

# 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 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5.1 de l'ordre du jour

CX/SCH 22/6/5 Add.1

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Sixième session

En ligne

26-30 septembre et 3 octobre 2022

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PIMENT ET LE PAPRIKA SÉCHÉS OU DÉSHYDRATÉS

#### Les observations en réponse à la lettre circulaire CL 2022/27/OCS-SCH

*Observations du Canada, de Colombie, d'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, du Pérou, des Philippines, d'Arabie Saoudite, de la République arabe syrienne, d'Ouganda, des États-Unis d'Amérique et de l'ICUMSA, de l'IOSTA*

#### Contexte

1. Ce document compile les observations reçues via le système de commentaires en ligne du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2022/27/OCS-SCH publiée en juin 2022. Dans le cadre de l'OCS, les observations sont compilées dans l'ordre suivant : les observations générales sont répertoriées en premier, suivies d'observations sur des sections spécifiques.

#### Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en **annexe I** et sont présentées sous forme de tableau.

## OBSERVATIONS GÉNÉRALES

OBSERVATIONS	MEMBRE/ OBSERVATEUR
L'Inde soutient l'avant-projet de norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés.	Inde
Les Philippines soutiennent l'adoption des textes concernant le champ d'application, la description, les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, les poids et les mesures, l'étiquetage et la méthode d'analyse et d'échantillonnage de l'avant-projet. Cependant, nous proposons une révision mineure de l'annexe I, de l'annexe II, de la section 3.2.3 Classification et de la section 9.2 Plan d'échantillonnage.	Philippines
Nous acceptons globalement le document proposé	République arabe syrienne

## 2. DESCRIPTION

<p><b>Tableau 1.</b></p> <p>Paprika / Pimentón</p> <p>Veillez considérer l'ajout du paprika fort au champ d'application de cette norme. Il est également inclus dans ISO-7540, version 2020.</p>	Canada
<p><b>2.1 Définition du produit</b></p> <p>Il est suggéré d'ajouter le nom de famille à la définition qui doit être la suivante :</p> <p>Le piment ou/et le paprika séché ou déshydraté est le produit obtenu à partir du séchage des fruits/gousses des plantes de la famille (Solanacées) mentionnées dans le tableau 1</p> <p><b>Tableau 1. Nom commun [Nom commercial]</b></p> <p>Supprimer les parenthèses pour retrouver (Nom commun/Nom commercial)</p>	Égypte
<p><b>Tableau 1.</b></p> <p>Nom scientifique*</p> <p>Supprimer l'astérisque à côté de l'inscription Nom scientifique (puisque la note de bas de page concernant <a href="http://www.ipni.org">www.ipni.org</a> a été supprimée).</p> <p>Ajouter le <i>Capsicum frutescens</i> L. au paprika.</p> <p>Justification :</p> <p>Dans la norme ISO 7540:2020 Épices et condiments – Paprika doux et fort en poudre (<i>Capsicum annum</i> L. et <i>Capsicum frutescens</i> L.) – Spécifications au point 3.4, il y a une définition : « le paprika – produit obtenu en broyant les fruits secs et mûrs de <i>Capsicum annum</i> L. ou <i>Capsicum frutescens</i> L.» De plus, le document ESA Liste d'herbes culinaires et d'épices (26.03.2018 r.) présente également deux espèces de paprika : <i>Capsicum annum</i> et <i>Capsicum frutescens</i>.</p>	Union européenne
<p><b>Tableau 1. Piment et paprika séchés ou déshydratés couverts par cette norme</b></p> <p>Nous recommandons l'ajout de la ligne « Paprika fort » qui pourrait inclure <i>Capsicum annum</i> et <i>Capsicum frutescens</i>.</p>	IOSTA

## 2.2 Modes de présentation

<p>Le piment ou/et le paprika moulu est le produit obtenu par broyage de piment ou de paprika séché entier <del>avec ou sans proportions variables de péricarpe, de placenta, de graines, de pédicelle et de calice sans aucune autre matière ajoutée.</del> Le piment en poudre peut varier en couleur du blanc pâle au rouge foncé selon les espèces/variétés. Le paprika moulu peut varier en couleur de l'orange au rouge selon les espèces/variétés. Les graines moulues dans le paprika augmentent le piquant. Le calice, la tige et les graines moulus dans le paprika donnent au produit fini des particules brunes et blanches qui nuisent à l'apparence.</p> <p>La phrase: « ... avec ou sans proportions variables de péricarpe, de placenta, de graines, de pédicelle et de calice » doit être supprimée.</p> <p>Justification :</p> <p>Cette phrase autoriserait une proportion de « parures » (péricarpe, placenta, graines, pédicelle et calice) sans qu'une teneur maximale précise soit fixée.</p>	Union européenne
<p>Le piment ou/et le paprika moulu est le produit obtenu par broyage de piment ou de paprika séché entier <del>avec ou sans proportions variables de péricarpe, de placenta, de graines, de pédicelle et de calice sans aucune autre matière ajoutée.</del> Le piment en poudre peut varier en couleur du blanc pâle au <del>rouge foncé</del> <u>rouge foncé noirâtre</u> selon les espèces/variétés. 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. Les</p>	Inde

