

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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

POINT 7.1 DE L'ORDRE DU JOUR

CX/SCH 21/5/8 Add.1

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 Observations à l'étape 3, (Réponses à la CL 2021/8/OCS-SCH)

Observations du Chili, de Cuba, de l'Égypte, de l'Iraq, du Japon, du Kenya, de la République de Corée, de la Thaïlande, du Venezuela (République bolivarienne du Venezuela)

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
Le Kenya estime que le projet de norme est globalement acceptable et soutient donc l'avancement de la norme à l'étape 3/8 et son avancement aux étapes 5/8.	Kenya
Cuba est reconnaissante de pouvoir fournir ses commentaires sur la lettre circulaire : CL 2021/08/OCS-SCH sur l'avant-projet de norme pour le piment séché ou déshydraté et le paprika et nous soutenons le contenu du document.	Cuba
1. CHAMP D'APPLICATION	
La présente norme s'applique au piment et au paprika sous leur forme séchée ou déshydratée, définie à la section 2.11 ci-dessous, à proposer en tant que tels au consommateur à la consommation directe, 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.	Thaïlande
2.1 Définition du produit	
2.1.1 Le piment ou/et le paprika séché ou déshydraté est le produit obtenu à partir du séchage des fruits/gousses de plantes mentionnés dans le tableau 1, avec ou sans graines, {sans} sans tiges/queues et traité de manière appropriée. La République de Corée suggère de ne pas inclure les pédoncules/tiges car elles peuvent dégrader la qualité du produit final.	République de Corée
2.1.1 Le piment ou/et le paprika séché ou déshydraté est le produit obtenu à partir du séchage des fruits/gousses de plantes mentionnés dans le tableau 1, avec ou sans graines, {sans} pédoncules/tiges-graines et pédoncules et traité de manière appropriée. <u>Le piment moulu ou/et le paprika moulu est le produit obtenu en broyant le piment ou le paprika séché entier avec ou sans le placenta, les graines, le calice et la tige sans ajout d'autres matières.</u>	Thaïlande
2.2 Modes/formes de présentation	
2.2.1 Le piment et le paprika peuvent être	Thaïlande
Moulus/en poudre – <u>D'autres modes de présentation distinctement différents des modes de présentation mentionnés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.</u>	
Le piment moulu ou/et le paprika moulu est le produit obtenu en broyant le piment ou le paprika séché entier avec ou sans le placenta, les graines, le calice et la tige sans ajout d'autres matières	

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
Le piment moulu peut varier en couleur allant du blanc pâle au rouge foncé selon les espèces/variétés.	
Le paprika moulu peut varier en couleur allant de l'orange au rouge selon les espèces/variétés	
<u>2.2.2</u> Les particules du produit moulu peuvent être de n'importe quelle taille, selon la taille des morceaux et le mode de présentation sous forme moulue/en poudre est déterminé par un accord contractuel entre les parties commerciales concernées l'acheteur et le vendeur.	
D'autres modes de présentation distinctement différents des modes mentionnés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.	

