

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORME RÉGIONALE SUR LE ZAATAR (MÉLANGE D'ÉPICES)**

**CXS 341R-2020**

**Adoptée en 2020.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme décrit les spécifications et les caractéristiques qui doivent être observées pour le zaatar (mélange d'épices) destiné à la consommation humaine directe.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition

#### 2.1.1 Zaatar (mélange d'épices)

Il s'agit d'un mélange obtenu à partir de zaatar (plante) séché et de zaatar (plante) à feuille large séché (définis ci-après), et de pelures de sumac et de graines de sésame, auxquels d'autres ingrédients peuvent être ajoutés. Le zaatar (mélange d'épices) est classé selon les catégories indiquées à la section 2.2.

#### 2.1.2 Zaatar (plante) séché

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

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

#### 2.1.3 Zaatar (plante) à feuille large séché

Il s'agit des feuilles et/ou des efflorescences de zaatar à feuille large sauvage ou cultivé, à savoir *Origanum syriacum* (au moins 75 pour cent), ou d'un mélange (25 pour cent au maximum) de feuilles et d'efflorescences des variétés suivantes, qui sont séchées puis fragmentées manuellement ou mécaniquement mais ne sont pas réduites en poudre.

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

### 2.2 Classification

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

#### 2.2.1 Zaatar (mélange d'épices) de qualité 1

Le produit est composé d'au moins 40 pour cent de zaatar (plante) à feuille large mélangé exclusivement à des graines de sésame et des pelures de sumac, avec éventuellement l'ajout de 4 pour cent de sel au maximum.

#### 2.2.2 Zaatar (mélange d'épices) de qualité 2

Le produit est composé d'au moins 30 pour cent de zaatar (plante) ou de zaatar (plante) à feuille large mélangé à 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 4 pour cent de sel au maximum.

#### 2.2.3 Zaatar (mélange d'épices) de qualité 3

Le produit est composé d'au moins 15 pour cent de zaatar (plante) ou de zaatar (plante) à feuille large mélangé à des graines de sésame et des pelures de sumac qui doivent représenter au moins 5 pour cent, avec éventuellement l'ajout de sel (4 pour cent maximum) et d'acide citrique conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Des ingrédients facultatifs, énumérés dans la section 3.1.2, peuvent être ajoutés à condition qu'ils satisfassent tous aux bonnes pratiques de fabrication.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

#### 3.1.1 Principaux ingrédients du zaatar (mélange d'épices)

Zaatar (plante) séché tel que défini dans la section 2.1.2, zaatar (plante) à feuille large séché tel que défini dans la section 2.1.3, pelures de sumac et graines de sésame.

### 3.1.2 Ingrédients facultatifs du zaatar (mélange d'épices) de qualité 3 uniquement

- Légumineuses
- Graines
- Herbes aromatiques
- Épices et condiments (cumin par exemple)
- Mielasses de grenade
- Huile végétale
- Fruits à coque
- Son de blé

## 3.2 Facteurs de qualité

### 3.2.1 Spécifications générales

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

- Tous les ingrédients utilisés pour la préparation du produit doivent être conformes aux dispositions des normes correspondantes du Codex Alimentarius.
- 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, efflorescences, pailles, etc.), afin d'éviter la fraude et la dissimulation d'impuretés, et garantir que des pourcentages plus importants d'huiles essentielles sont conservés.
- 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 être stocké dans un endroit frais et sec.

### 3.2.2 Caractéristiques physiques et chimiques du zaatar (mélange d'épices)

#### 3.2.2.1 Spécifications physiques

Le zaatar (mélange d'épices) doit être exempt d'insectes et d'araignées vivants, de moisissures visibles, d'insectes morts et de parties d'insectes, de contamination par des déchets de rongeurs, d'oiseaux et d'escargots<sup>1</sup>. En outre, il doit se conformer aux spécifications physiques indiquées dans le tableau 1.

**Tableau 1: Spécifications physiques du zaatar (mélange d'épices)**

Paramètre	Spécification
Matières végétales étrangères <sup>1</sup> , maximum % fraction massique	2,0
Teneur en matières étrangères <sup>2</sup> , maximum % fraction massique	1,0

<sup>1</sup> *Matières végétales liées à la plante dont est issu le produit - mais qui ne sont pas acceptées dans le produit fini.*

<sup>2</sup> *Toute matière ou substance étrangère indésirable détectable qui n'est pas habituellement liée aux composantes naturelles du produit, par exemple des éclats de bois ou de pierre, de la toile de jute, du métal, etc.*

#### 3.2.2.2 Spécifications chimiques

**Tableau 2: Spécifications chimiques du zaatar (mélange d'épices)**

Paramètre	Spécification		
	Qualité 1	Qualité 2	Qualité 3
Humidité, % fraction massique (base sèche), maximum	12,0	12,0	12,0
Total du sel de cuisine, % fraction massique (base sèche), maximum	4,0	4,0	4,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	1,0	1,0	1,0

<sup>1</sup> Le cas échéant, on utilisera une loupe, en précisant le facteur de grossissement dans le rapport sur les résultats du test.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité 1 et de qualité 2. Seuls les additifs alimentaires suivants sont autorisés dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité 3 (tableau 3).

**Tableau 3: Additifs alimentaires dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité 3**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
330	Acide citrique	BPF

#### 5. CONTAMINANTS

- 5.1** Les produits visés par les dispositions de la présente 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* (CXS 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 la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015).
- 6.2** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

#### 7. ÉTIQUETAGE

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). 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* (CXG 23-1997), en tant que de besoin. En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

##### 7.1 Nom du produit

- 7.1.1** Le nom du produit doit être «zaatar (mélange d'épices)».
- 7.1.2** La catégorie sera indiquée conformément à la classification de la section 2.2 à côté du nom du produit.

##### 7.2 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'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<sup>2</sup>

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.