



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

**Huitième session**

**Guwahati, Assam (Inde)**

**13–17 octobre 2025**

**PROJET DE NORME SUR LA MARJOLAINE DOUCE SÉCHÉE**

**(À l'étape 3/4)**

(Rapport du groupe de travail électronique présidé par l'Égypte<sup>1</sup>)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3/4 sur l'annexe de ce projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire 2025/55-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires :

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

## **Contexte**

1. La septième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH7) a examiné une proposition soumise par l'Égypte concernant l'élaboration d'une norme sur la marjolaine douce dans le cadre du groupe pour les herbes culinaires et est convenue d'entreprendre de nouveaux travaux afin d'élaborer les exigences spécifiques pour la marjolaine douce.
2. Le CCSCH7 est en outre convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Égypte, sous réserve de l'approbation par la Commission du Codex Alimentarius (CCA) de la nouvelle proposition de travaux correspondante, travaillant en anglais, afin d'élaborer le projet de norme sur la marjolaine douce séchée et déshydratée, qui sera diffusé pour recueillir des observations à l'étape 3 et examiné par le CCSCH8. Le GTE a également été chargé d'utiliser le modèle SCH, sous un format de groupe, lors de l'élaboration de l'avant-projet de norme respectif, de veiller à l'alignement avec les normes SCH déjà publiées et de soumettre le rapport du GTE au moins trois mois avant la CCSCH8.
3. La CAC47 (2024) a approuvé la nouvelle proposition de travaux.

## **Participation et méthodologie**

4. Le GTE a mené ses travaux sur la plateforme du Codex des GTE. Treize (13) pays se sont inscrits pour participer au GTE, notamment le Canada, l'Union européenne, le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, l'Iran, le Japon, le Kenya, le Maroc, l'Arabie saoudite, le Sénégal, le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord et les États-Unis d'Amérique. Au cours des délibérations du GTE, seuls cinq (5) pays ont soumis leurs observations : le Brésil, le Canada, l'Union européenne, le Japon et les États-Unis. Le Brésil a envoyé ses observations par courrier électronique.
5. Deux séries de consultations ont été entreprises par le GTE comme suit :
  - a) Le premier projet a été mis en ligne le 1er juillet 2024 et cinq (5) membres ont fait part de leurs observations : le Canada, le Brésil, l'Union européenne, le Japon et les États-Unis. Ces observations ont été prises en compte et un deuxième projet a été préparé.
  - b) Le deuxième projet a été mis en ligne le 15 septembre 2024 et des observations ont été reçues de quatre (4) membres : le Canada, l'Union européenne, le Japon et les États-Unis.

<sup>1</sup> Les membres du GTE étaient : Le Brésil, le Canada, l'Union européenne, le Guatemala, l'Inde, l'Indonésie, l'Iran, le Japon, le Kenya, le Maroc, l'Arabie saoudite, le Sénégal, le Royaume-Uni et les États-Unis)

## Analyse des réponses

6. Les membres du groupe de travail ont soumis des observations et/ou des propositions d'ordre rédactionnel et technique, qui ont donné lieu aux modifications suivantes du projet de norme :

- a) **Titre** : Le titre du projet a été révisé afin de supprimer les mots « herbe » et « déshydratée », étant donné que la plante est uniquement utilisée sous forme séchée. Par conséquent, le titre de la norme devrait être « *Norme sur la marjolaine séchée* ». Sur la base de cette proposition, les mots « herbe » et « déshydratée » ont également été supprimés de l'ensemble du texte du projet de norme afin d'assurer la cohérence avec d'autres normes existantes pour les herbes culinaires telles que le basilic, l'origan et le thym.
- b) **Tableau (1)** : Les noms commun, le nom commercial et le nom scientifique de la marjolaine douce séchée ont été alignés sur les autres normes SCH afin d'assurer la cohérence entre les en-têtes de colonnes, c'est-à-dire en commençant par le « nom commun », suivi du « nom commercial » et enfin du « nom scientifique ». Ainsi, « marjolaine » sera le nom commun aligné sur la section 8.2.1 et les noms commerciaux seront (marjolaine douce - marjolaine nouée - marjolaine des jardins).
- c) **Modes de présentation** : Les modes de présentation de la marjolaine douce séchée entière, frottée et moulue/en poudre ont été reformulés afin de refléter plus précisément les formes réelles sous lesquelles la marjolaine est disponible.
- d) **3.2.2 Odeur, saveur et couleur** : L'exigence relative à la couleur, à savoir « *La couleur varie du vert au grisâtre en fonction de l'origine de la plante* », a été incluse dans cette disposition.
- e) **Méthodes d'analyse AOAC** : Les méthodes d'analyse AOAC ont été incluses dans les dispositions relatives aux « cendres insolubles dans l'acide », à la « moisissure visible », aux « matières externes » et aux « corps étrangers ».
- f) **Annexe Tableaux A1 et A2** : De nouveaux paramètres relatifs aux caractéristiques chimiques et physiques ont été ajoutés et d'autres paramètres pour lesquels aucun consensus n'a été trouvé ont été placés entre crochets pour un examen plus approfondi.

