

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 9 de l'ordre du jour

CX/SCH 15/02/9- Add.1

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

Deuxième session

Goa (Inde) 14-18 septembre 2015

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX

Réponses à la CL 2013/22-SCH par l'Argentine

Contexte

Le présent document CX/SCH 15/02/9 - Add.1 résume une proposition actualisée de nouveaux travaux sur le paprika¹ que le CCSC1 a convenu de tenir, en raison de la nécessité de clarifier avec le CCFFV et le CCPFV la présence du paprika dans leur plan de travail. Le CCSC1 a également convenu de réexaminer la proposition à sa prochaine session, à la lumière des éclaircissements fournis par le CCFFV et le CCPFV. La réponse à cette question est fournie dans le document CX/SCH 15/02/02.

¹ [CX/SCH 14/6](#), [REP14/SCH](#), para 60

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME DU CODEX POUR LE PAPRIKA
[*Capsicum annuum* L.]****Proposition soumise par l'Argentine****1. But et portée de la norme**

Les travaux menés ont pour objet d'élaborer une norme mondiale pour le paprika [*Capsicum annuum* L.], de la famille des *Solanacées*, pour être fourni aux consommateurs sous forme de paprika en poudre après une transformation appropriée.

La norme a pour objet de considérer les caractéristiques du paprika en matière d'identification et de qualité, destiné à être consommé en tant que paprika en poudre, dans le cadre des accords commerciaux internationaux.

2. Pertinence et actualité

La mondialisation de l'économie, l'augmentation des flux migratoires et le tourisme international, ainsi que la croissance des échanges mondiaux de denrées alimentaires, ont accru le commerce des épices et aromatiques. La consommation ethnique a non seulement facilité le commerce des nouvelles épices et aromatiques accompagnant les plats traditionnels, mais a également stimulé le commerce des plus renommées.

Par conséquent, en raison d'une production et d'un commerce mondial croissant de paprika, il est nécessaire de déterminer les normes relatives à son identification et sa qualité, sa composition essentielle, sa teneur en humidité, sa granulométrie, sa couleur, son piquant, les cendres, les corps étrangers, etc., fournissant ainsi un cadre mondial de référence convenu entre les pays qui produisent, commercialisent et consomment ce produit. L'élaboration d'une norme du Codex pour le paprika aidera également à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables, conformément aux accords internationaux en vigueur.

Le *Capsicum annuum* L. provient du continent américain, plus particulièrement du Mexique, de la Bolivie et du Pérou, et est aujourd'hui cultivé sur les cinq continents, bien que les principaux producteurs restent l'Inde et la Chine, qui représentent environ 50% de la production mondiale.

Les pays où la demande pour le paprika est la plus forte sont principalement sur les continents américains et européens, représentant 66% des importations mondiales, avec en tête les États-Unis, la Malaisie, l'Espagne, l'Allemagne, le Japon, le Sri Lanka et le Mexique.

En Argentine, les piments sec (l'une des source de paprika) sont presque tous cultivés et transformés depuis plus de 70 ans dans la région des Vallées Calchaquies. Ces vallées s'étendent du nord au sud, sur les provinces de Salta, Tucumán et de Catamarca. Leur limite nord se trouve près de la frontière de Salta et Jujuy, où elles rejoignent le Quebrada de Humahuaca, à travers la Vallée de Lerma. Cette culture revêt une importance stratégique pour les économies régionales et pour l'économie nationale des petits agriculteurs.

Au cœur des vallées, la culture et la transformation de paprika se réalisent presque exclusivement dans les départements de Cachi, Molinos et San Carlos à Salta ; Santa María et Belén à Catamarca ; et Amaicha del Valle à Tucumán. Il existe très peu d'exploitation de paprika dans les autres provinces. Le pays dispose de quelque 1 500 producteurs, opérant essentiellement dans de petites zones.

Les superficies cultivées offrent d'excellentes conditions agro-écologiques pour la production de paprika, notamment une amplitude thermique entre jour et nuit adéquate, réduisant la chute de la fleur, une luminosité et une humidité relative ambiante favorables au séchage naturel, une odeur caractéristique et une saveur sucrée, ainsi qu'une couleur visuelle et extractible rouge intense, des périodes prolongées sans gel, des températures quotidiennes élevées, une faible vulnérabilité aux parasites, garantissant des produits sains, et des zones bien différenciées, avec des conditions pédologiques appropriées et des sols meubles. L'eau utilisée pour l'irrigation provient des eaux de fonte des rivières et ruisseaux, du sous-sol, mais également des berges et des réservoirs.

