

CODEX ALIMENTARIUS

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 PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS

CXS 353-2022

Adoptée en 2022

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au piment et au paprika séchés ou déshydratés, tels que définis à la section 2.1, proposés pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut le produit destiné à la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le piment et le paprika séchés ou déshydratés sont le produit obtenu à partir du séchage des fruits des espèces de *Capsicum* de la famille des Solanacées mentionnées dans le tableau 1, avec ou sans graines ou tiges et transformé de manière appropriée.

Tableau 1. Piment et paprika séchés ou déshydratés couverts par cette norme

Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
Piment ou piment fort	Noms variétaux (liste non exhaustive) tels que Ancho, Pasilla, Habanero, Serrano, Piquin, Manzano	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (synonyme de <i>Capsicum frutescens</i> L.) <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.
Paprika	Paprika, paprika fort	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L.

2.2 Modes de présentation

Le piment et le paprika séchés et déshydratés peuvent être:

- a) entiers (avec ou sans tige);
- b) écrasés/fissurés/cassés/flocons;
- c) moulus/en poudre.

Le piment moulu est le produit obtenu par le broyage du piment séché entier, avec ou sans le placenta, les graines, le calice et la tige, et sans aucune autre matière ajoutée. Le piment moulu peut varier en couleur du blanc pâle au rouge noirâtre foncé selon les espèces/variétés.

Le paprika moulu est le produit obtenu par le broyage du paprika séché entier, à l'exclusion du placenta, des graines, du calice et de la tige, et sans aucune autre matière ajoutée. Le paprika moulu peut varier en couleur de l'orange au rouge en passant par le rouge jaunâtre et brunâtre au brun rougeâtre pâle selon les espèces/variétés.

D'autres modes de présentation nettement différents des modes de présentation mentionnés ci-dessus sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Le piment ou/et le paprika séchés ou déshydratés doivent être tels que décrits à la section 2.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le produit doit avoir une odeur, une couleur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et être exempt de toute odeur, saveur ou couleur étrangère, en particulier de rancissement et de moisie. Le produit doit être exempt de toute adultération.

3.2.2 Exigences chimiques et physiques

Le piment et le paprika séchés ou déshydratés doivent satisfaire aux exigences énoncées à l'annexe I (tableau 1. Exigences chimiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés, et tableau 2. Exigences physiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3 Classification (facultative)

La classification du piment et du paprika séchés est facultative.

Conformément aux exigences chimiques et physiques de l'annexe I, le paprika entier ou moulu et le paprika fort peuvent être classés dans les catégories suivantes:

- a) Catégorie Extra
- b) Catégorie I
- c) Catégorie II

Lorsque le paprika et le paprika fort séchés ou déshydratés sont commercialisés comme un produit non classifié, les dispositions relatives aux exigences physiques et chimiques applicables à la Catégorie III/ II doivent s'appliquer en tant qu'exigences minimales.

3.2.4 Calibrage (facultatif)

Le piment et le paprika entiers séchés ou déshydratés peuvent être calibrés en fonction de la longueur ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. En cas de calibrage, la méthode utilisée doit être indiquée sur l'emballage.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

5. CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995)², du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017)³ et d'autres textes pertinents du Codex Alimentarius.
- 5.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- 6.1 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁴, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CXC 75-2015)⁵, annexe III sur épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex Alimentarius.
- 6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)⁶.

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8. ÉTIQUETAGE

- 8.1 Les produits visés par cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁷. En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

- 8.2.1 Le nom commun du produit doit être tel que décrit dans la section 2.1.1.
- 8.2.2 Le nom commun du produit doit inclure une indication du mode de présentation telle que décrite dans la section 2.2.

8.2.3 Le nom commercial, la variété ou le cultivar peuvent figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2 Pays de récolte (facultatif).

