

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 2(a) de l'ordre du jour

CX/FFV 14/18/2-Add.1

Février 2014

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Dix-huitième session

Phuket, Thaïlande, 24 – 28 février 2014

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

36^{ème} session de la Commission (juillet 2013)

Acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc

1. La 7^{ème} session du Comité du Codex sur les Contaminants dans les Aliments (CCCF) (avril 2013) est convenue d'informer la Commission du Codex Alimentarius de l'interruption de l'activité sur l'établissement de limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc. En prenant cette décision, le Comité a noté que la section sur les contaminants dans la *Norme pour le manioc doux* (CODEX STAN 238-2003) doit s'aligner sur les dispositions correspondantes dans la *Norme pour le manioc amer* (CODEX STAN 300-2010) en se référant à la législation nationale du pays importateur puisqu'aucune LM pour le HCN dans les racines de manioc ne pouvait être établie par le CCCF à ce jour. Le Comité est convenu d'effectuer un amendement corrélatif dans la section des contaminants dans la *Norme pour le Manioc doux* afin que la LM pour le HCN se réfère à la législation nationale du pays importateur.¹ La Commission a adopté l'amendement proposé par le CCCF².

2. La 7^{ème} session du CCCF a finalisé le Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc qui a été adopté par la Commission.³

3. Le Comité est invité à examiner l'éventuelle inclusion d'une référence spécifique au *Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc* (CAC/RCP 73-2013) dans les normes pour le manioc doux et amer.

QUESTION DECOULANT D'AUTRES COMITES DU CODEX

45^{ème} session du Comité sur les additifs alimentaires (mars 2013)

Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes frais

4. Concernant l'approche horizontale pour les additifs alimentaires dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) (NGAA), le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) a maintenu à leur étape actuelle les dispositions pour les autres additifs alimentaires ayant des fonctions autres que celle d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » et de « régulateur de l'acidité » dans les catégories d'aliments 04.1.1 « Fruits frais », 04.1.1.1 « Fruits frais non traités », 04.1.1.3 « Fruits frais pelés et/ou coupés », 04.2.1 « Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains », 04.2.1.1 « Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains », 04.2.1.3 « Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains » et 04.2.2.1 « Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains ».

5. Le Comité n'a pas pu établir si les additifs alimentaires ayant la fonction de « stabilisant » ou d'« épaississant » étaient justifiés pour emploi dans les légumes traités en surface dans la catégorie d'aliments 04.2.1.2 « Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains ». Compte tenu de la divergence d'opinion, le Comité est convenu de reconsidérer l'approche horizontale pour cette catégorie d'aliments ainsi que la catégorie d'aliments 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface » dans laquelle l'emploi de ces additifs avait précédemment été déclaré par le Comité comme justifié en tant que glaçage, enrobage et décoration.

¹ REP13/CF, par. 84 et 87, Annexe V.

² REP13/CAC, Annexe III-Partie 3.

³ REP13/CF, par. 92, REP13/CAC, Annexe III.

6. Pour ce qui est de l'emploi des additifs alimentaires dans les fruits et les légumes frais, le Secrétariat du Codex a noté que les normes Codex pour les fruits et les légumes frais ne comportaient pas de section sur les additifs alimentaires et par conséquent, ne s'est pas prononcé sur la justification technologique d'additifs alimentaires dans ces produits. Il a par ailleurs été noté que ces normes ne distinguaient pas les produits traités des produits non traités et, que par conséquent, il n'était pas possible de déterminer si l'emploi d'additifs est autorisé dans les produits entrant dans le champ de ces normes.⁴

7. Le Comité est invité à prendre note de cette information et d'en tenir compte lors de l'examen de la section sur les additifs alimentaires dans la présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

1^{ère} session du Comité sur les épices et les herbes culinaires

Nouveaux travaux sur les épices et les herbes culinaires

8. Lors de l'examen de nouveaux travaux sur les épices et les herbes culinaires, la 1^{re} session du Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) (février 2014) a examiné une proposition de norme Codex pour le paprika et est convenue lors des prochaines sessions du Comités du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) et sur les fruits et légumes traités (CCPFV), d'obtenir des éclaircissements sur le paprika, à savoir s'il figure dans leur plan de travail. Le Comité est en outre convenu de mettre en attente la proposition de nouvelle activité sur le paprika et de l'examiner à nouveau à sa prochaine session, à la lumière des précisions fournies par le CCFFV et le CCPFV. Pour plus de commodité le document de projet est annexé au présent document.⁵

9. Le Comité est invité à examiner si, dans le cadre de son (i) mandat, (ii) ses priorités de travail, (iii) le champ d'application de la *Norme pour les piments forts* (CODEX STAN 307-2011), s'appliquant aux variétés commerciales de piments issues du *Capsicum spp.*, et (i) le champ d'application de la proposition de nouveaux travaux sur le paprika (voir annexe), il serait possible de se charger de nouveaux travaux sur le paprika sous forme de norme unique ou de révision de la norme existante pour les piments forts.

