



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

Sixième session

26-30 septembre et 3 octobre 2022

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

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Inde)

(À l'étape 3)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur le projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés (annexe 1) doivent le faire conformément aux instructions de la lettre circulaire **CL 2022/27/OCS-SCH** disponible sur la page Web du Codex/Lettres circulaires : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Introduction

1. Le Groupe de travail électronique (GTE) sur le piment et le paprika séchés ou déshydratés a été créé par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires lors de sa 3e session (CCSCH3, 2017). Au cours du CCSCH5 (2021), tenu virtuellement, le projet soumis a été discuté, étant donné qu'aucun consensus n'a été atteint au cours de la session, le CCSCH5 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

2. Le CCSCH5 est convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement, afin de reformuler le document en tenant compte des commentaires soumis lors de la session, pour diffusion pour commentaires à l'étape 3.

Participation et méthodologie

3. Le GTE a travaillé par le biais du forum en ligne du Codex, dans lequel 16 pays et 1 organisation observatrice comprenant un total de 28 membres se sont inscrits au forum en ligne. Le GTE a commencé ses travaux le 1er décembre 2021 au cours desquels le premier projet a été mis à disposition via le forum en ligne. Lors de la première diffusion, 8 pays membres et 1 organisation observatrice ont commenté le projet. Les commentaires ont été compilés et le 2e projet a été lancé le 10 mars 2022. Après la deuxième diffusion, 7 pays membres et 1 organisation observatrice ont répondu avec des commentaires. Dans l'ensemble, le projet a été diffusé pour 2 séries de consultation auprès des membres du GTE et au total 12 pays membres et 1 organisation observatrice ont activement participé au GTE.

Récapitulatif des discussions

4. Dans le tableau 2 - Exigences chimiques, aucun consensus n'a pu être atteint pour les paramètres : humidité et piquant. Bien qu'au cours du CCSCH5, il ait été décidé de maintenir la valeur du piquant pour les piments et le paprika à ≥ 900 et < 900 SHU respectivement, au cours du GTE, de nombreux pays ont proposé que la valeur soit ≥ 450 et < 450 SHU. En dehors de cela, dans le tableau 3 - Exigences physiques, les paramètres pour : les dommages causés par la moisissure, la saleté due aux insectes et la saleté due aux rongeurs, les pays ont proposé différentes méthodologies donnant lieu à différentes unités de mesure et valeurs.

5. Dans les tableaux 2 et 3, il y avait un soutien majoritaire pour la suppression des crochets pour les paramètres suivants : cendres totales, excréments de mammifères, matières externes et corps étrangers ; par conséquent, les valeurs de ces paramètres entre crochets ont été supprimées.

6. Un pays membre a également proposé d'élaborer un plan d'échantillonnage sous le numéro de série 9.2, qui pourrait être repris par le CCMAS étant donné que le plan d'échantillonnage pour tous les produits d'épices doit être discuté et qu'un plan d'échantillonnage commun pourrait être élaboré.

Conclusions et recommandation

7. Le projet a été rédigé sur la base des commentaires reçus ; les questions encore en suspens n'ont pas été résolues en ce qui concerne les tableaux 2 et 3. L'avant-projet nécessite davantage de discussions sur les propriétés physiques et chimiques afin de parvenir à un consensus.

8. Le CCSCH6 est invité à examiner l'avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés joint en **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**

(à l'étape 3)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au piment et au paprika séchés ou déshydratés, tels que définis à la section 2.1, proposés pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. 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 séché ou déshydraté est le produit obtenu à partir du séchage des fruits/gousses de plantes mentionnées dans le tableau 1, avec ou sans graines ou tiges et transformé de manière appropriée.