<p>graines moulues dans le paprika augmentent le piquant. Le calice, la tige et les graines moulus dans le paprika donnent au produit fini des particules brunes et blanches qui nuisent à l'apparence.</p> <p>Justification : Le piment présente différents types de couleur au cours de sa maturation. La couleur varie en raison de l'exposition à l'air et à la lumière pendant le stockage. De plus, les piments entiers et moulus peuvent varier en couleur du rouge noirâtre foncé au jaune orangé selon la variété (Référence : IS 2322:2010)</p> <p>Justification : La couleur du paprika moulu varie, selon sa qualité, du rouge brillant vif en passant par le jaunâtre et le rouge brunâtre jusqu'au brun rougeâtre pâle (Référence : ISO 7540:2020)</p>	
<p>Le piment ou/et le paprika moulu est le produit obtenu par broyage de piment ou de paprika séché entier avec <del>ou sans</del> proportions variables de péricarpe, de placenta, de graines, de pédicelle et de calice sans aucune autre matière ajoutée. Le piment en poudre peut varier en couleur du blanc pâle au rouge foncé selon les espèces/variétés. Le paprika moulu peut varier en couleur de l'orange au rouge selon les espèces/variétés. Les graines moulues dans le paprika augmentent le piquant. Le calice, la tige et les graines moulus dans le paprika donnent au produit fini des particules brunes et blanches qui nuisent à l'apparence.</p> <p>Nous recommandons la suppression de la phrase « ou sans » avant la population de variantes. Nous recommandons également qu'une référence soit ajoutée au tableau 2 : Exigences chimiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés.</p> <p>Des seuils (plages) pour les proportions variables de péricarpe, placenta, graines, pédicelle et calice ont-ils été définis ou examinés par le Comité ?</p>	IOSTA

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

<p><b>[3.2.4 Calibrage (facultatif)]</b></p> <p>C'est acceptable . Nous supprimons les crochets dans l'en-tête du point 3.2.4 ainsi que dans le texte du point</p>	Égypte
<p><b>[3.2.4 Calibrage (facultatif)]</b></p> <p>L'Inde appuie la disposition maintenue entre crochets.</p> <p>Justification : En fonction des exigences commerciales.</p>	Inde
<p><b>3.2.3 Classification (facultative)</b></p> <p>Les Philippines proposent de définir ce qui constitue la classification du piment et du paprika entiers.</p> <p>Justification : Il s'agit de fournir une base sur la façon dont la classification des modes de présentation inclus dans les annexes I et II a été effectuée.</p>	Philippines

### 6. HYGIÈNE

<p><b>6.1</b> Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969), du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité</i> (CXC 75-2015) <b>Annexe III sur les épices et les herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.</b></p> <p>L'Ouganda recommande que la mention « ....Annexe III Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.... » soit mise entre parenthèses</p> <p>JUSTIFICATION</p> <p>Cela donnait l'impression qu'il y avait une annexe III jointe qui portait sur les « Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex ».</p> <p>MODIFICATIONS PROPOSÉES</p> <p>Les modifications proposées se lisent comme suit : « .... CXC 75-2015, Annexe III Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex) ».</p>	Ouganda
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

### 8. ÉTIQUETAGE

<p><b>8.2.1</b> [Le nom commun du produit doit être tel que décrit dans les sections 2.1.1.]</p> <p>C'est acceptable . Nous supprimons les crochets 8.2.1</p>	Égypte
<p><b>8.2.2</b> Le nom commun du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit à la section 2.2.</p> <p>Les membres ont recommandé d'utiliser « doit » au lieu de « peut » dans l'énoncé « Le nom du produit peut inclure une indication... ».</p> <p>La justification est que « les différents modes de présentation sont distincts et peuvent affecter le commerce</p> <p>MODIFICATIONS PROPOSÉES</p>	Ouganda

Les modifications proposées se lisent comme suit : « ....Le nom du produit doit inclure une indication..... »