⁴ REP13/FA, par. 79-85.

⁵ REP13/SCH, paras. 58-60.

ANNEXE
DOCUMENT DE PROJET
PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À UNE NORME POUR LE PAPRIKA
[*Capsicum annuum* L.].

(Proposition présentée par l'Argentine)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le présent document préconise l'élaboration d'une norme mondiale pour le paprika [*Origanum spp.* L.] de la famille des *Solanaceae*, qui doit être fourni aux consommateurs sous forme de poudre de paprika après une préparation appropriée.

L'objectif de cette norme est de définir les caractéristiques d'identité et de qualité du paprika, à consommer sous forme de poudre de paprika, dans le cadre du commerce international.

2. Pertinence et actualité

Compte tenu de l'augmentation de la production et du commerce mondial du paprika, il convient d'établir des normes régissant son identité et sa qualité sous tous ses aspects, notamment la valeur nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la salubrité, l'hygiène, les composants, la teneur en humidité, la dimension des particules, la couleur extractible, le piquant, la cendre et les matières étrangères, établissant ainsi un cadre de référence convenu par consensus mondial entre les pays qui produisent, commercialisent et consomment ce produit. De plus, l'élaboration d'une norme du Codex pour le paprika permettra de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce, conformément aux divers accords internationaux en vigueur.

Capsicum annuum L. est originaire du continent américain, plus spécifiquement du Mexique, de la Bolivie et du Pérou, mais il est aujourd'hui cultivé sur les cinq continents, bien que les principaux producteurs soient l'Inde et la Chine qui comptent pour environ 50 pour cent de la production mondiale.

Les pays demandeurs de paprika se trouvent principalement sur les continents américains et européens, qui représentent 66 pour cent des importations mondiales, avec à leur tête les États-Unis, l'Allemagne, la Malaisie, l'Espagne, le Japon, le Mexique et le Sri Lanka. En tant que bloc, l'UE se place au premier rang en termes de demande.

Pour ce qui est du commerce international des épices, le poivre est au premier rang, suivi par la moutarde et au troisième rang par le groupe des *Capsicum* qui comprend le paprika et les piments, avec un taux de croissance annuel de 4 pour cent. (Échanges mondiaux de – 090420 – Piments du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés en 2008: 860 millions de dollars par an et une croissance annuelle des importations de 4 pour cent. Source <http://www.smartexport.com>).

En Argentine, les piments destinés à la production de paprika sont pour l'essentiel cultivés et transformés depuis plus de 70 ans dans la région des Valles Calchaquies, dans le nord-est du pays. Ces vallées traversent du nord au sud les provinces de Salta, Tucumán et Catamarca. Ces vallées spectaculaires s'étendent au nord presque jusqu'à la frontière entre Salta et Jujuy, où elles rejoignent le Quebrada de Humahuaca par la Valle de Lerma. Cette culture est très importante pour les économies régionales ainsi que pour l'économie des petits agriculteurs.

3. Les principales questions à traiter

La norme couvrira les caractéristiques d'identité et de qualité sous tous ses aspects, notamment la valeur nutritionnelle, la sécurité sanitaire, la salubrité, l'hygiène, les composants, la teneur en humidité, la dimension des particules, la couleur extractible, le piquant, les cendres, les matières étrangères et l'étiquetage afin de fournir un produit qui présente les caractéristiques voulues et de protéger la santé des consommateurs. Cette norme devra donc:

- Établir les exigences minimales s'appliquant au paprika, y compris les paramètres de qualité et autres exigences, indépendamment de la catégorie.
- Définir les catégories permettant de classer le paprika en fonction de ses caractéristiques.
- Fixer des tolérances concernant la qualité.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'homogénéité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé.
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.
- Inclure des dispositions sur les contaminants faisant référence à la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*.
- Inclure des dispositions faisant référence au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène des denrées alimentaires*.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

La protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses. La qualité que le produit doit présenter pour être conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration d'une norme pour le paprika sera très utile aux pays en développement car ils en sont les principaux producteurs, exportateurs et aussi consommateurs.

