

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 POUR LE POIVRE NOIR, BLANC, VERT (POIVRE NBV)

CXS 326-2017

Adoptée en 2017. Amendée en 2021.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poivres noirs, blancs et verts (abrégés en NBV), destinés à la consommation directe comme ingrédient dans la transformation alimentaire ou au remballage si nécessaire. Elle exclut le poivre NBV pour la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

- (i) Les poivres NBV sont les baies de *Piper nigrum* L. de la famille des Piperaceae ayant atteint un degré approprié de développement et / ou de maturité pour le produit visé.
 - a) Poivre noir - obtenu à partir de baies séchées ayant un péricarpe non brisé.
 - b) Poivre blanc - obtenu à partir de baies séchées après avoir enlevé le péricarpe.
 - c) Poivre vert - obtenu à partir de baies vertes par élimination de l'eau dans des conditions contrôlées.
- (ii) Les baies sont traitées de manière appropriée pour obtenir les produits ci-dessus, en subissant des opérations telles que le battage, le tamisage et le criblage, le trempage, le lavage, le blanchissement, le séchage ou la déshydratation, le décorticage, le calibrage, le broyage et l'écrasement.

2.2 Modes de présentation

Le poivre noir, blanc et vert peut être offert dans l'un des modes de présentation suivants :

- a) entier
- b) Broyé/concassé - brisé en deux ou plusieurs morceaux.
- c) Écrasé - Transformé en poudre.

2.3 Types de variétés

Toute variété (cultivar) commercialement cultivée de *Piper nigrum* L. adaptée au traitement.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 Facteurs de qualité

Les facteurs de qualité pour les poivres noirs, blancs et verts entiers sont établis sur la base des caractéristiques physiques et chimiques ci-dessous.

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Paramètre de base	Poivre noir	Poivre blanc	Poivre vert
Couleur pour toutes les formes	Couleur brunâtre à brun foncé, noirâtre. Sans coloration supplémentaire.	Gris mat à brunâtre à pâle blanc ivoire. Sans coloration supplémentaire.	Vert caractéristique, verdâtre ou vert foncé Sans coloration supplémentaire.
Propriété sensorielle pour toutes les formes	La saveur doit avoir une odeur pénétrante et des caractéristiques chaudes et mordantes piquantes du poivre noir, sans odeurs moisies et rances. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et exempt de toute autre substance nocive.	L'odeur et la saveur doivent être caractéristiques du poivre blanc, légèrement tranchant et très aromatique, sans odeurs moisies et rances. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et exempt de toute autre substance nocive.	Odeur piquante et saveur caractéristique du poivron vert, exempte de rancissement, de moisi, de goût amer et de saveur étrangère. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères et exempt de toute autre substance nocive.

3.2.2 Caractéristiques physiques

Tableau 1. Paramètres de base pour les poivres NBV

Paramètre de base	Poivre noir	Poivre blanc	Poivre vert
Taille générale pour les poivres entiers NBV	Diamètre 2,5 à 7,0 mm (environ)	Diamètre 2,0 à 6,0 mm (env.)	Diamètre 2,0 à 6,0 mm (approx.)
Forme des poivres entiers NBV	Entier avec forme globulaire et péricarpe ridé.	Entier de forme globulaire avec une surface lisse, légèrement aplatie à un pôle, avec une petite protubérance à l'autre.	Entier avec forme globulaire avec ou sans péricarpe ridé.

3.2.3 Classification

Les trois catégories / calibres suivants sont applicables aux poivres NBV.

- a) Classe I / Catégorie I
- b) Classe II / Catégorie II
- c) Classe III / Catégorie III

Tableau 2. Caractéristiques physiques des poivres entiers NBV

Caractéristiques physiques	Exigences								
	Noir			Blanc			Vert		
	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III	Classe I Catégorie I	Classe II Catégorie II	Classe III Catégorie III
Densité apparente (g/l), min.	550	500	400	600	600	550	NA	NA	NA
¹ Baies légères, % (m/m) max.	2,0	5,0	10,0	1,0	2,0	2,0	NA	NA	NA
² Corps végétales étrangers, % (m/m) max.	1,0	2,0	2,0	1,0	1,5	2,0	0,5	1,0	1,2
³ Matières étrangères, % (en poids), max.	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5
Baies noires/grains % (en poids), max	NA	NA	NA	5,0	7,5	10,0	Nul	Nul	5,0
Baies cassées, % (en poids), max.	NA	NA	NA	2,0	3,0	3,0	1,0	3,0	10,0
Baies moisies/ % (en poids), max.	1,0	2,0	3,0	1,0	2,0	3,0	Nul	1,0	2,0
Baies souillées par les insectes/grains % (en poids), max.	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	0,5	1,0	2,0
Excréments de mammifères et/ou d'autres animaux (mg/kg), max.	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0
⁴ Têtes d'épingle, pour poivre noir, % (m/m), max.	1,0	2,0	4,0	NA	NA	NA	NA	NA	NA

