
Norme internationale



6754

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Thym entier (*Thymus vulgaris* Linnaeus) — Spécifications

Whole thyme (Thymus vulgaris Linnaeus) — Specification

Première édition — 1985-10-15

CDU 635.711

Réf. n° : ISO 6754-1985 (F)

Descripteurs : produit agricole, assaisonnement, épice, thym, spécification, emballage, marquage, entreposage, transport.

Prix basé sur 4 pages

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 6754 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que toutes les Normes internationales sont de temps en temps soumises à révision et que toute référence faite à une autre Norme internationale dans le présent document implique qu'il s'agit, sauf indication contraire, de la dernière édition.

Thym entier (*Thymus vulgaris* Linnaeus) — Spécifications

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications du thym *Thymus vulgaris* Linnaeus, entier faisant l'objet de transactions internationales sous forme traitée ou semi-traitée.¹⁾

Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe A.

2 Références

ISO 927, *Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères.*

ISO 928, *Épices — Détermination des cendres totales.*

ISO 929, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'eau.*

ISO 930, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide.*

ISO 939, *Épices — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement.*

ISO 948, *Épices — Échantillonnage.*

ISO 2825, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse.*

ISO 5498, *Produits agricoles alimentaires — Détermination de l'indice d'insoluble dit «cellulosique» — Méthode générale.*

ISO 6571, *Épices, aromates et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles.*

3 Description

Le thym est la plante herbacée vivace *Thymus vulgaris* Linnaeus. (Voir la figure.) Les feuilles de thym séchées sont petites et de couleur allant, selon les origines, du vert cendré au gris

brunâtre. Leur forme est linéaire et leur longueur varie de 1 à 5 mm. La couleur des fleurs séchées va du rose violacé au brunâtre.

Dans le commerce international, le thym se présente, séché, exempt de racines:

- soit en bouquets (tiges, feuilles, sommités fleuries) «Herba»,
- soit mondé, comprenant uniquement les feuilles et les fleurs séchées «Folia».

4 Spécifications

4.1 Odeur et flaveur

L'odeur et la flaveur du thym doivent être caractéristiques, puissantes et aromatiques, avec des variantes en fonction de la race chimique (thym à thymol, thym à linalol, thym à thymol/carvacrol).

Le thym doit être exempt d'odeurs et saveurs étrangères.

4.2 Absence d'insectes, de moisissures, etc.

Le thym doit être exempt d'insectes vivants, de moisissures, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs, visibles à l'œil nu (corrigé si nécessaire dans le cas d'une vision anormale) ou avec le grossissement pouvant s'avérer nécessaire dans certains cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à X 10, mention doit en être faite au procès-verbal d'essai.

4.3 Matières étrangères

4.3.1 Matières étrangères provenant de la plante

Le pourcentage de matières étrangères provenant de la plante (tigelles) dans le thym mondé, déterminé selon la méthode de l'ISO 927, ne doit pas être supérieur à 5 % (m/m).

1) Le thym en poudre fait quelquefois l'objet de transactions. Cette poudre peut être obtenue à partir des différentes parties de la plante, en fonction de sa destination. Par exemple, poudre obtenue à partir de thym mondé destiné à la consommation ménagère, poudre obtenue à partir de thym mondé avec un pourcentage plus ou moins important de tigelles destiné à l'usage industriel, et poudre obtenue à partir de tiges, destinée à la consommation animale. Ces présentations sont exclues du domaine d'application de la présente Norme internationale.

4.3.2 Matières étrangères ne provenant pas de la plante

Sont considérées comme matières étrangères, toutes matières autres que les feuilles, fleurs et tiges de thym, qu'elles soient d'origine végétale (par exemple, feuilles, tiges d'autres plantes que le thym) ou minérales (par exemple, poussière, sable, terre).

Leur pourcentage dans le thym en bouquets et mondé, déterminé selon la méthode de l'ISO 927, ne doit pas être supérieur à 2 % (m/m).

4.4 Catégories

Le thym peut être classé en catégories, selon son lieu de production et son type (race chimique).

Voir en annexe B, à titre indicatif, les principaux pays de production.

4.5 Caractéristiques chimiques¹⁾

Le thym doit répondre aux spécifications données dans le tableau.

