

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Point 4a de l'ordre du jour

CX/FFV 11/16/7-Add.1
avril 2011

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

16ème session
Mexico (Mexique), 2 – 6 mai 2011

Remarques offertes en réponse à l'Avant-projet de norme pour le piment chili pour l'Argentine, le Costa Rica, l'Union Européenne l'Inde, la Jamaïque, le Kenya, les Philippines et la Suisse et.

L'ARGENTINE

L'Argentine apprécie l'opportunité d'offrir les remarques suivantes, à partir du texte en langue espagnole.

REMARQUES SPECIFIQUES

Au point 2, Dispositions concernant la qualité, l'orthographe du mot: "DISPOSICIONES" du texte en espagnol, doit être rectifiée, l'ordre des lettres C et S ayant été inversé.

Au point 2.1, CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Nous suggérons modifier le texte tel qu'indiqué ci-après, éliminant le verbe "estar" ("être") au début de toutes les vignettes, pour l'ajouter à la fin de ce paragraphe, pour obtenir le texte suivant:

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les piments forts doivent être:

- entiers, le pédoncule (tige) peut être absent, pourvu que la cassure soit nette et que la peau adjacente ne soit pas endommagée;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pratiquement exempts de signes de déshydratation, et
- fermes.

Au point 2.2, CLASSIFICATION, Tableau 1: Classement des piments forts par la qualité, il est entendu que le titre du tableau ne reflète pas son contenu, du fait qu'il ne s'agit pas d'une classification des piments forts, mais bien d'un classement de défauts par rapport aux catégories de qualité et de leur définition par rapport à la surface atteinte du fruit.

Nous observons également une erreur aux colonnes des Catégories I et II, sur les défauts mécaniques, physiques et physiologiques, en ce qui concerne la surface affectée du fruit, où se superposent les pourcentages présentés.

Cuadro 1: Clasificación de chiles por calidad

Defectos	CATEGORÍAS		
	Extra	I	II
Biológicos, meteorológicos, climáticos y entomológicos	Libre de daños	Cuando afecte una área no mayor de 1,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0 a 3,0% de la superficie del fruto
Mecánicos, físicos y fisiológicos	Cuando afecta una área de hasta 0,5% de la superficie del fruto	Cuando afecte una área mayor del 1,0% y hasta 2,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0% y hasta 3,0% de la superficie del fruto

En ce sens, et pour établir ces rangs, nous suggérons la correction ci-après:

"CAT. I devrait dire >0,5% et jusqu'à 2%", et

"CAT. II, >2% et jusqu'à 3% de la surface affectée du fruit".

De la même façon, la **Note de pied de page** du tableau qui dit: " *Ce tableau montre les pourcentages de défauts par unité de piment chili, et non la somme totale des défauts*" n'est pas claire. En ce sens, nous suggérons la rédaction suivante:

"Note: Le tableau montre la zone ou surface affectée par unité, exprimée en pourcentage."

Au point 3, **Dispositions relatives au classement par calibres**, Tableau 2, l'Argentine souhaite demander de plus amples explications sur si le classement en question est déterminé obligatoirement par longueur et poids, ou par l'un ou l'autre, le texte disant: "Le calibre est déterminé **par la longueur et/ou le poids** des piments chili, en relation directe avec le point 6.2.4. Caractéristiques commerciales".

Au **Tableau 4: Indice de Scoville pour différentes variétés de piments chili frais**, l'Argentine considère approprié d'incorporer l'échelle des capsicinoïdes parallèlement à l'indice Scoville, du fait qu'au Tableau 5, associé aux méthodes d'analyse du piquant, il est fait allusion à la Norme ISO 7543 sur la Détermination du contenu total de capsicinoïdes.

Quinze (14) unités Scoville équivalant à UN (1) microgramme de capsaïcine par gramme, nous suggérons d'ajouter une troisième colonne:

<i>Variété</i>	<i>Indice de Scoville</i>	<i><u>Capsicinoïdes</u></i>
Ancho	1.000-1.500	<u>67-100</u>
Chilaca	1.000-1.500	<u>67-100</u>
De árbol	15.000-30.000	<u>1.000-2.000</u>
Habanero	100.000-350.000	<u>6.667-23.333</u>
Jalapeño	2.500-5.000	<u>167-333</u>
Manzano	30.000-60.000	<u>2.000-46.000</u>
Serrano	5.000-15.000	<u>333-1.000</u>

LE COSTA RICA

Le Costa Rica remercie l'opportunité qui lui est fournie de manifester son approbation de l' « avant-projet de norme technique pour le piment fort ».

