

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

Deuxième session

Goa, Inde, 14 - 18 septembre 2015

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE NOIR, BLANC, VERT (POIVRES BWG)

Observations à l'étape 3

Commentaires de l'Argentine, Chili, Côte d'Ivoire, Djibouti, Égypte, Éthiopie, Gabon, Guinée, Indonésie, Kenya, Mali, Mauritanie, Mexique, Sénégal et Sri Lanka

ARGENTINE

Dans le tableau 2 Caractéristiques physiques et chimiques du poivre noir, l'Argentine demande que les commentaires suivants soient pris en compte : 1- Les « *Pinheads* » devraient être inclus dans les corps étrangers ; 2- Il est suggéré de les ouvrir dans la partie sur les substances externes et les corps étrangers, afin de normaliser cette approche dans tous les documents, et 3- Pour ce qui est des insectes entiers, leur condition une fois morts est ajoutée, contrairement à d'autres documents traités, où les insectes entiers sont mentionnés, sans clarification de leur état.

CHILI

- Dans la partie 2.1 Définition du produit : lettre a), nous pensons que dans la définition « Les poivres BWG sont les fruits ou baies de *Piper nigrum* L. ayant atteint le stade développement et / ou la maturité pour l'objectif prévu pour le produit » n'est pas claire, d'autant que le concept de « maturité » n'est pas défini, ce qui entraîne une classification ambiguë des trois types de poivres. Nous recommandons d'éviter l'utilisation de caractéristiques subjectives, telles que « des fruits ou des baies à pleine maturité ou mûres », utilisée dans les points i et ii, et « fruits de poivre vert immatures ou matures », utilisée au point iii, et de les remplacer par des caractéristiques quantitatives ou en définissant les concepts de la maturité et d'immaturité.

En ligne avec le paragraphe ci-dessus, dans la partie 3.2 Facteurs de qualité, le Tableau 1 : Paramètres de base des poivres BWG, ne mentionne pas le concept de maturité, qui a attiré notre attention en tant qu'élément clé de la définition du produit dans la partie 2.1.

Dans la version espagnole, dans Tabla 2. Características Físicas de las Pimientas enteras NBV, la caractéristique physique "La densidad del granel, (g/l), mín." contient des espaces supplémentaires dans l'unité (g/l)

- Dans le Tableau 2 : Caractéristiques physiques du poivre BWG en entier, nous suggérons de remplacer le texte suivant :
 - ~~Max. d'excréments de mammifère et / ou autres (mg / kg),~~ par Max. d'excréments d'animaux par (mg / kg)
 - ~~Baies / fruits souillés par des insectes par baies / fruits endommagés par les insectes. Dans la version espagnole remplacer Bayas/granos contaminados por insectos par Bayas/granos dañados por insectos.~~
- Dans 2.5 Définitions (pour les termes utilisés Sous 3.2.4 du Tableau 2), nous suggérons d'ajouter la définition de corps étrangère, afin d'ajouter ce paramètre dans le Tableau 2. La définition pourrait être celle utilisée dans la norme proposée pour le cumin, qui est comme suit : « Tout corps ou matière visible et / ou apparent, généralement pas associé avec le produit. » Nous croyons également que la définition de substance externe dans la norme proposée pour le cumin est plus claire que celle utilisée dans la présente norme. Par conséquent, nous recommandons de supprimer ~~Toutes les matières~~

~~autres que les baies de poivre, indépendamment de l'origine végétative (tige, feuilles, etc.) ou minérale (terre, sable).~~ Les baies légères, *pinheads* ou baies cassées ne sont pas considérées comme des substances externes, et doivent être remplacées par Tout corps ou matière visible et / ou apparent, généralement pas associé avec le produit.

- Dans le Tableau 3 : Caractéristiques chimiques des poivres BWG entiers. Il y a une quantité de dioxyde de soufre permise pour le poivre vert. Cela est incompatible avec 4.1. Aucun additifs ou arôme alimentaire n'est autorisé dans les produits couverts par la norme, puisque le dioxyde de soufre est considéré comme un additif alimentaire. Nous proposons que cette question soit encore examinée.