3. Principaux aspects à couvrir

La norme couvrira les caractéristiques liées à l'identification et à la qualité dans tous les aspects, y compris la salubrité, l'hygiène, la composition, la teneur en humidité, la granulométrie, la couleur extractible, le piquant, les cendres, les corps étrangers et l'étiquetage, afin de fournir un produit avec les caractéristiques facilitant la protection des consommateurs et les pratiques commerciales équitables. La norme va donc :

- Établir les exigences minimales pour le paprika, notamment les paramètres de qualité et d'autres exigences, sans distinction de classe.
- Définir des classes afin de classer le paprika en fonction de ses caractéristiques.
- Établir des tolérances de qualité.
- Classer
- Inclure des dispositions sur le marquage et l'étiquetage des produits, en conformité avec la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées du Codex.

- Inclure des dispositions relatives aux contaminants, qui se réfèrent à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale
- Inclure des dispositions relatives à l'hygiène, qui font référence au Code international d'usage recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

La protection des consommateurs du point de vue de la santé, la sécurité alimentaire, la garantie des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

La nouvelle norme proposée répondra à ce critère par :

- La promotion de la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses,
- Des dispositions pour une plus grande assurance que le produit réponde aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales pour la sécurité alimentaire,
- L'atteinte du niveau de la normalisation sur la base des propriétés des différentes variétés, pour répondre aux besoins industriels et de consommation avec exactitude et crédibilité.

Critères applicables aux produits

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays et volume et structure des échanges entre les pays

Bien qu'il n'existe pas de chiffres exacts concernant les volumes de production et de consommation dans chaque pays, on dispose aujourd'hui de suffisamment de preuves pour montrer que le complexe *Piment sec* (paprika et piments) occupe le troisième rang, en ce qui concerne la part dans la production et le commerce mondial des épices aromatiques, après le poivre et la moutarde.

Les informations existantes révèlent que le commerce mondial relatif au paprika a enregistré une croissance soutenue au cours des dernières années, peut-être en rapport à une tendance croissante à la consommation d'aliments naturels, ainsi qu'aux connaissances gastronomique et celles liées au mélange des goûts.

En ce qui concerne l'échange international d'épices, la première place est occupée par les poivres, suivie par la moutarde et le complexe *Piment sec*, qui comprend le paprika et le piment, avec un taux de croissance annuel de 4%. (Commerce mondial dans - 090420 NCM 2011 et 090421/090422 NCM 2012 - Fruits de *Piment sec* ou *Poivre*, séchés, broyés ou en poudre, à partir de 2008 : 860 millions de dollars/an et une augmentation annuelle de 4%. Source : <http://www.smartexport.com>.)

En ce qui concerne les exportations mondiales, le complexe *Piment sec* a observé un taux de croissance annuel moyen de 5% entre 2009 et 2013, ce qui représente une moyenne de 1,121 milliards de dollars par an. (Exportations mondiales de - 090420 NCM 2011 et 090421/090422 NCM 2012 - Fruits des genres *Capsicum* ou *Pimentón*, séchés, broyés ou en poudre. Source : Comtrade).

En ce qui concerne le développement du commerce, les données suivantes sont respectées²:

Tableau 1 : Les principaux pays importateurs de fruits des genres *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou en poudre - En millions d'USD (Source : <http://comtrade.un.org/data/>)

Classement	Pays importateurs	2009	2010	2011	2012	2013	Moyenne 2009 / 2013	Taux direct
1	États-Unis	202	224	278	305	287	259	42%
2	Malaisie	95	123	136	101	85	108	-10%
3	Espagne	68	63	95	85	73	77	8%
4	Allemagne	63	65	79	66	71	69	12%
5	Japon	46	50	60	56	61	55	31%
6	Sri Lanka	43	44	82	38	49	51	15%
7	Mexique	63	55	55	27	45	49	-29%
	Total	915	1,023	1,278	1,151	1,106	1,094	21%

² COMTRADE est une base de données des Nations Unies proposant des statistiques, constituée des contributions apportées par chaque pays. À ce jour, de nombreux pays n'ont pas actualisé leurs informations de 2014; les données disponibles sont celles de 2013, qui est la dernière année de référence disponible.

