



POINT 7.1 DE L'ORDRE DU JOUR

CX / SCH 21/5/8

PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Cinquième session

En ligne, 20-29 avril 2021

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS (Préparé par le groupe de travail en ligne présidé par l'Inde)

(À l'étape 3)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur ce projet doivent le faire conformément aux instructions de la lettre circulaire CL 2021/08 / OCS-SCH disponible sur la page Web du Codex / Lettres circulaires 2021 : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

INTRODUCTION

Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires à sa 3^e session (CCSCH3 2017) a convenu de créer un groupe de travail en ligne (GTE) dirigé par l'Inde et l'Argentine travaillant en anglais pour élaborer une norme de groupe pour les « fruits et baies séchés » sur la base des produits suivants - Piments séchés et paprika pour diffusion aux fins d'observations à l'étape 3 et examen au CCSCH4.

Le rapport du GTE, y compris l'avant-projet de norme, a fait l'objet de discussions par le CCSCH4¹. Toutefois, il y avait un manque de consensus concernant les valeurs applicables pour de nombreuses spécifications pour les propriétés chimiques et physiques à inclure dans les annexes de l'avant-projet de norme. Compte tenu de cela, le Comité a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés à l'étape 2/3 pour un examen plus approfondi.

MANDAT

Le CCSCH4 a en outre décidé de créer un GTE présidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement, afin de reformuler le document pour diffusion aux fins d'observations à l'étape 3.²

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

Seize membres et un observateur ont participé au GTE, et trois séries de consultations ont été entreprises en utilisant la plate-forme du GTE. Le premier projet a été distribué en septembre 2019 et des observations ont été fournies par trois pays Membres. Un deuxième projet a été distribué en février 2020 et un seul pays membre a fait part de ses observations. Enfin, un troisième projet a été diffusé en septembre 2020, sur lequel six pays membres ont fait part de leurs observations.

RÉSUMÉ DE LA DISCUSSION

Il y a eu consensus sur la plupart des sections de l'avant-projet de norme, mais une certaine variation dans les observations a été notée sur les valeurs des exigences chimiques et physiques fournies respectivement dans les annexes I et II.

Dans le champ d'application du projet de norme, un pays membre a demandé la suppression de la phrase « Cela exclut le produit destiné à la transformation industrielle », mais la phrase a été incluse sur la base de la décision du CCSCH3³

De nouveaux paramètres ont été ajoutés aux exigences chimiques et physiques énoncées dans les annexes I et II. Il s'agit notamment de la teneur en capsaïcine selon les Exigences chimiques, et de la saleté d'insectes et de rongeurs sous les Exigences physiques. Certains Membres ont demandé d'ajouter des catégories pour le piment entier, mais aucune valeur ou méthode de référence n'a été suggérée pour celui-ci, c'est pourquoi elles n'ont pas été incluses dans le projet.

L'avant-projet de norme a été préparé sur la base des observations reçues au CCSCH4 et des observations reçues au cours des trois cycles de consultations et est joint en annexe I au présent rapport.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATION

¹REP19 / SCH, par. 54, (i)

²REP19 / SCH, par. 54, (ii)

³REP17 / SCH par. 12 (d).

L'avant-projet nécessite des discussions supplémentaires sur les propriétés physiques et chimiques de la part des pays Membres pour parvenir à un consensus.

Le CCSC5 est invité à examiner l'avant-projet de norme à l'étape 3 joint en tant qu'annexe I, en vue de le faire progresser dans la procédure par étapes du Codex.

ANNEXE I

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au piment et au paprika sous leur forme séchée ou déshydratée, définie à la section 2.1, à offrir en tant que tels au consommateur, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement le cas échéant. Elle exclut le produit destiné à la transformation industrielle.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le piment ou / et le paprika séchés ou déshydratés sont le produit obtenu à partir du séchage des fruits / gousses de plantes mentionnés dans le tableau 1, avec ou sans graines, [sans] tiges et transformé de manière appropriée.

