



Conseil économique et social

Distr. générale
29 avril 2010
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Cinquante-septième session

Genève, 28 juin-2 juillet 2010

Point 6 a) de l'ordre du jour provisoire

Nouvelles normes CEE-ONU: piments forts séchés entiers

Norme CEE-ONU DDP concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des piments forts séchés entiers

Document présenté par le Mexique*

Le présent document a été établi suite à la décision du Groupe de travail d'entamer les travaux relatifs à une nouvelle norme pour les piments forts séchés entiers (ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27, par. 32). Il s'agit de la version révisée du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2008/4.

I. Définition du produit

1. La présente norme vise les piments forts séchés entiers des variétés (cultivars) issues de *Capsicum annuum* L. (types commerciaux: ancho, de árbol, guajillo, mulato, pasilla et puya), destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. En sont exclus les piments forts séchés entiers destinés à la transformation industrielle¹.

* Le présent document a été soumis avec retard en raison d'une transmission tardive des informations y relatives.

¹ Pour appliquer correctement la présente norme, voir les autres définitions figurant à l'annexe I.

II. Dispositions concernant la qualité

2. La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les piments forts séchés entiers au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

3. Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les piments séchés entiers doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- Séchés conformément aux indications données à la section «B. Teneur en eau»;
 - Intacts; toutefois, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut;
 - Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - Propres, pratiquement exempts de toutes matières étrangères visibles;
 - Suffisamment mûrs et avec le pédoncule;
 - Présentant la forme et la couleur caractéristiques du type de piments, conformément à la section «D. Couleur»²;
 - Exempts de parasites, y compris d'insectes et d'acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
 - Exempts de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit;
 - Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
 - Exempts d'humidité extérieure anormale;
 - Présentant une saveur (piquante ou forte) caractéristique conformément à la section «E. Force»;
 - Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères;
4. L'état des piments séchés entiers doit être tel qu'il leur permette:
- De supporter un transport et une manutention;
 - D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

² Des exemples de couleur et de qualité visuelle figurent à l'annexe II.

B. Teneur en eau

5. Les piments séchés entiers ont une teneur en eau différente selon leur type, conformément aux désignations suivantes:

Tableau 1

<i>Teneur maximale en eau, en % (m/m)</i>	
Ancho	12,5
De árbol	9,0
Guajillo	13,5
Mulato	12,5
Pasilla	13,5
Puya	10,0

C. Classification

6. Les piments séchés sont classés en trois catégories, comme suit:

i) Catégorie Extra

Les piments séchés classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial en ce qui concerne le développement, la forme et la couleur.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les piments séchés classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils peuvent toutefois présenter de légers défauts de forme, de couleur ou de l'épiderme (voir IV. Dispositions concernant les tolérances).

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les piments séchés qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils peuvent présenter des défauts de forme, de couleur ou de l'épiderme (voir IV. Dispositions concernant les tolérances).

D. Couleur

7. Les piments séchés entiers sont impérativement classés par couleur, selon leur type, d'après les couleurs définies ci-après:

Tableau 2

<i>Type</i>	<i>Catégorie Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
Guajillo	Uniforme; rouge intense ou foncé, sans altération de la couleur	Uniforme; rouge intense ou foncé, sans altération de la couleur	Uniforme; rouge intense ou foncé, avec légère altération de la couleur
Puya	Uniforme; rouge intense ou foncé, sans altération de la couleur	Pas totalement uniforme; rouge intense ou foncé, sans altération de la couleur	Pas totalement uniforme; rouge intense ou foncé, légère altération de la couleur
Ancho	Uniforme; rouge clair à rouge foncé, exempt d'altération de la couleur	Uniforme; rouge intense à rouge foncé, sans altération de la couleur	Uniforme; rouge intense à rouge foncé, légère altération de la couleur
Mulato	Uniforme; noir intense, exempt d'altération de la couleur	Uniforme; noir intense, exempt d'altération de la couleur	Pas uniforme; noir, altération de la couleur
Pasilla	Uniforme; noir intense sans altération de la couleur	Uniforme; noir sans altération de la couleur	Pas uniforme; noir ou verdâtre. Légère altération de la couleur
De árbol	Sans objet	Uniforme; rouge intense, sans aucune altération de la couleur	Rouge intense. Peut présenter des taches de couleur altérée

Note: Les couleurs caractéristiques sont indiquées dans l'annexe II.

