

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.org

Point 2 de l'ordre du jour

CX/PFV 14/27/2

Juin 2014

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

27^e session

Philadelphie, Pennsylvanie, États-Unis d'Amérique,

8 – 12 septembre 2014

**QUESTIONS SOUMISES PAR / OU D'INTÉRÊT POUR LE COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
ET DE SES ORGANES SUBSIDIAIRES**

QUESTIONS POUR INFORMATION

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

PROJET ET AVANT-PROJET DE NORMES ADOPTÉS À L'ÉTAPE 8

1. La 36^e session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2013) a adopté la norme pour les olives de table (révisé) et les modifications corrélatives aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (dispositions pour le conditionnement normal). La Commission a également adopté des amendements à la Norme pour la purée de pomme en conserve (méthodes d'analyse) et les normes pour certains agrumes en conserve, les tomates en conserve et les concentrés de tomate traités (additifs alimentaires) (voir aussi les paragraphes 6-7 et 10).¹

AVANT-PROJET DE NORMES ADOPTÉ À L'ÉTAPE 5

2. La 36^e session de la Commission a adopté l'avant-projet de norme pour certains fruits en conserve (dispositions générales) et de l'annexe sur les mangues en conserve et l'avant-projet de norme pour certains légumes surgelés (dispositions générales) à l'étape 5 et les a avancés à l'étape 6 pour observations et nouvel examen par la 27^e session du Comité.²

3. Des observations à l'étape 6 ont été demandées par l'intermédiaire d'une lettre circulaire CL 2013/17-PFV pour examen par le Comité aux points 3(a) (fruits en conserve) et 4 (a) (légumes surgelés) de l'ordre du jour.

PROPOSITIONS POUR L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET TEXTES APPARENTÉS

4. La 36^e session de la Commission a approuvé de nouveaux travaux sur la conversion de la norme régionale pour les produits à base de ginseng en une norme internationale telle que proposée par le Comité.³

5. Le Comité est invité à examiner cette norme au titre du point 5 de l'ordre du jour.

COMITÉ SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

CONFIRMATION DES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Purée de pomme en conserve

6. La 26^e session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2012) a décidé d'inclure les méthodes d'analyse pour les solides solubles et le remplissage minimal de la norme pour la purée de pomme en conserve (CODEX STAN 17-1981).⁴

7. La 34^e session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (mars 2013) a confirmé les méthodes avec des corrections de forme. Le CCMAS a noté que la méthode de remplissage minimal était une méthode générale du Codex qui a été examinée et a été largement utilisée par le CCPFV.⁵

Olives de table

8. La 34^e session du CCMAS a confirmé toutes les méthodes avec quelques corrections de forme. Pour le dosage du sel dans la saumure, une méthode NMKL équivalente a été intégrée. Les méthodes générales du Codex pour le plomb et l'étain ont été corrigées telles qu'adoptées. Le CCMAS a également confirmé le plan d'échantillonnage comme proposé.⁶

¹ REP13/CAC, Annexe III.

² REP13/CAC, Annexe IV.

³ REP13/CAC, par. 118, Annexe VI.

⁴ REP13/PFV, par. 125-128, Annexe VII.

⁵ REP13/MAS, par. 34, Annexe II.

Produits aqueux à base de noix de coco

9. Plusieurs corrections de caractère rédactionnels et des mises à jour ont été effectués sur les méthodes actuelles.⁷

COMITÉ SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

10. La 45^e session du Comité sur les additifs alimentaires (mars 2013) a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les olives de table (révision de la norme CODEX STAN 66-1981), certains agrumes en conserve (CODEX 254-2003), les tomates en conserve (CODEX STAN 13 -1981) et des concentrés de tomate traités (CODEX STAN 57-1981).⁸

11. Le CCFA continue de travailler sur la demande du CCPFV concernant les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans les catégories alimentaires pertinentes pour les olives de table, les agrumes en conserve et les tomates en conserve qui ne sont pas technologiquement justifiées dans les catégories d'aliments spécifiques dans la NGAA couvertes par ces normes à travers le Groupe de travail sur l'alignement. Les additifs sont les suivants:⁹

- Olives de table: adipates (SIN 355-357, 359), diacétate de sodium (SIN 262(ii)), sulfate d'aluminium ammonium (SIN SIN 523) et alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 « Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines »;
- Agrumes: diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et tartrates (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 « Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) »;
- Tomates en conserves: diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et tartrates (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 « Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines ».