CÔTE D'IVOIRE, GABON, GUINÉE, MALI, MAURITANIE ET SÉNÉGAL

Observation générale concernant l'Annexe 1

Nous sommes favorables aux travaux portant sur l'élaboration d'une norme pour les poivres noir, blanc et vert, tout en faisant part des observations concernant le champ d'application et la rédaction, tel que détaillé ci-dessous.

La norme définira les caractéristiques en termes de qualité et les catégories utiles à la facilitation du commerce.

Champ d'application

Nous proposons d'amender le champ d'application comme suit : « la présente norme couvre le poivre sec ou déshydraté destiné à la transformation alimentaire ou à la consommation humaine directe, y compris la vente au détail. Elle ne couvre pas les produits destinés à d'autres types de transformation ».

Supprimer « à des fins de restauration », celle-ci relevant de la consommation humaine directe.

Modes de présentation 2.2(b)

Ajouter les mots « dans un », pour que la rédaction finale soit « baies de poivre NB broyées/concassées retenues dans un tamis dont l'ouverture de maille est de 500 µm ». – Rédaction

Classes/catégories commerciales 2.4

Biffer le mot « classe(s) » et ne conserver que « catégories ». Alignement sur les pratiques de catégorisation des produits.

DJIBOUTI ET ÉTHIOPIE

Observation générale sur l'Annexe 1 :

DJIBOUTI et l'Éthiopie soutiennent le travail d'élaborer une norme pour le poivre noir, blanc, et vert en prenant en considération, les commentaires sur le champ d'application et les présentations tels que décrits ci-dessous. La norme fournira les caractéristiques de qualité et de calibrage nécessaires pour faciliter le commerce.

Champ d'application : Proposer la modification du champ d'application pour obtenir la reformulation suivante « La présente norme vise les poivres séchés ou déshydratés destinés à la transformation des aliments et à la consommation humaine directe, y compris pour le commerce de détail. Elle ne concerne pas les produits destinés à une transformation ultérieure. C'est-à-dire qu'il faut supprimer « .à des fins de restauration », comme cette partie est couverte dans la consommation humaine directe.

Présentations 2.2 (b) : Ajouter les mots « dans un » pour obtenir la formulation « Les baies de poivre BW écrasées / broyées qui sont retenues dans un tamis d'une ouverture nominale de 500 µm ».

Catégories / calibres pour le commerce 2.4 : Supprimer le mot « Catégorie(s) / » et maintenir « calibres », pour l'alignement avec les pratiques dans le calibrage des produits de base.

ÉGYPTE

Commentaires spécifiques

Section 3.2 Facteurs de qualité

Ajouter la numérotation (3.2.4 à 3.2.6) pour les sections suivantes :

3.2.4 caractéristiques physiques des poivres entiers BWG

3.2.5 caractéristiques chimiques des poivres entiers BWG

3.2.6 caractéristiques chimiques des poivres moulus BW

INDONÉSIE**Observations générales**

L'Indonésie est largement satisfaite du texte tel qu'il est actuellement et n'aimerait proposer que quelques modifications techniques mineures.

Commentaires spécifiques**Section 2.1 Définition du produit, Point b.**

L'Indonésie souhaiterait proposer d'ajouter le mot ébouillantage dans la section 2.1 Définition du produit, Point b.

Justification : L'ébouillantage est un processus nécessaire pour obtenir un poivre noir de bonne qualité. L'ébouillantage peut améliorer la couleur et accélérer le processus de séchage. Le produit devient plus hygiénique parce l'immersion rapide dans l'eau chaude / bouillante peut réduire la contamination microbienne et physique.

Section 3.2 facteur de qualité**Tableau 1. Paramètres de base pour les poivres BWG**

L'Indonésie souhaite :

1. proposer la suppression du mot « sphérique » dans la section 3.2.1 Taille / forme générale du poivre blanc. Les phrases doivent être reformulées comme suit :

Les baies de poivre blancs entier séchées devraient avoir une surface lisse, être légèrement aplaties sur un bout et légèrement protubérantes sur l'autre. Diamètre de 2,0 à 6,0 mm (env.) et forme globulaire.
~~Forme sphérique.~~

Justification : La proposition de l'Indonésie de remplacer « forme sphérique » par « forme globulaire » à la section 3.2.1 Taille / Forme générale du poivre blanc a été acceptée par le groupe de travail en ligne.