8.3.3 Région de récolte et Année de récolte (facultatives).

8.4 Identification commerciale

- Catégorie, le cas échéant
- Taille pour le mode de présentation en entier (facultative)

8.5 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 pour 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

9.1 Méthodes d'analyse

Pour vérifier la conformité à la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁹ pertinentes pour les dispositions de la présente norme doivent être utilisées.

9.2 Plan d'échantillonnage

A développer.

ANNEXE I

Tableau 1. Exigences chimiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés

Produit	Modes de présentation	Catégorie	Humidité % p/p (max) ^a	Cendres totales sur base sèche % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide sur base sèche % p/p (max)	Goût piquant Unités de chaleur Scoville	Valeur de couleur Unités de couleur ASTA (min)
Piment	Entier	-	11	10	1,6	≥900	S.O
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-			1,6		
	Moulu/en poudre	-			1,6 ^b		
Paprika	Entier	Extra	11	10	1,3	≤ 480	120
		I			1,6		100
		II			1,6		80
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-	11	10	1,6	≤ 480	80
	Moulu/en poudre	Extra	11	10	1,6 ^b	≤ 480	120
		I					100
		II					60
Paprika fort	Entier	Extra	11	10	1,6	>480<900	120
		I					100
		II					80
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-	11	10	1,6	>480<900	80
	Moulu/en poudre	Extra	11	10	1,6 ^b	>480<900	120
		I					100
		II					60

^a Certaines variétés de piment et de paprika séchés ou déshydratés ont une teneur en eau allant jusqu'à 15 pour cent dans tous les modes de présentation.

^b Si le produit contient des agents anti-agglomérants (max. 2 pour cent), cette valeur est autorisée à 3 pour cent au maximum pour le paprika et à 3,6 pour cent au maximum pour le paprika fort.

Tableau 2. Exigences physiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés

Produit	Modes de présentation/ Forme	Catégorie	Excréments de mammifères et/ou autres excréments ^a mg/kg (max)	Dommages causés par la moisissure % p/p (max)	Dommages causés par les insectes % p/p (max)	Matières externes ^b % p/p (max)	Corps étrangers ^c % p/p (max)	Insectes vivants Nombre/100 g	Autres facteurs
Piment	Entier	-	1	3 ^d		1	0,5	0	5 % p/p hors calibre (max) 10 % p/p autres variétés similaires (max) 10 % p/p cassé (max).
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	-
	Moulu/en poudre	-	S.O	20 ^e	S.O	S.O	S.O	0	Poils de rongeur 6 nombre/25 g (max) Fragments d'insectes 50 nombre/25 g (max)
Paprika et paprika fort	Entier	Extra	1	S.O	S.O	1	0,1	0	5 % p/p hors calibre (max). 10 % p/p autres variétés similaires (max) 10 % p/p cassé (max)
		I	1	S.O	S.O	1	0,5	0	
		II	1	S.O		1	0,5	0	
	Écrasé/fissuré/cassé/flocons	-	S.O	S.O	S.O	S.O	S.O	0	-
	Moulu/en poudre	-	S.O	20 ^e	S.O	S.O	S.O	0	Poils de rongeur 11 nombre/25 gm (max) Fragments d'insectes 75 nombre/25 g (max)

^a Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

^b Matière végétative associée à la plante dont le produit est originaire mais non acceptée comme faisant partie du produit final.

^c Tout corps étranger indésirable visible/déTECTABLE ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que bâtons, pierres, ensachage en toile de jute, métal, etc.

^d Dommages causés par la moisissure combinés avec des dommages causés par les insectes

^e Cela ne signifie pas que le produit pourrait être humide à 20 pour cent, cela signifie que des traits d'humidité peuvent être observés dans 20 pour cent des champs examinés à l'aide de l'outil d'évaluation d'humidité d'Howard.

S.O : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

NOTES

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. 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.

³ FAO et OMS. 2017. *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 78-2017. 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. 2015. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 75-2015. 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.