BOISSONS AROMATISÉES À BASE D'EAU

12. En réponse à la demande du CCPFV sur les boissons aromatisées à base d'eau, la 45^e session du CCFA a confirmé que les boissons aromatisées à base d'eau sont couvertes par la catégorie d'aliments plus large 14.1.4 « Boissons aromatisées à base d'eau, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées ». Le Comité a noté que les propositions d'inclusion de nouvelles et/ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA doivent suivre les Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, telles qu'énoncées dans le Manuel de procédure, et que les demandes de nouvelles entrées dans la NGAA, accompagnées des informations pertinentes, pouvaient être soumises en réponse à la lettre circulaire jointe au rapport de session du Comité.¹⁰

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CONCERNÉES DE LA NGAA

13. La 45^e session du CCFA est convenue d'utiliser l'approche de l'arbre de décision amendée pour l'alignement de la NGAA sur les dispositions relatives aux normes de produits pour ses travaux futurs sur l'alignement. L'arbre de décision était destiné à l'usage interne du CCFA uniquement.¹¹

COMITÉ SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

CONFIRMATION DES DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE

14. La 41^e session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (mai 2013) a confirmé les dispositions d'étiquetage dans la Norme pour les olives de table.¹²

COMITÉ SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

DISPOSITIONS D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS A FAIBLE TENEUR EN EAU

15. Le Comité continue à travailler sur un code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau qui couvrira les pratiques d'hygiène pour un large éventail d'aliments à faible teneur en eau, tels que les fruits secs et les fruits et légumes déshydratés, les noix, les noix de coco desséchées, entre autres. Le champ d'application du Code dépendra d'un classement des aliments à faible teneur en eau et les dangers microbiologiques associés menés par la FAO et l'OMS.¹³

⁶ REP13/MAS, par. 35-36, 53, Annexe II.

⁷ REP13/MAS, par.37, Annexe II.

⁸ REP13/FA, par.34, Annexe III.

⁹ REP13/PFV, par. 109-114; REP13/FA, par. 35; REP14/FA, par. 44.

¹⁰ REP13/FA, par. 10-11.

¹¹ REP13/FA par. 46.

¹² REP13/FL, par.7.

¹³ REP13/FH, par. 121-122, REP14/FH, par. 94.

COMITÉ SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES EN PLOMB POUR LES JUS DE FRUITS ET LES NECTARS (PRÊTS A BOIRE), LES FRUITS EN CONSERVE ET LES LÉGUMES EN CONSERVE DANS LA NORME GÉNÉRALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES PRODUITS DE CONSOMMATION HUMAINE ET ANIMALE (CODEX STAN 193-1995)

16. La 8^e session du Comité sur les contaminants dans les aliments (avril 2014) a rappelé la décision de la Commission d'adopter l'avant-projet de LM pour les jus de fruits et les nectars (prêts à boire), les fruits en boîte et les légumes en boîte à l'étape 5 uniquement à condition que les pays concernés par les LM proposées inférieures soumettent des données pertinentes à GEMS/aliments d'ici un an, afin d'autoriser la 9^e session du CCCF (mars 2015) à réexaminer ces LM pour soumission au 38^e session de la CAC en juillet 2015 et par conséquent, toutes les LM actuelles dans les normes individuelles pour les fruits et les légumes en boîte ont été maintenues. Suite à la décision de la Commission, le secrétariat du Codex a publié une lettre circulaire, CL 2013/23-CF, demandant aux pays de soumettre des données nouvelles ou additionnelles sur la contamination par le plomb des jus de fruits et des nectars, des fruits et les légumes en boîte à GEMS/aliments, au plus tard le 31 juillet 2014.