Tableau 2 : Les principaux pays exportateurs de fruits des genres *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou en poudre (Source: [http:// comtrade.un.org/data/](http://comtrade.un.org/data/))

Classement	Pays exportateurs	2009	2010	2011	2012	2013	Addition 2009 / 2013	Moyenne 2009 / 2013	Taux direct
1	Inde	250	348	496	532	349	1,976	395	40%
2	Chine	213	191	283	264	249	1,200	240	17%
3	Espagne	105	90	116	130	120	562	112	14%
4	Pérou	103	97	131	111	91	534	107	-12%
5	Allemagne	22	28	39	33	40	161	32	78%
6	Mexique	15	23	35	22	46	141	28	195%
	Total	928	973	1,308	1,286	1,114	5,608	1,122	20%

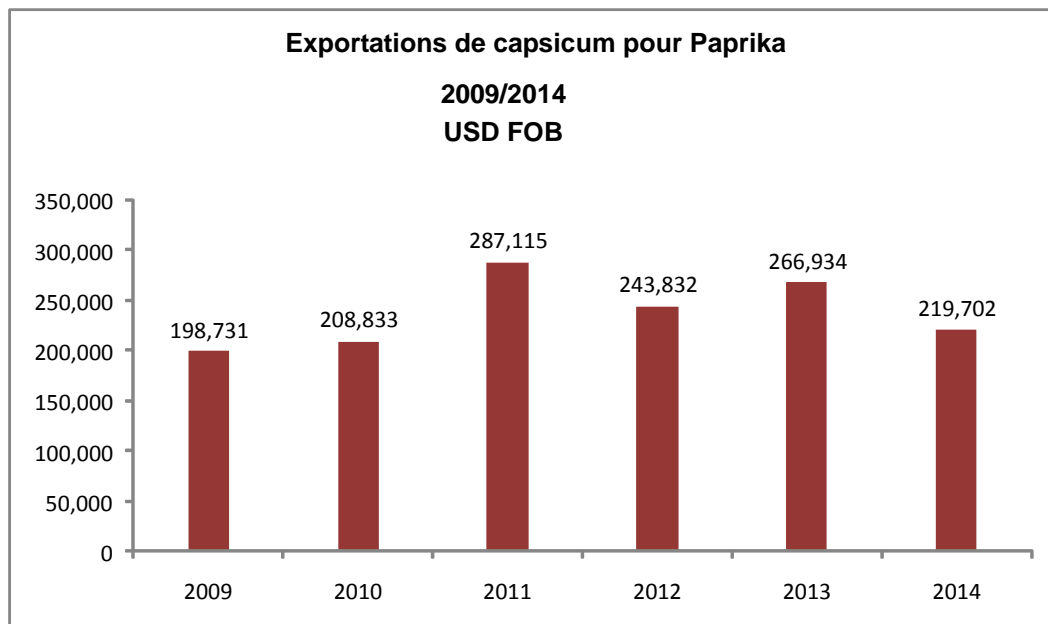
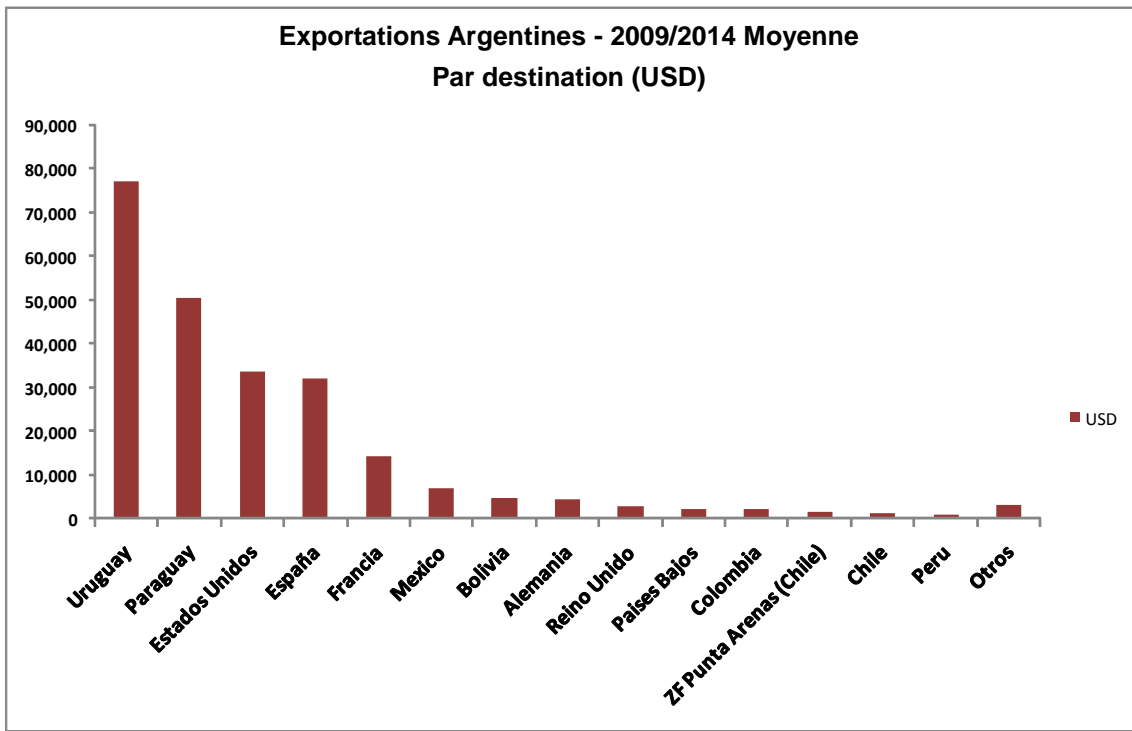
Tableau 3 : Rendements des pays exportateurs de fruits des genres *Capsicum* ou *Pimenta*, séchés, broyés ou en poudre - En millions d'USD (Source : <http://www.smartexport.com>)