Tableau 1. Piment et paprika séchés ou déshydratés couverts par cette norme

Nom commun	Nom scientifique*
Piment / paprika	<i>Capsicum annuum</i> L.,
	<i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh (synonyme de <i>Capsicum frutescens</i> L.
	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.,
	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav

*Conformément à l'index des noms internationaux des plantes (IPNI) - www.ipni.org

2.2 Modes de présentation / formes

Le piment et le paprika peuvent être

- Entier
- Écrasé / fissuré / broyé
- Moulu / en poudre

Le piment moulu ou / et le paprika moulu est le produit obtenu en broyant du piment ou du paprika séché entier avec ou sans placenta, graines, calice et tige sans autre matière ajoutée

Le piment en poudre peut varier en couleur du blanc pâle au rouge foncé selon les espèces / variétés.

Le paprika moulu peut varier en couleur de l'orange au rouge selon les espèces / variétés

Le produit broyé peut être de toute granulométrie, selon accord entre les parties commerciales concernées.

D'autres modes de présentation nettement différents des modes de présentation mentionnés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Le piment ou / et le paprika séchés ou déshydratés tels que décrits à la section 2 ci-dessus doivent être conformes aux exigences fixées aux annexes I et II.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur :

Le produit doit avoir une odeur, une couleur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions / variétés géo-climatiques et être exempt de toute odeur, saveur ou

couleur étrangère, en particulier de rancissement et de mois. Le produit doit être exempt de toute adultération.

3.2.2 Caractéristiques physiques et chimiques

Les piments forts séchés ou déshydratés et le paprika satisfont aux exigences énoncées aux annexes I et II. Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3 Classification (facultatif)

La classification des piments et du paprika est facultative.

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques des annexes I et II, le paprika peut être classé dans les catégories suivantes:

- a) Catégorie I
- b) Catégorie II
- c) Catégorie III

Lorsque les piments et le paprika séchés ou déshydratés ne sont pas classés, les dispositions relatives aux caractéristiques physiques et chimiques applicables à la catégorie III s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

3.2.4 Calibrage (facultatif)

Les piments et le paprika entiers séchés peuvent être calibrés en fonction de la longueur ou conformément aux pratiques commerciales en cours. Après le calibrage, la méthode utilisée doit être indiquée sur l'emballage

3.3 Classification des « défectueux »

Un récipient / échantillon qui ne satisfait pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, comme indiqué à la section 3.2, doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux exigences de qualité applicables visées à la section 3.2 lorsque le nombre de « défectueux », tel que défini à la section 3.3, ne dépasse pas le nombre d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié. Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et ne contenir que des produits de même origine, variété, cultivar ou nom commercial, qualité et calibre.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS192-1995) peuvent être autorisés uniquement dans le piment moulu / en poudre / le paprika.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux teneurs maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).

5.2 Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015) Annexe III sur les épices et herbes culinaires séchées et autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être tel que décrit dans les sections 2.1.1.

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation telle que décrite dans la section 2.2.

8.2.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué et le pays de récolte et la région de production peuvent être indiqués.

[8.3.1.1 S'il y a plus d'un pays de récolte, ils peuvent être indiqués à l'aide de la légende et / ou.]

8.3.2 Année de récolte (facultatif)

8.4 Identification commerciale

- Catégorie, le cas échéant
- Taille (facultatif)

8.5 Marque d'inspection (facultatif)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage, doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'une telle marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse¹

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

A développer.