17. Compte tenu de ce qui précède, le CCCF est convenu de réexaminer les limites maximales révisées pour les jus et nectars de fruits (prêts-à-boire), les conserves de fruits en conserve et les légumes en conserve à sa 9^e session pour finalisation et adoption définitive par la 38^e session de la CAC.¹⁴

QUESTIONS POUR ACTION

COMITÉ SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

RÉVOCATION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS CERTAINES NORMES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

18. La 45^e session du CCFA est convenue de transmettre à la 36^e session de la CAC pour révocation les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium incluses dans un certain nombre de normes pour lesquelles il n'y a pas de comité actif. La Commission a révoqué ces dispositions telles que proposées par le CCFA.

19. Le CCFA a en outre recommandé au CCPFV d'examiner la révocation de la disposition relative au sulfate d'aluminium-potassium (SIN 522) dans la Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve (CODEX STAN 145-1985).¹⁵

20. Le Comité est invité à examiner cette recommandation, lors de l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans certaines normes pour les fruits et légumes traités au point 7 de l'ordre de jour.

COMITÉ SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES - PAPRIKA

21. Lors de l'examen de nouveaux travaux sur les épices et les herbes culinaires, la 1^e session du Comité sur les épices et les herbes culinaires (février 2014) a examiné une proposition de norme Codex pour le paprika et est convenue, lors des prochaines sessions du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais et sur les fruits et légumes traités, d'obtenir des éclaircissements sur le paprika, à savoir s'il figure dans leur plan de travail. Le Comité est en outre convenu de mettre en attente la proposition de nouvelles activités sur le paprika et de l'examiner à nouveau à sa prochaine session, à la lumière des précisions fournies par le CCFFV et le CCPFV. Par souci de commodité, le document de projet est joint au présent document.¹⁶

22. La 18^e session du Comité sur les fruits et légumes frais (février 2014) a considéré cette demande et a noté que le CCSCH considérerait la proposition de nouveaux travaux sur le paprika, lors de sa 2^e session, en tenant compte des conseils du CCFFV et du CCPFV. Les délégations ont fait remarquer que le paprika n'était pas un produit frais et que, de ce fait, il n'entrait pas dans le cadre du mandat du CCFFV. Les délégations ont été d'avis que les travaux sur les piments forts séchés relevaient de la compétence du CCPFV, alors que les travaux sur le paprika en poudre relevaient du CCSCH. Il a donc été suggéré que la proposition pour l'élaboration de nouveaux travaux devrait préciser que le paprika en poudre, en tant que produit industriel, entrerait dans le champ d'application de la norme.¹⁷

23. Le Comité est invité à examiner si, dans le cadre de son (i) mandat, (ii) ses priorités de travail et (iii) le champ d'application de la proposition de nouveaux travaux sur le paprika (voir annexe), il serait possible de se charger de nouveaux travaux sur le paprika.

24. Le Comité est invité à examiner cette question à l'issue de la discussion sur les points 9 de l'ordre du jour (normalisation des produits secs et séchés) et 10 (état des travaux sur la révision des normes Codex pour les fruits et légumes traités).

¹⁴ REP14/CF, par. 26-27.

¹⁵ REP13/FA, par. 95-96, 101, Annexe VII; REP13/CAC, Annexe V.

¹⁶ REP13/SCH, par. 58-60.

¹⁷ REP14/FFV, par. 15-16.

ANNEXE
DOCUMENT DE PROJET
PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À UNE NORME POUR LE PAPRIKA
[*Capsicum annuum* L.].

(Proposition présentée par l'Argentine)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme mondiale pour le paprika [*Origanum spp.* L.] de la famille des *Solanaceae*, qui doit être fourni aux consommateurs sous forme de poudre de paprika après une préparation appropriée.

