



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

Quatrième session

Thiruvananthapuram, Kerala, Inde, 21 - 25 janvier 2019

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL EN LIGNE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT ET
LE PAPRIKA, SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS**

(à l'étape 3)

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

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 pour l'avant-projet de norme pour le piment et le paprika, séchés ou déshydratés (annexe I) devraient le faire conformément aux instructions figurant dans le document CL 2018/57 / OCS-CCSCH disponible sur la page Web du Codex / Lettres circulaires 2018 :

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

Introduction

1. Lors de sa troisième session (CCSCH3 2017), le Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires a décidé de créer un groupe de travail électronique dirigé par l'Inde et l'Argentine pour élaborer une norme de groupe sur les fruits et les baies séchés, fondée sur les produits suivants : piment et paprika séchés pour diffusion afin de recevoir des observations à l'étape 3 et pour examen lors du CCSCH4.
2. La 40^e Commission du Codex Alimentarius (CAC 40) (juillet 2017) a approuvé le document de projet pour les nouveaux travaux (REP 17 / CAC, par. 84).

Sommaire du processus

3. Un total de 19 membres composé de 16 pays membres, de deux organisations observatrices et d'une organisation membre se sont inscrits pour participer au groupe de travail. Une liste des membres du Groupe de travail en ligne est jointe en Annexe II au présent rapport.
4. Le groupe de travail électronique a travaillé en ligne en utilisant la plate-forme en ligne du Codex. Le premier projet de norme sur le piment et le paprika séchés était publié sur le forum en ligne du groupe de travail en ligne le 30 septembre 2017. Des observations étaient reçues de sept pays membres et d'une organisation observatrice¹.
5. Le deuxième projet de norme était préparé sur la base des observations reçues sur le premier projet et posté sur le forum en ligne du groupe de travail en ligne le 4 janvier 2018 pour d'autres observations. Des observations ont été reçues de trois pays membres en réponse au deuxième projet².
6. Sur la base des observations reçues sur le deuxième projet, l'avant-projet de norme final a été préparé et figure à l'annexe I.

¹Argentine, Chili, Égypte, Iran, Japon, Pologne, États-Unis et Organisation internationale des associations de commerce d'épices

²Brésil, Japon et États-Unis d'Amérique

Analyse des réponses

7. Au cours du processus de préparation de l'avant-projet de norme, les observations de tous les membres ont été analysées et, en conséquence, certaines inclusions, suppressions et modifications de paramètres ont été apportées après analyse des données à la lumière des normes nationales et internationales existantes.

8. Les membres ont ensuite exprimé les points de vue suivants qui pourraient être examinés plus en profondeur au sein du Comité :

- *Capsicum annum* L. peut être un synonyme de *C. frutescens* L. Il semble que le même problème ait été signalé au début de la rédaction par le groupe. Bien que dans la bibliographie, le paprika soit associé à *Capsicum annum* L., le piment est associé à un plus grand nombre d'espèces, dont *C. frutescens* L. entre autres.
- L'inclusion de classes de qualité complique inutilement la norme et le concept n'est pas unanimement accepté par tous les membres du Comité tout comme le fait que les normes CCSCCH doivent établir les spécifications minimales en matière de sécurité des consommateurs et de commerce, tandis que la classification / les catégories sont gérées / définies entre vendeurs et acheteurs.
- Le format de regroupement doit être suivi et le nom des produits au sein du groupe Épices, fruits séchés et baies doit être intégré dans un tableau avec référence à la « Définition du produit ». Une clause peut être ajoutée sur l'utilisation d'un nom général ou spécifique, sur la base du pourcentage de composition du produit.

Recommandations des membres du Groupe de travail électronique

9. Le groupe de travail électronique invite les membres et les observateurs à formuler des observations à l'étape 3 sur le projet proposé (voir annexe I ci-jointe) en vue de le faire progresser dans la procédure par étape du Codex.

ANNEXE I

**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 sous leur forme séchée ou déshydratée, proposés à la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans le traitement des produits alimentaires, ou pour reconditionnement le cas échéant. La norme exclut le produit pour le traitement industriel. Les deux principales espèces visées par la présente norme sont *Capsicum annum* L. et *C.frutescens*.

2 DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

2.1.1 Les formes séchées ou déshydratées de piment et de paprika peuvent être des gousses séchées (fruits) des plantes *C.annuum* et *C.frutescens*.

2.1.2 Le piment ou le paprika séchés ou déshydratés est le produit obtenu à partir du séchage des fruits avec ou sans graines et transformés de manière appropriée.

2.1.3 Le piment ou le paprika moulus sont le produit obtenu en faisant moudre des piments ou du paprika entiers sans ajout de matière.

