l'exclusion du sel*	7	7	7
Cendres totales, % maximal (m/m, sur la base de la matière sèche)	14	14	15
Cendres insolubles dans l'acide, % maximal (m/m, sur la base de la matière sèche)	1	1	1
Fibres brutes, % maximal (m/m, sur la base de la matière sèche)	16	15	37
Huiles essentielles, % maximal (ml/100g, sur la base de la matière sèche)	0,37	0,13	0,1
Superoxyde, teneur maximale	-	-	10 ml de superoxyde oxygène/kg d'huile
Rapport acide malique/acide citrique, minimum	10	10	0,14
Composants essentiels Huiles essentielles	Carvacrol+Thymol	Plus de 70%	Plus de 85%
	Cymène, gammaterpinène et autres huiles essentielles	Moins de 30%	

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 ZAATAR FRAIS, ZAATAR DE QUALITE SUPERIEURE ET ZAATAR DE QUALITE EXTRA

Aucun additif n'est autorisé.

4.2 ZAATAR DE QUALITE STANDARD

Seul l'acide suivant est autorisé:

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
330	Acide citrique	40 g/kg

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (Codex STAN 1-1985). Les allégations relatives à la santé doivent être conformes aux dispositions des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1973), en tant que de besoin. En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Zaâtar (mélange d'épices) ou mélange de thym

7.1.2 La catégorie sera indiquée conformément à la classification de la section 2.2 à côté du nom du produit.

7.1.3 Le mot «baladi (local)» peut figurer à côté du nom du produit si le zaâtar (mélange d'épices) est composé de variétés de zaâtar frais - sauvage ou cultivé - ayant le même pays d'origine.

7.2 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

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'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification des lots et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 METHODES D'ANALYSE

<u>Mesure</u>	<u>Méthode</u>
Acidité	AOAC 935.57
Acide citrique ajouté	La teneur en acide citrique ajouté est déterminée en analysant les acides organiques suivants: acide malique et acide citrique à l'aide de la méthode de chromatographie liquide à haute performance et en calculant le rapport acide malique/acide citrique qui ne doit pas être inférieur à 10/1 (acide malique dix fois supérieur à l'acide citrique). L'acide malique est extrait des pelures de sumac et en comparant le rapport obtenu, il est possible de calculer la quantité d'acide citrique ajoutée.
Chlorure de sodium	AOAC, méthode officielle 960.29
Humidité	AOAC 925.10
Cendres totales	AOAC 923.03
Cendres insolubles dans l'acide	AOAC 941.12
Fibres brutes	AOAC 962.09
Huiles essentielles	ISO 1984:6571
Cendres insolubles dans l'eau	ISO 929:1980

Superoxyde, teneur	AOAC 965.33
--------------------	-------------

8.2 PLANS D'ECHANTILLONNAGE

À définir