



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

3^e Session

Chennai, Inde, 6 - 10 février 2017

**OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE NOIR, BLANC, ET VERT
(POIVRE BWG)**

Union européenne

Compétence mixte.

Vote des États membres

L'Union européenne et ses États membres (EUM) souhaitent remercier l'Inde, l'Indonésie et le Cameroun pour l'avant-projet de norme Codex sur le poivre noir, blanc, et vert.

Commentaires spécifiques :

Numéro de paragraphe et de section	Texte original	Proposition de texte modifié	Justification du changement / inclusion
1. Champs d'application	La présente norme s'applique aux poivres séchés ou déshydratés (noirs, blancs et verts - abrégés BWG) provenant de baies de <i>Piper nigrum</i> L. de la famille des <i>Piperaceae</i> , proposés pour la production alimentaire industrielle et destinés à la consommation directe ou à être réemballés le cas échéant. Elle exclut les poivres BWG destinés à la transformation industrielle.	La présente norme s'applique aux poivres séchés ou déshydratés (noirs, blancs et verts - abréviation BWG) de baies de <i>Piper nigrum</i> L. de la famille des <i>Piperaceae</i> , proposés pour la production alimentaire industrielle et destinés à la consommation directe ou à <u>l'alimentation quand ils sont prévus pour être mélangés à d'autres produits ; eux-mêmes étant destinés à la consommation directe sans traitement ultérieur.</u> Remballage si nécessaire. La norme exclut les poivres BWG destinés à la transformation industrielle.	Clarification et conformité à la norme CEE-ONU pour les produits secs et séchés.
3.2.3 Classification	Les poivres BWG peuvent être commercialisés sous trois classes / catégories (quand ils sont destinés à la consommation directe / production alimentaire industrielle) selon les exigences physiques et chimiques spécifiées aux tableaux 2, 3 et 4. (a) Classe I / Catégorie I (b) Classe II / Catégorie II (c) Classe III / Catégorie III	Les poivres BWG peuvent être commercialisés sous trois classes / catégories (quand ils sont destinés à la consommation directe / production alimentaire industrielle) selon les exigences physiques et chimiques spécifiées aux tableaux 2, 3 et 4. (a) Classe extra I / Catégorie extra I (b) Classe II / Catégorie II (C) Classe III / Catégorie III	Conformément à la classification dans d'autres Comités du Codex (CCFFV).
3.2.3 Classification	* 4 - Pinheads : Baies non fertilisées avec un diamètre de moins de 2 mm avec plus d'angularité que les baies normales, elles ont une texture molle (s'écrasent sous une forte pression) et ont moins d'odeur et de saveur que les baies de poivre.	*4 ^{4*} - Pinheads : Baies non fertilisées <u>obtenues à partir de fleurs non fertilisées</u> avec un diamètre de moins de 2 mm avec plus d'angularité que les baies normales, elles ont une texture molle (s'écrasent sous une forte pression) et ont moins d'odeur et de saveur que les baies de poivre.	Clarification.