Critères applicables aux produits

a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que structure des échanges entre pays

Il n'existe pas de chiffres exacts concernant les volumes de production et de consommation dans les différents pays, mais tout semble indiquer que le groupe *Capsicum* (paprika et piments) occupe la troisième place mondiale au niveau de la production et du commerce des épices aromatiques, derrière le poivre et la moutarde. Il est évident que des données sur ces points deviendront disponibles à mesure que le projet avancera.

Les informations disponibles indiquent aussi que la tendance du commerce mondial du paprika est à la hausse compte tenu de l'intérêt croissant des consommateurs pour les aliments naturels, fonctionnels et sains. Les tableaux suivants sont à cet égard très révélateurs:

Tableau 1: Principaux pays importateurs de piments du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés. (Source <http://www.smartexport.com>)

	Pays importateur	En millions d'USD	Variation en pourcentage
1	États-Unis d'Amérique	217	+ 17,6
2	Mexique	97	+ 67,2
3	Malaisie	81	- 30,1
4	Allemagne	69	+ 12,9
5	Japon	48	- 10,3

Tableau 2: Principaux pays exportateurs de piments du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés. (Source <http://www.smartexport.com>)

	Pays exportateur	En millions d'USD	Changement en pourcentage
1	Chine	232	+ 13,5
2	Inde	194	+ 11,1
3	Pérou	93	- 2,6

Tableau 3: Évolution des exportations de piments du genre *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou pulvérisés. (Source <http://www.smartexport.com>)

	Pays exportateur	Poids en pourcentage des exportations	Variation des exportations en pourcentage
1	Chine	2,3	+ 13,5
2	Espagne	1,9	+ 28,4
3	Inde	1,4	+ 11,1

En Argentine, la culture et la transformation ont lieu principalement dans la région propice de Valles Calchaquies, au nord-est du pays. Les vallées traversent du nord au sud les provinces de Salta, Tucumán et Catamarca. Elles s'étendent au nord presque jusqu'à la frontière entre Salta et Jujuy, où elles rejoignent le Quebrada de Humahuaca par le Valle de Lerma.

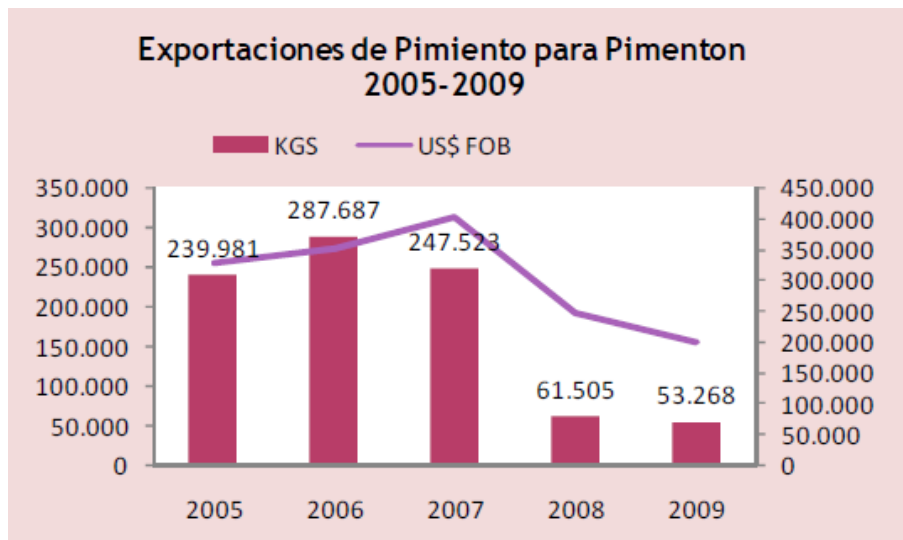
Dans ces vallées, la culture et la production de paprika sont localisées à peu près exclusivement dans les départements de Cachi, Molinos et San Carlos dans le Salta; Santa María et Belén dans le Catamarca; et Amaigris del Valle dans le Tucumán. Il n'y a pas d'exploitations de paprika dans d'autres provinces. Le pays compte quelque 1 500 producteurs qui cultivent pour la plupart de petites superficies.

