



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

travaillant par correspondance par le biais de la plate-forme du Codex

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA CONVERSION DE LA NORME RÉGIONALE POUR LA SAUCE AU PIMENT (SAUCE « CHILI ») (« PIMENTS FORTS ») EN NORME MONDIALE

Élaboré par le groupe de travail électronique présidé par l'Inde

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations à l'étape 3 sur cet avant-projet sont invités à le faire conformément à la lettre circulaire CL 2019/88-PFV disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2019 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

GÉNÉRALITÉS

1. Lors de la vingt-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV)¹, l'Inde a proposé de lancer de nouveaux travaux sur la conversion de la *Norme régionale pour la sauce au piment (« sauce chili ») (« piments forts »)* (CXS 306R-2011) élaborée pour l'Asie en norme mondiale. Cette proposition a pour but de donner à cette norme régionale pour la sauce au piment une couverture internationale visant à faciliter le commerce international et à protéger les intérêts des consommateurs à l'échelle mondiale. À sa vingt-huitième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a salué l'engagement à mener des travaux sur cette proposition et a noté que plusieurs délégations y apporteraient leur soutien. Le Comité est convenu de soumettre directement la proposition d'entreprendre de nouveaux travaux à l'examen critique du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC).
2. Le CCEXEC à sa soixante-troisième session (2017)² a constaté que les documents de projet étaient complets et respectaient les critères de l'examen critique et a donc approuvé la proposition d'entreprendre de nouveaux travaux pour le CCPFV.
3. La Commission du Codex Alimentarius à sa quarantième session (2017)³ est convenue que le CCPFV travaillerait par correspondance jusqu'à la quarante et unième session de la CCA (2018) afin de : (i) établir l'ordre des priorités des propositions visant de nouveaux travaux et des travaux en attente concernant l'examen des normes existantes ; (ii) préparer un plan de travail pour l'ensemble de ses activités ; et (iii) formuler des recommandations qui seront adressées à la quarante et unième session de la CCA sur la constitution de groupes de travail électroniques chargés des travaux de normalisation, selon les priorités du plan de travail, qui seraient présentés lors d'une réunion physique du Comité en 2019.
4. La Commission du Codex Alimentarius à sa quarante et unième session (2018)⁴ a approuvé les recommandations émises par le CCPFV de constituer sept groupes de travail électroniques, dont le GTE pour la sauce au piment présidé par l'Inde chargé d'élaborer les avants-projets qui seront soumis à l'examen et aux observations du CCPFV.
5. En conséquence, un groupe de travail électronique présidé par l'Inde a été mis en place. La liste de ses participants figure à l'annexe IV.

RÉSUMÉ DES DISCUSSIONS

Première phase de consultation

¹ REP17/PFV, par. 107 à 112

² REP17/EXEC2, par. 49

³ REP17/CAC, par. 95 et 96

⁴ REP18/CAC, par. 88

6. Un premier avant-projet a été élaboré par l'Inde et publié sur le forum en ligne du GTE pour observations. Les membres du GTE ont été invités principalement à examiner l'avant-projet de norme Codex pour la sauce au piment, l'approfondissement des paramètres de qualité de la sauce au piment par l'inclusion de paramètres tels que la teneur en matière sèche, l'acidité et la teneur en piment et aussi certaines propositions concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires afin de faire de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) une référence unique. Les propositions précises étaient les suivantes :

- i. Supprimer les dispositions relatives aux additifs alimentaires (caractères barrés) étant donné que celles-ci seront régies par la Norme générale pour les additifs alimentaires de façon à faire de cette dernière une référence unique en ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires.
- ii. Demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) d'inclure et d'harmoniser les dispositions relatives aux additifs alimentaires entre crochets [] sur la NGAA.
- iii. Demander au CCFA d'inclure des notes renvoyant à la NGGA de façon à autoriser des concentrations spécifiques des additifs alimentaires entre accolades { } dans la section 4.

7. Lors de la première phase de consultation, des observations ont été soumises par 4 pays membres, à savoir l'Iran, la Jamaïque, le Mexique et la Thaïlande. La plupart des observations portait sur les sections « Facteurs essentiels de composition et de qualité » et « Additifs alimentaires ». Ces observations ont été analysées et l'avant-projet a été modifié en conséquence. L'analyse des observations reçues lors de la première phase de consultation figure à l'annexe II.

Seconde phase de consultation

8. La plupart des recommandations mentionnées lors de la première phase de consultation n'ayant fait l'objet d'aucune observation particulière, il a été demandé aux membres du GTE d'examiner l'avant-projet révisé en tenant compte des mêmes recommandations pour la seconde phase de consultation.

9. Lors de la seconde phase de consultation, des observations ont été soumises par 4 pays membres, à savoir l'Iran, le Mexique, la Thaïlande et les États-Unis d'Amérique. Les observations reçues visaient plusieurs sections : « Description », « Facteur essentiels de composition et de qualité », « Additifs alimentaires » et « Étiquetage ». Elles ont été analysées à la suite d'une seconde phase de consultation (figurant à l'annexe III) et l'avant-projet révisé final a été élaboré en y intégrant les modifications suggérées par les membres, le cas échéant, document figurant à l'annexe I.