## Conclusions et recommandations

Le CCSCH8 est invité à examiner le projet de norme tel que présenté en **annexe** du présent document en vue de le faire progresser vers une étape ultérieure, en notant que les valeurs des tableaux 2 et 3 nécessiteraient une discussion plus approfondie.

## PROJET DE NORME SUR LA MARJOLAINE DOUCE SÉCHÉE

### (À l'étape 3/4)

#### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux herbes culinaires séchées, telles que définies à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation humaine directe, la transformation commerciale des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

#### 2. DESCRIPTION

##### 2.1 Définition du produit

La marjolaine douce séchée est un produit obtenu à partir de la plante *Origanum majorana* L. de la famille des Lamiacées tel que décrit dans le tableau 1.

**Tableau 1. Nom commun, nom commercial et nom scientifique de la marjolaine douce séchée**

Nom commun	Nom(s) commercial(aux)	Nom scientifique
Marjolaine	Marjolaine douce Marjolaine nouée Marjolaine des jardins	<i>Origanum majorana</i> L <b>Synonymes :</b> <i>Majorana hortensis</i> Moench

##### 2.2 Modes de présentation

La marjolaine douce séchée peut être :

- a. Entière/intacte (grappes/bouquets) : la plante entière séchée sans la racine.
- b. Écrasée/frottée/floconnée : la plante entière, y compris les fleurs, transformée à des degrés divers, allant d'un broyage grossier à un broyage fin.
- c. Moulue/en poudre : feuilles séchées avec ou sans une petite proportion de sommités fleuries.

La granulométrie du mode de présentation moulu/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

D'autres modes de présentation nettement différents des trois modes de présentation ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

##### 2.3 Calibrage (facultatif)

#### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

##### 3.1 Composition

La marjolaine douce séchée telle que décrite à la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe I.

##### 3.2 Facteurs de qualité

###### 3.2.1 Généralités

La marjolaine douce séchée doit être sûre et propre à la consommation humaine. Elle doit être exempte d'insectes vivants.

###### 3.2.2 Odeur, saveur et couleur

La marjolaine douce séchée telle que décrite à la section 2.1 doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques qui peuvent varier en fonction des facteurs/conditions géoclimatiques, des variétés et des principaux composants chimiques de l'huile volatile indiqués à l'annexe I, tableau A1 : Caractéristiques chimiques. Elle doit être exempte de toute odeur ou saveur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi. La couleur doit varier du « vert au grisâtre » en fonction de l'origine de la plante.

###### 3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

La marjolaine douce séchée doit satisfaire aux caractéristiques chimiques et physiques spécifiées à l'annexe 1 (Tableau A1 Caractéristiques chimiques et Tableau A2 - Caractéristiques physiques).

Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa

conservation et sa présentation dans l'emballage.

#### 3.2.4 Classification (facultative)

Lorsque la marjolaine douce séchée telle que décrite à la section 2.1 est commercialisée comme un produit classifié dans une classe/grade, les dispositions de l'annexe I s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme moulue/de poudre du produit.

### 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales spécifiées dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et doivent être produits conformément au *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale* (CXC 74-2014) et aux autres textes pertinents du Codex Alimentarius.

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

### 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par 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 eau* (CXC 75-2015), Annexe III sur les épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex Alimentarius.

Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives 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 compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

### 8. ÉTIQUETAGE

Les produits visés 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 :

#### 8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom commun du produit doit être tel que décrit à la Section 2.1.

8.1.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la section 2.2.

8.1.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

#### 8.2 Pays d'origine et pays de récolte.

8.2.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.2.2 Le pays de récolte **peut être indiqué** (facultatif).