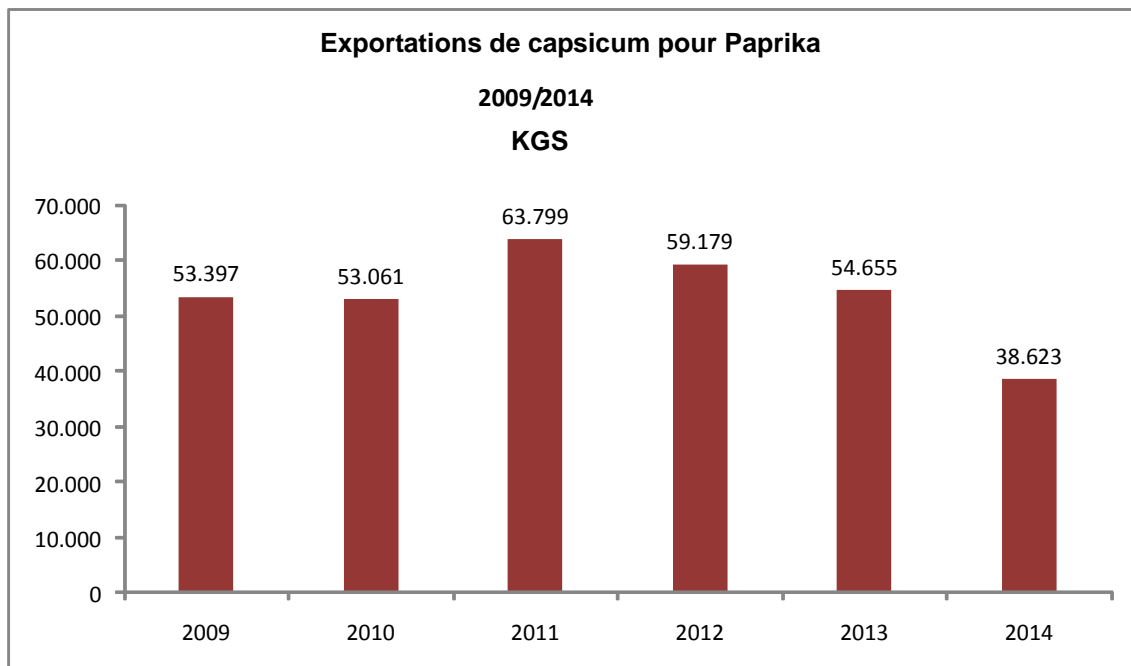
Pays exportateurs	Moyenne 2009 / 2013	Part dans les exportations totales	Taux de croissance annuel moyen	Taux de croissance direct
Total	1 122	100%	5%	20%
Inde	395	35%	9%	40%
Chine	240	21%	4%	17%
Espagne	112	10%	3%	14%

Les exportations de piment sec pour paprika et de paprika correspondent à la sous-position 09.04.2 « Fruits du genre *Capsicum*, séchés, broyés ou en poudre » de la nomenclature commune du Mercosur, de 2011, et aux sous-positions 09.04.21 «- séchés, non-broyés ou en poudre » et 09.04.22 « broyés ou en poudre » de la nomenclature commune du Mercosur, de 2012.

