

## NORME POUR LES PIMENTS FORTS (CODEX STAN 307-2011)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de piments<sup>1</sup> (piments forts) issues du *Capsicum spp*, de la famille des *Solanaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des piments forts destinés à la transformation industrielle.

### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les piments forts doivent être:

- entiers, le pédoncule (tige) peut être absent, pourvu que la cassure soit nette et que la peau adjacente ne soit pas endommagée;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- fermes;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;

2.1.1 Les piments forts doivent être cueillis à un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

Le développement et l'état des piments forts doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

#### 2.2 CLASSIFICATION

Les piments forts sont classés en trois catégories, comme suit:

##### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les piments forts de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, affectant une zone jusqu'à 0,5% de la surface du produit, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

---

<sup>1</sup> Piments forts avec un goût fort/piquant de 900 sur l'échelle de Scoville. Pour les niveaux de piquant, voir l'annexe.

### 2.2.2 Catégorie I

Les piments forts de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, affectant une zone jusqu'à 2,0% de la surface du produit, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les piments forts qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Certains défauts, affectant une zone jusqu'à 3,0% de la surface du produit, peuvent toutefois être autorisés, à condition que les piments forts conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur des piments forts, conformément au Tableau suivant:

| Code de calibre | Longueur<br>(en centimètres) |
|-----------------|------------------------------|
| 1               | $\leq 4$                     |
| 2               | $4 < 8$                      |
| 3               | $8 < 12$                     |
| 4               | $12 < 16$                    |
| 5               | $> 16$                       |

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

#### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des piments forts de même origine, variété, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les piments forts doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>2</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les piments forts doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

#### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des piments forts. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit **et de la variété et, le cas échéant, celui du niveau de piquant.**

### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>3</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété. **Niveau de piquant (facultatif).**

#### 6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

<sup>2</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

<sup>3</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre;
- variété;
- niveau de piquant.

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

### 7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

### 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**ANNEXE****NIVEAUX DE PIQUANT**

| <b>NIVEAU DE PIQUANT</b> | <b>UNITÉS SUR<br/>L'ÉCHELLE DE SCOVILLE</b> | <b>TENEUR TOTALE EN CAPSAÏCINE<br/>(en microg/gm de matière sèche)</b> |
|--------------------------|---|--|
| DOUX                     | 900 – 1.999                                 | 60 – 133   |
| MOYEN                    | 2.000 – 19.999                              | 134 – 1.333  |
| PIQUANT                  | 20.000 – 100.000                            | 1.334 – 6.600  |
| TRÈS PIQUANT             | > 100.000                                   | > 6.600  |

**Note:** 15 unités de force de piquant sur l'échelle de Scoville = 1 microgramme / gramme de matière sèche