

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME SUR LA SAUCE AU PIMENT (SAUCE «CHILI») («PIMENTS FORTS»)

CXS 306-2023

Adoptée en 2023

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la sauce au piment fort, ou sauce «chili», telles que définies à la section 2 ci-dessous, destinées à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La sauce au piment («piment fort») est un produit:

- a) préparé à partir de la partie comestible de piment sain, propre et frais (*Capsicum* spp.) et/ou de piment transformé et de matières premières saines et propres décrites à la section 3.1 ci-dessous qui sont mélangées et préparées de façon à obtenir la qualité et les caractéristiques souhaitées;
- b) destiné à être utilisé comme assaisonnement ou condiment;
- c) ayant subi un traitement thermique ou par un autre moyen physique, de manière appropriée, avant ou après avoir été placé dans un récipient fermé hermétiquement de façon à prévenir son altération.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 La sauce au piment («piment fort») peut se présenter sous les modes de présentation suivants:

- a) contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène;
- b) contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène, avec ajout de particules de pulpe, flocons, morceaux et graines de piments répartis dans la sauce;
- c) contenant de la pulpe et des graines broyées en couches séparées ou réparties dans la sauce;
- d) contenant de la pulpe ou de la pulpe broyée ou les deux.

2.2.2 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit devrait être autorisé à condition que le produit:

- a) se distingue suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- b) réponde à toutes les autres spécifications pertinentes de la norme;
- c) soit correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper ni induire en erreur le consommateur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Le produit visé par la présente norme sera constitué des ingrédients ci-après:

- a) piment frais (*Capsicum* spp.) et/ou piment transformé, comme le piment moulu en poudre obtenu à partir de piment séché, rôti, broyé, conservé dans du vinaigre ou de la saumure ou surgelé;
- b) piment/poivrons frais (*Capsicum* spp.) en entier, en morceaux ou en purée;
- c) vinaigre ou autre acide autorisé;
- d) selⁱ;
- e) eau.

ⁱ Sel, tel que défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985) ou tout autre sel comestible.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Tout ingrédient alimentaire d'origine végétale peut entrer dans la composition des produits visés par la présente norme, ce qui inclut:

- a) fruits frais ou transformés, entiers ou en morceaux ou leur pulpe, par exemple, mangue, papaye, tamarin et/ou autres;
- b) légumes frais ou transformés, entiers ou en morceaux ou leur pulpe, par exemple, tomate, ail, oignon, carotte, patate douce, et/ou autres;
- c) épices et herbes culinaires et/ou leurs extraitsⁱⁱ;
- d) sucresⁱⁱⁱ et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel^{iv};
- e) extrait de piment («piment fort»).

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Spécifications générales

- a) Couleur, saveur, odeur et texture

La sauce au piment («piment fort») doit présenter une couleur, une saveur et une odeur normales, correspondant au type de matières premières utilisées et doit posséder la texture caractéristique du produit.

- b) pH

Ne doit pas dépasser 4,6, en fonction du type de sauce au piment («piment fort»)^v.

- c) Teneur en matière sèche soluble

La sauce au piment («piment fort») doit contenir entre 8 pour cent et 60 pour cent de matière sèche soluble totale, en fonction du type de sauce au piment («piment fort»).

3.2.2 Définition des défauts

Les matières végétales étrangères (MVE) désignent tout corps d'origine végétale (par exemple, mais cette liste n'est pas limitative : pédoncules, feuilles et calices de piment et tiges d'ail) qui ne présente aucun danger pour la santé humaine mais affecte l'aspect général du produit.

3.2.3 Défauts et tolérances

Le produit doit être quasiment exempt de taches foncées et de particules en forme d'écailles, de graines ou de morceaux d'ingrédients anormalement décolorés et de matières étrangères végétales à l'exclusion des taches ou des particules foncées qui sont attribuables à la transformation naturelle de la sauce, par exemple durant la torréfaction.

3.3 Classification d'unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne satisfait pas à un ou à plusieurs des critères de qualité applicables définis à la section 3.2 doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2, lorsque le nombre des unités défectueuses définies à la section 3.3 ne dépasse pas le nombre défini dans les critères d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, avec un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5.

ⁱⁱ Conformément aux normes Codex pertinentes pour les épices et les herbes culinaires, lorsqu'elles existent.

ⁱⁱⁱ Sucres, tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999).

^{iv} Miel, tel qu'il est défini dans la *Norme pour le miel* (CXS 12-1981).

^v Différents types de sauce au piment («piment fort») présenteront des pH différents, aucun d'entre eux ne devant dépasser 4,6.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisateurs, les édulcorants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ dans catégorie d'aliments 12.6.2 (sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. En outre, les régulateurs d'acidité, les colorants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les édulcorants et les épaississants énumérés dans le tableau III de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008)².

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)³.

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁴, au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979)⁵ et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques fixés conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)⁶.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage des récipients

7.1.1 Remplissage minimal

- a) Le récipient doit être bien rempli, de sorte que le produit ne doit pas occuper moins de 90 pour cent de la contenance ou capacité en eau du récipient (déduction faite de tout espace libre dont la nécessité serait dictée par les bonnes pratiques de fabrication). La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.
- b) Les récipients souples devraient être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

7.1.2 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne satisfait pas à l'exigence de remplissage minimum de la section 7.1.1 doit être considéré comme « unité défectueuse ».

7.1.3 Acceptation du lot

On considèrera qu'un lot répond à la spécification de la section 7.1.1 lorsque le nombre d'«unités défectueuses» selon la définition de la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

Le produit visé par les dispositions de cette norme devra être étiqueté conformément à la dernière édition de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁷. En outre, les dispositions spécifiques s'appliquent :

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit sera «sauce au piment» («piment fort»), «sauce au piment doux», «sauce chili», «sauce chili douce» ou tout autre nom conformément à la composition et à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

- 8.1.2** Le degré de piquant du chili peut être déclaré conjointement avec le nom du produit ou à proximité de ce dernier de manière à ne pas tromper le consommateur, et doit être accepté par les autorités compétentes du pays où le produit est vendu ou être acceptable au regard de ces dernières.
- 8.1.3** Si d'autres ingrédients autorisés, conformément à la définition dans la section 3.1.2, altèrent la saveur caractéristique du produit, le nom du produit doit être accompagné de l'expression «aromatisée au X» ou «goût de X» le cas échéant.

8.2 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 sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)⁸.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Dans le but de vérifier la conformité avec la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage spécifiées dans les *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999)⁹ relatives aux dispositions de la présente norme, seront utilisées.

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I – Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II – Conflits (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex),
mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001– 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001– 24 000	48	6
24 001– 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

-
- ¹ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ² FAO et OMS. 2008. *Directives pour l'emploi des aromatisants*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 66-2008. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ³ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁴ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁵ FAO et OMS. 1979. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 23-1979. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁶ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁷ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁸ FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁹ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.