Tableau — Spécifications chimiques

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (m/m), max.	12	ISO 939
Cendres totales, % (m/m) sur sec, max.	14	ISO 928
Cendres insolubles dans l'eau, % (m/m) sur sec, max.	12	ISO 929
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) sur sec, max.	5	ISO 930
Indice d'insoluble dit « cellulosique », % (m/m) sur sec, max.	30	ISO 5498
Huiles essentielles, ml/100 g sur sec, min.	1	ISO 6571

5 Échantillonnage

Échantillonner le thym en suivant la méthode décrite dans l'ISO 948.

6 Méthodes d'essais

Les échantillons de thym doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes spécifiées en 4.3 et dans le tableau.

Préparer l'échantillon pour essai selon la méthode décrite dans l'ISO 2825. L'échantillon doit être moulu de façon que la totalité du produit passe à travers un tamis de 1 mm d'ouverture de maille.

7 Emballage et marquage

7.1 Emballage

Le thym doit être contenu dans des emballages propres, sains, et en un matériau qui ne puisse avoir d'action sur le produit.

7.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être marquées sur chaque emballage ou mises sur une étiquette :

- a) nom du produit (nom botanique et type de présentation) nom commercial, et marque s'il y a lieu ;
- b) nom et adresse du producteur/emballleur ;
- c) numéro de code ou du lot,
- d) masse nette ;
- e) catégorie du produit (s'il est classé),
- f) pays de production ;
- g) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de production, et la date de l'emballage ;
- h) référence éventuelle à la présente Norme internationale.

1) Des limites admissibles concernant les substances toxiques seront ajoutées ultérieurement, en accord avec les décisions de la Commission FAO/OMS du Codex alimentarius.

Annexe A

Recommandations concernant l'entreposage et le transport

(Cette annexe ne fait pas partie intégrante de la Norme.)

A.1 Les emballages de thym doivent être entreposés dans des locaux couverts, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive.

A.2 L'entrepôt doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et autres déprédateurs. La ventilation doit être réglée de manière à assurer une bonne ventilation en période sèche et à être entièrement arrêtée en période humide. Des dispositions appropriées doivent être prises pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.

A.3 Les emballages doivent être manipulés et transportés de manière qu'ils soient protégés de la pluie, du soleil ou d'autres sources de chaleur excessive, des odeurs désagréables et de toute contamination, en particulier dans les cales des navires.

Annexe B

Principaux pays producteurs de thym

(Liste non limitative, donnée à titre indicatif. Cette annexe ne fait pas partie intégrante de la Norme.)

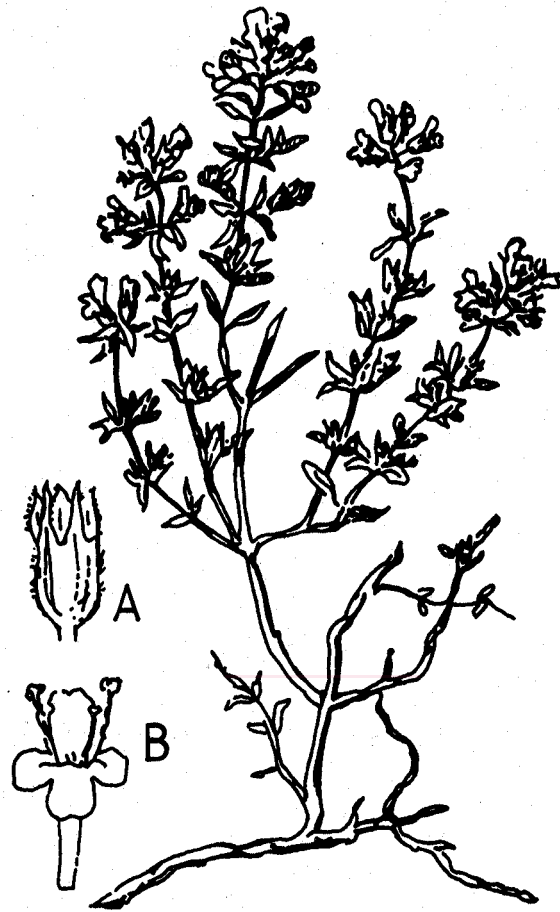
Thym cultivé

Pologne
Tchécoslovaquie
Roumanie
République démocratique allemande
États-Unis
France

Thym sauvage

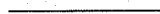
Espagne
France
Tunisie

NOTE — Seuls les pays méditerranéens sont producteurs de thym sauvage.



A Calice (grossi)
B Corolle vue de face (grossie)

Figure — Thym (*Thymus vulgaris* Linnaeus), rameau florifère



iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6754:1985

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/384693fa-56f9-4b51-957f-8ffbb0a8d5e3/iso-6754-1985>