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

Nom commun [Nom commercial]	Nom scientifique*
Paprika / Pimentón	<i>Capsicum annuum</i> L.
Piment / Cayenne / Piment Cayenne Chili ou Ají / Piment fort	<i>Capsicum annuum</i> L.,
	<i>Capsicum frutescens</i> L.,
	<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (synonym of <i>Capsicum frutescens</i> L.)
	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.,
	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav

2.2 Modes de présentation

Le piment et le paprika peuvent être

- Entiers
- Écrasés/fissurés/cassés/floconnés
- Moulus/en poudre

Le piment ou/et le paprika moulu est le produit obtenu par broyage de piment ou de paprika séché entier avec ou sans proportions variables de périsperme, de placenta, de graines, de pédicelle et de calice sans aucune 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. Les graines moulues dans le paprika augmentent le piquant. Le calice, la tige et les graines moulus dans le paprika donnent au produit fini des particules brunes et blanches qui nuisent à l'apparence.

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 séché ou déshydraté tel que décrits à la section 2 ci-dessus doit être conforme 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 géo-climatiques et être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisi. Le produit doit être exempt de toute adultération.

3.2.2 Caractéristiques physiques et chimiques

Le piment et le paprika séchés ou déshydratés doivent satisfaire 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 (facultative)

La classification des piments et du paprika est facultative.

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

- a) Classe Extra
- b) Catégorie I
- c) Catégorie II

Lorsque le piment et le paprika séchés ou déshydratés sont commercialisés comme un produit non classifié, les dispositions relatives aux caractéristiques physiques et chimiques applicables à la catégorie II 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 vigueur. En cas de calibrage, la méthode utilisée doit être indiquée sur l'emballage]

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

5.2 Les produits visés 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 visés par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), Annexe III sur les épices et les herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant 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 visés par cette 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 commun du produit doit être tel que décrit dans les sections 2.1.1.]

8.2.2 Le nom commun 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 et pays de récolte

8.3.1. Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2. Pays de récolte (facultatif)

8.3.3. Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

8.4 Identification commerciale

- Catégorie, le cas échéant

- Calibre pour le mode de présentation en entier (facultatif)

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

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.

¹ Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) pertinentes pour les dispositions de la présente norme, doivent être utilisées.

ANNEXE I

Tableau 2. Exigences chimiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés

Produit	Modes de présentation	Catégorie	Humidité % p/p (max)*	Cendres totales (base sèche) % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide (base sèche) % p/p (max)	Goût piquant Unités de chaleur Scoville	Valeur de couleur Unités de couleur ASTA (min)
Piment	Entier	S.O	11 [12]	10	1,6	≥900 [≥450]	S.O
	Écrasé/fissuré/cassé	S.O	11[12]	10	1,6	≥900 [≥450]	S.O
	Moulu	S.O	11[12]	10	1,6	≥900 [≥450]	S.O
Paprika	Entier	Extra	11[12]	10	1,3	<900 [<450]	120
		I	11[12]	10	1,6	<900 [<450]	100
		II	11 [12]	10	1,6	<900 [<450]	80
	Écrasé/fissuré/cassé	S.O	11[12]	10	1,6	<900 [<450]	80
	Moulu	Extra	11 [12]	10	1,6	<900 [<450]	120
		I	11[12]	10	1,6	<900 [<450]	100
II		11[12]	10	1,6	<900 [<450]	80	

* Certains entiers séchés ont une teneur en humidité spécifique par exemple Ancho Mulato-12,5 %, Guajillo Pasilla-13,5 %

ANNEXE II

Tableau 3. Exigences physiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés

