

NORME RÉGIONALE POUR LA HARISSA (purée de piment rouge piquant)

CODEX STAN 308R-2011

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la harissa (purée de piment rouge piquant) telle que définie à la section 2, produite industriellement et destinée à la consommation humaine directe.

Elle ne s'applique pas à d'autres types de harissa élaborés de manière traditionnelle.

2. DESCRIPTION

Le terme « harissa » désigne uniquement la purée de pulpe de piment rouge frais de la variété *Capsicum annum*, en conserve, concentrée, dont la composition est décrite à la Section 3 et conservée par un procédé thermique.

3. INGRÉDIENTS ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients

- Piment rouge frais de la variété *Capsicum annum*
- Ail frais
- Coriandre
- Carvi
- Sel

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Ingrédients

Le piment utilisé dans la préparation de la harissa en conserve doit être suffisamment mûr, être sain d'aspect, d'un rouge vif, sans altérations, moisissures ni impuretés et il ne doit pas contenir d'insectes.

3.2.2 Produit final

3.2.2.1 Facteurs sensoriels

- Couleur rouge naturelle homogène avec un minimum de couleur sur une échelle colorimétrique Hunter a/b non inférieure à 1/4 et absence de particules noires.
- Le goût doit être caractéristique du produit, épicé (piquant) et exempt de goût amer ou de brûlé ou de tout autre goût étranger.
- L'odeur doit être caractéristique du produit, qui sera exempt de toute odeur étrangère.

3.2.2.2 Consistance/texture

Le produit final ne doit pas contenir de croûtes ni de pépins qui ne passeraient pas au travers d'un tamis dont l'ouverture des mailles est de 2 mm.

3.2.2.3 Acidité

L'acidité totale, exprimée en acide citrique, ne doit pas dépasser 3,6 pour cent du résidu sec total.

3.2.2.4 Extrait sec

L'extrait sec ne doit pas être inférieur à 14 pour cent des matières sèches solubles totales (à l'exclusion du sel)

3.2.2.5 Ajout de sel

Le pourcentage de sel ajouté ne doit pas dépasser 1,5 pour cent du poids sec.

3.2.2.6 Cendres insolubles dans l'acide

Adoptée 2011. Sous réserve d'approbation par le CCFL, CCFA et CCMAS.

La teneur en cendres insolubles dans l'acide ne doit pas dépasser 0,15 pour cent du poids total de l'extrait sec.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ne peut être utilisé dans la harissa.

5 CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires* (CODEX STAN 193-1995).

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

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par la présente norme conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

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).

7 POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage des récipients

Remplissage minimal

- a) Le produit doit remplir le récipient jusqu'à au moins 90 pour cent (non compris le vide nécessaire entre le contenu et le couvercle, selon les bonnes pratiques de fabrication) de sa capacité en eau. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C qu'il peut contenir lorsqu'il est rempli.
- b) Les récipients souples doivent être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

8 ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la dernière édition de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

Le nom du produit doit être « harissa ».

9 CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

La harissa doit être conditionnée dans des récipients propres et appropriés, hermétiquement fermés, et tous les matériaux en contact avec le produit doivent être aptes à l'emballage alimentaire.

10 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

À compléter.