NA - NON APPLICABLE

^{*1} *Baies légères* (uniquement pour les poivrons noirs et blancs) - Généralement les baies non mures sans noyau ayant une densité apparente inférieure à 0,30 g / mL ou 300 g / L

^{*2} *Matière végétale étrangère* - Matière végétale associée à la plante d'où provient le produit mais non acceptée comme faisant partie du produit final. Les baies légères, les pinheads ou les baies brisées ne sont pas considérés comme des matières étrangères.

Caractéristiques physiques	Exigences								
	Noir			Blanc			Vert		
	Classe I	Classe II	Classe III	Classe I	Classe II	Classe III	Classe I	Classe II	Classe III
	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie III	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie III	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie III
<p>^{*3} <i>Matière étrangère</i> Toute matière ou tout corps étranger visible ou détectable répréhensible qui n'est pas habituellement associée aux composants naturels de la plante d'épice ; Tels que des brindilles, des pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal,</p> <p>^{*4} <i>Têtes d'épingle</i> - Développé à partir de fleurs non fertilisées, des baies d'un diamètre inférieur à 2 mm avec plus d'angularité que les baies normales, elles ont une texture molle (effondrement sous une forte pression) et ont moins d'odeur et de saveur que les baies de poivre.</p>									

3.2.4 Caractéristiques chimiques

Tableau 4. Caractéristiques chimiques des poivres entiers NBV

Caractéristiques chimiques	Exigences						
	Blanc			Blanc			Blanc
	Classe I	Classe II	Classe III	Classe I	Classe II	Classe III	
	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie III	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie III	
Teneur en eau, % (m/m) max.	12,0	12,0	13,0	12,0	12,0	13,0	12,0
Total des cendres, % (m/m) max, sur une base sèche.	6,0	7,0	7,0	3,5	4,0	4,0	5,0
Extrait éthéré non volatile, % (m/m) min, sur une base sèche.	7,0	7,0	6,0	6,0	6,0	6,0	0,3
Huiles volatiles ¹ , % (ml/100 g) min, sur une base sèche.	2,0	1,5	1,0	1,5	1,5	1,0	1,0
Teneur en pipérine, % (m/m) min, sur une base sèche.	3,5	3,0	2,0	4,0	3,5	3,0	NA
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) max, sur une base sèche.	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	0,3

NA – Non applicable

Tableau 5. Caractéristiques chimiques des poivres NBV en poudre

Caractéristiques chimiques	Exigences	
	*Poivre noir en poudre	*Poivre blanc en poudre
Teneur en eau, % (m/m) max.	12,0	13,0
Total des cendres en masse, % (m/m), sur une base sèche, max.	6,0	3,5
Extrait éthéré non volatile, % (m/m), sur une base sèche, min.	6,0	6,0
Huiles volatiles ¹ , % (ml/100 g), sur une base sèche, min.	1,0	0,7
Fibres brutes, indice insoluble, % (m/m), sur une base sèche, max.	17,5	6,5
Pipérine, % (m/m), sur une base sèche, min.	3,5	4,0
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m), sur une base sèche, max.	1,2	0,3
*Les poivres en poudre incluent l'ensemble de leurs formes, conformément à la section 2.2 (b).		

¹Le contenu d'huile volatile doit être déterminé aussitôt après le concassage

3.3 Classification des "poivres défectueux"

Un échantillon de conteneur qui ne satisfait pas à l'une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, comme indiqué à la section 3.2 (sauf celles fondées sur les moyennes de l'échantillon) doit être considéré comme "défectueux".

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel n'est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices) sont acceptables pour une utilisation dans les poivrons verts uniquement conformes à la présente norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent satisfaire 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).

5.2 Les produits visés par la présente norme doivent satisfaire 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 visés par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015, Annexe III) et aux autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément selon les *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 remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits visés par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être "Poivre Noir" (grain de poivre), "Poivre Blanc" ou "Poivre Vert".

8.2.2 La nature du produit peut comporter une indication du mode de présentation et de la catégorie, tel que décrit dans la section 2.2.

8.2.3 Pays d'origine (facultatif)

8.2.4 Identification commerciale

- Classe / Catégorie
- Variété (facultatif)

8.2.5 Marque d'inspection (facultative)

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, 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

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.