

# commission du codex alimentarius

# F



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4(b) de l'ordre du jour

CX/FFV 09/15/8-Add.1  
octobre 2009

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Quinzième session

Mexico (Mexique), 19 – 23 octobre 2009

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PIMENTS FORTS (N17-2008)

Observations à l'étape 3  
(Argentine, Costa Rica et Japon)

#### ARGENTINE

L'Argentine voit avec plaisir sa possibilité de faire partie du Groupe de rédaction de la Norme concernant le Piment frais, groupe présidé par le Mexique, et désire faire les suggestions suivantes:

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

Il est suggéré de corriger les noms scientifiques de la façon suivante:

<b>Ancho</b>	( <i>Capsicum annuum</i> <u>L</u> var. <i>annuum</i> Groupe ancho)
<b>De árbol</b>	( <i>Capsicum annuum</i> <u>L</u> var. <i>annuum</i> Groupe cajense)
<b>Habanero</b>	( <i>Capsicum chinense</i> <u>Jacq</u> Groupe habanero)
<b>Jalapeño</b>	<i>Capsicum annuum</i> <u>L</u> var. <i>annuum</i> Groupe jalapeño)
<b>Manzano</b>	( <i>Capsicum pubescens</i> ) <u>Ruiz &amp; Pav.</u>
<b>Chile serrano</b>	( <i>Capsicum annuum</i> <u>L</u> var. <i>annuum</i> Groupe serrano)

Le point 3 devrait être corrigé de la même manière:

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE et ANNEXE A, en ce qui concerne les noms scientifiques.

#### **Justification:**

La correction est suggérée au vu de la consultation faite sur le site [www.ars-grin.ga](http://www.ars-grin.ga) de la Germoplasm Resources Information Network (Grin), en date du 17/09/09.

#### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

##### 2.1 CARACTERISTIQUES MINIMALES

L'Argentine recommande le format suivant / modifications d'ordre rédactionnel dans la version espagnole:

Il est recommandé de respecter le format de ce point par rapport aux autres normes du Codex en ce qui concerne le verbe « *estar* », qui doit être exprimé à la fin de premier paragraphe et éliminé du début de chaque alinéa afin d'éviter la répétition systématique.

De même, les alinéas correspondants à:

- presentar la forma, color, picor o pungencia y textura característicos de la variedad

- ser consistencia firme;

il serait convenable de rédiger comme suit:

**y deberán tener:**

- **forma, color, picor o pungencia y textura característicos de la variedad**
- **de consistencia firme**

En ce qui concerne la note en bas de page 2, elle devrait tenir compte s'il s'agit de variétés, de groupes ou de types commerciaux (selon la Définition du Produit) et remplacer ou non le terme si nécessaire. De même, il est observé qu'un échelle de Capsaicinoides doit être ajoutée (selon ce qui est exprimé à la fin de ce document informatif).

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

L'Argentine recommande modifications suivant de le format / d'ordre rédactionnel dans la version espagnole: Il faudrait éliminer le titre de la deuxième Table 2 «ajíes picantes» car il est répété.

*“Cuadro 2: Clasificación de los chiles (ajíes picantes) (~~ajíes picantes~~) por tamaño de acuerdo a grupo (tipo) comercial.”*

### 5.2 ENVASADO

L'Argentine recommande modifications suivant de le format / d'ordre rédactionnel dans la version espagnole: Il faudrait ajouter un «s» à toxique car ce terme se réfère à l'encre et à la colle:

*“Los chiles (ajíes picantes) deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>1</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.”*

## ANNEXE C

### Tableau 4: Indice de Scoville pour différentes variétés de piments chili frais

Dans la colonne de la VARIÉTÉ, il est demandé consultation sur le fait de remplacer ce terme par Groupes ou types commerciaux, selon ce qui correspond et en accord avec le point 1. DÉFINITION DU PRODUIT. Vérifier les concepts de Variété, groupe et type commercial dans tout l'Avant-Projet de Norme.