CONCLUSION

10. L'avant-projet révisé final tient compte des modifications apportées aux sections « Description », « Facteurs essentiels de composition et de qualité », « Additifs alimentaires » et « Contaminants ».

11. Certaines dispositions supplémentaires (pH, teneur en cendres, teneur en matière sèche, acidité et déclaration du pourcentage de matière sèche soluble totale) intégrées à l'avant-projet révisé final ont été conservées entre crochets afin qu'elles fassent l'objet d'un examen approfondi lors de la réunion de comité, car elles ne faisaient pas consensus.

12. Il est proposé que les tableaux 4.2 à 4.9 soient supprimés après approbation/alignement par le CCFA et seules les catégories d'additifs alimentaires mentionnés dans la section 4.1 utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans les aliments de la catégorie 12.6.2 (Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

13. Bien que les travaux en cours portent sur la conversion de la norme régionale pour la sauce au piment en norme internationale, il est noté que les observations émises par les membres du GTE concernent également des aspects des normes qui devront faire l'objet de délibérations plus approfondies de la part du Comité avant finalisation.

RECOMMANDATION

14. Le CCPFV est invité à examiner les points suivants :

- i. les propositions de modifications présentées en caractères gras/soulignés et en caractères barrés dans le projet révisé de Norme Codex pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts ») figurant à l'annexe I ;
- ii. les dispositions entre crochets ;
- iii. les propositions de suppression des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la section 4.1 présentées en caractères barrés étant donné que celles-ci seront régies par la Norme générale pour

- les additifs alimentaires de façon à faire de cette dernière une référence unique en ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires ;
- iv. la demande au CCFA d'inclure et d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires mises entre crochets [] dans la section 4 (tableaux 4.2 à 4.9) sur la NGAA ;
 - v. la demande au CCFA d'inclure des notes renvoyant à la NGGA de façon à autoriser des concentrations spécifiques des additifs alimentaires entre accolades { } dans la section 4.

Annexe I

Avant-projet de norme Codex pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »)**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux sauces au piment fort, ou sauces « chili », telles que définies à la section 2 ci-dessous, destinées à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

La sauce au piment (« piment fort ») est un produit :

- (a) destiné à être utilisé comme assaisonnement ou condiment ;
- (b) préparé à partir de la partie comestible **de piment frais (*Capsicum spp.*) ou de piment transformé sains et propres et** de matières premières saines, et propres décrites à la section 3.1 ci-dessous qui sont mélangées et préparées de façon à obtenir la qualité et les caractéristiques souhaitées ;
- (c) destiné à être utilisé comme assaisonnement ou condiment ;
- (d) ayant subi un traitement thermique approprié, avant ou après avoir été placé dans un récipient fermé hermétiquement de façon à prévenir son altération.

2.2 Formes**2.2.1 La sauce au piment (« piment fort ») peut se présenter sous les formes suivantes :**

- (a) ~~Sauce au piment (« piment fort ») contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène.~~
- (b) ~~Sauce au piment (« piment fort ») contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène, avec ajout de particules de pulpe, flocons, morceaux et graines de piments répartis dans la sauce.~~
- (c) ~~Sauce au piment (« piment fort ») contenant de la pulpe et des graines broyées en couches séparées ou réparties dans la sauce.~~
- (d) ~~Sauce au piment (« piment fort ») contenant de la pulpe ou de la pulpe broyée ou les deux.~~

2.2.2 Autres formes

Tout autre mode de présentation du produit devrait être autorisé à condition que le produit :

- (a) se distingue suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;
- (b) réponde à toutes les autres spécifications pertinentes de la norme ; et
- (c) soit correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper ni induire en erreur le consommateur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Composition****3.1.1 Ingrédients de base**

Le produit visé par la présente norme sera constitué des ingrédients ci-après :

- (a) piment frais (*Capsicum spp.*) ou piment transformé, comme le piment moulu en poudre obtenu à partir de piment séché, rôti, broyé, conservé dans du vinaigre ou de la saumure **ou surgelé** ;
- (b) **Piment/poivrons frais (*Capsicum spp.*) en entier, en morceaux ou en purée**
- (c) vinaigre ou autre acide autorisé ;
- (d) sel **de qualité alimentaire** ;
- (e) eau.

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

Les ingrédients facultatifs ci-après peuvent être utilisés dans certains produits :

- (a) **Fruits frais ou transformés en entier ou en morceaux ou leur pulpe, par exemple**, mangue, papaye, tamarin et/ou autres fruits;

- (b) **Légumes frais ou transformés en entier ou en morceaux ou leur pulpe, par exemple,** tomate, ail, oignon, carotte, patate douce, potiron et/ou autres légumes ;
- (c) épices et herbes aromatiques ;
- (d) Sucres **et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel** ;
- (e) extrait de piment (« piment fort ») ;
- (f) autres ingrédients alimentaires, selon le produit.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Spécifications générales

(a) **Couleur, saveur, odeur et texture**

La sauce au piment (« piment fort ») doit présenter une couleur, une saveur et une odeur normales, correspondant au type de matières premières utilisées et doit posséder la texture caractéristique du produit.