La zone de culture offre d'excellentes conditions agro-écologiques pour la production de paprika, notamment: différences de température appropriées entre le jour et la nuit permettant d'éviter la chute des fleurs, luminosité et humidité relative ambiante propices au séchage naturel, odeur et saveur sucrée caractéristiques et couleur visuelle et extractible rouge intense, périodes prolongées exemptes de gel, amplitude thermique journalière élevée, parasites peu nombreux ce qui permet d'obtenir des produits sains et salubres, zones clairement différenciées avec les caractéristiques pédologiques et les sols meubles qui conviennent. L'eau pour l'irrigation provient de rivières et cours d'eau alimentés par des eaux de fonte, du sous-sol ou de talus et de retenues. Le paprika originaire des vallées est une culture ancestrale avec des siècles d'expérience transmise de génération en génération.

Les exportations de piments pour paprika et de paprika correspondent au sous-titre 09.04.2 « Piments du genre Capsicum, séchés ou broyés ou pulvérisés » de la Nomenclature commune du Mercosur.

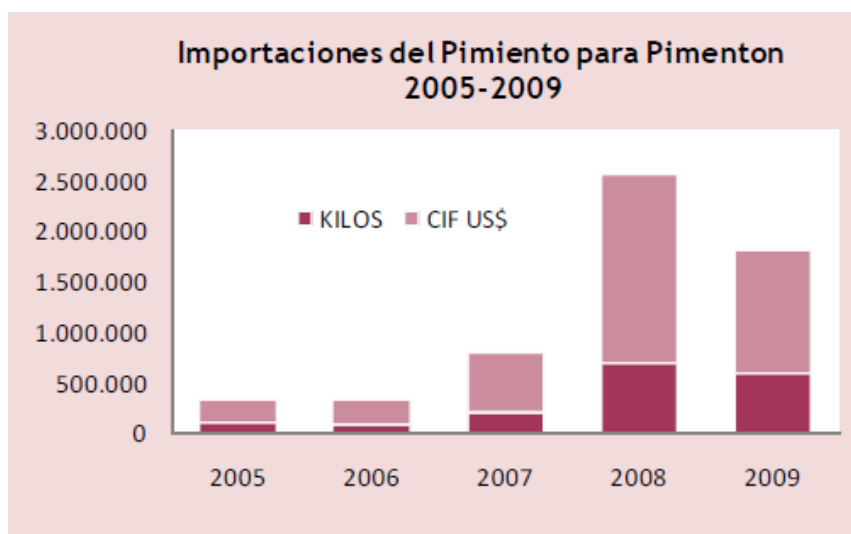
Les données relatives aux exportations de piments pour paprika et de paprika en 2009, indiquent un volume de 53,3 tonnes pour une valeur fob de 198 026 USD.

L'Argentine exporte essentiellement vers les pays du MERCOSUR: l'Uruguay compte pour 69 pour cent du volume exporté, suivi par le Brésil avec 14 pour cent. L'Argentine exporte aussi son paprika vers 16 autres pays, y compris l'Espagne, les États-Unis, Cuba, la France et le Mexique.



Les importations de la période 2005-2009 se sont élevées à 1 089 tonnes avec une valeur caf de 2,9 millions d'USD.

Les principales sources de piments pour paprika et de paprika sont le Chili (48 pour cent), la Chine (20 pour cent) et l'Espagne (10 pour cent).



b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Il n'y a pas pour le moment d'obstacles connus au commerce du paprika, bien que les exigences concernant les paramètres de qualité et de sécurité sanitaire pour tous les produits alimentaires soient de plus en plus nombreuses. La présente activité permettra d'établir des règles spécifiques qui aideront à stimuler le commerce international de ce produit originaire d'Amérique du Sud.

L'intérêt que les pays ont montré au cours de séminaires et autres manifestations pour se procurer des produits authentiques de bonne qualité, sur le plan de l'odeur, du goût et d'autres caractéristiques, et les avantages qui pourraient en découler pour la nutrition et la santé laissent présager une forte augmentation de la consommation et du commerce de ces produits.

Les exigences des pays importateurs comportent aussi l'application des bonnes pratiques agricoles et de fabrication pour tous les produits d'origine végétale qui leur sont fournis par des pays tiers.