Il est recommandé d'éliminer les virgules des valeurs de Picosité (unités Scoville) et de les remplacer par des points (voir les astérisques dans la table suivante):

**Tableau 4: Indice de Scoville pour différentes variétés de piments chili frais**

Variété	Scoville Index
Ancho	1.000 – 1.500*
De árbol	15.000 – 30.000*
Habanero	100.000 – 350.000*
Jalapeño	2.500 – 5.000*
Manzano	30.000 – 60.000*
Serrano	5.000 – 15.000*

De plus, il est précisé qu'il manque une échelle de capsaicinoides pour la picosité (ou bien l'indication qu'il s'agit approximativement du quotient entre la valeur Scoville et 15 (Scoville/15).

## COSTA RICA

### Observations générales:

1. Costa Rica considère que cet avant-projet de norme pour le piment frais, tel qu'autorisé lors de la quatorzièmes session du CCFV, doit inclure toutes les variétés et tous les types commerciaux, autant forts que doux, tel que convenu au moment d'accepter la proposition, du fait que l'on n'a pas spécifié qu'il s'agissait de mettre au point une norme mondiale ne visant que les piments fort.
2. Nous signalons qu'il est nécessaire de faire un usage efficace des ressources destinées à la mise au point de Normes Codex, d'où l'avantage que celles-ci comprennent des thèmes généraux, comme dans le cas des piments ou piments chilis de différentes espèces, variétés et types commerciaux.
3. Au point 1: "Définition du produit", il est fait référence à *Capsicum spp.* pour inclure toutes les espèces, toutes les variétés et tous les types commerciaux de piments doux et forts.
4. Compte tenu des noms communs énumérés au point 1 pour les piments, il faut préciser que ces même piments sont connus sous différents noms dans différents pays, et nous recommandons spécifier le genre, l'espèce, la variété et/ou le type commercial de chacun d'entre eux, faisant référence aux noms communs référés au point mentionné. Cette information pourrait être affichée sur un tableau ou présentée textuellement.
5. Il y a confusion entre les termes: "variété", "variété commerciale" et "type commercial", tous utilisés dans le texte de la proposition.
6. Le titre proposé en español: «Chile fresco», ne coïncide pas avec le titre en anglais: «Fresh Chilli Peppers».
7. Le fait que l'on ignore à quelles variétés et/ou types commerciaux correspondent des noms tels que : «chilaca», «ancho», «de árbol», etcétera, ne permet pas de faire des observations concernant calibres, tolérances et classification par qualité.
8. Tant que le pays auteur de la proposition ne proposera pas une nouvelle définition du produit, il sera difficile d'émettre des observations sur son contenu, car nous ne savons pas encore si *Capsicum spp* doit comprendre piments doux et piments forts.

## JAPON

Le Japon apprécie vivement le travail du Mexique et d'autres membres du groupe de travail électronique pour la préparation du projet de norme Codex pour Chilli Pepper. Observations du Japon sur le avant-projet de norme sont les suivants:

Note: Les ajouts proposés sont indiqués comme l'a souligné / text caractères gras et les suppressions proposées sont indiquées par biffé texte.

### Spécifiques commentaire :

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de piments chili frais (piments forts) issues du *Capsicum spp* de la famille des *Solanacées*, des types commerciaux dénommés: «~~Chile Poblano Ancho~~», «**Chile Cehilaca**», «~~Chile de~~ **Árbol**» et «~~Chile Serrano~~»<sup>1</sup>, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des piments chili destinés à la transformation industrielle.

#### *(Raison)*

Les termes de chaque variété commerciale de piment fort devraient être en accord avec ceux proposés en Annexe A.

**Tableau 1: Classement des piments chili par la qualité**

Groupe de défauts	Catégories		
	Extra	I	II
Biologiques et entomologiques	Exempts de défauts	Défauts affectant une portion ne dépassant pas 0,5 pour cent de la superficie totale	Défauts affectant une portion de 0,5 à 1,0 pour cent de la superficie totale

Mécaniques	Défauts affectant une portion de jusqu'à 0,5 pour cent de la superficie totale	Défauts affectant une portion de 0,5 à 1,0 pour cent de la superficie totale	Défauts affectant une portion de 1,0 à 3,0 pour cent de la superficie totale
Météorologiques et associés au climat	Exempts de défauts	Défauts affectant une portion ne dépassant pas 0,5 pour cent de la superficie totale	Défauts affectant une portion de 0,5 à 1,0 pour cent de la superficie totale
Physiologiques	Défauts affectant une portion de jusqu'à <del>0,5</del> 1,0 pour cent de la superficie totale	Défauts affectant une portion de 0,5 à 1,0 pour cent de la superficie totale	Défauts affectant une portion de 1,0 à 3,0 pour cent de la superficie totale

**(Raison)**

Si l'on tient compte de la qualité du produit de la Catégorie « Extra » on devrait autoriser moins de défauts dans celle-ci que dans la Catégorie I.