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
<p>3.2.1 Odeur, saveur et couleur :</p> <p>Le produit doit avoir une odeur, une couleur et une saveur caractéristique qui peuvent varier en fonction des facteurs/conditions/variétés géo-climatiques et il doit être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de pourriture et de moisissure. <u>Le piment moulu peut varier en couleur allant du blanc pâle au rouge foncé selon les espèces/variétés. Le paprika moulu peut varier en couleur allant de l'orange au rouge selon les espèces/variétés.</u> Le produit doit être exempt de toute adultération.</p>	Thaïlande
<p>3.2.2 Caractéristiques physiques et chimiques</p> <p>Ce point mentionne les paramètres des conditions physiques et chimiques, tels que : le piquant, qui fait référence à la sensation de brûlure ou de chaleur produite par les produits horticoles tels que les poivrons et les oignons. La teneur en capsaïcine et la valeur de couleur en tant que conditions chimiques exigées ne figurent pas dans notre norme et ne sont pas des conditions chimiques pertinentes pour nos produits. Au Venezuela, nous avons des variétés de plus grande taille qui sont appelées « pimentón » (paprika). Les variétés de plus petite taille sont appelées : « ají dulce » (piment doux), avec plusieurs sous-variétés : « ají rosa » (long, large et grand), « ají jobito » (petit, rond, à parois épaisses, couleur jaune), « margariteño » (arôme fort et couleurs variées), « rosita », « llanerón », « pepón » et autres. Dans les deux cas, le « pimentón » (paprika) ainsi que « ají dulce » (piment doux) n'ont pas de saveur épicée et sont donc simplement appelés « ají ».</p> <p>En ce qui concerne les conditions physiques : aucune observation.</p>	Venezuela (République bolivarienne du Venezuela)
<p>3.2.3 Classification (facultative)</p> <p>En ce qui concerne la classification par catégorie, ce point doit être éclairci, car il n'y a pas de valeurs ou de méthodes de référence qui indiquent qu'un piment ou un paprika appartient à une catégorie particulière.</p>	Venezuela (République bolivarienne du Venezuela)
a) Catégorie I <u>Catégorie « Extra »</u>	Thaïlande
b) Catégorie II	
c) Catégorie III	
Lorsque les piments et le paprika séchés ou déshydratés ne sont pas classifiés, les dispositions relatives aux caractéristiques physiques et chimiques applicables à la classe III s'appliquent en tant qu'exigences minimales	
3.2.4 Calibrage (facultatif)	Égypte

TEXTE/OBSERVATION		OBSERVATIONS SOUMISES PAR
<p>Les piments et le paprika entiers séchés peuvent être calibrés en fonction de la longueur ou conformément aux pratiques commerciales existantes. Une fois qu'ils sont calibrés, la méthode utilisée doit être indiquée sur l'emballage</p> <p>Les informations données dans ce paragraphe sont inutiles car il est convenu de les retirer du modèle.</p>		
<p>3.3 Classification des « défectueux »</p> <p>Cette section doit être supprimée conformément au point convenu de CCSCH3.</p> <p>Un conteneur/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 étant « défectueux ».</p>		Thaïlande
<p>3.3 Classification des « défectueux »</p> <p>Un conteneur/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 étant « défectueux ».</p> <p>Les informations données dans ce paragraphe sont inutiles car il est convenu de les retirer du modèle.</p>		Égypte
53	<p>3.4 Acceptation des lots</p> <p>Cette section doit être supprimée conformément au point convenu de CCSCH3.</p>	Thaïlande
	<p>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.</p>	
53	<p>3.4 Acceptation des lots</p> <p>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.</p> <p>Les informations données dans ce paragraphe sont inutiles car il est convenu de les retirer du modèle.</p>	Égypte

ADDITIFS ALIMENTAIRES

TEXTE/OBSERVATION		OBSERVATIONS SOUMISES PAR
<p>Les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS192-1995) peuvent être <u>ne sont pas</u> autorisés dans le piment / paprika moulu/en poudre <u>uniquement</u>.</p> <p>Aucun des additifs alimentaires ne doit être utilisé. En utilisant les additifs alimentaires, il est possible que des produits anormaux soient distribués sur le marché.</p>		République de Corée
<p>Les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS192-1995) (<u>CXS 192-1995</u>) peuvent être autorisés dans le piment / paprika moulu/en poudre uniquement.</p>		Thaïlande
6	HYGIÈNE	

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
6.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les <i>Principes et Directives régissant l'établissement et l'application de crières microbiologiques pour relatifs aux aliments</i> (CXG 21-1997).	Thaïlande

ÉTIQUETAGE

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
8.2 Nom du produit	
8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit à la section 2.2. Le nom du produit doit inclure une indication du mode de présentation tel que décrit à la section 2.2.	Iraq
8.3 Pays d'origine/pays de récolte origine	Thaïlande
8.3 Pays d'origine/pays de récolte origine	Égypte
8.3.2 Année de récolte (facultative) Je pense qu'il est important d'inclure l'année de récolte, cela ne doit pas être facultatif	Iraq
8.4 Identification commerciale	
Calibre (facultatif) Très important pour une transformation ultérieure	Iraq

