

**PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES****Deuxième session****Goa, Inde, 14 - 18 septembre 2015****AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THYM****Observations à l'étape 3****Commentaires de l'Argentine, Chili, Côte d'Ivoire, Djibouti, Éthiopie, Gabon, Gambie, Kenya, Mali,
Mauritanie, Mexique, Niger et Sénégal****ARGENTINE****1. Point 1. CHAMP D'APPLICATION**

Cette norme vise les feuilles et les fleurs séchées de toute variété sauvage ou commercialement cultivée (cultivar) de thym (*Thymus spp.*) de la famille des *Lamiaceae* approvisionnées pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration, ou au reconditionnement le cas échéant. Cette norme n'est pas applicable pour le produit lorsque celui-ci est indiqué comme destiné à une transformation ultérieure.

Justification : L'Argentine estime que la référence à des espèces sauvages ou cultivées devrait être retirée du champ d'application, afin de prendre en compte le format adopté pour ces normes et cadrer la question sous le point 2.3 :

2.3 - TYPES VARIÉTAUX

Toutes les espèces et variétés sauvages ou cultivars et hybrides appartenant au genre *Thymus* qui sont appropriés pour la transformation.

Justification : Contrairement aux autres normes abordées par ce comité, le thym ne comprend pas les types variétaux du point 2.3. Par contre, en ce qui concerne le champ d'application, il y est dit qu'il peut s'agir des espèces sauvages et cultivées commercialement. Étant donné qu'il a été demandé que l'origan se conforme au format, nous considérons qu'il peut en être de même pour le thym.

2. Point 2. Il est suggéré d'ajouter un paragraphe 2.3 sur les types variétaux, comme suit :

3 - Point 3.2.1. L'Argentine suggère de garder la phrase et de supprimer les crochets au point 3.2.1 en ce qui concerne la couleur.

4 - Point 3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques. L'Argentine propose que les valeurs de la proposition initiale soient prises en compte : **Total de cendres : 14.**

Quant aux « substances externes et corps étrangers » : **1 % pour les substances externes et 2 % pour les corps étrangers ont été suggérés.**

Justification : Le pourcentage pour toutes les substances externes selon les valeurs ISO standards doit être de 1 %, en y incluant les matières qui dans le document sont qualifiées de corps étrangers, et qui compromettent davantage l'hygiène et dont le pourcentage doit être maintenu au plus bas niveau possible.

CHILI

Le deuxième projet de norme pour le thym a été révisé et les commentaires suivants en ont émergé.

i. Commentaires spécifiques

Au point 2.1 Définition du produit, nous croyons que la définition utilisée à la lettre a) est ambiguë, car elle prend en compte le concept d'« avoir atteint un stade de développement approprié pour la transformation » sans toutefois le définir, ouvrant ainsi la voie à des interprétations. Nous suggérons donc qu'une définition avec des paramètres clairs soit proposée.

En ce qui concerne la lettre d) Huiles volatiles du Tableau 1, nous pensons que l'unité de mesure doit être en % du volume / masse, comme par exemple, ml / 100 g.

CÔTE D'IVOIRE, GABON, MALI, MAURITANIE ET SÉNÉGAL

Commentaire général

Nous sommes favorables aux travaux portant sur l'élaboration d'une norme pour le thym, tout en faisant part des observations concernant les facteurs de qualité détaillées ci-dessous.

La norme définira les caractéristiques en termes de qualité et de classement nécessaires pour faciliter le commerce du thym.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur et saveur [et couleur]

i) Nous proposons de séparer la « couleur » et d'en faire un intitulé à part. La couleur devrait être à part, car il s'agit d'un paramètre distinct de qualité qui ne fait pas partie des propriétés sensorielles.

Modification proposée : Le thym séché doit présenter une couleur caractéristique **allant du verdâtre cendré au brun cendré**, selon sa provenance. Cette tournure présente une description plus claire de la couleur du thym séché.

3.2.2 Infestation

La phrase devrait être reformulée comme suit : « Le thym séché **doit** être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de la contamination des rongeurs ». Supprimer le reste de la phrase... « visible à l'œil nu... »

Il est préférable de supprimer le reste de la phrase pour éviter toute ambiguïté dans la norme.

Tableau 1 : Conditions chimiques et physiques applicables aux matières étrangères dans le thym séché

Nous proposons d'effacer « **Pratiquement absent** » du tableau et maintenir une limite spécifique en termes de « % de matières étrangères », le cas échéant.

Pratiquement absent n'est pas une valeur mesurable. Le « % de matières étrangères » est un paramètre de qualité important aux fins de promouvoir du thym de meilleure qualité.

DIJBOUTI, ÉTHIOPIE ET NIGER

Nous appuyons la proposition visant à élaborer une norme pour le cumin en prenant en considération, les commentaires sur les facteurs de qualité comme indiqué ci-dessous.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur et saveur [et couleur]

Proposer la séparation du facteur 'couleur' du groupe actuel pour en faire une rubrique distincte.

Modification proposée : Le thym séché doit avoir une couleur caractéristique **variant de cendre verdâtre à cendre brunâtre** selon la source.

Justification : La couleur doit constituer une rubrique distincte, car elle est un paramètre de qualité distincte et ne fait pas partie des propriétés sensorielles et donne ainsi une description plus claire de la couleur de thym séché.

3.2.2 Infestation

Reformuler la phrase comme suit : « Le thym séché doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts en entier ou en particules ainsi que de la contamination par les rongeurs ». Supprimer ensuite le reste de la phrase ... « visible à l'œil nu... »

Il est préférable de supprimer le reste de la phrase afin de ne pas introduire d'ambiguïté dans la norme.