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité du paprika, à consommer sous forme de poudre de paprika, dans le cadre du commerce international.

2. Pertinence et actualité

Compte tenu de l'augmentation de la production et du commerce mondial du paprika, il convient d'établir des normes régissant son identité et sa qualité sous tous ses aspects, notamment la valeur nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la salubrité, l'hygiène, les composants, la teneur en humidité, la dimension des particules, la couleur extractible, le piquant, la cendre et les matières étrangères, établissant ainsi un cadre de référence convenu par consensus mondial entre les pays qui produisent, commercialisent et consomment ce produit. De plus, l'élaboration d'une norme du Codex pour le paprika permettra de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce, conformément aux divers accords internationaux en vigueur.

Capsicum annuum L. est originaire du continent américain, plus spécifiquement du Mexique, de la Bolivie et du Pérou, mais il est aujourd'hui cultivé sur les cinq continents, bien que les principaux producteurs soient l'Inde et la Chine qui comptent pour environ 50 pour cent de la production mondiale.

Les pays demandeurs de paprika se trouvent principalement sur les continents américains et européens, qui représentent 66 pour cent des importations mondiales, avec à leur tête les États-Unis, l'Allemagne, la Malaisie, l'Espagne, le Japon, le Mexique et le Sri Lanka. En tant que bloc, l'UE se place au premier rang en termes de demande.

Pour ce qui est du commerce international des épices, le poivre est au premier rang, suivi par la moutarde et au troisième rang par le groupe des *Capsicum* qui comprend le paprika et les piments, avec un taux de croissance annuel de 4 pour cent. (Échanges mondiaux de – 090420 – Piments du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés en 2008: 860 millions de dollars par an et une croissance annuelle des importations de 4 pour cent. Source <http://www.smartexport.com>).

En Argentine, les piments destinés à la production de paprika sont pour l'essentiel cultivés et transformés depuis plus de 70 ans dans la région des Valles Calchaquies, dans le nord-est du pays. Ces vallées traversent du nord au sud les provinces de Salta, Tucumán et Catamarca. Ces vallées spectaculaires s'étendent au nord presque jusqu'à la frontière entre Salta et Jujuy, où elles rejoignent le Quebrada de Humahuaca par la Valle de Lerma. Cette culture est très importante pour les économies régionales ainsi que pour l'économie des petits agriculteurs.

3. Les principales questions à traiter

La norme couvrira les caractéristiques d'identité et de qualité sous tous ses aspects, notamment la valeur nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la salubrité, l'hygiène, les composants, la teneur en humidité, la dimension des particules, la couleur extractible, le piquant, les cendres, les matières étrangères et l'étiquetage afin de fournir un produit qui présente les caractéristiques voulues et de protéger la santé des consommateurs. Cette norme devra donc:

- Établir les exigences minimales s'appliquant au paprika, y compris les paramètres de qualité et autres exigences, indépendamment de la catégorie.
- Définir les catégories permettant de classer le paprika en fonction de ses caractéristiques.
- Fixer des tolérances concernant la qualité.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.
- Inclure des dispositions sur les contaminants faisant référence à la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*.
- Inclure des dispositions faisant référence au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène des denrées alimentaires*.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

La protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses. La qualité que le produit doit présenter pour être conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration d'une norme pour le paprika sera très utile aux pays en développement car ils en sont les principaux producteurs, exportateurs et aussi consommateurs.

Critères applicables aux produits

a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que structure des échanges entre pays

Il n'existe pas de chiffres exacts concernant les volumes de production et de consommation dans les différents pays, mais tout semble indiquer que le groupe *Capsicum* (paprika et piments) occupe la troisième place mondiale au niveau de la production et du commerce des épices aromatiques, derrière le poivre et la moutarde. Il est évident que des données sur ces points deviendront disponibles à mesure que le projet avancera.