(b) **[Cendres**

La teneur en cendres totale ne doit pas dépasser 3,5 % m/m.]

(c) **[pH**

Le pH du produit ne doit pas être supérieur à 4.]

ou

[Le pourcentage d'acidité ne doit pas être inférieur à 1 pour cent]

(d) **[Teneur en matière sèche soluble**

La sauce au piment (« piment fort ») doit contenir au minimum [25 %] ou [15 %] ou [8 %] de matière sèche soluble totale.]

3.2.2 Définition des défauts

On entend par ***matière végétale étrangère*** tout corps d'origine végétale (par exemple, mais cette liste n'est pas limitative : pédoncules, feuilles et calices de piment et tiges d'ail) qui ne présente aucun danger pour la santé humaine mais affecte l'aspect général du produit.

3.2.3 Défauts et tolérances

Le produit doit être quasiment exempt de taches foncées et de particules en forme d'écaillés, de graines ou de morceaux d'ingrédients anormalement décolorés et de matières étrangères végétales à l'exclusion des taches ou des particules foncées qui sont attribuables à la transformation naturelle de la sauce, par exemple durant la torréfaction.

3.3 Classification d'unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne satisfait pas à un ou à plusieurs des critères de qualité applicables définis à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2, lorsque le nombre des unités défectueuses définies à la section 3.3 ne dépasse pas le nombre défini dans les critères d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, avec un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence peuvent être utilisés, et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.~~

~~4.1 Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exhausteurs d'arôme, agents de conservation, édulcorants et épaississants énumérés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.~~

4.1 Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exhausteurs d'arôme, agents de conservation, édulcorants, **émulsifiants, stabilisants** et épaississants **utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans les aliments de la catégorie 12.6.2 (Sauces non**

émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

4.2 Régulateurs de l'acidité

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
[334	L(+)-Acide tartrique	5000 mg/kg] (en tant qu'acide tartrique) (seul ou en combinaison)
[335(i)	Tartrate monosodique	
[335(ii)	Tartrate L(+)-de sodium	
[336(i)	Monopotassium tartrate	
[336(ii)	Tartrate dipotassique	
[337	L(+)-Tartrate de potassium et de sodium	
{452(i)	Polyphosphate de sodium	1000 mg/kg} (en tant que phosphore)

4.3 Antioxydants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
307a	d-alpha-Tocophérol	600 mg/kg (seul ou en combinaison)
307b	Mélange concentré de tocophérols	
307c	dl-alpha-Tocophérol	
{320	Hydroxyanisol butyle	100 mg/kg}
321	Hydroxytoluène butyle	100 mg/kg}
386	Éthylène diamine-tétra-acétate disodique	75 mg/kg}

4.4 Colorants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
100(i)	Curcuma	BPF
101(i)	Riboflavine, synthétique	350 mg/kg (seul ou en combinaison)
101(ii)	Riboflavine, 5' phosphate sodique	
[102	Tartrazine	100 mg/kg]
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg}
{120	Carmins	50 mg/kg}
124	Ponceau (4R) (rouge cochenille A)	50 mg/kg}
[127	Érythrosine	50 mg/kg]
129	Rouge allura AC	300 mg/kg}
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg}
{141(i)	Complexe chlorophylle cuivre	30 mg/kg (Cu)}
{150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	1500 mg/kg}

{150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	1500 mg/kg}
[155	Brun HT	50 mg/kg]
160a (ii)	Bêta-carotènes (légumes)	2000 mg/kg
[160b(i)	Extraits d'annatto, à base de bixine	10 mg/kg]
{160d(i)	Lycopène (de synthèse)	390 mg/kg}

4.5 Agents de conservation

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
210	Acide benzoïque	4000 mg/kg (en tant qu'acide benzoïque) (seul ou en combinaison)
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
200	Acide sorbique	4000 mg/kg (en tant qu'acide sorbique) (seul ou en combinaison)
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
220	Dioxyde de soufre	300 mg/kg (en tant que SO ₂ résiduel) (seul ou en combinaison)
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite acide de sodium	
223	Métabisulfite de sodium	
224	Métabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	
539	Thiosulfate de sodium	4000 mg/kg
214	Parahydroxybenzoates d'éthyle	
218	Parahydroxybenzoates de méthyle	

4.6 Émulsifiants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	5 000 mg/kg (seul ou en combinaison)
433	Mono-oléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane Mono-oléate	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
{473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg}
{475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	10 000 mg/kg}
[477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg]