**3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE****Tableau 2: Classement des piments chili par calibre et type commercial**

<b>CHILE POBLANO ANCHO (poblano/mulato)</b>				
	<b>PETIT</b>	<b>MOYEN</b>	<b>GROS</b>	<b>EXTRA-GROS</b>
<b>Longueur (cm.)</b>	< 10,0	10,0 – 11,9	12,0 -14,0	>14
<b>Poids (g)</b>	80,0 – 110,0	110,0 -129,9	130,0 – 150,0	>150
<b>CHILE CHILACA</b>				
	<b>PETIT</b>	<b>MOYEN</b>	<b>GROS</b>	<b>EXTRA-GROS</b>
<b>Longueur (cm.)</b>	12,0 -14,9	15,0 – 24,9	25,0 – 30	>30
<b>Poids (g)</b>	35,0 – 49,0	50,0 – 74,9	75,0 – 100,0	>100
<b>CHILE ARBOL (serranito, criollo soledad)</b>				
	<b>PETIT</b>	<b>MOYEN</b>	<b>GROS</b>	<b>EXTRA-GROS</b>
<b>Longueur (cm.)</b>	<6	6,0 – 7,9	8,0 – 10,0	>10
<b>Poids (g)</b>	4,0 <i>(devrait être remplacé par une série de numéros allant dans le même sens que pour les autres variétés commerciales)</i>	5,0 <i>(devrait être remplacé par une série de numéros allant dans le même sens que pour les autres variétés commerciales)</i>	6,0 <i>(devrait être remplacé par une série de numéros allant dans le même sens que pour les autres variétés commerciales)</i>	7,0 <i>(devrait être remplacé par une série de numéros allant dans le même sens que pour les autres variétés commerciales)</i>
<b>CHILE HABANERO</b>				
	<b>PETIT</b>	<b>MOYEN</b>	<b>GROS</b>	<b>EXTRA-GROS</b>
<b>Longueur (cm.)</b>	< 2	2,0 – 3,9	≥4	Not applicable
<b>Poids (g)</b>	---	---	---	
<b>CHILE JALAPEÑO</b>				
	<b>PETIT</b>	<b>MOYEN</b>	<b>GROS</b>	<b>EXTRA-GROS</b>
<b>Longueur (cm.)</b>	3,0 – 4,9	5,0 – 7,5	7,6 – 9,0	> 9,0

<b>Poids (g)</b>	< 15	15,1 – 24,9	25 – 35	< 35
<b>CHILE MANZANO</b>				
	<b>PETIT</b>	<b>MOYEN</b>	<b>GROS</b>	<b>EXTRA-GROS</b>
<b>Longueur (cm.)</b>	<6	6 a 8,5	>8,5	Not applicable
<b>Poids (g)</b>	< 36	36 - 56	>56	
<b>CHILE SERRANO</b>				
	<b>PETIT</b>	<b>MOYEN</b>	<b>GROS</b>	<b>EXTRA-GROS</b>
<b>Longueur (cm.)</b>	3,5 – 5,0	5,0 – 7,5	8,0 – 10,0	Not applicable
<b>Poids (g)</b>	5,0 – 7,0	6,0 – 9,0	8,0 – 14,0	

**(Raison)**

Les termes de chaque variété commerciale de piments forts devraient être en accord avec ceux proposés en Annexe A.

En ce qui concerne les poids de « Chile de Árbol », le Japon propose une discussion pour savoir quelle serait l'échelle appropriée pour les quatre catégories et de remplacer le numéro unique actuel.

**ANNEXE A****DEFINITIONS DES TYPES COMMERCIAUX DE PIMENTS CHILI (PIMENTS FORTS) FRAIS**

Ci-après les définitions spécifiques des différents types commerciaux de piments régis par la présente norme.