2.2 Modes de présentation

Le piment et le paprika peuvent être

- Entiers / broyés / découpés
- Moulus / en poudre: Les piments et le paprika moulus sont obtenus en faisant moudre des piments ou du paprika entiers, respectivement, sans ajout d'autres matières.

D'autres modes de présentation distinctement différents des modes mentionnés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence. Ces produits moulus se présentent sous la forme d'une poudre de couleurs très différentes selon les espèces / variétés. Les particules du produit moulu peuvent être de n'importe quelle taille, selon un accord entre les partenaires commerciaux.

Des mélanges de piments et de paprika sous forme de poudres sont courants afin de maintenir une teneur en capsäinoïde ou une couleur consistante désirée.

Remarque :

« Poudre de piment » est le terme généralement utilisé pour désigner un mélange de capsicums moulus et d'autres épices disponibles sous forme de mélange homogène. En tant que mélange d'épices, la « poudre de piment » n'entre pas dans le champ d'application de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 COMPOSITION**

Le produit doit appartenir à *C.annuum* et *C.frutescens* et doit être conforme aux spécifications des Annexes I et II.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ**3.2.1 Odeur, saveur et couleur :**

Le produit doit avoir une odeur, une couleur (du rouge intense au brunâtre pâle) et une saveur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions / variétés géo-climatiques et doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère, en particulier du rancissement et de la moisissure.

3.2.2 Caractéristiques physiques et chimiques

Le piment et le paprika séchés ou déshydratés sont conformes aux spécifications énoncées aux annexes I et II. Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la conservation de la qualité et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3 Les trois classes / grades suivants sont applicables au piment et au paprika :

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

Pour plus de détails sur les classes, consulter le document CXS 307-2011

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants énumérés dans le Tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 195 -1995) peuvent être autorisés uniquement dans le piment ou le paprika moulu / en poudre.

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 193-1995).

5.2 Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de cette 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, Épices et plantes aromatiques et autres textes pertinents du Codex.

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour 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 appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

8 ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente 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 du produit doit être tel que décrit à la section 2.1 En cas de mélange de produits, l'étiquette peut porter la mention poudre piment-paprika.

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation décrit à la section 2.2.

8.2.3 Les espèces, les variétés ou les cultivars peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine / pays de récolte

8.4 Identification commerciale

- Classe / Grade, le cas échéant
- Taille (facultative)

8.5 Marque d'inspection (facultative)

8.6 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur doit apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot 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 puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse³

Paramètre	Méthode	Principe
Eau	ISO 939 AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Distillation
Cendres totales	ISO 928 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimétrie
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930 ASTA 4.0	Gravimétrie
Matière externe	ISO 927 ASTA 14.1	Examen visuel
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel
Dommages causés par les insectes	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique de la FDA numéro 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel
Insectes / Excréments / Fragments d'insectes	Méthode appropriée pour certaines épices de l'AOAC, Chapitre 16, sous-chapitre 14	Examen visuel
Matière colorante naturelle	ISO 7541	Spectrophotométrie
Teneur en capsaïcine	ASTA 21.3 ISO 3513.77	HPLC

9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

³La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée.

ANNEXE I

A. Propriétés chimiques des épices séchées et des plantes culinaires					
Nom du produit	Goût piquant Unités Scoville	Valeur de couleur ASTA Unités de couleur Min	Total cendres % p / p (max)	Cendres insolubles dans l'acide % p / p (max)	Teneur en eau, % p / p (max)
Piment	≥ 900	80	8	1,6	11
Paprika	< 900	70	8	1,6	11

B. Propriétés physiques des épices séchées et des plantes culinaires				
Nom du produit	Excréments de mammifère / autres mg / kg (max)	Dommages causés par la moisissure ³ % p / p (max)	Souillure / infestation d'insectes ³ % p / p (max)	Matières externes / corps étrangers ¹⁻² % p / p (max)
Piment	2,0	< 1	1	1,0
Paprika	2,0	< 1	1	1,0

¹ La matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais qui n'est pas acceptée comme faisant partie du produit final "

² Toute matière étrangère détectable, visible et indésirable, ou toute matière qui n'est généralement pas associée aux composants naturels de plante de l'épice; tels que des bâtons, des pierres, les fils de toile de jute d'ensachage, le métal, etc.

³Le piment ou le paprika séchés doivent être exempts d'insectes vivants et pratiquement exempts de moisissure, d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'œil nu (vision corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale) ou avec un agrandissement nécessaire pour chaque cas particulier.