Les informations disponibles indiquent aussi que la tendance du commerce mondial du paprika est à la hausse compte tenu de l'intérêt croissant des consommateurs pour les aliments naturels, fonctionnels et sains. Les tableaux suivants sont à cet égard très révélateurs:

Tableau 1: Principaux pays importateurs de piments du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés. (Source <http://www.smartexport.com>)

	Pays importateur	En millions d'USD	Variation en pourcentage
1	États-Unis d'Amérique	217	+ 17,6
2	Mexique	97	+ 67,2
3	Malaisie	81	- 30,1
4	Allemagne	69	+ 12,9
5	Japon	48	- 10,3

Tableau 2: Principaux pays exportateurs de piments du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés. (Source <http://www.smartexport.com>)

	Pays exportateur	En millions d'USD	Changement en pourcentage
1	Chine	232	+ 13,5
2	Inde	194	+ 11,1
3	Pérou	93	- 2,6

Tableau 3: Évolution des exportations de piments du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés. (Source <http://www.smartexport.com>)

	Pays exportateur	Poids en pourcentage des exportations	Variation des exportations en pourcentage
1	Chine	2,3	+ 13,5
2	Espagne	1,9	+ 28,4
3	Inde	1,4	+ 11,1

En Argentine, la culture et la transformation ont lieu principalement dans la région propice de Valles Calchaquies, au nord-est du pays. Les vallées traversent du nord au sud les provinces de Salta, Tucumán et Catamarca. Elles s'étendent au nord presque jusqu'à la frontière entre Salta et Jujuy, où elles rejoignent le Quebrada de Humahuaca par le Valle de Lerma.

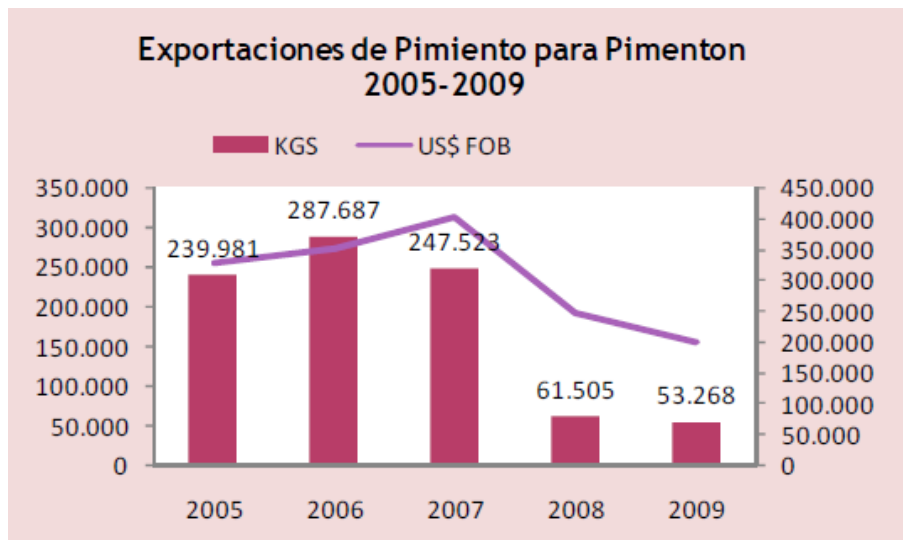
Dans ces vallées, la culture et la production de paprika sont localisées à peu près exclusivement dans les départements de Cachi, Molinos et San Carlos dans le Salta; Santa María et Belén dans le Catamarca; et Amaigris del Valle dans le Tucumán. Il n'y a pas d'exploitations de paprika dans d'autres provinces. Le pays compte quelque 1 500 producteurs qui cultivent pour la plupart de petites superficies.