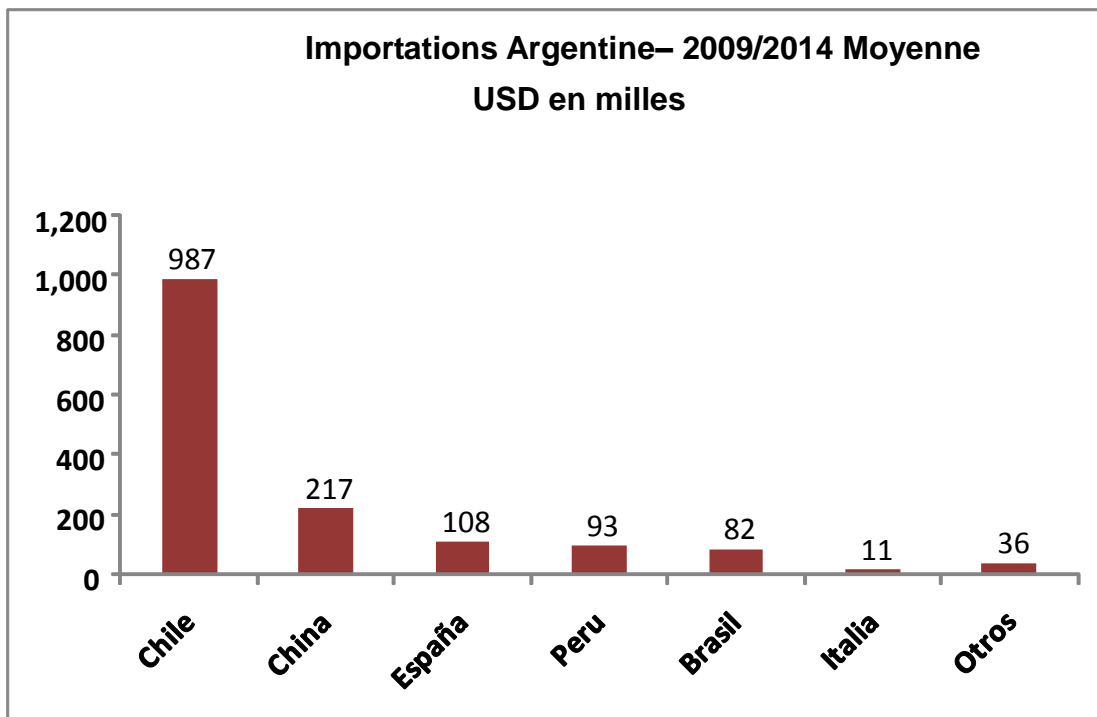
Les données sur les exportations argentines de poivres pour paprika et de paprika, en 2014, indiquent un volume de 38,6 tonnes, avec une valeur FOB de 219 702 USD. Source : INDEC.

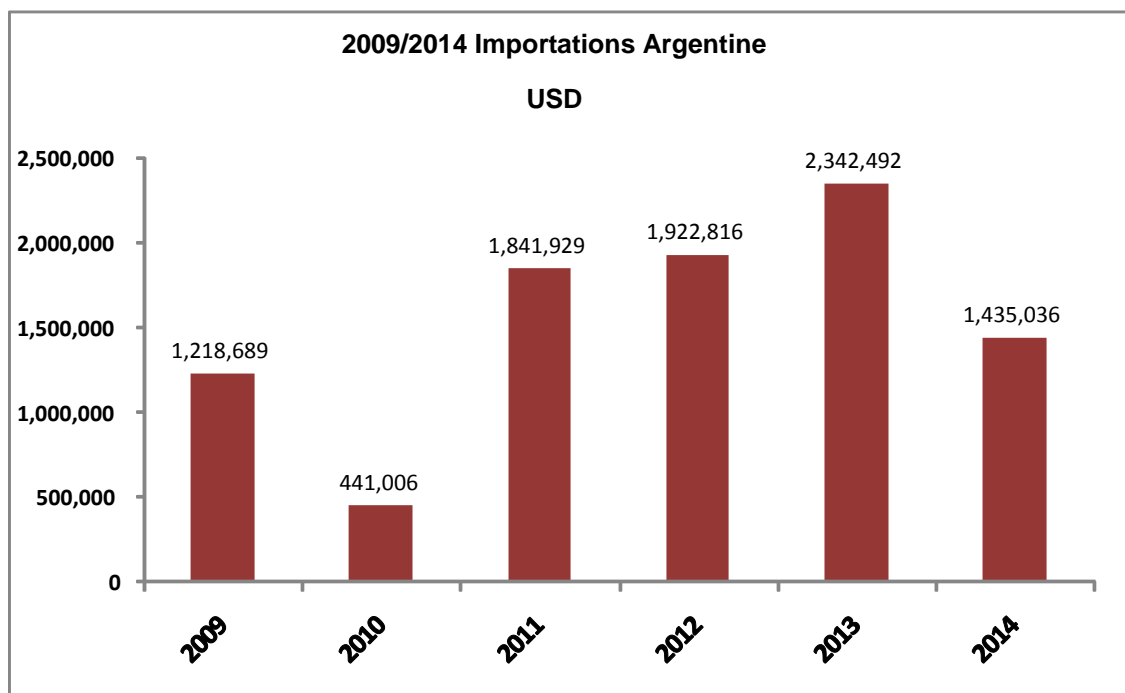
Les principales destinations (moyenne 2009 / 2013) pour le marché argentin sont les pays du MERCOSUR : L'Uruguay représente 32% du volume exporté, tandis que le Paraguay détient une part de 21%. Toutefois, le paprika argentin est également exporté vers 20 autres pays, dont l'Espagne, les États-Unis, Cuba, la France et le Mexique.





