

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ
(À l'étape 6)

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. La norme 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 sommités fleuries de plantes, y compris, mais sans s'y limiter, celles énumérées dans le tableau 1 et traité de manière appropriée, soumis à des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement et le tamisage.

Tableau 1. Herbes culinaires séchées couvertes par la présente norme

Nom général	Nom commercial	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	<i>Origanum vulgare subsp. virens</i> (Hoffmanns. & Link) letsw.
	Origan grec	<i>Origanum vulgare subs hirtum</i> .
	Origan syrien	<i>Origanum syriacum</i> L.
	Origan du Turkestan	<i>Origanum vulgare sub sp. viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare sub sp. vulgare</i>
	Origan épée turque,	<i>Satureja montana</i> L.
	[Origan de Chypre]	[<i>Origanum dubium</i>]
	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

2.2.1 L'origan séché peut être offert dans l'une des formes de présentation suivantes :

- a) Entier ;
- b) Broyé / frotté : traité à des degrés divers, allant d'un grain grossier au broyage fin ; et
- c) Moulu / en poudre : transformé en poudre.

2.2.2 La taille des particules des présentations broyée / en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

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, broyé ou moulu) ne doit pas avoir une teneur en eau de plus de 12 %.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur

L'origan séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, variables en fonction de la souche chimique des composants principaux de l'huile volatile (carvacrol et / ou thymol), qui peuvent varier par rapport aux facteurs / conditions géo-climatiques. L'origan séché doit être exempt d'odeur ou de saveur étrangère et en particulier de moisissure. L'origan séché doit avoir une couleur caractéristique variant du vert jaune grisâtre au vert foncé.

3.2.3 Classification

L'origan entier et broyé / frotté peut être classé dans trois classes / qualités conformément aux exigences physiques et chimiques spécifiées dans les Tableaux 2 et 3, respectivement.

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

“ Lorsque l'origan séché est traité comme à classe / grade non défini, les caractéristiques chimiques et physiques de la classe / grade II s'appliquent comme exigences minimales”.

3.2.4 Caractéristiques physiques

L'origan entier, broyé / frotté et moulu / en poudre doit être conforme aux exigences physiques spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2. Exigences physiques applicables à l'origan entier / broyé / frotté et moulu / en poudre (tolérance pour les défauts)

Paramètre	Origan entier ou broyé / frotté			Origan moulu / en poudre
	Extra	Classe / Grade I	Classe / Grade II	
Matière végétale externe (1) (% maximum de la fraction massique)	0,5	2	2	N/D
Tolérance pour les corps étrangers (2) (pourcentage massique maximal)	0,1	0,1	0,1	N/D
Tolérance pour la poudre d'origan dans les présentations sans poudre (% de moins que la taille de particule indiquée)(3)	5	10	20	N/D
Insectes morts (nombre maximum / 100 g)	3	3	3	N/D
Fragments d'insectes (nombre maximum / 10 g)	300	300	300	1250
Moisissure visible / dommages causés par les insectes (maximum% m / m)	1	3	5	N/D
Insectes vivants	0	0	0	0
Maximum d'excréments de mammifères (mg / kg)	1,0	2,2	2,2	N/D
Autres excréments (maximum mg / kg) (4)	10	10	22	N/D

(1) : Matières végétales telles que tiges / bâtons, etc. associée à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final,

(2) : Toute matière étrangère indésirable visible ou détectable ou toute matière non généralement associée aux composants naturels de la plante à épices, tels que des cailloux, les fils de sacs en jute, du métal, des feuilles étrangères, etc.

(3) : La taille des particules est évaluée sur demande, accompagnée des pièces justificatives.

(4) : Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

3.2.5 Caractéristiques chimiques

L'origan entier, broyé / frotté et moulu / en poudre doit être conforme aux exigences en matière de produits chimiques spécifiées dans le tableau 3.

Tableau 3. Exigences concernant l'utilisation des produits chimiques pour l'origan entier / broyé / frotté et en poudre

Paramètre	Origan entier / broyé / frotté			Origan moulu / en poudre
	Extra	Classe/ Grade I	Classe/ Grade II	
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), maximum	9	10	10	12
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	2,0	1,5	1,5

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les " antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) ".

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés 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), [*Code d'usages pour la lutte contre les mauvaises herbes pour prévenir et réduire la contamination par des alcaloïdes de pyrrolizidine dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014)] et d'autres textes pertinents du Codex.

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

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par la présente norme 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 eau* (CXC 75-2015), Annexe III (épices et plantes aromatiques séchées) et autres codes de pratiques.

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

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, 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 du mot " sec " n'induit pas le consommateur en erreur ou crée de la confusion.

8.2.2 Le nom du produit doit inclure une indication du nom commercial, des types variétaux tels que décrits dans le tableau 1 et du mode de présentation décrit dans la section 2.2.

8.3 Pays de récolte / origine

8.3.1 Le pays d'origine / le pays de récolte doit être indiqué et la région de production peut également l'être.

8.3.2 Année de récolte (facultative)

8.4 Identification commerciale

- Classe / grade, le cas échéant
- - Taille (facultative)

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur l'emballage ou dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, emballateur, distributeur ou importateur, ainsi que les instructions d'entreposage, qui doivent absolument figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballateur, 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'analyse¹

Paramètre	Méthode	Principe	Type ¹
Humidité	ISO 939	Distillation	I
	ISO 760	Titration	II
	AOAC 2001.12	Titration	II
	ASTA 2.0	Distillation	I
Cendres totales	ISO 928	Gravimétrie	I
	ASTA 3.0	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I
	ASTA 4.0	Gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 6571	Distillation suivie de volumétrie	I
	ASTA 5.0	Distillation suivie de volumétrie	I
Matières végétales externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
	ASTA 14.1	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la gravimétrie	I
Excréments de mammifères	Manuel de procédure macro-analytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour la forme en entier)	Examen visuel	IV
Autres excréments	AOAC 993.27 (pour la forme moulue)	Méthode de détection enzymatique	IV
Insecte entier mort	ISO 927	Examen visuel	IV
	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices aromatiques et botaniques (V 32)	Examen visuel	IV
Fragments d'insectes	AOAC 975.49	Méthode de flottation	IV
	AOAC 969.44	Méthode de flottation	IV

¹ La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer

¹Selon la définition des ' types de méthodes d'analyse ', telle que décrite dans la Section II du Manuel de procédure du Codex.

