

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 LE THYM SÉCHÉ

CXS 328-2017

Adoptée en 2017. Amendée en 2021, 2022.

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par 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 8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	Les informations 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'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, 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 pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique pour le thym séché, proposées pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation alimentaire ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle ne s'applique pas au thym séché destiné à traitement industriel.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le thym séché est le produit préparé à partir de feuilles et de fleurs de *Thymus* spp. de la famille Lamiaceae, transformé d'une manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, l'écrasement, le broyage et le tamisage.

2.2 Modes de présentation

Les feuilles/fleurs de thym séché peuvent être proposées sous l'un des modes de présentation suivants:

- a) Entières/intactes.
- b) Broyées ou écrasées : transformées en degrés variables allant de grossier à fin.
- c) En poudre: transformées en poudres.

2.3 Types de variétés

Toutes les espèces et variétés sauvages ou cultivars et hybrides appartenant au genre *thymus*, qui sont adaptées pour la transformation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Humidité

Le taux d'humidité du thym sera de 12 pour cent maximum.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur

Le thym séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristique, selon les composants chimiques de l'huile volatile (comme le thymol, le carvacrol et le linalool), qui peuvent varier en fonction des facteurs ou conditions géo-climatiques. Le thym séché doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de moisi. Le thym séché doit avoir une couleur caractéristique allant du vert cendré au gris brunâtre.

3.2.3 Caractéristiques physiques et chimiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences physiques, telles que spécifiées dans le tableau 1.

Tableau 1. Exigences physiques pour le thym séché (les tolérances admissibles pour défauts)

Paramètre	Exigence
Matières végétales étrangères ^a , maximum % fraction massique	0,5
Teneur en matières étrangères ^b , maximum % fraction massique	0,5
Moisissures visibles, maximum % fraction massique	1,0
Feuilles/fleurs endommagées par les insectes, maximum % fraction massique	1,0
Insectes morts, fragments d'insectes et de contamination des rongeurs, maximum % fraction massique	1,0
Insectes vivants	0
Excréments de mammifères maximum (mg/Kg)	1,0

^a Matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais non acceptée comme faisant partie du produit final.

^b Toute matière ou tout corps étranger visible ou détectable répréhensible qui n'est pas habituellement associée aux composants naturels de la plante d'épice; tels que des brindilles, des pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal, etc.

3.2.4 Caractéristiques chimiques

Le thym séché doit se conformer aux exigences chimiques, telles que spécifiées dans le tableau 2.

Tableau 2. Exigences chimiques pour le thym séché

Paramètres	Exigence
Total des cendres, % fraction massique (base sèche), maximum	12,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	3,5
Huiles volatiles, ml/100 g (base sèche), minimum	1,0

3.3 Classification des «défectueux»

Un échantillon du lot qui ne répond pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2 (sauf celles qui sont fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ peuvent être utilisés dans le thym en poudre.

5. CONTAMINANTS

- 5.1** Les produits visés par cette 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)².
- 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 ALIMENTAIRE

- 6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)³, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015)⁴, annexe III sur les épices et les herbes aromatiques séchées, et d'autres textes du Codex Alimentarius correspondants, tels que les codes d'usages et les codes d'usages en matière d'hygiène.
- 6.2** Les produits doivent satisfaire 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)⁵.

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8. ÉTIQUETAGE

- 8.1** Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁶. De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.2 Nom du produit

- 8.2.1** Le nom du produit doit être "thym séché" ou du thym, à condition que l'omission du mot «sec» ne trompe pas ou ne confonde pas le consommateur.
- 8.2.2** Le nom du produit peut également inclure une indication de l'espèce, des types variétaux et du mode de présentation, telle que décrite dans la section 2.2. Dans le cas de produits constitués de mélanges de

différentes espèces de *Thymus*, le nom du produit peut être suivi par l'énumération des espèces de *Thymus*, en ordre décroissant de quantité présente.

8.2.3 Pays de récolte/d'origine (optionnel)

8.2.4 Marque d'inspection (optionnel)

8.3 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)⁷.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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)⁸ se rapportant aux dispositions de cette norme.

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. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ 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.

⁵ 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.

⁶ 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.

⁷ 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.

⁸ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.