TABLEAU 2 - PROPRIÉTÉS CHIMIQUES POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
<p>Nous considérons que "l'humidité, pourcentage poids/poids max." pour le "piment" dans tous ses modes de présentation, pour le paprika entier de catégorie III et pour le paprika moulu de catégorie I, devrait être de 11 car cela est conforme à la norme ASTA.</p> <p>Nous considérons que les "Cendres totales (matière sèche), pourcentage poids/poids max.", pour le paprika entier de catégorie III, pour le paprika écrasé/concassé/cassé et pour le paprika moulu de catégorie I, devrait être de 8, comme la norme ASTA indique que cela ne devrait pas dépasser 8 %.</p> <p>Nous considérons que les "Cendres insolubles dans l'acide (matière sèche), pourcentage poids/poids max.", pour le paprika écrasé/concassé/cassé, devrait être de 1,6 et pour le paprika moulu de catégorie I, il devrait être de 1,3 comme la norme ASTA indique que cela ne devrait pas dépasser 1 %.</p> <p>Pour le "niveau de piquant en unités sur l'échelle de Scoville" et la teneur en capsaïcine (en mg/kg) : nous consulterions le comité pour savoir s'il est nécessaire de conserver ce paramètre pour le paprika, car ce n'est pas un paramètre de qualité pertinent pour le paprika et nous serions obligés de faire une analyse supplémentaire pour ce paramètre, ce qui constituerait un obstacle technique inutile au commerce. Le paprika est davantage commercialisé sur la base de sa valeur de COULEUR ASTA.</p> <p>S'il est très nécessaire de conserver ce paramètre, il est suggéré qu'il reste à <450 pour le niveau de piquant et à <30 pour la teneur en capsaïcine pour toutes les catégories et tous les modes de présentation.</p> <p>Nous considérons que pour la valeur de couleur des unités de couleur ASTA (minimum), pour le « Piment » écrasé/concassé/cassé et le « Piment » moulu, elle doit être Sans Objet, car la couleur n'est pas importante pour le « Piment », c'est le goût piquant qui est plus important. Si cela n'est pas applicable dans le cas du " piment "</p>	Chili

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
<p>entier, pourquoi une mesure de couleur serait-elle applicable pour le piment concassé ou moulu ?</p> <p>Nous considérons que pour la valeur de couleur des unités de couleur ASTA (minimum), pour le paprika écrasé/concassé/cassé, elle devrait être de 80 car, si le paprika entier de catégorie III a une valeur de couleur ASTA de 80, il n'y a aucune raison pour qu'il perde sa couleur lorsqu'il est concassé. Pour le paprika moulu de catégorie I, elle devrait être de 120 car la catégorie I ne peut pas avoir une couleur moindre que la catégorie II.</p> <p>.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Humidité % w/w (max) : Le Japon soutient la valeur maximale de 11 %, car cette valeur est applicable aux produits largement distribués et la teneur en humidité plus élevée augmente le risque de croissance de moisissures. - Cendres totales (matière sèche) %w/w (max) et cendres insolubles dans l'acide (matière sèche) % w/w (max) : Du point de vue de l'hygiène alimentaire, nous soutenons des valeurs plus faibles pour les cendres totales et les cendres insolubles dans l'acide. Nous considérons également que la même valeur doit être définie dans la même catégorie. Nous soutenons les valeurs suivantes : >Cendres totales pour le paprika : 8,5 (Catégorie III, entier et moulu), 8,0 (Catégorie I, moulu et entier), et 8,0 (écrasé/concassé/cassé) >Cendres insolubles dans l'acide pour le paprika : 1,6 (écrasé/concassé/cassé) et 1,3 (Catégorie I, moulu et entier) - Niveau de piquant en unités sur l'échelle de Scoville et teneur en capsaïcine (en mg/kg) : 1. Le Japon suggère d'ajouter une note de bas de page pour préciser que les unités de Scoville ou la teneur en capsaïcine peuvent être utilisées, car les deux propriétés sont les paramètres des substances piquantes et l'une des deux est généralement utilisée dans les pratiques commerciales existantes. 2. Étant donné que le paprika ne se caractérise pas par un goût piquant, une valeur inférieure est appropriée. Le Japon soutient la valeur de 450 pour les unités du niveau de piquant Scoville et la valeur de 30 pour la teneur en capsaïcine pour toutes les catégories de piment et de paprika. - Valeur de couleur des unités de couleur ASTA (min) : >Paprika : La couleur est une propriété importante et sa valeur doit être aussi élevée que possible. La même valeur doit être définie dans la même catégorie. Le Japon soutient la valeur de 80 (écrasé/concassé/cassé) et la valeur de 120 (catégorie I, moulu et entier). >Piment: Si la valeur de couleur n'est pas spécifiée pour le piment entier, elle ne doit pas non plus être spécifiée pour le piment moulu/en poudre. Le Japon soutient Sans Objet pour toutes les catégories. 	Japon
<p>Utilisez la valeur la plus basse pour les unités du niveau de piquant Scoville pour éviter l'exclusion des variétés plus douces de piment ou de paprika.</p>	Égypte