La zone de culture offre d'excellentes conditions agro-écologiques pour la production de paprika, notamment: différences de température appropriées entre le jour et la nuit permettant d'éviter la chute des fleurs, luminosité et humidité relative ambiante propices au séchage naturel, odeur et saveur sucrée caractéristiques et couleur visuelle et extractible rouge intense, périodes prolongées exemptes de gel, amplitude thermique journalière élevée, parasites peu nombreux ce qui permet d'obtenir des produits sains et salubres, zones clairement différenciées avec les caractéristiques pédologiques et les sols meubles qui conviennent. L'eau pour l'irrigation provient de rivières et cours d'eau alimentés par des eaux de fonte, du sous-sol ou de talus et de retenues. Le paprika originaire des vallées est une culture ancestrale avec des siècles d'expérience transmise de génération en génération.

Les exportations de piments pour paprika et de paprika correspondent au sous-titre 09.04.2 « Piments du genre Capsicum, séchés ou broyés ou pulvérisés » de la Nomenclature commune du Mercosur.

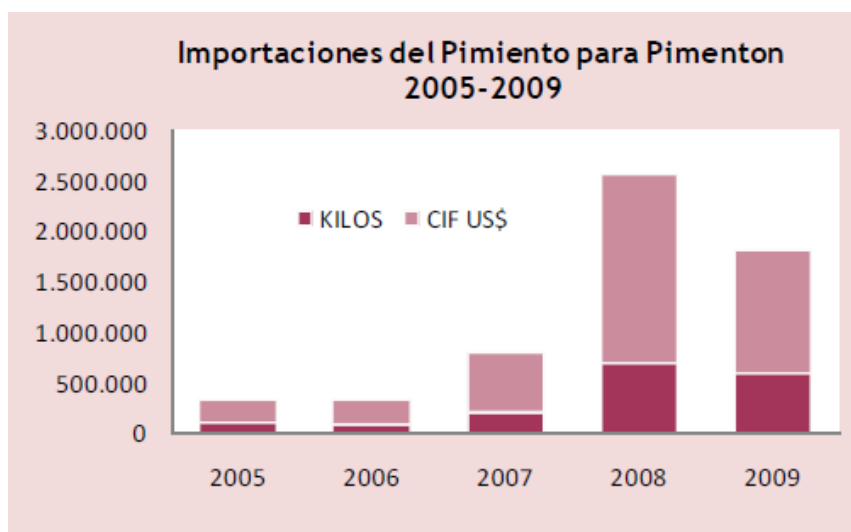
Les données relatives aux exportations de piments pour paprika et de paprika en 2009, indiquent un volume de 53,3 tonnes pour une valeur fob de 198 026 USD.

L'Argentine exporte essentiellement vers les pays du MERCOSUR: l'Uruguay compte pour 69 pour cent du volume exporté, suivi par le Brésil avec 14 pour cent. L'Argentine exporte aussi son paprika vers 16 autres pays, y compris l'Espagne, les États-Unis, Cuba, la France et le Mexique.



Les importations de la période 2005-2009 se sont élevées à 1 089 tonnes avec une valeur caf de 2,9 millions d'USD.

Les principales sources de piments pour paprika et de paprika sont le Chili (48 pour cent), la Chine (20 pour cent) et l'Espagne (10 pour cent).



b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Il n'y a pas pour le moment d'obstacles connus au commerce du paprika, bien que les exigences concernant les paramètres de qualité et de sécurité sanitaire pour tous les produits alimentaires soient de plus en plus nombreuses. La présente activité permettra d'établir des règles spécifiques qui aideront à stimuler le commerce international de ce produit originaire d'Amérique du Sud.

L'intérêt que les pays ont montré au cours de séminaires et autres manifestations pour se procurer des produits authentiques de bonne qualité, sur le plan de l'odeur, du goût et d'autres caractéristiques, et les avantages qui pourraient en découler pour la nutrition et la santé laissent présager une forte augmentation de la consommation et du commerce de ces produits.

Les exigences des pays importateurs comportent aussi l'application des bonnes pratiques agricoles et de fabrication pour tous les produits d'origine végétale qui leur sont fournis par des pays tiers.