Tableau 1 : Exigence chimiques et physiques pour le thym séché concernant les corps étrangers

Nous proposons la **suppression de « Pratiquement absent » du Tableau** et l'introduction d'une limite spécifique de la forme : « % de corps étrangers », le cas échéant

« Pratiquement absent » n'est pas mesurable. Le « % de corps étrangers » est le paramètre de qualité important pour promouvoir une meilleure qualité du thym

GAMBIE

La Gambie soutient la proposition d'élaborer une norme pour le thym en prenant en considération, les commentaires sur les facteurs de qualité tel que décrit ci-dessous.

- i) la Gambie propose que 'couleur' soit détaché du groupe actuel pour constituer une rubrique distincte.
- ii) Modification proposée : Le thym séché doit avoir une couleur caractéristique variant de cendre verdâtre à cendre brunâtre selon la source.

Reformuler la phrase comme suit : « Le thym séché doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts en entier ou en particules ainsi que de la contamination par les rongeurs ». Supprimer ensuite le reste de la phrase ... « visible à l'œil nu... »

Nous proposons la suppression de « Pratiquement absent » du Tableau et l'introduction d'une limite spécifique de la forme : « % de corps étrangers », le cas échéant.

JUSTIFICATION

La norme fournira les caractéristiques de qualité et de classement nécessaire pour faciliter la commercialisation du thym.

- i) La couleur doit constituer une rubrique distincte, car elle est un paramètre de qualité distinct et ne fait pas partie des propriétés sensorielles.
- ii) Cela permet une description plus claire de la couleur de thym séché.

Il est préférable de supprimer le reste de la phrase afin de ne pas introduire d'ambiguïté dans la norme.

KENYA

CHAMP D'APPLICATION

Cette norme vise les feuilles et les fleurs séchées de toute variété sauvage ou commercialement cultivée (cultivar) de thym (*Thymus spp.*) de la famille des Lamiacées approvisionnées pour la production alimentaire industrielle et la consommation directe, y compris à des fins de restauration, ou de reconditionnement le cas échéant. Cette norme n'est pas applicable pour le produit lorsque celui-ci est indiqué comme destiné à une transformation ultérieure.

COMMENTAIRE

Nous tenons à présenter le champ d'application modifié comme indiqué ci-dessus

CHAMP D'APPLICATION

Cette norme vise les feuilles et les fleurs séchées de toute variété sauvage ou commercialement cultivée (cultivar) de thym (Thymus spp.) de la famille des Lamiacées approvisionnées pour la production alimentaire et la consommation directe et pour le reconditionnement le cas échéant. Elle ne concerne pas le produit lorsqu'il est destiné pour une transformation ultérieure.

DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

Le produit est le thym séché : (a) préparé à partir de feuilles et de fleurs de *Thymus spp.* ayant atteint un stade de développement approprié pour la transformation ; et

~~(a) — transformé d'une manière appropriée, subissant des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le froissement, le broyage et le tamisage.~~

COMMENTAIRE SUR LE POINT 2.1

Le thym séché est le produit préparé à partir de feuilles et de fleurs de Thymus spp. ayant atteint un stade de développement approprié pour la transformation

PRÉSENTATIONS

COMMENTAIRE :

Nous proposons de supprimer la phrase (b) du point 2.1 Définition du produit comme suit :

Le thym séché peut être traité d'une manière appropriée à travers les opérations telles que le nettoyage, le séchage, le froissement, le broyage et le tamisage.

Le thym séché peut être offert dans l'une des présentations suivantes :

- a) En entier : Feuilles et fleurs entières.
 b) Écrasé / froissé : feuilles et fleurs écrasées / froissées.
 c) Moulu / en poudre : feuilles et fleurs en poudre.

3.2.1 Odeur et saveur [et couleur]

COMMENTAIRE :

*Le thym séché doit avoir une odeur, **couleur** et saveur caractéristique selon les composants chimiques de l'huile volatile (tels que le thymol, le carvacrol, et le linalol), qui peuvent varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques. Le thym séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier de moisi.*

COMMENTAIRES

Nous proposons de supprimer la phrase entre crochets car les facteurs géo-climatiques / conditions du produit sont pris en compte

~~[Le thym séché doit avoir une couleur caractéristique variant de cendre verdâtre à gris brunâtre selon la source.]~~

3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences chimiques et physiques indiquées dans le Tableau 1.

COMMENTAIRE

Humidité : nous proposons que la limite maximale d'humidité soit fixée à 12 pour un alignement avec les autres normes Codex.

MEXIQUE

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ										
3.2.1 Odeur et saveur [et couleur] [Le thym séché doit avoir une couleur caractéristique variant de cendre verdâtre à gris brunâtre selon la source.]		Le Mexique appuie cette section.								
3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques Le thym séché doit se conformer aux exigences chimiques et physiques indiquées dans le Tableau 1.		Le Mexique dispose de la norme nationale (NMX-F-452-1983) dans laquelle les exigences sont établies comme suit : (a) Humidité : le pourcentage de la fraction de masse (base sèche) est ≤ 9,0 % (b) le pourcentage de la fraction de la masse totale en cendres (base sèche) est ≤ 11,0 %								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Paramètre</th> <th>Exigence</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>% de fraction de masse (base sèche)</td> </tr> <tr> <td>a) Humidité</td> <td>≤ 12,0</td> </tr> <tr> <td>b) Total cendres</td> <td>≤ [12,0] [14,0]</td> </tr> </tbody> </table>	Paramètre	Exigence		% de fraction de masse (base sèche)	a) Humidité	≤ 12,0	b) Total cendres	≤ [12,0] [14,0]	
Paramètre	Exigence									
	% de fraction de masse (base sèche)									
a) Humidité	≤ 12,0									
b) Total cendres	≤ [12,0] [14,0]									