L'UNION EUROPEENNE

L'Union européenne et ses États membres (EUMS) remercient le Mexique d'avoir dirigé les travaux sur la mise au point de la norme pour les piments chili (piments forts). Les EUMS souhaitent offrir les remarques suivantes à l'avant-projet de norme.

1. Définition du produit

Supprimer l'expression entre parenthèses: "(hot ajies)" de la version anglaise.

3 Dispositions concernant le calibrage

Les EUMS suggèrent d'éliminer le tableau et de le remplacer par la disposition suivante:

"Le calibre est déterminé par la longueur ou par le poids du fruit."

Explication: En général, les EUMS préfèrent avoir des exigences spécifiques de calibrage sous la forme d'un tableau dans les normes sur fruits et légumes frais, parce que ceci contribue à l'harmonisation du commerce international. Toutefois, dans le cas des piments chili, cette méthode ne peut être utilisée à cause de la présence sur le marché mondial d'un grand nombre de types commerciaux ayant différents paramètres de calibrage. Ne mentionner dans la norme que six types commerciaux avec leurs paramètres respectifs de calibrage pourrait nuire au commerce d'autres types commerciaux de piments chili.

4.2 Tolérances de calibre

Supprimer les deux paragraphes et les remplacer par celui-ci:

"Pour toutes les catégories sujettes à des exigences d'homogénéité, dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments chili ne correspondant pas aux exigences de calibre est toléré".

Explication: Les tolérances de calibre devraient être de 10% pour toutes les catégories. Les mots: "correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur au calibre indiqué sur l'emballage" devraient être remplacés par: "ne correspondant pas aux exigences de calibrage" du fait que ne serait toléré aucun fruit d'un calibre beaucoup plus haut ou beaucoup plus bas que celui correspondant aux tranches de calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur. Ceci signifie qu'un lot dont l'échantillon contiendrait un ou deux très petits ou très grands fruits devrait être rejeté, en dépit de ne pas dépasser la tolérance de dix pour cent.

5.1 Homogénéité

Supprimer l'expression entre parenthèses: "(ou de chaque lot pour les produits présentés en vrac)".

Explication: Cette expression vise les produits transportés sans emballage dans un véhicule: une situation non pertinente dans le cas des piments forts (piments chili).

5.3 Présentation

Éliminer toute la section.

Explication: Ces dispositions sont trop strictes et ne figurent pas dans d'autres normes Codex.

6.1.1 Nature du produit

Supprimer l'expression entre parenthèses: "(ou chaque lot pour les produits présentés en vrac)"

Explication: Voir la remarque concernant la section 5.1.

ANNEXE Définitions des types commerciaux de piments chili (piments forts) frais

Les EUMS suggèrent d'éliminer cet annexe.

Explication: N'inclure dans la norme que six types commerciaux de piments forts, ne fût-ce que pour fins d'information dans un annexe, pourrait avoir des effets adverses sur la commercialisation d'autres types disponibles sur le marché mondial.

L'INDE

Remarques générales:

2.1 Caractéristiques minimales

La norme proposée vise le type commercial de piments forts. Nous suggérons d'appliquer la norme tant aux variétés qu'aux types commerciaux du produit. Le texte devrait donc parler de "variétés" à tous les points pertinents de la norme, c'est-à-dire: les

- (i) Section 1: Définition of produit
- (ii) Section 2.2.1: Catégorie "Extra"
- (iii) Section 2.2.2: Catégorie I
- (iv) Section 5.1: Homogénéité
- (v) Section 6.2.2: Nature du produit

Explication: En général, le mot: "variété" est utilisé dans la nomenclature botanique, un niveau en dessous d' "espèce". Les variétés apparaissent naturellement. Les variétés de plantes sont de modifications à l'intérieur des espèces qui ont lieu dans la nature par pollinisation croisée, mutation et adaptation. Le mot: "variétés" a été utilisé dans presque toutes les normes Codex sur les fruits et légumes frais.

Alinéa 4.1.3.Catégorie II:

Le texte peut être modifié comme suit:

" Dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments chili non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni, mais aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation".

Explication: Une disposition concernant les tolérances de qualité et de calibre est fournie sous chaque catégorie, mais le produit doit répondre aux exigences des caractéristiques minimales, tel qu'indiqué sous la Section 2.

LA JAMAÏQUE

Remarques générales:

La Jamaïque remercie le Mexique d'avoir dirigé l'équipe de travail électronique.

La Jamaïque approuve le retour du projet de norme à l'étape 3 pour connaître d'autres remarques, en particulier concernant la classification relative à la qualité (section 2.2) et au calibre (section 3).