## 9.2 PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

Les Philippines proposent que le plan d'échantillonnage soit inclus dans le projet de norme. Raison : Cela établira les lignes directrices de l'échantillonnage du piment et du paprika pour l'inspection.	<b>Philippines</b>
L'Arabie saoudite suggère de réviser la clause 9.2 « Plan d'échantillonnage » en tenant compte de la norme ISO 948 : 1980 « Épices et condiments — Échantillonnage ».	<b>Arabie saoudite</b>

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

<p>Piquant en Unités de chaleur Scoville</p> <p>Piment <math>\geq</math> 450</p> <p>Paprika &lt; 450</p> <p>Nous soutenons la proposition selon laquelle le niveau de piquant pour différencier le piment du paprika devrait être de 450 SHU au lieu de 900 SHU.</p> <p>Bien que dans notre pays nous consommons des piments avec un piquant de plus de 450 SHU, ce sont les piments qui sont associés au piquant et non le paprika, qui a d'autres applications culinaires, aussi bien sous sa forme fraîche que sous sa forme séchée et moulue.</p> <p>Cependant, cela pourrait créer un écart car la norme pour les piments frais (CODEX STAN 307) établit que le niveau de piquant sera de 900 SHU à l'avenir.</p>	<b>Colombie</b>
<p>La colonne Humidité % p/p (max)*</p> <p>Nous suggérons de retenir la valeur de 11 %</p> <p>Justification :</p> <p>Cette valeur est incluse dans les normes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ISO 7540:2020 Épices et condiments – Paprika doux et piquant moulu (<i>Capsicum annuum</i> L. et <i>Capsicum frutescens</i> L.) – Spécifications),</li> <li>• ISO 972:1997 Piments et poivrons, entiers ou moulus (en poudre - Spécification,</li> <li>• Document sur les minima de qualité de l'Association européenne des épices (mars 2018).</li> </ul> <p>La colonne Cendres insolubles dans l'acide (base sèche) % p/p (max)</p> <p>Nous suggérons d'insérer la note de bas de page suivante pour la valeur de 1,6 % p/p pour le paprika moulu:</p> <p>« Si le produit contient un agent anti-agglomérant (max. 2 %), cette valeur est autorisée à 3 % au maximum pour le paprika doux et à 3,6 % au maximum pour le paprika piquant. »</p> <p>Justification :</p> <p>La norme ISO 7540:2020 contient une telle note de bas de page afin de prendre en compte la possibilité de valeurs plus élevées lors de l'utilisation d'agents anti-agglomérants. La section 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES du projet de norme Codex autorise l'utilisation d'agents anti-agglomérants.</p> <p>De plus, la norme ISO divise le paprika en deux types : doux et piquant et donne des exigences plus restrictives pour le paprika doux : max. 1,0 %, et non 1,6 % comme dans le projet de norme Codex.</p> <p>La colonne Goût piquant – Unités de chaleur Scoville</p> <p>Nous suggérons d'insérer la valeur de 480 pour le paprika.</p> <p>Justification :</p> <p>La norme ISO 7540:2020 divise le paprika en deux types : doux et piquant et donne des valeurs <math>\leq</math> 480 pour le paprika doux et <math>&gt;</math> 480 pour le paprika piquant. La valeur proposée 450 était contenue dans la norme abrogée ISO 7540:2010. Il convient d'harmoniser les exigences avec la norme ISO actuelle.</p>	<b>Union européenne</b>
<p>L'Inde propose une valeur de 12 % p/p (max) pour l'humidité dans le piment et le paprika.</p> <p>Justification : La teneur en humidité du piment et du paprika change en fonction des conditions climatiques et peut aller jusqu'à 12 %.</p> <p>L'Inde propose une valeur <math>\geq</math> 900 pour le piquant du piment et une valeur &lt; 900 pour le piquant du paprika.</p> <p>Justification : Au cours de la précédente session plénière et du groupe de travail intra-session (IWG), la question a été longuement débattue et la valeur « 900 » a été conservée comme référence pour différencier le piquant du piment et du paprika sur la base d'un consensus..</p>	<b>Inde</b>