**1.1 Chili « Poblano » (Piment de la région de Puebla) (~~« ancho »~~/~~« mulato »~~)**

Les fruits ont une forme conique (en coeur), un corps cylindrique ou aplati avec « cajete » bien défini. Ils ont des extrémités pointues ou tronquées (camus), avec deux ou trois cavités et un mur ou péricarpe épais et résistant. La couleur varie entre vert clair et vert foncé.

**1.2 Chili « Chilaca » (~~« pasilla »~~)**

Ce sont des fruits longs au corps cylindrique et ondulé, avec un épiderme lisse ou légèrement rugueux, de 12 à 35 cm de longueur et de 2 à 4 cm de largeur présentant de deux à quatre cavités. Ils ont une couleur vert foncé brillant. Ils ont généralement des extrémités pointues qui parfois peuvent être aplaties, courbées ou tronquées.

**1.3 Chili « de Árbol » (~~« mince »~~ ou ~~« serranito »~~)**

Ce sont des fruits longs et minces au corps cylindrique et ondulé, de 6 à 12 cm de long et de 0,7 à 1cm de diamètre, avec deux ou trois divisions. De couleur vert émeraude, ils deviennent rouge éclatant quand ils sont totalement mûrs. Ils ont des extrémités pointues.

**1.4 Chili « Habanero »**

Ces fruits sont des baies creuses formées de deux, trois ou quatre cavités, où la triple cavité est celle qui prédomine. Ils présentent des formes et des tailles caractéristiques (lobulaire en cloche ou en triangle), de couleur verte lorsqu'ils sont mûrs physiologiquement (stade de maturité) et orange lorsqu'ils atteignent la maturité complète, ainsi que des couleurs intermédiaires propres au processus de maturité (vert perroquet et/ou tacheté). La surface du fruit (épiderme) est lisse ou légèrement rugueuse et a l'apparence brillante. Les fruits peuvent être très piquants ou extrêmement piquants et ils possèdent une odeur caractéristique.

**1.5 Chili « Jalapeño » (~~« euaresmeño »~~, ~~« gros »~~, ~~« poileux »~~)**

Ce sont des fruits coniques ou allongés, de forme cylindrique ou des corps marqués selon le nombre de cavités (trois ou quatre cavités). Ils ont un corps lisse ou intermédiairement liégeux ( $\pm 30\%$ ). Ils doivent avoir un péricarpe charnu (0,4 à 0,6 cm d'épaisseur) et solide.

### 1.6 Chili « Manzano » (« perón », « cera » ou « canario »)

Ce sont des fruits à baies charnues, de deux à quatre cavités, de couleur brillante, jaune clair ou rouge, présentant diverses tailles et formes caractéristiques, extrémités aplaties ou pointues, corps lisse et marqué, suivant la quantité de cavités. Ils doivent avoir un péricarpe gros et généralement de forme similaire à celle d'une pomme. Les grains sont noirs et ils logent dans des placentas blanchâtres.

### 1.7 Chili « Serrano »

Ce sont des fruits droits et longs de forme cylindrique, à l'épiderme lisse et brillant. Leur couleur varie du vert émeraude au vert foncé, et ils présentent de deux à trois coeurs et aucune cavité interne.

#### (Raison)

Le Japon pense que certaines variétés commerciales de piments forts japonais pourraient être classifiées comme « **Chile de Árbol** ». La Japon propose de modifier la longueur et le diamètre afin de pouvoir inclure lesdites variétés japonaises dans le cas où les pays membres seraient d'accord. Le Japon désirerait aussi proposer une révision par le Comité au sujet du bien fondé de la catégorisation dans le cas où les piments japonais ne seraient classifiés dans aucun des sept groupes.

Le Japon pense que les noms entre parenthèses ne sont pas nécessaires car il semble s'agir de variétés mexicaines et de ce fait leurs noms ne peuvent pas représenter les variétés commerciales.