Étant donné qu'il existe une norme internationale pour les piments forts et que des travaux ont été entrepris par d'autres organisations [International Standard ISO/FDIS 7540 Ground paprika (*Capsicum annuum* L.)], il est jugé nécessaire et opportun d'établir une norme Codex qui intégrera les critères dans une norme unique acceptée sur le plan international.

Une telle norme permettrait de réduire les obstacles éventuels au commerce et fournirait un cadre juridique complet stipulant les exigences minimales acceptables sur le plan international pour le paprika.

c) Potentiel commercial au plan international ou régional

Les échanges ont nettement augmenté sur les marchés internationaux ces dernières années, comme le montre les tableaux 1, 2 et 3 ci-dessus.

La demande internationale pour le paprika de la part de l'industrie agroalimentaire et d'autres secteurs non alimentaires est en hausse. La demande d'oléorésines de paprika continuera de croître pour une vaste gamme de produits alimentaires et dans le secteur des aliments transformés, en raison des avantages qu'elles présentent sur le plan du transport, du dosage, du stockage et de la durée de vie.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques du paprika, de la culture à la récolte, les caractéristiques des piments pour paprika (la matière première), les variétés de cultivars, la composition, la qualité et le conditionnement possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. La norme inclura une définition du produit, notamment des paramètres suivants: catégories, odeur, goût, couleur extractible, humidité, cendre, extrait à l'éther, fibre, dimension des particules, matière étrangère, contaminants, conditionnement et présentation.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas de norme générale portant spécifiquement sur le paprika. La nouvelle activité renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce du paprika en établissant une norme de qualité convenue et reconnue au plan international.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.

Une norme unique pour le paprika couvrira toutes les variétés commercialisées dans le monde. Les dérivés du paprika comme les oléorésines ou d'autres produits à valeur ajoutée seront examinés.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Il existe des normes nationales pour le paprika et une norme internationale ISO/FDIS 7540 Ground paprika (*Capsicum annuum* L.).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour le paprika est conforme à l'objectif visant à promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex au sein de la législation nationale des différents pays concernés et de faciliter le commerce international. Cette proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à la définition d'exigences qualitatives minimales pour le paprika (*Capsicum annuum* L.) destiné à la consommation humaine, avec pour objectif de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Cette proposition relève de l'Activité 1.2 (Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires) du Plan stratégique pour 2008 - 2013.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

L'activité proposée vise à établir une nouvelle norme mondiale et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce produit, à ceci près que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales. En fait, aucun organisme dans le monde n'a élaboré de norme comparable pour le paprika.

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques

Les informations publiées par le Groupe de travail de recherche national chargé de la caractérisation du paprika ont été utilisées comme référence pour l'élaboration du présent document de projet. Si d'autres données s'avèrent nécessaires pendant l'élaboration de la présente norme, ce groupe ou d'autres groupes d'experts pourront être consultés.

8. Contributions techniques de la part d'organes externes: recensement des besoins à des fins de planification

L'on ne prévoit pas qu'une contribution technique d'un organe externe sera nécessaire.

9. Calendrier proposé

DATE	PROGRÈS ET PROCÉDURES
Juillet 2013 – mars 2014	Établir un projet de calendrier ainsi que des propositions de nouvelles activités. Ces propositions seront élaborées en consultation avec les membres par voie électronique afin que les travaux puissent démarrer rapidement.
Juin/juillet 2014	Examen critique des propositions de nouvelles activités par le Comité exécutif. Approbation des propositions de nouvelles activités par la Commission.
Premier semestre 2015	Le Comité tient sa première session et examine les nouveaux travaux inscrits à l'ordre du jour à l'étape 3. Le Comité examine aussi l'ordre de priorité de ses travaux.
Second semestre 2016	Examen du projet de norme à l'étape 5, avec la possibilité de recommander son adoption à l'étape 8.
Commission du Codex Alimentarius (2017)	Adoption de la norme à l'étape 8.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE PAPRIKA (*Capsicum annuum* L) (Proposition soumise par l'Argentine)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique à la poudre obtenue à partir de différentes variétés et cultivars de piments de *Capsicum annuum* L. de la famille des *Solanaceae*, après transformation, préparation et conditionnement.