4.7 Édulcorants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
954	Aspartame	350 mg/kg
950	Acésulfame potassium	1000 mg/kg
955	Sucralose	450 mg/kg
{954(i)}	Saccharine	150 mg/kg} (seul ou en combinaison)
{954(ii)}	Saccharine calcique	
{954(iii)}	Saccharine, sel de potassium	
{954(iv)}	Saccharine sodique	

4.8 Stabilisants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg

4.9 Épaississants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
[405	Alginate de propylène glycol	8 000 mg/kg]

4.10 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par la présente norme ~~doivent~~ **devraient** être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTS

5.1 ~~Résidus de pesticides~~

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 ~~Autres contaminants~~

5.2 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 présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979) et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)⁵.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage des récipients

7.1.1 Remplissage minimal

(a) Le récipient doit être bien rempli, de sorte que le produit ne doit pas occuper moins de 90 pour cent de la contenance ou capacité en eau du récipient (déduction faite de tout espace supérieur dont la nécessité serait dictée par les bonnes pratiques de fabrication). La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20° C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

(b) Les récipients souples doivent être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne satisfait pas à l'exigence de remplissage minimum de la section 7.1.1 doit être considéré comme « unité défectueuse ».

7.1.3 Acceptation du lot

On considèrera qu'un lot répond à la spécification de la section 7.1.1 lorsque le nombre d' « unités défectueuses » selon la définition de la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

Le produit visé par les dispositions de cette norme devra être étiqueté conformément à la dernière édition de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (XCS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques s'appliquent :

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit sera « sauce au piment » (« piment fort »), « sauce au piment doux », « sauce chili », « sauce chili douce » ou tout autre nom conformément à la composition et à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

8.1.2 Le degré de piquant du chili peut être déclaré conjointement avec le nom du produit ou à proximité de ce dernier de manière à ne pas tromper le consommateur, et doit être accepté par les autorités compétentes du pays où le produit est vendu ou être acceptable au regard de ces dernières.

8.1.3 Si d'autres ingrédients autorisés, conformément à la définition dans la section 3.1.2, altèrent la saveur caractéristique du produit, le nom du produit doit être accompagné de l'expression « aromatisée au X » ou « goût de X » le cas échéant.

[8.1 bis DÉCLARATION DU POURCENTAGE DE MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE NATURELLE TOTALE

Le pourcentage de matière sèche peut figurer sur l'étiquette selon l'une des modalités suivantes :

(a) Le pourcentage minimum de matière sèche soluble naturelle (exemple : « teneur minimum en matière sèche – 20 %).

(b) Un intervalle de 2 % maximum de la teneur en matière sèche soluble naturelle (exemple : « teneur en matière sèche – entre 20 % et 22 %).

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Pour les récipients non destinés à la vente au détail, l'information sera indiquée soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf pour le nom du produit, l'identification des lots, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, de même que les instructions de stockage, qui figureront sur le récipient. Toutefois, l'identification des lots et 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 que cette marque soit clairement identifiable à l'aide des documents d'accompagnement.

⁵ Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979), on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE⁶

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage employées pour vérifier la conformité à cette norme doivent être des méthodes pertinentes pour les dispositions de la présente norme, figurant parmi les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999).⁷

Disposition	Méthode	Principe	Type
pH	AOAC 981.12 Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Potentiométrie	III
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I

⁶ La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera supprimée lorsque la norme sera adoptée par la Commission du Codex Alimentarius et incluse dans le document CXS 234-1999.

⁷ Le Secrétariat du Codex a proposé d'insérer les textes et la note de bas de page numéro 6 conformément au Manuel de procédure. Cette note sera supprimée après adoption de la norme.

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I – Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II – Conflits (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001– 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001– 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001– 24 000	21	3
24 001– 42 000	29	4
42 001– 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001– 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001– 24 000	38	5
24 001– 42 000	48	6

Plus de 42 000	60	7
----------------	----	---

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001– 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001– 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001– 24 000	29	4
24 001– 42 000	38	5
42 001– 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001– 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001– 24 000	48	6
24 001– 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

Analyses des observations reçues au sujet de la première version

Tableau 1 : Observations relatives à l'Avant-projet de norme Codex pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »)

(Première phase de consultation)