Les importations pour la période 2009-2014 se sont élevées à 463 tonnes, avec une valeur CIF de 1,5 millions USD.





b) Diversité des législations nationales et obstacles résultants ou potentiels au commerce international

Pour le moment, il n'existe aucun obstacle connu en ce qui concerne le commerce du paprika, bien qu'il existe des exigences croissantes concernant les paramètres de qualité et de sécurité pour l'ensemble des aliments. Cependant, ces travaux constituent des normes spécifiques reconnues pour stimuler le commerce international de ce produit en provenance d'Amérique du Sud.

L'intérêt exprimé par certains pays au cours des séminaires et d'autres événements, en ce qui concerne l'obtention de produits authentiques de bonne qualité, en termes d'odeur, de goût et d'autres caractéristiques, ainsi que les avantages qui en résultent pour la nutrition et la santé, indique une forte augmentation de la consommation et du commerce à l'avenir.

Étant donné qu'il existe une norme internationale pour les piments, ainsi que des travaux entrepris par d'autres organisations [Norme internationale ISO / FDIS 7540 Paprika en poudre (*Capsicum annum L.*)], il est nécessaire et opportun de reconnaître une norme du Codex afin d'intégrer des critères dans une seule norme internationalement acceptable. Cela permettrait de réduire les obstacles possibles au commerce et fournira un cadre juridique complet, stipulant le minimum d'exigences internationalement acceptables pour le paprika.

c) Potentiel du marché international ou régional

Une augmentation notable des échanges a été observée sur les marchés internationaux au cours des dernières années, comme le montre les tableaux 1, 2 et 3 ci-dessus.

La demande internationale de paprika a augmenté, en raison de la demande des secteurs de l'industrie alimentaire et non-alimentaire. L'oléorésine de paprika va continuer à croître pour une large gamme d'aliments et pour l'industrie de transformation des produits alimentaires, en raison des avantages qu'elle offre en termes de transport, de stockage et de durée de vie plus longue.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques du paprika, de la culture à la récolte, les caractéristiques des poivres pour paprika (sa matière première), les variétés de cultivars, la composition, la qualité et l'emballage sont propices à l'établissement de paramètres appropriés pour la normalisation du produit. La norme comprendra une définition du produit en termes de classes, odeur, goût, couleur extractible, humidité, cendres, extrait d'éther, fibre, taille de particules, matières étrangères, contaminants, emballage et présentation.

e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par des normes générales en vigueur ou proposées

Il n'existe aucune norme générale spécifique couvrant le paprika. Les nouveaux travaux faciliteront donc le commerce du paprika et renforceront la protection des consommateurs, en établissant une norme de qualité internationalement reconnue et acceptée.

f) Nombre de produits pour lesquels des normes distinctes seraient nécessaires y compris s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés

Une norme unique pour le paprika en poudre couvrira l'ensemble des variétés commercialisées dans le monde.

g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine

Il existe des normes nationales pour le paprika, mais également la Norme internationale ISO / FDIS 7540 Paprika en poudre (*Capsicum annum L.*).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme du Codex pour le paprika reflète l'objectif stratégique de promotion de l'application maximale des normes du Codex par les pays, dans leurs législations nationales, et visant à faciliter le commerce international. Cette proposition est fondée sur des considérations scientifiques et contribue à établir des exigences minimales de qualité pour le paprika (*Capsicum annum L.*), destiné à la consommation humaine, avec l'intention de protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. La proposition correspond à l'activité 1.2.2 (Examen et élaboration des normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires) du Plan stratégique pour 2014-2019.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Cette proposition est une nouvelle norme mondiale et n'a aucun rapport avec tout autre texte du Codex existant pour ce produit. Toutefois, cette norme fera référence à des normes et textes apparentés pertinents élaborés par les Comités de questions générales. En fait, il n'existe aucune norme comparable pour le paprika, élaborée par un organisme mondial.