¹La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

ANNEXE I

Tableau 2 : Propriétés chimiques du piment et du paprika séchés ou déshydratés

Produit	Mode de présentation / Forme	Catégories	Propriétés chimiques					
			Humidité % p / p (max)	Cendres totales (base sèche) % p / p (maximum)	Cendres insolubles dans l'acide (base sèche) % p / p (maximum)	[Goût piquant Unités Scoville]	Teneur en capsaïcine (en mg / kg)	Valeur de couleur Unités de couleur ASTA (min)
Piment	Entier	Non applicable	11 [12]	10	1,6	≥900 [≥ 450]	≥ 60 [≥30]	Non applicable
	Écrasé / fissuré / broyé	Non applicable	11 [12]	10	1,6	≥900 [≥ 450]	≥60 [≥ 30]	Non applicable [60]
	Moulu	Non applicable	11 [12]	10	1,6	≥900 [≥ 450]	≥60 [≥ 30]	Non applicable [60]
Paprika	Entier	Catégorie I	11	8	1,3	<900 [<450]	<60 [<30]	120
		Catégorie II	11	8	1,6	<900 [<450]	<60 [<30]	100
		Catégorie III	11 [12]	8,5 [10]	1,6	<900 [<450]	<60 [<30]	80
	Écrasé / fissuré / broyé	Non applicable	11	8 [10]	1,6 [3]	<900 [<450]	<60 [<30]	80 [60] [70]
	Moulu	Catégorie I	11 [12]	8 [10]	1,6 [1,3] [3]	<900 [<450]	<60 [<30]	80 [60] [120]
		Catégorie II	12	8	1,6	<900 [<450]	<60 [<30]	100
Catégorie III		12	10	1,6	<900 [<450]	<60 [<30]	80	

Tableau 3. Propriétés physiques du piment et du paprika séchés ou déshydratés

Produit	Modes de présentation / Forme	Catégories	Propriétés physiques					Saletés dues aux insectes % p / p (maximum) [Fragments / 25g (max)]	Poils de rongeur % p / p (maximum) [/ 25g (max)]
			Excréments de mammifères et / ou autres excréments ¹ mg / kg (max)	Dommmages causés par l'humidité % p / p (maximum)	Souillures d'insectes / Infestation % p / p (max)	Matières externes ² % p / p (maximum)	Corps étrangers ³ % p / p (maximum)		
Piment	Entier	Non applicable	1 [2,2]	Néant [0,5] [1] [3]	1 [3]	1 [0] [0,5]	1 [0,5]	[0][0,5] [5]	[0] [0,5] [4]
	Écrasé / fissuré / broyé	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable	[Non applicable] [0] [25]	[Non applicable] [0] [4]
	Moulu	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable	[Non applicable] [0] [50]	[Non applicable] [0] [6]
Paprika	Entier	Catégorie I	1	Néant	0,5	1 [0] [0,5]	1 [0,5]	[0] [0,1]	[0] [0,1]
		Catégorie II	1	1	1	1 [0] [0,5]	1 [0,5]	[0] [0,5]	[0] [0,5]
		Catégorie III	1 [2,2]	1 [3 ⁴]	1 [3]	1 [0] [0,5]	1 [0,5]	[0] [0,5] [10]	[0] [0,5] [8]
	Écrasé / fissuré / broyé	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable	Non applicable	[Non applicable] [0] [30]	[Non applicable] [0] [8]
	Moulu	Non applicable	Non applicable	Non applicable [20 ⁵]	Non applicable	Non applicable	Non applicable	[Non applicable] [0] [75]	[Non applicable] [0] [11]

¹ Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

² Matière végétative associée à la plante dont le produit est originaire mais non acceptée comme partie du produit final.

³ Tout corps étranger indésirable visible / détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que bâtons, pierres, ensachage en toile de jute, métal, etc.