Section	Pays	Observations	Remarques/Justification
Introduction – par. 5	Mexique	Des exemples d' <i>utilisations</i> de la sauce au piment devraient être fournis, car il peut s'agir de la sauce piquante que l'on <i>ajoute</i> aux aliments (les ingrédients principaux décrits dans le document semblent entrer dans cette catégorie) ou de la sauce au piment utilisée comme ingrédient dans la préparation d'un aliment comme les « enchiladas » (Mexique) ; il faudrait même définir si elle va être utilisée dans les deux cas.	Comme mentionné dans la section 2.1 : « Définition du produit », la sauce au piment (« piment fort ») est un produit destiné à être utilisé comme assaisonnement ou condiment. Cela englobe toutes les sauces au piment à base de <i>capsicum spp.</i>
3.1.2 Autres ingrédients autorisés (D) sucres ;	Thaïlande	La Thaïlande propose d'examiner la possibilité d'utiliser le texte normalisé s'appliquant aux Normes Codex pour les conserves de fruits et légumes (par exemple, la Norme Codex pour certains légumes en conserve (CXS 297-2009, Rév. 2011, 2015) comme suit : « (d) <i>sucres et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel</i> ;	Inclus dans le projet révisé de sorte que le document soit cohérent avec le texte normalisé s'appliquant aux Normes Codex pour les conserves de fruits et légumes.
Section 4 : alimentaire	Additif Thaïlande	Conformément au Plan de présentation des normes Codex de produits et notamment des normes pour les fruits et légumes traités, la Thaïlande propose de modifier le texte comme suit : « <i>Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, et dans les cas autorisés selon les tableaux 1, 2 et 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence peuvent être utilisés, et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.</i> 4.1 <i>Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exhausteurs d'arôme, agents de conservation, édulcorants, émulsifiants, stabilisants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans les aliments de la catégorie 12.6.2 Sauces-non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme. »</i>	Inclus dans le projet révisé avec quelques modifications comme mentionné ci-dessous de façon à être conforme à la présentation suivie dans la norme la plus récemment adoptée par le CCPFV. <u>4.1 Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technique et peuvent être utilisées dans les produits visés par la présente norme.</u> <u>4.2 Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exhausteurs d'arôme, agents de conservation, édulcorants, émulsifiants, stabilisants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de</u>

			<u>la Norme générale pour les additifs alimentaires dans les aliments de la catégorie 12.6.2 Sauces-non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme. »</u>
Section 4.3 : Antioxydants	Mexique	La tert-butylhydroquinone (TBHQ) peut également être classée comme antioxydant dans une proportion de 200 ppm (d'après la Food and Drug Administration), étant donné que certains ingrédients autorisés dans les sauces au piment (tels que les fruits ou les extraits huileux) peuvent « oxyder » et altérer la couleur, le goût ou l'arôme de la sauce.	Toutes les catégories d'additifs alimentaires décrites dans la section 4.1 de la première version du document peuvent être utilisées conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans les aliments de la catégorie 12.6.2 (Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme. »
Section 4.4 : Colorants	Mexique	Certains colorants approuvés par d'autres législations pour des produits similaires ou pouvant être employés en tant que BPF pourraient être ajoutés et maintenus, par exemple, d'après la FDA, le curcuma, le jaune soleil, le bêta-carotène, l'oléorésine de paprika.	
Section 4.5 : Agents de conservation	Mexique	Certains processus peuvent se faire à froid et il est probable que l'ajout à la sauce de certains produits comme des fruits ou des légumes nécessite des agents de conservation. Nous suggérons d'utiliser le plus courant à une concentration maximale. On peut, par exemple, omettre les 12 ou 13 premiers de la liste et choisir le plus pratique en fonction du produit.	
Section 4.9 : Épaississants	Mexique	D'autres épaississants peuvent être ajoutés et utilisés conformément aux BPF, par exemple les gommes (xanthane, guar) et les amidons modifiés.	Les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui ont été biffées seront régies par la Norme générale pour les additifs alimentaires de façon à faire de cette dernière une référence unique en ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires.
Section 4.7 : Édulcorants	Thaïlande	Section 4.7 Édulcorants Correction d'ordre éditorial : Le N° SIN des saccharines devrait être 954 (i)-(iv)	Correction du numéro SIN.
Section 4.10 : Aromatisants	Thaïlande	Section 4.10 Aromatisants La Thaïlande propose de remplacer le mot « doit » par « devrait » afin de rester cohérent avec le Plan de présentation des normes Codex de	Inclus dans l'avant-projet révisé.

		<p>produits mentionné dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (26^e édition) comme suit :</p> <p>« <i>Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants-CAC/GL 66-2008.</i></p>	
	Iran	<p>1- La clause 5 doit faire référence aux limites maximales de résidus.</p> <p>2- La mesure de la teneur en cendres totale devrait être ajoutée en tant que facteur de contrôle des matières étrangères.</p>	<p>La formulation actuelle employée dans l'avant-projet est conforme à la présentation suivie dans la norme la plus récemment adoptée par le CCPFV. En outre, il n'existe pas de document Codex de référence pour les limites maximales de résidus relatives aux pesticides ; cependant, ces informations sont disponibles dans la « base de données sur les résidus de pesticide » faisant partie des « bases de données en ligne du Codex ».</p>
	Jamaïque	<p>Section Observation</p> <p>4.8 Un autre stabilisant sera-t-il autorisé dans le produit ?</p> <p>7.1 Déplacer vers la section trois afin d'éviter les répétions.</p> <p>Observations générales :</p> <p>Le Comité a-t-il envisagé une norme générale pour la sauce piquante au lieu d'une norme spécifique à la sauce au piment (« sauce chili ») (« piments forts ») ? Par exemple, la Jamaïque produit de la sauce piquante à base de piments habaneros.</p>	<p>Toutes les catégories d'additifs alimentaires y compris les stabilisants décrites dans la section 4.1 de la première version du document peuvent être utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans les aliments de la catégorie 12.6.2 (Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme. »</p> <p>Les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui ont été biffées seront régies par la Norme générale pour les additifs alimentaires de façon à faire de cette dernière une référence unique en ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires.</p>