Produit	Modes de présentation/ Forme	Catégorie	Excréments de mammifères et / ou autres excréments ¹ mg/kg (max)	Domage cause par la moisissure % p/p (max) [% nombre]	Souillures/ Infestation d'insectes % p/p (max)	Matières externes ² % p/p (max)	Corps étrangers ³ % p/p (max)	Saletés dues aux insectes % p/p (max) [Fragments/25g (max)]	Poils de rongeur % p/p (max) [/25g (max)]	Insectes vivants Nombre/100g
Piment	Entier	S.O	1	3[1]	1 [3]	1	0,5	S.O[0]	S.O[0]	0
	Écrasé/fissuré/cassé	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O[0]	S.O[0]	0
	Moulu	S.O	S.O	20 ⁵	S.O	S.O	S.O	[S.O] [50]	[S.O] [6]	0
Paprika	Entier	Extra	1	Néant	0,5	1	0,1	[S.O] [0] [0.1]	[S.O] [0] [0.1]	0
		I	1	1	1	1	0,5	[S.O] [0] [0.5]	[S.O] [0] [0,5]	0
		II	1	1 [3 ⁴]	1 [3]	1	0,5	[S.O] [0] [0.5] [NA] [10]	[S.O] [0] [0.5] [8]	0
	Écrasé/fissuré/cassé	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	[S.O][0][30]	[S.O][0][8]	0
	Moulu	S.O	S.O	20 ⁵	S.O	S.O	S.O	[S.O][0][75]	[S.O][0][11]	0

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 faisant 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 causés par la 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

S.O= Sans objet pour le moment et pourrait changer

ANNEXE III

Tableau 4. Méthode d'analyse

Paramètre [Disposition]	Méthode ¹	Principes	Type ²	Unité
Humidité	ISO 939	Distillation	I	%(p/p)
Cendres totales (base sèche)	ISO 939 ISO 928	Distillation Gravimétrie	I I	%(p/p)
Cendres insolubles dans l'acide (base sèche)	ISO 939 ISO 930	Distillation Gravimétrie	I I	%(p/p)
Goût piquant Unités Scoville	ISO 3513	Évaluation sensorielle (goût)	IV	Unité de chaleur Scoville
Matière colorante naturelle	ISO 7541	Spectrophotométrie	IV	Unité de couleur ASTA
Excréments de mammifères	ISO 9273	Examen visuel suivi de gravimétrie (entier/en morceaux)	I	mg/Kg
Dommmages causés par la moisissure	MPM V-8 Spices, Condiments, Flavours and Crude Drugs A. General methods for spices herbs and botanicals (V 32)	Examen visuel (pour la forme entière)	IV	%(p/p) ou nombre
[Évaluation d'humidité Howard]	AOAC 945.94	Examen microscopique]	I	
Dommmages causés par les insectes	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices plantes et plantes (V 32)	Examen visuel	IV	%(p/p)
Matières végétales externes ³	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I	%(p/p)
Corps étrangers ⁴	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I	%(p/p)
Saleté due 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	% p/p (max) [Fragments/25g (max)]
Saleté due aux rongeurs	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	IV	Nombre
Insectes vivants	ISO 927 AOAC 960.51	Examen visuel	IV	Nombre

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 faisant 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**

NOM DU MEMBRE/ NOM DE L'OBSERVATEUR	NOM DU PARTICIPANT
Inde (Président)	Dr. T. Subbraj
Brésil	Andre Bispo Oliveira
Canada	Amelie Vega
	Simmer Randhawa
Costa Rica	Amanda Lasso Cruz
ÉGYPTE	Ahmed M. ELHELW
Hongrie	Agnes Bart
	Mr. Gábor KELEMEN
Inde	Priyamvada Nilayangod
	Kannan B
Indonésie	Dina Martha Susilawati Situmorang
Kenya	Josephine Natecho Simiyu
Mexique	Tania Daniela fosado Soriano
Maroc	MESSAOUDI Bouchra
	NOUTFIA
	ELFAZAZI Kaoutar
Pérou	Luis Reymundo Meneses
République de Corée	You-shin Shim
	Yoye Yu
	Hae Ju kang
	YOONA PARK
	Kim Jooyeon
Arabie saoudite	Nada Ghazi Saeed
Ouganda	Ruth Awio
	MOSES MATOVU
Royaume-Uni	Matthew Fewtrell
	Michelle McQuillan
États-Unis	Heather Selig
Organisation internationale des associations du commerce des épices (Observateur)	Laura Shumow