Étant donné qu'il existe une norme internationale pour les piments forts et que des travaux ont été entrepris par d'autres organisations [International Standard ISO/FDIS 7540 Ground paprika (*Capsicum annuum* L.)], il est jugé nécessaire et opportun d'établir une norme Codex qui intégrera les critères dans une norme unique acceptée sur le plan international.

Une telle norme permettrait de réduire les obstacles éventuels au commerce et fournirait un cadre juridique complet stipulant les exigences minimales acceptables sur le plan international pour le paprika.

c) Potentiel commercial au plan international ou régional

Les échanges ont nettement augmenté sur les marchés internationaux ces dernières années, comme le montre les tableaux 1, 2 et 3 ci-dessus.

La demande internationale pour le paprika de la part de l'industrie agroalimentaire et d'autres secteurs non alimentaires est en hausse. La demande d'oléorésines de paprika continuera de croître pour une vaste gamme de produits alimentaires et dans le secteur des aliments transformés, en raison des avantages qu'elles présentent sur le plan du transport, du dosage, du stockage et de la durée de vie.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques du paprika, de la culture à la récolte, les caractéristiques des piments pour paprika (la matière première), les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. La norme inclura une définition du produit, notamment des paramètres suivants: catégories, odeur, goût, couleur extractible, humidité, cendre, extrait à l'éther, fibre, dimension des particules, matière étrangère, contaminants, conditionnement et présentation.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas de norme générale portant spécifiquement sur le paprika. La nouvelle activité renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce du paprika en établissant une norme de qualité convenue et reconnue au plan international.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Une norme unique pour le paprika couvrira toutes les variétés commercialisées dans le monde. Les dérivés du paprika comme les oléorésines ou d'autres produits à valeur ajoutée seront examinés.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Il existe des normes nationales pour le paprika et une norme internationale ISO/FDIS 7540 Ground paprika (*Capsicum annuum* L.).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour le paprika est conforme à l'objectif visant à promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex au sein de la législation nationale des différents pays concernés et de faciliter le commerce international. Cette proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à la définition d'exigences qualitatives minimales pour le paprika (*Capsicum annuum* L.) destiné à la consommation humaine, avec pour objectif de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Cette proposition relève de l'Activité 1.2 (Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires) du Plan stratégique pour 2008 - 2013.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales. En fait, aucun organisme dans le monde n'a élaboré de norme comparable pour le paprika.

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques

Les informations publiées par le Groupe de travail de recherche national chargé de la caractérisation du paprika ont été utilisées comme référence pour l'élaboration du présent document de projet. Si d'autres données s'avèrent nécessaires pendant l'élaboration de la présente norme, ce groupe ou d'autres groupes d'experts pourront être consultés.

8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification

L'on ne prévoit pas qu'une contribution technique d'un organe externe sera nécessaire.

9. Calendrier proposé

DATE	PROGRÈS ET PROCÉDURES
Juillet 2013 – mars 2014	Établir un projet de calendrier ainsi que des propositions de nouvelles activités. Ces propositions seront élaborées en consultation avec les membres par voie électronique afin que les travaux puissent démarrer rapidement.
Juin/juillet 2014	Examen critique des propositions de nouvelles activités par le Comité exécutif. Approbation des propositions de nouvelles activités par la Commission.
Premier semestre 2015	Le Comité tient sa première session et examine les nouveaux travaux inscrits à l'ordre du jour à l'étape 3. Le Comité examine aussi l'ordre de priorité de ses travaux.
Second semestre 2016	Examen du projet de norme à l'étape 5, avec la possibilité de recommander son adoption à l'étape 8.
Commission du Codex Alimentarius (2017)	Adoption de la norme à l'étape 8.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE PAPRIKA (*Capsicum annuum* L)**(Proposition soumise par l'Argentine)****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique à la poudre obtenue à partir de différentes variétés et cultivars de piments de *Capsicum annuum* L. de la famille des *Solanaceae*, après transformation, préparation et conditionnement.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**2.1 Caractéristiques minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, le paprika doit être:

- authentique et avoir l'aspect, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture, moisissure ou altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre et pratiquement exempt de matières étrangères visibles;
- exempt ou pratiquement exempt de parasites affectant l'aspect général du produit;
- exempt d'additifs ou de substances étrangères;
- exempt de produits ajoutés ou dérivés issus du processus d'extraction de *Capsicum annuum* L.;
- exempt de teneurs en humidité anormales;
- exemptes de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères;
- préparé/conditionné de manière à éviter les pertes de qualités organoleptiques.