			D'après l'avant-projet de norme, la sauce au piment (« sauce chili ») préparée à base de <i>capsicum spp.</i> et conforme à d'autres paramètres de la norme entrera dans cette catégorie.
--	--	--	---

Analyses des observations reçues au sujet de la seconde version

Tableau 2 : Observations relatives à l'Avant-projet de norme Codex pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »)

(Seconde phase de consultation)

Section	Pays	Observations	Remarques/Justification
2.1 Définition du produit	États-Unis d'Amérique	La sauce au piment (« piment fort ») est un produit : (e) <u>Préparé à partir de piment fort frais (<i>Capsicum spp.</i>) ou piment transformé, comme le piment moulu en poudre obtenu à partir de piment séché, rôti, broyé, conservé dans du vinaigre ou de la saumure ;</u> (f) préparé à partir de la partie comestible de matières premières saines et propres décrites à la section 3.1 ci-dessous qui sont mélangées et préparées de façon à obtenir la qualité et les caractéristiques souhaitées ; (g) destiné à être utilisé comme assaisonnement ou condiment ;	Une version légèrement modifiée du texte a été incluse de façon adéquate dans l'avant-projet révisé final tout en évitant les répétitions.
		(h) ayant subi un traitement physique ou thermique approprié, avant ou après avoir été placé dans un récipient fermé hermétiquement de façon à prévenir son altération.	
		<u>La sauce au piment (« piment fort ») doit contenir au minimum [25 %] de matière sèche soluble naturelle totale.]</u>	Mis entre crochets dans la section 3.4 - Critères de qualité
2.2 Formes	États-Unis d'Amérique	(e) Sauce au piment (« piment fort ») contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène. (f) Sauce au piment (« piment fort ») contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène Pulpe et graines broyées	Générale : Nous suggérons de supprimer le terme « Sauce au piment (« piment fort ») ». 2.2 (b) - L'expression « de façon à obtenir un mélange homogène » n'est pas supprimée car la pulpe et les graines doivent être broyées de

		<p>avec ajout de particules de pulpe, flocons, morceaux et graines de piments répartis dans la sauce.</p> <p>(g) Sauce au piment (« piment fort ») contenant de la pulpe et des graines broyées en couches séparées ou réparties dans la sauce.</p> <p>(h) Sauce au piment (« piment fort ») contenant de la pulpe ou de la pulpe broyée <u>ou les deux des morceaux de piment coupés menus ou toute combinaison de ces produits.</u></p>	<p>façon à obtenir un mélange homogène pour obtenir une sauce appétissante tout en y ajoutant des particules de pulpe, flocons, morceaux et graines de piments.</p> <p>2.2 (d) - des morceaux de piment coupés menus ou toute combinaison de ces produits est déjà reflété de façon adéquate en 2.2 (b).</p>
3.1.1 Ingrédients de base	États-Unis d'Amérique	<p>3.1.1 Ingrédients de base</p> <p>Le produit visé par la présente norme sera constitué des ingrédients ci-après :</p> <p>(f) <u>piment/poivrons (<i>Capsicum spp.</i>) frais en entier, en morceaux ou en purée</u></p> <p>(g) <u>piment séché en entier ou en poudre comme le piment moulu en poudre obtenu à partir de piment séché, le piment rôti, le piment broyé ;</u></p> <p>(h) piment conservé dans du vinaigre ou de la saumure <u>ou surgelé ;</u></p> <p>(i) vinaigre ou autre acide <u>additif alimentaire</u> autorisé ;</p> <p>(j) sel <u>de qualité alimentaire</u> ;</p> <p>(k) eau.</p>	<p>Une version légèrement modifiée du texte a été incluse de façon adéquate dans l'avant-projet révisé final tout en évitant les répétitions.</p>
3.1.2 Autres ingrédients autorisés		<p>3.1.2 Autres ingrédients autorisés</p> <p>Les ingrédients facultatifs ci-après peuvent être utilisés dans certains produits :</p> <p>(g) <u>fruits frais ou transformés en entier ou en morceaux ou leur pulpe, par exemple,</u> mangue, papaye, tamarin et/ou autres fruits ;</p> <p>(h) <u>légumes frais ou transformés en entier ou en morceaux ou leur pulpe, par exemple,</u> tomate, ail, oignon, carotte, patate douce, potiron et autres légumes ;</p> <p>(i) épices et herbes aromatiques ;</p>	<p>Les suggestions ont été incluses dans le projet de norme révisé final.</p>