## ANNEXE B

**TABLEAU 3: DESCRIPTION DES DÉFAUTS SELON LEUR ORIGINE**

Groupe de défauts	Description
<b>Mécaniques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Fentes mécaniques</u>: ce sont des fissures dans le péricarpe du fruit, causées par des actions mécaniques ou de maniement.</li> <li>– <u>Blessures</u>: des lésions dans le péricarpe du fruit causées par un frottement violent.</li> <li>– <u>Meurtrissures</u>: ramollissement ou taches dans le péricarpe ou dans la peau causés par des coups ou des compressions.</li> </ul>
<b>Biologiques et entomologiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Cicatrices</u>: Causées par quelques insectes qui rasant la surface du fruit, par exemple les Trips</li> <li>– <u>Coupures</u>: causées par des vers se nourrissant du péricarpe du fruit.</li> <li>– <u>Piqûres et/ou perforations</u>: ce sont des blessures plus ou moins profondes, causées par des insectes et des oiseaux, principalement.</li> <li>– <u>- Taches et points de pourriture causés par des champignons, bactéries ou virus : une des maladies les plus communes est l'antracnose, maladie par des champignons qui lors de l'attaque du fruit cause des lésions nécrotiques typiques de couleur brune, parfois plus foncées, qui peuvent couvrir de grandes surfaces. Elle est causée par des champignons des genres Colletotrichum (Glomerella), Gloeosporium, Gnomonia, Marssonina, Mycosphaerella, Neofabrae et Pseudopeziza.</u></li> <li>– <u>- Pourriture du bout pédonculaire : ceci est causé par un champignon ou une bactérie qui attaque le fruit à la base du pédoncule et, qui pénètre souvent dans la chair et les graines.</u></li> <li>– <u>- "Fumagina": ceci est causé par la fixation, en forme de couche, du mycélium du champignon Capnodium sp., qui forme des points ayant l'apparence de couches de suie. Ceci affecte la surface du fruit.</u></li> </ul>
<b>MICROBIOLOGIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Taches ou points de putréfaction causés par des champignons, des bactéries ou des virus: L'une des maladies les plus communes est l'antracnose, maladie fongique qui en attaquant les fruits, cause des lésions typiques nécrotiques de couleur brune ou plus foncées pouvant couvrir plusieurs surfaces. Elle est causée par des champignons appartenant aux genres Colletotrichum</u></li> </ul>

	<p>(Glomerella), Gloeosporium, Gnomonia, Marssonina, Mycosphaerella, Neofabrae et Pseudopeziza.</p> <p>— <u>Putréfaction de l'extrémité pédonculaire</u>: putréfaction causée par des champignons ou des bactéries attaquant les fruits à la base du pédoncule et, souvent, y pénètrent jusqu'à en atteindre la pulpe et les grains.</p> <p>— "<u>Fumagina</u>": Fumagine causée par la fixation, sous la forme de pellicule, du mycélium du champignon Capnodium sp., lequel forme des taches dont l'apparence est de couches de suie. Elle affecte la surface du fruit.</p>
<b>METEOROLOGIQUES ET CLIMATIQUES</b>	<p>— <u>Brûlures de soleil</u>: c'est le changement de couleur de quelques zones de la surface du fruit, causé par l'exposition excessive au soleil.</p>
<b>GENETIQUES- PHYSIOLOGIQUES</b>	<p>— <u>Déformations</u>: altérations de la forme des fruits par rapport à celles correspondant à son espèce ou variété.</p> <p>— <u>Fissures physiologiques</u>: ce sont des fissures dans le péricarpe du fruit causées par l'effet du processus de maturation.</p> <p>— <u>Ramollissement</u>: le ramollissement du fruit est causé principalement par l'état avancé du processus de maturation ou parce que le fruit a été récolté avant sa maturation physiologique (tendre).</p>

**(Raison)**

Les groupes de défauts des Tables 1 et 3 devraient être cohérents. Dans ce sens, la description « Microbiologique » devrait être décrite dans « Biologique et Entomologique », et le nom du dernier groupe de la table devrait être « Physiologique » plutôt que « Génétique ».

**ANNEXE C****TABLEAU 4: INDICE DE SCOVILLE POUR DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE PIMENTS CHILI FRAIS**

<u>Variété commerciale</u>	<u>Scoville Index</u>
<u>Chile Poblano Aneho</u>	1,000 – 1,500
<u>Chile Chilaca</u>	1,000 – 1,500
<u>Chile De Áárbol</u>	15,000 – 30,000
<u>Chile Habanero</u>	100,000 – 350,000
<u>Chile Jalapeño</u>	2,500 – 5,000
<u>Chile Manzano</u>	30,000 – 60,000
<u>Chile Serrano</u>	5,000 – 15,000

**(Raison)**

Le terme de chaque variété commerciale de piment fort devrait être cohérent par rapport à celui proposé en Annexe A.