⁴ dommages de moisissure combinés avec des infestations d'insectes

⁵ Cela ne signifie pas que le produit pourrait être humide à 20%, cela signifie que des traits d'humidité peuvent être observés dans 20 % des champs examinés à l'aide de l'outil d'évaluation d'humidité d'Howard

NA = Non applicable pour le moment et peut changer

ANNEXE III

Tableau 4. Méthode d'analyse

Paramètre [Provision]	Méthode ¹	Principes	Type ²
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales (base sèche)	ISO 939 ISO 928	Distillation Gravimétrie	I I
Cendres insolubles dans l'acide (base sèche)	ISO 939 ISO 930	Distillation Gravimétrie	I I
Goût piquant Unités Scoville	ISO 3513 : 1995	HPLC	IV
Contenu de capsaïcine	[ASTA 21.3]	HPLC	IV
Valeur de couleur	ISO 7541 : 1989	Spectrophotométrie	IV
Excréments de mammifères	USA FDA MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices plantes et plantes (V 32)	Examen visuel (pour la forme entière)	IV
Dommages causés par l'humidité	USA FDA MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices plantes et plantes (V 32)	Examen visuel (pour la forme entière)	IV
[Évaluation Howard de l'humidité]	AOAC 945.94	Examen microscopique]	I
Dommages causés par les insectes	USA FDA MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices plantes et plantes (V 32)	Examen visuel	IV
Matières externes ³	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers ⁴	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Saletés dues aux insectes	USA FDA MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices plantes et plantes (V 32) [Piment moulu AOAC 978.22) Paprika moulu (AOAC 977.25B)]	Examen visuel	IV
Saleté due aux rongeurs	USA FDA MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices plantes et plantes (V 32) [Piment moulu AOAC 978.22) Paprika moulu (AOAC 977.25B)]	Examen visuel	IV

¹ La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

² Selon la définition des "types de méthode d'analyse" selon la section II du Manuel de procédure du Codex

³ Matière végétative associée à la plante dont le produit est originaire mais non acceptée comme partie du produit final.

⁴ Tout corps étranger indésirable visible / détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que bâtons, pierres, ensachage en toile de jute, métal, etc.

ANNEXE II**LISTE DES PARTICIPANTS**

NUMBER	MEMBER NAME/ OBSERVER NAME	PARTICIPANT NAME	EMAIL
1	Peru	Luis Reymundo Meneses	sdioses@senasa.gob.pe , codex@minsa.gob.pe
		Susán Dioses Córdova	sdioses@senasa.gob.pe
		Juan Carlos Huiza Trujillo	codex@minsa.gob.pe
2	UK	Dr Michelle McQuillan	michelle.mcquillan@defra.gov.uk
		Christopher Conder	Christopher.conder@defra.gov.uk
		Sophie Gallagher	Sophie.gallagher@defra.gov.uk
3	Morocco	Ms. Amina Hajjab	amelhajjab@gmail.com
		Ms. Khadija HADDAD	arif.khadija14@gmail.com
		Mr Mohamed STITOU	stitoudaaj@gmail.com
		Ms. Bouchra MEASSAOUDI	bouchring@yahoo.fr
4	EGYPT	Ahmed Mohammed ELHELW	helws_a@hotmail.com
5	Japan	Mitsuhide Kamikochi, Mr.	mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp , codex_maff@maff.go.jp
		Mayumi Tenga, Ms.	mayumi_tenga130@maff.go.jp
6	Brazil	Andre Bispo Oliveira	andre.oliveira@agricultura.gov.br
7	Sri Lanka	Mrs. Ipsitha Jayasekera	ipsitha@slsi.lk , ipsithas7@gmail.com
8	USA	Laura Shumow	Ishumow@astaspice.org
9	Turkey	AHMET GÜNGÖR	
10	Iran	Fakhrisadat Hosseini	
11	Mexico	Tania Daniela fosado Soriano	
12	Bostwana	Ms. Lephutshe Ada Senwelo	
13	France	Gilles Morini	
14	Costa Rica	Melina Flores Rodríguez	mflores@meic.go.cr
15	Republic of Korea	Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)	codexkorea@korea.kr
		Jooyeon Kim	kjy0132@korea.kr
		Yoye Yu	yoye@korea.kr
16	EU	Mr Marco Castellina	marco.castellina@ec.europa.eu , sante-codex@ec.europa.eu
17	American Spice Trade Association (IOSTA)	Laura Shumow, Executive Director,	Ishumow@astaspice.org