2. Proposition de supprimer le mot « grisâtre » dans la section 3.2.2 Couleur du poivre noir (toutes formes).

Justification : Couleur grisâtre indique une mauvaise qualité de poivre noir. La couleur grisâtre peut être causée par la contamination par des champignons / moisissures ou des processus préjudiciables).

Tableau 3. Caractéristique chimique des poivres entiers BWG

L'Indonésie souhaiterait obtenir des précisions sur l'inclusion du paramètre « teneur en sel » comme caractéristique chimique

Justification :

Le processus de production de poivre vert déshydraté n'utilise pas le sel comme ingrédient. Le sel est utilisé dans la production de « poivre en saumure » (poivre dans une solution de sel).

KENYA**Champ d'application**

Le Kenya voudrait modifier le champ d'application pour qu'il soit reformulé comme ci-dessous, en supprimant le segment « commerciales, y compris à des fins de restauration » :

Cette norme est applicable au poivre noir, vert et blanc séché ou déshydraté récolté dans les baies de *Piper nigrum L* de la famille *Piperaceae* destinées à la transformation des aliments et à la consommation humaine directe. ~~y compris à des fins de restauration ou de vente au détail~~. Cette norme n'est pas applicable pour le produit lorsque celui-ci est ~~indiqué comme~~ destiné à une transformation ultérieure.

Justification

Le mot « commercial » est retiré du champ d'application parce que la norme est utilisée à des fins de commerce et le mot « consommation » implique également, à des fins de restauration. Le champ d'application doit être clair, précis et sans ambiguïté.

2. Description**2.1 Définition du produit**

a) Les poivres BWG sont les fruits ou baies traitées de *Piper nigrum L*. ayant atteint le degré de développement et / ou la maturité appropriée pour le but prévu pour le produit.

- i. Poivre noir - obtenu de fruits ou de baies séchées mures
- ii. Poivre blanc - obtenu de fruits ou de baies à pleine maturité ou mures, après retrait de leur péricarpe
- iii. Poivre vert - obtenu à partir de fruits de poivre vert mures ou immatures ou des baies préparées dans des conditions contrôlées.

~~b) les fruits ou baies sont traités d'une manière appropriée, en subissant des opérations telles que le battage, décorticage, le nettoyage, le trempage, le lavage, le séchage ou la déshydratation, le broyage, le concassage, le criblage et le tamisage; avant le conditionnement et le stockage final.~~

Commentaire

Le Kenya accepte les définitions mentionnées ci-dessus et propose que b) soit déplacé dans l'article 2.2 Présentations comme une déclaration liminaire, parce qu'il ne définit les BWG en aucune manière

2.2 Présentations

Les fruits ou baies sont traités d'une manière appropriée, en subissant des opérations telles que le battage, décorticage, le nettoyage, le trempage, le lavage, le séchage ou la déshydratation, le broyage, le concassage, le criblage et le tamisage; avant le conditionnement et le stockage final.

Les poivres BWG peuvent être approvisionnés dans l'une des présentations suivantes

- a. Fruits intacts séchés ou déshydratés entiers de baies de BWG
- b. baies de poivre BW écrasées / broyées qui sont retenues par un tamis d'une ouverture nominale de 500 µm.
- c. baies de poivre moulues / en poudre BW passant complètement à travers un tamis d'ouverture nominale de 500 µm

2.4 Catégories / calibres commerciaux :

En conformité avec les caractéristiques physiques et chimiques dans les sections 3.2.4 à 3.2.6, le poivre BWG est classé dans les trois catégories / calibres suivants :

Commentaire

Nous aimerions des précisions du groupe de travail physique sur les articles 3.2.4 à 3.2.6 concernant la partie du texte sous laquelle ils retombent effectivement ; ils ne figurent pas dans le texte. S'ils se réfèrent aux tableaux, alors les titres des tableaux doivent être fournis

2.5 Définitions (Termes utilisés sous 3.2.4 du Tableau 2)

Commentaire

Nous proposons que l'article 3.2.4 ne soit pas mentionné dans le Tableau 2 : il doit être inséré de manière appropriée à côté de « Les poivres noirs et blancs sont classés en 3 calibres (calibre I, calibre II et calibre III) sur la base des caractéristiques physiques et chimiques après transformation à des niveaux appropriés ».