TABLEAU 3 - PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
<p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Excréments de mammifères ou autres excréments d'animaux 1 mg/kg (max.) », pour le piment entier, cela devrait être 1, car le piment est entier et donc la contamination est visible à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Excréments de mammifères ou autres excréments d'animaux 1 mg/kg (max.) », pour le paprika entier de catégorie III, cela devrait être 1, car le paprika est entier et donc la contamination est visible à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Dommages causés par la moisissure, pourcentage poids/poids max », pour le piment entier, cela devrait être Aucun, car le piment est entier et donc la contamination est visible à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Dommages causés par la moisissure, pourcentage poids/poids max », pour le paprika entier de catégorie III, cela devrait être 1, car le paprika est entier et donc la contamination est visible à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Dommages causés par la moisissure, pourcentage poids/poids max », pour le paprika écrasé/concassé/cassé et moulu, cela doit être « AUCUNE » car cela affecte la sécurité du produit. Lorsque nous écrivons « sans objet (NA), cela signifie que le paramètre n'est pas mesuré mais il doit effectivement être mesuré. Le produit ne devrait pas avoir de moisissure.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Souillure/infestation d'insectes, pourcentage poids/poids (max) », pour le piment entier, cela devrait être 1, car le piment est entier et donc la contamination est visible à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Souillure/infestation d'insectes, pourcentage poids/poids (max) », pour le paprika entier de catégorie III, cela devrait être 1, car le paprika est entier et donc la contamination est visible à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Matières externes, pourcentage poids/poids max. », pour le piment entier, cela doit être 0,5, car le piment est entier et donc les matières externes sont visibles à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Matières externes, pourcentage poids/poids max. », pour le paprika entier de toutes les catégories, cela doit être 0,5, car le paprika est entier et donc les matières externes sont visibles à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Matières étrangères, pourcentage poids/poids max. », pour le piment entier, cela doit être 0,5, car le piment est entier et donc les matières étrangères sont visibles à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Matières étrangères, pourcentage poids/poids max. », pour le paprika entier de toutes les catégories, cela doit être 0,5, car le paprika est entier et donc les matières étrangères sont visibles à l'œil nu.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Restes d'insectes, pourcentage poids/poids max. », pour le piment et le paprika dans tous les modes de présentation et toutes les catégories, cela devrait être 0, car cela affecte la sécurité du produit. Le produit ne devrait pas contenir d'insectes ou de fragments d'insectes.</p> <p>Nous considérons qu'en ce qui concerne le paramètre « Poils de rongeurs, pourcentage poids/poids max. », pour le piment et le paprika dans tous les modes de présentation et toutes les catégories, cela devrait être 0, car cela affecte la sécurité du produit. Le produit ne devrait pas avoir de poils de rongeur.</p>	Chili
<p>Du point de vue de l'hygiène alimentaire, des valeurs inférieures pour chaque élément sont préférables. Nous soutenons les valeurs suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Excréments de mammifères ou/et autres mg/kg (max) 	Japon

