

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME RÉGIONALE POUR LA SAUCE AU PIMENT (SAUCE « CHILI ») (« PIMENTS FORTS »)

CXS 306R-2011

Adoptée en 2011. Amendée en 2013, 2017.

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 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) 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 doit être autorisé à condition que le produit:

- a) se distingue suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la 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 sp.*) ou piment transformé, comme le piment moulu en poudre obtenu à partir de piment séché, rôti, broyé ou conservé dans du vinaigre ou de la saumure;
- b) vinaigre ou autre acide autorisé;
- c) sel;
- d) eau.

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

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

- a) mangue, papaye, tamarin et/ou autres fruits;
- b) tomate, ail, oignon, carotte, patate douce, potiron et/ou autres légumes;
- c) épices et herbes aromatiques;
- d) sucres;
- e) extrait de piment (« piment fort »);
- f) autres ingrédients alimentaires, selon le produit.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Spécifications générales

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.

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 des articles «défectueux»

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 Acceptation des lots

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* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes 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)	L(+)-Tartrate de sodium	
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	Hydroxyanisole 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 (synthétique)	390 mg/kg

4.5 Agents de conservation

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
210	Acide benzoïque	1000 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	1000 mg/kg (en tant qu'acide sorbique) (seul ou en combinaison)
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
220	Anhydride sulfureux	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	
214	Parahydroxybenzoates d'éthyle	1000 mg/kg
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	
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
951	Aspartame	350 mg/kg
950	Acésulfame potassium	1000 mg/kg
955	Sucralose	450 mg/kg
952(i)	Saccharine	150 mg/kg (seul ou en combinaison)
952(ii)	Saccharine calcique	
952(iii)	Saccharine, sel de potassium	
952(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 être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTS**5.1 Résidus de pesticides**

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

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)¹.

¹ 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.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

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 des lots

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* (CXS 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.

8.2 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 d'entreposage, 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.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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

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, 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	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