Remarques spécifiques

1. Définition du produit

La Jamaïque suggère que la définition du produit **comprenne les noms des variétés normalisées**. La définition courante inclut une longue liste de piments chili, dont la normalisation serait compliquée. La Jamaïque recommande donc d'énumérer comme suit les variétés considérées sous la norme:

- Ancho (Capsicum annum L. var annum Groupe ancho)
- De Arbol (Capsicum annum L. var annum Groupe cajense)
- Habanero (Capsicum chinense Jacq. var annum Groupe habanero)
- Jalapeno (Capsicum annum L. var annum Groupe jalapeno)
- Manzano (Capsicum pubescens Ruiz & Pay)
- Serrano (Capsicum annum L. var annum Groupe serrano)

2.2 Classification

La Jamaïque approuve l'**élimination du Tableau 1 et du Tableau 3** sous l'Annexe B.

L'inspection des piments conformément à ces critères serait fastidieuse.

La Jamaïque recommande d'éliminer le dommage **pourcentuel sur la surface du piment** (par exemple: Catégorie "Extra" – "affectant une surface de jusqu'à 0.5% du produit) des exigences de chaque catégorie. L'évaluation de la surface de chaque piment serait extrêmement onéreuse. La Jamaïque suggère donc de différencier les catégories par le biais d'un **pourcentage de piments défectueux** plutôt que par le pourcentage défectueux de la surface des piments.

L'avant-projet de norme serait donc rédigé comme suit (à la troisième phrase):

Catégorie "Extra" – Les piments chili de cette catégorie doivent être exempts de défauts, à l'exclusion de défauts superficiels n'affectant qu'environ 0.5% du produit par emballage, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

3. Dispositions concernant le calibre

La Jamaïque approuve l'**élimination du "Poids" sur le tableau** concernant la classification par calibre des piments chili, conformément aux types commerciaux.

Cette mesure aurait pour effet de simplifier le calibre des piments.

LE KENYA

Tableau 1: Classement des piments forts par la qualité

Groupe de défauts	Catégories		
	Extra	I	II
Biologiques, météorologiques, climatiques et entomologiques	Exempts de défauts	Défauts affectant une portion ne dépassant pas 1,0% de la surface totale	Défauts affectant une portion de 1,0 à 3,0% de la surface totale
Mécaniques, physiques et physiologiques	Défauts affectant une portion de jusqu'à 0,5% de la surface totale	Défauts affectant une portion de 1,0 à 2,0% de la surface totale	Défauts affectant une portion de 1,0 à 3,0% de la surface totale

Note: Ce tableau montre les pourcentages de défauts par unité de piment fort, et non la somme totale des défauts.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur et le poids des piments forts, suivant le Tableau 2.

Tableau 2: Classement des piments forts par calibre et type commercial

ANCHO (<i>Capsicum annuum</i> L. var <i>annuum</i> Grupo ancho)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 10,0	10,0 – 11,9	12,0 -14,0	> 14
Poids (g)	80,0 – 110,0	110,0 -129,9	130,0 – 150,0	> 150
DE ARBOL (<i>Capsicum annuum</i> L. var <i>annuum</i> Grupo cajense)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 6	6,0 – 7,9	8,0 – 10,0	> 10
Poids (g)	4,0	5,0	6,0	7,0
HABANERO <i>Capsicum chinense</i> Jacq. Grupo habanero)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 2	2,0 – 3,9	≥4	Non applicable
Poids (g)	---	---	---	
JALAPEÑO (<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i> Grupo jalapeño)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	3,0 – 4,9	5,0 – 7,5	7,6 – 9,0	> 9,0
Poids (g)	< 15	15,1 – 24,9	25 – 35	< 35

MANZANO (<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pay)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 6	6 - 8,5	> 8,5	Non applicable
Poids (g)	< 36	36 - 56	> 56	
SERRANO (<i>Capsicum annuum</i> L. var <i>annuum</i> Grupo serrano)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	3,5 – 5,0	5,0 – 7,5	8,0 – 10,0	Non applicable
Poids (g)	5,0 – 7,0	6,0 – 9,0	8,0 – 14,0	

LES PHILIPPINES

Les Philippines recommandent que la présentation de l'avant-projet de Norme pour les piments forts devrait s'ajuster à l'avant-projet de Normes Codex pour les fruits et légumes frais, pour assurer la congruence quant à format, terminologie et, le cas échéant, dispositions.