8.2.3 La région de récolte et l'année de récolte **peuvent être indiquées** (facultatives).

#### 8.3 Identification commerciale

- Mode de présentation
- Classe/grade, le cas échéant.
- Taille des particules (facultative).

#### 8.4 Poids net

#### 8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

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

### 9.1 Méthodes d'analyse

Les méthodes d'analyse telles que décrites dans le tableau 2 : Les méthodes d'analyse ci-dessous seront incluses dans CXS 234-1999 après approbation par le CCMAS et le texte suivant remplacera le tableau.

« Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* recommandées (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées. »

**Tableau 2. Méthodes d'analyse**

Disposition	Méthode*	Principe	Type**
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Huiles volatiles	ISO 939 et ISO 6571	Distillation suivie de la méthode volumétrique	II
Cendres totales	ISO 939 et ISO 928	Distillation et méthode volumétrique	II
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930 AOAC 941.12 B	Distillation et méthodes gravimétriques Méthodes gravimétriques	II
Matières externes	ISO 927	Examen visuel suivi de la méthode gravimétrique	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel suivi de la méthode gravimétrique	I
Fragments d'insectes, insectes entiers morts, insectes vivants	ISO 927	Examen visuel suivi de la méthode gravimétrique	I
Dommages causés par les insectes/ souillures/infestations d'insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de la méthode gravimétrique	I
Excréments de mammifères ou/et autres excréments	Manuel de procédure macro-analytique (MPM) A. Méthode générale pour les épices, les herbes et les plantes Version 2 - Janvier 2025 CPG Sec. 525.900 Plante entière (non transformée)	Examen visuel suivi de la méthode gravimétrique	I
Moisissure visible	Manuel de procédure macro-analytique (MPM) A. Méthode générale pour les épices, les herbes et les plantes Version 2 - Janvier 2025 CPG Sec. 525.900 Plante entière (non transformée)	Examen visuel suivi de la méthode gravimétrique	I
Saletés causées par les rongeurs	AOAC 975.49 et AOAC 985.39	Flottation	I

Notes :

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

\*\* Selon la définition des « types de méthode d'analyse » conformément à la section II du Manuel de procédure du Codex

### 9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

## ANNEXE I

Tableau A1 : Caractéristiques chimiques de la marjolaine douce séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Teneur en humidité % p/p (max.)	Cendres totales, sur base sèche % p/p (max.)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max.)	Huiles volatiles* ml/100g sur base sèche (min.)
Marjolaine	Entier	12	16	4,5	0,3
	Écrasé/Frotté/Floconné	12	16	4,5	0,7
	Moulue/En poudre	[12] [10]	16 [15]	[4,5] [4]	[0,6]

Note : \*Les valeurs des huiles volatiles sont liées aux SCH naturelles. Elles ne s'appliquent pas aux SCH qui ont subi un traitement thermique ou d'autres procédés susceptibles de réduire la teneur naturelle en huiles volatiles.

Tableau [A2] : Caractéristiques physiques de la marjolaine douce séchée

Nom du produit	Mode de présentation	Matières externes %p/p (max) <sup>1</sup>	Corps étrangers % p/p (max) <sup>2</sup>	Moisissure % p/p (max)	Insectes entiers morts, nombre/100 g (max)	Dommages causés par les insectes % p/p (max) pour la forme entière uniquement	Fragments d'insectes, nombre/10 g (max) (pour la forme moulue uniquement)	Insectes vivants	Excréments de mammifères mg/kg (max)	Autres excréments mg/kg (max) <sup>3</sup>	Saletés causées par les rongeurs nombre/25 g/ [10 g]	Autres facteurs
Marjolaine	Entier	1	1 [0,1]	1	3	[5] [1]	S.O [250]	0	1 [2,2]	10 [22]	[2]	
	Écrasé/Frotté/Floconné	1 [2]	3 [S.O]	S.O	3 [1/25g]		S.O	0				
	Moulue/En poudre	S.O*	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	S.O	S.O	S.O	

## Notes :

<sup>1</sup> Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final. Dans la marjolaine frottée, la proportion de tiges et autres parties, à l'exclusion des sommités fleuries, dont les dimensions dépassent 10 mm de longueur ou 1 mm de diamètre ne doit pas dépasser 1 % (m/m).

<sup>2</sup> Toute matière étrangère indésirable visible/délectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

<sup>3</sup>Excréments d'autres animaux, tels que les reptiles et les oiseaux.

[S.O : Sans objet, ce qui signifie que le mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celui-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.