ANNEXE II

**TABLEAU COMBINÉ DE PROPRIÉTÉS CHIMIQUES
ET PHYSIQUES POUR LES ÉPICES SECS ET LES
PLANTES CULINAIRES**

Produit	Forme / Mode de présentation	Classes	Propriétés chimiques					Propriétés physiques			
			Eau	Cendres % p / p max	Cendres insolubles % P / p max	Goût piquant Unités Scoville	Valeur de couleur Unités de couleur ASTA Min	Excréments de mammifère ou autres Mg / kg max	Domage causés par la moisissure % p / p max	Souillures / infestation d'insectes % p / p max	Matière externe % p / p max
Piment	Entier	Classe extra	11	6	1,3	≥ 900	120	1	Néant	0,5	1
		Classe I	11	7	1,6	≥ 900	100	2	< 1	1	1
		Classe II	11	8	1,6	≥ 900	80	2	< 1	1	1
	Moulu		11	8	1,6	≥ 900	80	N / D	N / D	N / D	N / D
Paprika	Entier	Classe extra	11	6	1,3	< 900	120	1	Néant	0,5	1
		Classe I	11	7	1,6	< 900	90	2	< 1	1	1
		Classe II	11	8	1,6	< 900	70	2	< 1	1	1
	Moulu		11	8	1,6	< 900	70	N / D	N / D	N / D	N / D

ANNEXE II

Liste des Participants

<p>Président: Dr. T. Subbraj, Conseil des épices - Inde Courriel: ccsch.subbraj@gmail.com; subbraj.t.sb@gov.in</p>		
S.No.	Pays/ Organisations	Coordonnées des Membres
1	Argentine	<p>Coprésident: Maria Florencia Demarco Servicio Nacional De Sanidad Y Calidad Agroalimentaria Email: fdemarco@senasa.gob.ar Codex Point de contact Ministère de l'agroindustrie</p>
2	Brésil	<p>André Bispo Oliveira Inspecteur de produits végétaux Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br</p>
3	Chili	<p>Constanza Miranda ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad y Calid)</p>
4	Colombie	<p>Giovanny Cifuentes Rodriguez Ministerio de Salud y Protección Social Andrés Felipe Ruiz León Invima</p>
5	Égypte	<p>Ahmed ELHELW TS de CCSCHE, Codex Point de contact, L'organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS) Email: helws_a@hotmail.com</p>
6	UE	<p>de Froidmont Commission Européenne</p>
7	Grèce	<p>Danai Papanastasiou L'autorité alimentaire Hellenic Email: dpapanastasiou@efet.gr, codex@efet.gr</p>
8	Inde	<p>Sunil Bakshi Codex Point de contact Email: codex-india@nic.in</p>
9	Iran	<p>Fakhrisadat Hosseini Professeur adjoint, Alzahra University Email: Sadat77@gmail.com Arasteh Alimardani Directeur Technique, Novin Saffron Company Email: gc@novinsaffron.com</p>
10	Japon	<p>M. Shigefumi ISHIKO Chef de Section, Division de la fabrication des aliments, Bureau de l'industrie alimentaire, Ministère de l'agriculture, des forêts et des pêches Email: shigefumi_ishiko180@maff.go.jp; codex_maff@maff.go.jp</p>
11	Jamaïque	<p>Damian Rowe Quarantaine des plantes / Inspecteur de fruits et légumes/Fumigato</p>
12	Mexique	<p>Tania Daniela fosado Soriano Secretaría de Economía</p>

13	Sri Lanka	Mdm. Malani Baddegamage Directeur Export Agriculture Email: malani@edb.gov.lk
14	Suisse	Mlle. Franziska Franchini Fonctionnaire Scientifique, Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires FSVO Email: franziska.franchini@blv.admin.ch
15	Turquie	Ahmet GÜNGÖR Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage, Direction générale de l'alimentation et du contrôle, Etablissement alimentaire et Département Codex Email: ahmet.gungor@tarim.gov.tr
16	Royaume-Uni	Rob Jackson Policy Officer Email: Robert.Jackson2@defra.gsi.gov.uk Christopher Conder Département de l'environnement, de l'alimentation et des affaires rurales, Gouvernement de Royaume-Uni
17	États-Unis	Dorian A. LaFond Coordonnateur des normes internationales, Programme de cultures spécialisées AMS, Division de l'inspection des cultures spécialisées Email: dorian.lafond@ams.usda.gov George C. Ziobro, Ph.D. Division des produits laitiers, des oeufs et des produits de viande Bureau de sécurité alimentaire (HfS-316) Centre pour la sécurité alimentaire et la nutrition appliquée Email: George.Ziobro@fda.hhs.gov Marie Maratos Analyste des matières internationales, Bureau du Codex américain Service de sécurité alimentaire et d'inspection (FSIS), Département américain de l'agriculture (USDA) Email: Marie.Maratos@fsis.usda.gov
18	FoodDrinkEurope	Eoin Keane Responsable des politiques alimentaires, de la science et de la R & D Avenue des Nerviens 9-31- 1040 Bruxelles - BELGIUM Email: e.keane@fooddrinkeurope.eu
19	IOSTA	Secrétariat, Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA) Email: Cdeem@astaspice.org