7. Identification de tout besoin et disponibilité du conseil scientifique expert

Pour la préparation de ce document de projet, il a été utilisé comme référence l'information produite par le groupe de travail sur la recherche, chargé de la qualification du paprika au niveau national. Si des renseignements additionnels étaient nécessaires au cours de la rédaction de cette norme, ce groupe ou d'autres groupes d'experts pourraient être consultés.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme par des organismes externes pour que des mesures y afférentes soient prises

Aucun apport technique de la part des organismes externes ne devrait être nécessaire sur cette question.

9. Calendrier proposé

DATE	AVANCÉES ET PROCÉDURES
2 ^{ème} CCSC (Septembre 2015)	Examen de nouveaux travaux de la 2 ^{ème} session du CCSC
Juillet 2016	Examen critique des propositions de nouveaux travaux par le Comité exécutif. Approbation des propositions de nouveaux travaux par la CAC39.
3 ^{ème} CCSC	Examen du projet de norme par le Comité à l'étape 3.
Juillet 2017	Adoption à l'étape 5 par la CAC40
4 ^{ème} CCSC	Examen à l'étape 6 par la 4 ^{ème} session du CCSC
Juillet 2019	Adoption de la norme à l'étape 8 par la CAC42

ANNEXE II

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE PAPRIKA EN POWDRE (*Capsicum annuum L*)**1 PORTÉE**

Cette norme s'applique aux fruits secs des variétés et cultivars des espèces végétales de *Capsicum annuum L.*, de la famille des *Solanaceae*, proposés pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation directe, y compris à des fins de restauration, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle ne s'applique pas pour les piments et piments sec.

2 DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le paprika en poudre est le produit :

a) **obtenu par broyage des fruits secs mûrs, des différentes variétés de *Capsicum annuum L* de la famille des solanacées, ayant atteint un développement approprié pour une transformation.**

b) **Traité de manière appropriée, ayant subi des opérations telles que :**

- **Le lavage**
- **Le nettoyage**
- **La sélection**
- **Le séchage**
- **Le concassage**
- **Le broyage**
- **Le refroidissement**
- **La classification**
- **L'emballage**

c) **Le paprika en poudre est préparé à partir du péricarpe et des graines des fruits de paprika. Il peut contenir une quantité variable d'autres parties du fruit, tels que le placenta, le calice et la tige.**

2.2 FORMES

Il peut être proposé sous la forme de poudre.

2.3 TYPES DE VARIÉTÉS

Toute variété de *Capsicum annuum L.* cultivée commercialement (cultivar), convenant à la transformation.

3 COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ**3.1 COMPOSITION**

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ**3.2.1 INFESTATION :**

Le paprika en poudre doit être exempt d'insectes vivants, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contaminations provoquées par les rongeurs, visibles à l'œil nu.

3.2.2 Odeur, saveur et couleur :

Le paprika en poudre peut avoir ou non une saveur piquante ; son odeur doit garder un arôme agréable.

Il doit être libre de tout arrière-goût et odeur désagréables, en particulier de rance ou de moisi, et de toute saveur et odeur étrangères.

La couleur du paprika en poudre varie selon sa qualité, du rouge vif brillant au jaunâtre, et du rouge brunâtre au brun pâle rougeâtre.