1. DÉFINITION DU PRODUIT

Pour la définition du produit, les Philippines approuvent la recommandation suivante, telle qu'indiquée dans le Rapport de la quinzième session du comité du Codex sur les fruits et légumes frais (ALINORM 10/33/35), page 10, paragraphe 73, sous la Section 1 – Définition du produit:

- 1) ne pas signaler de variétés sous la définition du produit, du fait qu'il ne s'agit pas là d'une pratique courante dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais;
- 2) éliminer la référence aux types commerciaux et ajouter plutôt une note en pied de page indiquant que cette norme vise les piments forts présentant une saveur piquante/âcreté minimale de 1,000 Scoville;
- 3) éliminer les références à types commerciaux, en particulier sous la Section 1, la Section 2.2 (alinéas 2.2.2 et 2.2.2), et la Section 5.1.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Les Philippines proposent d'introduire le mot: "*maladies*" et de supprimer la phrase: "*causées par eux*" sous la puce n°5 pour obtenir:

- "pratiquement exempts de ravageurs, *de maladies* et de dommages affectant l'aspect général du produit".

2.1.1. Le développement et l'état des piments forts doivent être tels qu'ils leur permettent:

Les Philippines proposent d'introduire la phrase: "*les piments forts doivent être cueillis à un stage de développement approprié suivant caractéristiques de la variété et de la région de production*" avant la première phrase de l'alinéa 2.1.1, pour obtenir:

"les piments forts doivent être cueillis à un stage de développement approprié suivant les caractéristiques de la variété et de la région de production afin de pouvoir supporter le transport et la manutention; et"

2.2 CLASSIFICATION

TABLEAU 1, et ANNEXE B

Le Tableau 1 ne figurant pas dans l'avant-projet de norme, les Philippines recommandent de le rétablir. Le Tableau 1 : "Classement des piments forts par la qualité" contient les tolérances pour différents types de défauts, dans chaque catégorie. Les Philippines approuvent le rétablissement de l'Annexe B pour faciliter la compréhension des défauts mentionnés dans le Tableau 1, se fondant sur l'accord signé lors de la 15^e session du CCFFV, tel qu'indiqué aux paragraphes 75-76 sous la Section 2.2 "Classification" en page 10 d'ALINORM 10/33/35 (Rapport de la quinzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais).

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les Philippines n'approuvent pas l'inclusion du "Tableau 2. Classement des piments forts par calibre et type commercial" Ce tableau est très restrictif vis-à-vis le commerce, du fait de n'inclure qu'une minuscule proportion des piments forts disponibles.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Les Philippines recommandent d'éliminer les mots: "et calibre" par congruence par rapport à la suppression du Tableau 2; pour obtenir:

" Des tolérances de qualité sont admises dans chaque emballage (ou dans chaque lot pour les produits présentés en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée".

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Les Philippines suggèrent de supprimer cette section, en concordance avec leur recommandation d'éliminer le Tableau 2, celui-ci étant très restrictif vis-à-vis le commerce, du fait de n'inclure qu'une minuscule proportion des piments forts disponibles.

5.3 PRÉSENTATION

Les Philippines recommandent d'inclure le texte suivant sous la puce (a) pour obtenir:

"(a) en vrac. **Contenants ou emballages (par.ex., sacs, colis, sacs en jute, et autres genres de contenants en vrac)**"

6.2.4 CARACTÉRISTIQUES COMMERCIALES

Les Philippines recommandent de supprimer la deuxième puce: "calibre", en concordance avec leur recommandation d'éliminer le Tableau 2, celui-ci étant très restrictif vis-à-vis le commerce, du fait de n'inclure qu'une minuscule proportion des piments forts disponibles.

ANNEXE

Les Philippines recommandent de supprimer l'Annexe A: "Définitions des types commerciaux de piments chili (piments forts) frais", en concordance avec:

- (1) la recommandation, tel qu'indiquée dans le Rapport de la quinzième session du comité du Codex sur les fruits et légumes frais (ALINORM 10/33/35), page 10, paragraphe 73 de la Section 1 "Définition du produit", de ne pas signaler de variétés dans la définition du produit, du fait qu'il ne s'agit pas là d'une pratique courante dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais; et
- (2) leur recommandation d'éliminer le Tableau 2, celui-ci étant très restrictif vis-à-vis le commerce, du fait de n'inclure qu'une minuscule proportion des piments forts disponibles.

LA SUISSE

L'harmonisation des différentes normes au niveau international constituerait un progrès important pour le commerce international. La Suisse recommande donc d'aligner la norme codex pour les piments forts le plus étroitement possible de celle de la CEE/ONU. A cet égard, elle souhaite rappeler que des pays de l'hémisphère sud et grands exportateurs ont activement participé à l'élaboration de cette norme. Elle considère que l'expérience ainsi rassemblée devrait être bénéfique pour faire avancer rapidement la norme codex.