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, le paprika doit être:

- authentique et avoir l'aspect, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture, moisissure ou altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre et pratiquement exempt de matières étrangères visibles;
- exempt ou pratiquement exempt de parasites affectant l'aspect général du produit;
- exempt d'additifs ou de substances étrangères;
- exempt de produits ajoutés ou dérivés issus du processus d'extraction de *Capsicum annuum* L.;
- exempt de teneurs en humidité anormales;
- exemptes de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères;
- préparé/conditionné de manière à éviter les pertes de qualités organoleptiques.

1.1.1. Les piments pour paprika, la matière première du paprika, utilisés pour la fabrication du paprika doivent avoir atteint le niveau de développement physiologique approprié compte tenu de caractéristiques de la variété et de la zone de production.

Le développement et l'état du paprika doivent être tels qu'ils lui permettent:

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

2.2. Classification

Le paprika est classé en trois catégories, comme suit:

2.2.1. Catégorie «Extra»

Le paprika de cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit être exempt de défauts, à l'exception de très légères altérations, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte aux caractéristiques générales du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2. Catégorie I

Le paprika de cette catégorie doit être de bonne qualité. De légers défauts peuvent être admis à condition qu'ils n'affectent pas les caractéristiques générales du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter l'authenticité ou la sécurité sanitaire du produit.

2.2.3. Catégorie II

Cette catégorie comprend le paprika qui ne peut être classé dans les catégories supérieures, mais correspond aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Des défauts peuvent toutefois être admis à condition que le paprika conserve ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter l'authenticité ou la sécurité sanitaire du produit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LES CATÉGORIES DE QUALITÉ

CLASSIFICATION DES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE QUALITÉ DU PAPRIKA

Le paprika est classé dans TROIS (3) catégories de qualité en fonction des paramètres suivants:

PARAMÈTRES	CATÉGORIES			OBSERVATIONS
	EXTRA	CATÉGORIE I	CATÉGORIE II	
Humidité (% maximal)	12,0	12,0	12,0	À 50 °C et sous vide
Cendres totales (% maximal)	8	8,5	9	Cendres à 500-550 °C, dans matière sèche
Cendres insolubles (% maximal)	1,0	1,0	1,0	Dans HCl à 10%
Extrait à l'éther	15	18	20	Dans la matière sèche
Fibre brutes (% maximal)	23	26	31	Dans la matière sèche
Coloration ASTA (minimum)	120	90	70	Échelle ASTA
Matière étrangère (% maximal)	1,0	1,0	1,0	m/m
Parties étrangères (% maximal)	0,1	0,1	0,1	m/m

CLASSIFICATION DES DEGRÉS DE PIQUANT DU PAPRIKA

Degrés de piquant: Le paprika est classé selon QUATRE (4) degrés de piquant en fonction de sa teneur en capsaïcine (μg de capsaïcine/gramme de paprika, poids sec)

PIQUANT(1):	CAPSAÏCINE ($\mu\text{g/g}$)	Scoville
Léger	Moins de 20	Moins de 300
Moyen	Entre 20 et 40	Entre 300 et 600
Fort	Entre 40 et 67	Entre 600 et 1400
Très fort	Plus de 67	Plus de 1400

(1) Le piquant peut se mesurer en unités Scoville, où QUINZE(15) unités Scoville sont équivalentes à UN (1) microgramme de capsaïcine par gramme de paprika.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Pour toutes les catégories, la dimension des particules du produit conditionné doit être homogène, avec un niveau de tolérance de 5 pour cent de particules plus grosses ou plus petites.

4.1. Tolérances de qualité

4.1.1. Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, de paprika ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2. Catégorie I

Dix pour cent, en nombre d'emballages ou en poids, de paprika non conformes 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 d'emballages ou en poids, de paprika 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.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que du paprika de la même catégorie de qualité et de piquant. La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

5.2. Conditionnement

Le paprika doit être conditionné de manière à être convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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 du paprika. Les emballages doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1. Emballages destinés au consommateur

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

Chaque emballage doit indiquer le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété ou du cultivar.

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 doivent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1. Identification

Nom et adresse de l'exportateur et/ou de l'expéditeur.

Code d'identification (facultatif).

6.2.2. Nature du produit

Nom du produit et nom de la variété ou du cultivar (ces deux derniers étant facultatifs).

6.2.3. Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, lieu, district ou région de production.

6.2.4. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Piquant
- Poids net

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 (LMR) pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1. Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matières d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995) et des autres textes pertinents du Codex 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).