3.2.3 Classification

En fonction des caractéristiques physiques et chimiques (tableau 1) ; de la couleur (couleur extractible exprimée en unités couleurs ASTA) et du degré de piquant, les paprika en poudre sont classés dans les catégories suivantes :

Extra

Classe I/Catégorie I

Classe II/Catégorie II

3.2.4 Caractéristiques physiques et chimiques :

Tableau 1 – Caractéristiques physiques et chimiques et exigences du paprika en poudre

Caractéristiques	Extra	Classe I/ Catégorie I	Classe II/ Catégorie II	Méthodes d'essai
Humidité (% max)	12	12	12	A 50°C et sous vide
Cendres totales (% max)	8	9	10	ISO 928 Cendres 500-550°C, sur matière sèche
Cendres insolubles (% max)	0,7	1	2	En HCl à 10% ISO 930
Extrait d'éther (% max)	15	18	20	Sur matière sèche ISO 1108
Fibres brutes (% max)	23	26	31	Sur matière sèche
Couleur ASTA ³ (min)	120	90	70	ISO 7541 Méthodes ASTA
Matières étrangères (% max)	1	1	1	m/m
Corps étrangers (% max)	0,1	0,1	0,1	m/m
Présence de capsaïcine/ Valeur Scoville	30 450	30 450	30 450	ASTA 21.3

3.2.5 Piquant

Le paprika en poudre est classé en quatre degrés, tels que spécifiés dans le Tableau 2 :

Tableau 2. Classification du degré de piquant

Degrés de piquant (1)	Présence de capsaïcine, µg/g (valeurs maximales)	Valeur Scoville (µg/g x15)
Doux	< 30	< 450
Légèrement piquant	30-50	450-750
Piquant	50-80	750-1200
Très piquant	>80	>1200

- (1) La mesure du piquant peut être réalisée dans les unités Scoville, étant de quinze (15) équivalent pour une unité (1) Scoville, de l'ordre du microgramme par gramme de capsaïcine dans le paprika.

3.3 CLASSIFICATION DES « DÉFECTUEUX »

L'échantillon de lot qui ne répond pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2 (sauf celles qui sont fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme "lot 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, tel que décrit dans la section 11. 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 est en dehors de la tolérance de manière excessive.

³ Ces valeurs de couleur de l'ASTA se réfèrent à la mouture fraîche de paprika

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ou aromatisant n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.

5 CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits visés par cette 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 (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides et/ou de médicaments vétérinaires, 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 des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995), et aux autres textes du Codex correspondants.
- 6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément selon les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

Les contenants 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 MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

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

8.2 NOM DU PRODUIT

- 8.2.1 Le nom du produit doit être "Paprika en poudre".
- 8.2.2 La nature du produit peut comporter une indication de la forme, tel que décrit dans la section 2.2.
- 8.2.3 Identification commerciale
- Catégorie
 - Taille
 - Variété
 - Poids net
- 8.2.4 Marque d'inspection (facultatif)

8.3 ÉTIQUETAGE DES CONTENANTS EN GROS

Les informations concernant les contenants en gros doivent figurer sur le contenant, ou alors dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9 CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Les matériaux utilisés à l'intérieur du paquet doivent être neufs, propres, de qualité alimentaire et permettre d'éviter de causer des dommages externes ou internes aux produits. Ils doivent protéger la qualité et la sécurité du produit pendant le transport et le stockage. Pour éviter la condensation, un contenant perméable à l'air doit être utilisé afin de permettre l'emballage et le stockage de matériaux en vrac. Les matériaux en vrac doivent être stockés dans une chambre propre, sèche et aérée, exempt d'infestation, et non exposés à la lumière directe du soleil.

10 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Tableau 8

Mesure	Méthode	Principe	Type
Teneur en humidité, % (m/m) max.	Méthodes officielles de l'AOAC - 986.21/ ISO 939:1980	Distillation	I
Total des cendres, % (m/m) max, sur une base sèche.	Méthodes officielles de l'AOAC - 941.12/ ISO 928:1997	Gravimétrie	I
Huiles volatiles, % (ml/100 g) min, sur une base sèche.	Méthodes officielles de l'AOAC - 962.17/ ISO 6571:2008	Distillation	I
Extrait étheré non volatile, % (m/m) min, sur une base sèche.	ISO 1108 Méthodes officielles de l'AOAC - 940.29	Extraction Soxhlet	I
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) max, sur une base sèche.	Méthodes officielles de l'AOAC - 941.12/ ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Fibres brutes, indice insoluble, % (m/m) max, sur une base sèche.	Méthodes officielles de l'AOAC - 920.169/ISO 5498	Gravimétrie	I
Matières colorantes naturelles, unités couleurs ASTA (valeurs minimales)	ISO 7541		
Détermination Scoville	ISO 3513:77		
Présence de capsaïcine	ASTA 21.3		
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel	
Corps étrangers, % (m/m) max.	ISO 927:2009	Examen visuel	IV

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

- Niveau de contrôle I - Échantillonnage Normal
- Niveau de contrôle II - Différends (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex), contrôle 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)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (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 INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (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)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (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)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (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 INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (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)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (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