2.5.2 baies légères

Généralement les baies immatures sans noyau avec une densité apparente inférieure à 0,30 g / ml. **ou** [300 g / L]

Commentaire

Nous proposons l'insertion de la conjonction de coordination « ou » entre 0,30 g / ml et 300 g / L à l'article 2.5.2 car ils signifient la même chose,

MEXIQUE

2	Description	
2.1	DÉFINITION DU PRODUIT	
a)	Les poivres BWG sont les fruits ou baies de <i>Piper nigrum</i> L. transformés ayant atteint la maturité pour la récolte et la transformation	Le Mexique soutient <u>baies immatures</u> dans la section i.
i.	Poivre noir - obtenu à partir de baies mures <u>[baies immatures / mures.]</u>	

<p>2.2 PRÉSENTATIONS</p> <p>(b) Poivres BWG moulus / écrasés / broyés - [Les présentations moulus / écrasés / broyés de poivre BWG séché ou déshydraté].</p>	<p>Le Mexique soutient la proposition des mots entre crochets</p>
<p>3.2 FACTEURS DE QUALITÉ</p> <p>Tableau 1 PARAMÈTRES FONDAMENTAUX DES POIVRES BWG</p>	<p>Dans le Tableau 1 de l'article 3.2.4 paramètres de base de l'infestation, il est proposé une égalisation des trois colonnes.</p> <p>Le texte serait donc rédigé comme suit :</p> <p>« Doivent être pratiquement exempts de moisissures, insectes vivants, insectes morts, particules d'insectes, sans grumeaux et contamination par des rongeurs visible à l'œil nu (corrigé si nécessaire, pour les troubles de la vision) ou avec un agrandissement si nécessaire dans certains cas particuliers. Si l'agrandissement dépasse x10, ce fait doit être mentionné dans le rapport d'essai.</p>
<p>[Tableau 2] - Exigences de caractéristiques physiques et chimiques pour le poivre noir entier...</p> <p>Baies légères², % (m / m) max</p>	<p>Les numéros de bas de page doivent être examinés et réorganisés dans tout le document.</p>
<p>4 ADDITIF ALIMENTAIRE...</p> <p>4.3 <u>Aucun additif alimentaire comme aromatisant, couleurs, etc n'est pas acceptable pour le poivre noir et blanc.</u></p>	<p>Le Point 4.3 contient une double négation.</p>

SRI LANKA

- Commentaire 1.

DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

b) Le Sri Lanka suggère de changer l'ordre des étapes de transformation mentionné dans le document selon le cycle normal de transformation de poivre comme suit.

Les fruits et baies sont traitées d'une manière appropriée, en subissant des opérations telles que **le battage, le tamisage, le trempage, le lavage, L'ébouillantage, le séchage ou la déshydratation, le décorticage, le calibrage, le concassage et le broyage avant le conditionnement et le stockage final.**

- Commentaire 2.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.2 Facteurs de qualité

Tableau 3 - caractéristiques chimiques de poivres BWG entiers

A. Caractéristiques chimiques du poivre noir

i. Extrait non volatile d'éther, % (m / m) min. sur une base sèche

L'extrait non volatile d'éther, % (m / m) min. sur une base sèche **devrait être de 7 % pour les trois calibres.**

Justification - les calibres sont principalement séparés sur la base des caractéristiques physiques, teneur en humidité et teneur en cendres totale. Les calibre II et calibre III contiennent des baies plus légères comparées au calibre I. Par conséquent, la teneur en huile et oléorésine du calibre II et III devrait être plus élevée par rapport au calibre I. (Comme la transformation est faite d'une manière appropriée pour tous les trois calibres.)

ii. Teneur en huile volatile (ml / 100g) min. sur une base sèche

La teneur en huile volatile devrait être de 2 % pour tous les trois calibres.

Justification - comme ci-dessus

iii. Teneur en pipérine % (m / m) min. sur une base sèche

La teneur en pipérine - **3,5 % pour tous les calibres**

Justification - comme ci-dessus

B. Caractéristiques chimiques du poivre blanc

La teneur en huile volatile % (ml / 100g) min. sur une base sèche et la teneur en pipérine % (m / m) min. sur une base sèche - **devrait être de 1,5 % min. pour tous les trois calibres**

La teneur en pipérine - **devrait être de 4,0 % min. pour tous les trois calibres.**

Justification comme ci-dessus.