		<p>(j) <u>sucres et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel ; comme défini dans la Norme Codex pour les sucres ;</u></p> <p>(k) extrait de piment (« piment fort ») ;</p> <p>(l) autres ingrédients alimentaires, selon le produit.</p>	
3.2 Critères de qualité		<p>3.2 <u>Teneur minimale en ingrédients fruits</u> <u>La teneur en matière sèche soluble (Brix) ne doit pas être inférieure à 15 %.</u></p> <p>3.4 Critères de qualité</p> <p>3.4.1 <u>Spécifications générales</u></p> <p>3.4.1 <u>Couleur :</u> <u>La sauce au piment (« piment fort ») doit présenter une couleur normale, correspondant au type de matières premières utilisées.</u></p> <p>3.4.2 <u>Saveur et odeur :</u> <u>La sauce au piment (« piment fort ») doit présenter une saveur et une odeur distinctives, caractéristiques du produit.</u></p> <p>3.4.3 <u>Consistance et texture :</u> <u>Le produit doit posséder une consistance et une texture satisfaisantes, caractéristiques du produit. La sauce au piment (« piment fort ») doit s'écouler facilement du récipient et, une fois versée sur une surface plane, former une masse modérément arrondie ne présentant pas plus qu'une légère séparation de liquide libre autour de la masse.</u></p> <p>3.4.4 <u>Cendres</u> <u>La teneur en cendres totale ne doit pas dépasser 3.5 % m/m.]</u></p> <p>3.4.5 <u>pH</u> <u>Le pH du produit ne doit pas être supérieur à 4.]</u></p>	Mis entre parenthèses car ces points ne font pas consensus.
3.2.2 Définition des défauts		On entend par <u>matière végétale étrangère</u> tout corps d'origine végétale (par exemple, mais cette liste n'est pas limitative : pédoncules, feuilles et calices de piment et	Le terme « matière étrangère » est plus vaste et englobe les matières végétales et non-végétales ; toutefois, le texte

		tiges d'ail) qui ne présente aucun danger pour la santé humaine mais affecte l'aspect général du produit.	fait référence aux matières végétales uniquement.
4. Additif alimentaire		4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence peuvent être utilisés, et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.	Texte supprimé dans le projet révisé final, comme suggéré.
	Iran	Les agents de conservation ne devraient pas être autorisés.	Les dispositions relatives aux agents de conservation n'ont pas été supprimées puisque leur ajout à la sauce au piment est justifié d'un point de vue technologique.
8.1 Nom du produit	États-Unis d'Amérique	8.1 Nom du produit Le nom du produit sera (a) « sauce au piment » (« piment fort »), « sauce au piment doux », « sauce chili », « sauce chili douce » ou tout autre nom conformément à la composition. (b) <u>Autre dénomination employée habituellement dans le pays</u> (c) <u>Si l'ajout d'un ingrédient, conformément à la définition dans la section 3.1.2, altère la saveur caractéristique du produit, le nom du produit doit être accompagné de l'expression « aromatisée au X » ou « goût de X » le cas échéant.</u>	Le texte supplémentaire proposé est déjà plus ou moins mentionné dans les sections 8.1.1 à 8.1.3.
Ajout d'une nouvelle disposition	États-Unis d'Amérique	<u>8.3 DÉCLARATION DU POURCENTAGE DE MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE NATURELLE TOTALE</u> <u>Le pourcentage de matière sèche peut figurer sur l'étiquette selon l'une des modalités suivantes :</u> <u>(a) Le pourcentage minimum de matière sèche soluble naturelle (exemple : « teneur minimum en matière sèche – 20 %).</u>	La section sur la déclaration a été insérée dans le projet révisé final et mis entre crochets pour qu'il fasse l'objet de discussions plus approfondies au sein du Comité.

		<u>(b) Un intervalle de 2 % maximum de la teneur en matière sèche soluble naturelle (exemple : « teneur en matière sèche – entre 20 % et 22 %).</u>	
<p>Recommandation i : Examiner l'avant-projet de projet de norme Codex pour la sauce au piment (« sauce chili ») (« piments forts ») figurant à l'annexe I</p>	<p>Thaïlande</p>	<p>La Thaïlande souhaite émettre les observations suivantes sur la section 4 de l'avant-projet de norme.</p> <p>Conformément au modèle établi dans le Manuel de procédure du Codex, il existe deux options possibles pour présenter les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans une norme de produits, à savoir :</p> <p>Option 1 :</p> <p>]Les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires] utilisées conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la ou les catégorie(s) alimentaire(s) [numéro] [nom de la ou des catégorie d'aliments [(ou répertoriées dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.</p> <p>Option 2 :</p> <p>Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par la présente norme. À l'intérieur de chaque catégorie, seuls les additifs alimentaires énumérés dans les annexes correspondantes, ou mentionnés, peuvent être utilisés, et ce uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.</p> <p>Le GTE estimant nécessaire d'explicitier la liste des additifs alimentaires dans la norme (à savoir, la liste des régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, agents de conservation, émulsifiants, édulcorants, stabilisants et épaississants), c'est l'option 2 qui devrait être retenue. Dans ce cas, la liste actuelle de tous les additifs devrait être conservée.</p> <p>De plus, la proposition de révision de la liste des additifs alimentaires avec les catégories fonctionnelles et les concentrations maximales associées qui serait soumise à l'examen du Comité sur les additifs alimentaires ne</p>	<p>Inclus de façon appropriée dans l'avant-projet révisé final tout en tenant compte des observations émises par d'autres pays.</p>