2.1.1 Les piments pour paprika, la matière première du paprika, utilisés pour la fabrication du paprika doivent avoir atteint le niveau de développement physiologique approprié compte tenu de caractéristiques de la variété et de la zone de production.

Le développement et l'état du paprika doivent être tels qu'ils lui permettent:

- de supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 Classification

Le paprika est classé en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie «Extra»

Le paprika de cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit être exempt de défauts, à l'exception de très légères altérations, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte aux caractéristiques générales du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Le paprika de cette catégorie doit être de bonne qualité. De légers défauts peuvent être admis à condition qu'ils n'affectent pas les caractéristiques générales du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter l'authenticité ou la sécurité sanitaire du produit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend le paprika qui ne peut être classé dans les catégories supérieures, mais correspond aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Des défauts peuvent toutefois être admis à condition que le paprika conserve ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter l'authenticité ou la sécurité sanitaire du produit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LES CATÉGORIES DE QUALITÉ**CLASSIFICATION DES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE QUALITÉ DU PAPRIKA**

Le paprika est classé dans TROIS (3) catégories de qualité en fonction des paramètres suivants:

PARAMÈTRES	CATÉGORIES			OBSERVATIONS
	EXTRA	CATÉGORIE I	CATÉGORIE II	
Humidité (% maximal)	12,0	12,0	12,0	À 50 °C et sous vide
Cendres totales (% maximal)	8	8,5	9	Cendres à 500-550 °C, dans matière sèche
Cendres insolubles (% maximal)	1,0	1,0	1,0	Dans HCl à 10%
Extrait à l'éther	15	18	20	Dans la matière sèche
Fibre brutes (% maximal)	23	26	31	Dans la matière sèche
Coloration ASTA (minimum)	120	90	70	Échelle ASTA
Matière étrangère (% maximal)	1,0	1,0	1,0	m/m
Parties étrangères (% maximal)	0,1	0,1	0,1	m/m

CLASSIFICATION DES DEGRÉS DE PIQUANT DU PAPRIKA

Degrés de piquant: Le paprika est classé selon QUATRE (4) degrés de piquant en fonction de sa teneur en capsaïcine (μg de capsaïcine/gramme de paprika, poids sec)

PIQUANT(1):	CAPSAÏCINE ($\mu\text{g/g}$)	Scoville
Léger	Moins de 20	Moins de 300
Moyen	Entre 20 et 40	Entre 300 et 600
Fort	Entre 40 et 67	Entre 600 et 1400
Très fort	Plus de 67	Plus de 1400

(1) Le piquant peut se mesurer en unités Scoville, où QUINZE(15) unités Scoville sont équivalentes à UN (1) microgramme de capsaïcine par gramme de paprika.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Pour toutes les catégories, la dimension des particules du produit conditionné doit être homogène, avec un niveau de tolérance de 5 pour cent de particules plus grosses ou plus petites.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, de paprika ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, de paprika non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, de paprika ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que du paprika de la même catégorie de qualité et de piquant. La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Le paprika doit être conditionné de manière à être convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation du paprika. Les emballages doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur

Outre les dispositions de la *Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Chaque emballage doit indiquer le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété ou du cultivar.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements doivent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur et/ou de l'expéditeur.

Code d'identification (facultatif).

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit et nom de la variété ou du cultivar (ces deux derniers étant facultatifs).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, lieu, district ou région de production.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Piquant
- Poids net

6.2.5 Marque officielle d'inspection

Facultative.

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matières d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).