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
<p>>Piment : 1 (entier)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dommages causés par la moisissure % w/w (max) <li style="padding-left: 20px;">>Piment : Néant (entier) - Souillure/infestation d'insectes % w/w (max) : <li style="padding-left: 20px;">>Piment : 1 (entier) - Matières externes % w/w (max) : <li style="padding-left: 20px;">>Piment : [0][0,5](entier) <li style="padding-left: 20px;">>Paprika : [0][0,5](catégories I, II et III, entier) - Matières étrangères % w/w (max) : <li style="padding-left: 20px;">>Piment : [0,5] (entier) <li style="padding-left: 20px;">>Paprika : [0,5](catégories I, II et III, entier) - Souillure d'insectes % w/w (max) [Fragments/25g (max)] : <li style="padding-left: 20px;">>Piment : [0][0,5] (entier), [NA][0] (écrasé/concassé/cassé), [NA][0] (moulu) <li style="padding-left: 20px;">>Paprika : [0] (catégories I et II, entier), [0] [0,5] (catégorie III, entier), [NA][0] (écrasé/concassé/cassé et moulu) - Souillure/poils de rongeurs % w/w (max) [/25g (max)] : <li style="padding-left: 20px;">>Piment : [0] [0,5] (entier), [NA][0] (écrasé/concassé/cassé et moulu) <li style="padding-left: 20px;">>Paprika : [0] (catégories I et II, entier), [0] [0,5] (catégorie III, entier), [NA][0] (écrasé/concassé/cassé et moulu) 	
<p>* Piment</p> <p>1. Entier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Excréments de mammifères ou/et autres mg/kg (max) : [1] - - Dommages causés par la moisissure % w/w (max) : [0,5] - - Souillure/infestation d'insectes % w/w (max) : [1] - - Matières externes % w/w (max) : [0,5] - - Matières étrangères % w/w (max) : [0,5] - - Souillure d'insectes % w/w (max) [Fragments/25g (max)] : [0] - - Souillure/poils de rongeurs % w/w (max) [/25g max]] : [0] <p>2. Écrasé/concassé/cassé</p> <ul style="list-style-type: none"> - - Excréments de mammifères ou/et autres mg/kg (max) : [1] - - Dommages causés par la moisissure % w/w (max) : [20] (examiné à l'aide de Howard Mold Count) - - Souillure/infestation d'insectes % w/w (max) : [1] - - Matières externes % w/w (max) : [0,5] - - Matières étrangères % w/w (max) : [0,5] - - Souillure d'insectes % w/w (max) [Fragments/25g (max)] : [0] - - Souillure/poils de rongeurs % w/w (max) [/25g max]] : [0] <p>3. Moulu</p> <ul style="list-style-type: none"> - - Excréments de mammifères ou/et autres mg/kg (max) : [1] - - Dommages causés par la moisissure % w/w (max) : [20] (examiné à l'aide de Howard Mold Count) 	<p>République de Corée</p>

TEXTE/OBSERVATION	OBSERVATIONS SOUMISES PAR
<ul style="list-style-type: none">- - Souillure/infestation d'insectes % w/w (max) : [1]- - Matières externes % w/w (max) : [0,5]- - Matières étrangères % w/w (max) : [0,5]- - Souillure d'insectes % w/w (max) [Fragments/25g (max)] : [0]- - Souillure/poils de rongeurs % w/w (max) [/25g max]] : [0]	
Souillure d'insectes % w/w (max) <ul style="list-style-type: none">- [Fragments/10 g (max)]	Égypte