		<p>devrait pas faire partie de la norme. Les propositions de révisions, une fois adoptées par la Commission, seront intégrées à la Norme générale pour les additifs alimentaires, c'est donc l'option 1 qui serait la plus adéquate.</p> <p>De ce fait, nous proposons de modifier cette section qui se lirait comme suit :</p> <p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque catégorie, seuls les additifs alimentaires énumérés dans les annexes correspondantes, ou mentionnés, peuvent être utilisés, et ce uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.</p> <p>4.1 Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exhausteurs d'arôme, agents de conservation, édulcorants et épaississants énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.</p>	
<p><u>Recommandation ii :</u> Examiner l'approfondissement des paramètres de qualité de la sauce au piment par l'inclusion de paramètres tels que la teneur en matière sèche, l'acidité et la teneur en cendres.</p>	<p>Thaïlande</p>	<p>Nous souhaiterions réitérer nos observations précédentes en répétant qu'il est inutile d'approfondir les paramètres de qualité de la sauce au piment par l'inclusion de paramètres tels que la teneur en matière sèche, l'acidité et la teneur en piment.</p> <p><u>Justification :</u></p> <p>Les caractéristiques requises pour les sauces au piment et la combinaison de différents types d'acides dépendent des préférences des consommateurs, il est donc difficile de réglementer les valeurs de la teneur en matière sèche et de l'acidité pour ce produit.</p> <p>En ce qui concerne la teneur en piment, il existe de nombreux niveaux de piquant pour les sauces au piment selon les variétés de piments et les préférences des consommateurs, il est donc très difficile de préciser la teneur en piment de ce produit.</p>	<p>Les paramètres tels que la teneur en matière sèche, l'acidité et la teneur en cendres ont été mis entre crochets pour qu'ils fassent l'objet de plus amples discussions lors de la réunion du Comité.</p>

		À ce jour, nous n'avons pas connaissance de règles du commerce international exigeant de vérifier la teneur en cendres du produit. La Thaïlande n'est donc pas favorable à l'établissement de la teneur en cendres. De plus, l'analyse de la teneur en cendres	
Recommandation iii : Examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui ont été biffées étant donné que celles-ci seront régies par la Norme générale pour les additifs alimentaires de façon à faire de cette dernière une référence unique en ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires.	Thaïlande	Il est à noter que le curcuma 100(i) n'a pas encore été inclus dans la NGAA.	
Recommandation iv : Examiner la pertinence de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) d'inclure et d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires entre crochets [] sur la NGAA.	Thaïlande	Les additifs alimentaires entre crochets n'entrent pas dans la fabrication de la sauce au piment en Thaïlande. Il est à noter que la demande au CCFA devrait être accompagnée d'une justification.	
Recommandation v : examiner la pertinence de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'inclure des notes renvoyant à la NGGA de façon à autoriser des concentrations spécifiques des additifs alimentaires entre accolades { } dans la section 4.	Thaïlande	Les additifs alimentaires entre accolades n'entrent pas dans la fabrication de la sauce au piment en Thaïlande. Il est à noter que la demande au CCFA devrait être accompagnée d'une justification.	

Liste des participants

Présidence du GTE Perumal Karthikeyan, Food Safety and Standards Authority of India, Inde

N° de s.	Membres du groupe	Organisation et pays
1.	Andre-bispo	Ministério da Agricultura, Brésil
2.	Tania Daniela Fosado Soriano	Secretaría de Economía, Mexique
3.	Nurul Syuhada	FSQD, MOH, Malaisie
4.	Zohre Pouretedal	Isiri, Iran
5.	Tafara Treshawna Smith	Bureau of Standards Jamaica, Jamaïque
6.	Korwadee phonkliang	Ministry of Agriculture and Cooperatives, Thaïlande
7.	Susan Karin Dioses Cordova	Pérou
8.	Yoye Yu	MAFRA, République de Corée
9.	Eun Mi, Park	Ministry of Food and Drug Safety, République de Corée
10.	Ah-Young Yoo	Ministry of Food and Drug Safety, République de Corée
11.	Jiyoun Jeong	Korea Food Research Institute, République de Corée
12.	Maria Theresa C. Cerbolles	Food and Drug Administration, Department of Health, Philippines
13.	Sophie Gallagher	Department Environment Food and Rural Affairs, Royaume-Uni
14.	Michelle McQuillan	DEFRA, Royaume-Uni
15.	Dorian A. LaFond	International Standards Coordinator AMS Specialty Crops Program, États-Unis d'Amérique
16.	Point de contact du Codex de l'Inde	Food Safety and Standards Authority of India, Inde