<p>Tableau 2. Exigences chimiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés. Paramètre pour le paprika entier: Piquant en unités de chaleur Scoville</p> <p>Classe/catégorie : Extra, I, II. Il est dit : &lt;900 [&lt;450]. Cela devrait être : &lt;900. Références : Norme technique péruvienne (Norma Técnica Peruviana) NTP 011.050.2021. PAPRIKA. Matière première. Conditions. 2e édition. (Tableau 1. Limites et spécifications autorisées pour le paprika déshydraté destiné à l'industrie meunière et à la consommation directe : Piquant pour la consommation directe : &lt;=1000 Unités de chaleur Scoville).</p> <p>Tableau 2. Exigences chimiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés. Paramètre pour le paprika moulu : Piquant en Unités de chaleur Scoville</p> <p>Classe/catégorie : Extra, I, II. Il est dit : &lt;900 [&lt;450]. Cela devrait être : &lt;450. Références : Norme technique péruvienne (Norma Técnica Peruviana) NTP 011.055.2021. Paprika moulu. Exigences. 2ème édition. (Tableau 1. Exigences physiques et chimiques pour le paprika moulu : Valeur Scoville : &lt;= 500)</p>	<b>Pérou</b>
<p>Les Philippines proposent que le piment entier soit également classé.</p> <p>Raison :</p> <p>Nous avons observé que dans les tableaux 2 et 3 seul le paprika entier était classé</p>	<b>Philippines</b>
<p>Pour le piment, nous recommandons une unité de couleur ASTA de 60.</p>	<b>IOSTA</b>

**Tableau 3. Exigences physiques pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés**

<p>« Endommagé par la moisissure » : cela devrait être « Dommage causé par la moisissure ».</p> <p>Souillures/infestations d'insectes :</p> <p>Une forme de description doit être utilisée, soit des souillures/infestations d'insectes, soit des dommages causés par les insectes comme dans le tableau 4.</p> <p>Matières externes</p> <p>Nous suggérons d'ajouter une note de bas de page pour les valeurs de matières étrangères pour le piment et le paprika écrasés/fissurés/cassés et moulus indiquant : « Le produit doit être obtenu à partir de matières premières répondant aux critères fixés pour les produits entiers. »</p> <p>Justification :</p> <p>Le critère physique « Matières externes » fixe une valeur maximale de 1 % p/p qui est de nature à limiter tout risque de dérive quant à la mise en œuvre d'une proportion de « rognures » dans le piment et le paprika entiers. Toutefois, aucune garantie équivalente n'est prévue pour le piment et le paprika qui sont commercialisés après avoir subi un traitement physique (tel que hachage, broyage, etc.). En effet, pour les produits ayant subi un tel traitement, le critère « Matières externes » mentionné est S.O (sans objet/non valable), ce qui ne garantit pas d'éviter les abus. Afin de minimiser les risques d'abus, y compris de fraude, il convient d'introduire une exigence précisant clairement que le piment et le paprika écrasés/fissurés/cassés et moulus doivent être obtenus à partir de matières premières qui répondent aux critères fixés pour les produits entiers.</p>	<b>Union européenne</b>
<p>L'Inde propose de supprimer deux paramètres du tableau 3, à savoir les saletés dues aux insectes et les poils de rongeurs.</p> <p>Justification : Le tableau décrit clairement les excréments de mammifères, les matières externes et les corps étrangers et ceux-ci sont bien définis. Une séparation plus poussée en saletés dues aux insectes et poils de rongeurs, sans aucune valeur scientifique, ne serait pas nécessaire. Le maintien de ces paramètres constituera un obstacle potentiel au commerce.</p> <p>L'Inde propose une valeur de 1 % p/p (max) pour les souillures/infestations d'insectes dans le piment fort (entier ; classe/grade-S.O) et le paprika (entier ; classe/grade-II).</p> <p>Justification : Le piment et le paprika entiers peuvent être utilisés comme matières premières pour une transformation ultérieure, le seuil peut donc être limité à 1 %.</p>	<b>Inde</b>
<p>Problème et justification : Dans le tableau des exigences physiques pour le piments et le paprika séchés ou déshydratés, il n'y a aucune tolérance pour:</p> <p>(i) Hors calibre - Lorsque les piments et le paprika entiers sont commercialisés selon leur calibre, il est de pratique commerciale standard qu'une tolérance de 10,0 % soit accordée pour les produits hors calibre, c'est-à-dire les produits plus courts ou plus longs que la longueur (plage maximale, minimale ou de longueur) telle qu'elle est indiquée.</p> <p>Proposition : Les États-Unis recommandent que cette tolérance soit insérée dans le tableau 3- en ajoutant une colonne à droite avec le titre « Autre » pour insérer cette tolérance. Voir la dernière colonne du tableau suivant à droite.</p> <p>(ii) Appartenance à d'autres variétés - Les piments et le paprika ont tendance à avoir des variétés similaires mais différentes. Ce phénomène se retrouve majoritairement dans les systèmes de production en plein champ et s'aggrave lorsqu'ils sont séchés ou déshydratés. Le commerce le reconnaît et accorde une</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>

