

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 - www.codexalimentarius.org

NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ

CXS 342-2021

Adoptée en 2021. Amendée en 2022.

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme à la suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte original	Texte imprimé
4	Section 8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions d'entreposage, doivent figurer sur le récipient. Toutefois, 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.	L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique aux feuilles/fleurs séchées de l'origan, telles que définies à la section 2.1, proposées pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation alimentaire ou pour le reconditionnement si nécessaire. 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 des plantes mentionnées au 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 scientifique
Origan	<i>Origanum</i> spp. L., excepté <i>Origanum majorana</i> L.
Origan mexicain	<i>Lippia</i> spp. L.

2.2 Modes de présentation

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

- a) entier;
- b) broyé/frotté: traité à des degrés divers, allant d'un grain grossier au broyage fin;
- 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/frotté ou moulu/en poudre) ne doit pas avoir une teneur en humidité de plus de 12 pour cent.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur

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

3.2.3 Classification

L'origan entier et broyé/frotté peut être classé dans trois catégories conformément aux exigences physiques et chimiques spécifiées dans les tableaux 2 et 3, respectivement:

- extra
- catégorie I
- catégorie II

Lorsque l'origan séché est traité comme étant de catégorie non définie, les caractéristiques chimiques et physiques de la catégorie II s'appliqueront 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 autorisée pour les défauts)

Paramètre	Origan entier ou broyé/frotté			Origan moulu/en poudre
	Extra	Catégorie I	Catégorie II	
Matière étrangère ^a (% maximum de la fraction massique)	0,5	2	2	S.O ^(e)
Corps étranger ^b (% maximum de la fraction massique)	0,1	0,1	0,1	S.O
Tolérance pour l'origan en poudre parmi les présentations sans poudre (% de moins que la taille de particule indiquée) ^c	5	10	20	S.O
Insectes morts (nombre maximum /100 g)	3	3	3	S.O
Moisissure visible/dommages causés par les insectes (maximum % m/m) (ne s'applique qu'à la forme en entier)	1	3	5	S.O
Insectes vivants (nombre/100 g)	0	0	0	0
Excréments de mammifères maximum (mg/kg) (ne s'applique qu'à la forme en entier)	1,0	2,2	2,2	S.O
Autres excréments (maximum mg/kg) ^d (ne s'applique qu'à la forme en entier)	10	10	22	S.O

^a Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final, telles que les tiges/bâtons, etc.

^b Tout corps étranger indésirable visible/déTECTABLE ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des pierres, des fils de sacs en jute, du métal, des feuilles étrangères, etc.

^c La taille des particules est évaluée sur demande accompagnée de pièces justificatives.

^d Des excréments provenant d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

^e S.O Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

3.2.5 Caractéristiques chimiques

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

Tableau 3. Exigences chimiques pour l'origan entier, broyé/frotté et moulu

Paramètre	Origan entier ou broyé/frotté			Origan moulu/en poudre
	Extra	Catégorie I	Catégorie II	
Cendres totales, % de la fraction massique (base sèche), maximum	9	10	10	12
Cendres insolubles dans l'acide, % de la 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	1,3

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ peuvent être utilisés sous forme de poudre des aliments conformes à cette Norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits concernés par la présente Norme doivent être conformes aux niveaux maximaux de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)² et du *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014)³ et d'autres textes pertinents du Codex Alimentarius.

5.2 Les produits concernés 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 que les produits concernés par la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁴, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015)⁵, annexe III sur les épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex Alimentarius tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)⁶.

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

8.1 Les produits concernés par cette Norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁷. 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 ne le confond pas.

8.2.2 Le nom général et le mode de présentation du produit doivent être tels que décrits dans le tableau 1 et la section 2.2 (modes de présentation). Le nom scientifique du produit est facultatif.

8.3 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être déclaré.

8.3.2 Pays de récolte (facultatif).

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (facultatives).

8.4 Identification commerciale

- catégorie, si nécessaire
- taille des particules (facultative)

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 sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)⁸.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

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)⁹ se rapportant aux dispositions de cette Norme.

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer.

NOTES

-
- ¹ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ² FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ³ FAO et OMS. 2014. *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 74-2014. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁴ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁵ FAO et OMS. 2015. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 75-2015. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁶ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁷ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁸ FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁹ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.