E. Force

8. La force dépend de la teneur en capsaïcinoïdes et exprime la puissance du piquant du piment. La vérification de cette force est facultative. Celle-ci doit être calculée d'après l'échelle de Scoville ou par chromatographie en phase liquide à haute performance (HPLC). Le tableau 3 indique les unités Scoville correspondant aux piments séchés:

Tableau 3

<i>Piments séchés</i>	<i>Force (en unités Scoville³)</i>	<i>Puissance</i>
Ancho	1 000-1 500	Faible
Mulato	1 000-1 500	
Pasilla	1 000-1 500	
Guajillo	3 000-5 000	Moyenne
De árbol	5 000-30 000	Forte
Puya	5 000-30 000	

³ L'échelle de Scoville est un système de mesure de la force des piments. Il est possible également d'utiliser la chromatographie en phase liquide à haute performance (HPLC) pour mesurer la teneur des piments en capsaïcine.

III. Dispositions concernant le calibrage

9. Le calibrage, qui est un paramètre de différenciation commerciale, est fortement recommandé.

10. Le calibre est déterminé par la longueur (à partir de l'apex du produit sans tenir compte du pédoncule), la largeur (au niveau de la partie la plus large, c'est-à-dire du renflement) et le poids (y compris le pédoncule).

11. Le calibre est déterminé comme suit:

Tableau 4

<i>Type</i>	<i>Catégorie</i>	<i>Longueur (cm)</i>	<i>Largeur (cm)</i>	<i>Poids (g)</i>
Guajillo	Catégorie Extra	>14	>3	>9
	Catégorie I	10-14	2,5-3	5-9
	Catégorie II	<10	<2,5	<5
Puya	Catégorie Extra	>10	>1,5	>3,5
	Catégorie I	8-10	1,0-1,5	3,0-3,5
	Catégorie II	<8	<1,0	<3,0
Ancho	Catégorie Extra	>10	>6	>22
	Catégorie I	7-10	5-6	20-22
	Catégorie II	7-10	<5	<20
Mulato	Catégorie Extra	>10	>7	>17
	Catégorie I	7-10	5-7	14-17
	Catégorie II	<7	<5	<14
Pasilla	Catégorie Extra ou «fleur»	>20	>3	>7,5
	Catégorie I	14-20	2,5-3	7,0-7,5
	Catégorie II	<14	<2,5	<7,0
De árbol	Catégorie Extra	Sans objet	Sans objet	Sans objet
	Catégorie I	9-11	>1,0	1,0-1,5
	Catégorie II	7 < 9	<1,0	<1,0

IV. Dispositions concernant les tolérances

12. À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie Extra

Tolérance de 10,0 % au total de piments séchés ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1,0 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

Tolérances de 5,0 % de morceaux et de 1,0 % de matières étrangères. Aucun défaut grave, tel que taches, brûlures, éraflures, cicatrices et déformations, n'est admis.

ii) Catégorie I

Tolérance de 10,0 % au total, en poids, de piments séchés ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

Tolérances de 5,0 % de morceaux et de 1,0 % de matières étrangères. Jusqu'à 10,0 % de défauts graves, tels que taches, brûlures, éraflures, cicatrices et déformations, dans 5,0 % au plus de produit, sont admis.

iii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en poids, de piments séchés ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 2 % au total de produit atteint de défauts graves.

Tolérances de 5,0 % de morceaux et de 1,0 % de matières étrangères. Jusqu'à 10,0 % de défauts graves, tels que taches, brûlures, éraflures, cicatrices et déformations, peuvent être admis.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

13. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des piments forts séchés entiers de même origine, qualité, calibre et variété ou type commercial.

14. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

15. Les piments forts séchés entiers doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

16. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

17. Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présentées à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances».

VI. Dispositions concernant le marquage

18. Chaque colis⁴ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

19. Emballeur et/ou expéditeur: Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁵.

B. Nature du produit

- Nom du produit;
- Nom de la variété et/ou type commercial;
- Type ou forme de présentation.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage; exprimé conformément aux dispositions de la section III);
- Variété et/ou type commercial;
- Code ou numéro du lot;
- Année et mois de récolte;
- Date d'emballage.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁴ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

⁵ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

Annexes

Annexe I

Terminologie couramment utilisée pour les piments forts séchés entiers

Piments ancho:

Fruits de forme conique et de longueur et largeur variables. La base de l'insertion du pédoncule peut être plate ou à bords dentelés; le corps est généralement aplati; l'apex est pointu ou rond et présente deux à quatre loges. On en tire du piment sec, principalement par déshydratation artificielle des fruits, encore qu'une grande partie de ce type de piment soit commercialisée à l'état frais.

Piments de árbol:

Petits fruits d'un rouge intense ou foncé uniforme, sans altération de la couleur, cylindriques, de forme essentiellement longue et pointue, très fort.

Piments guajillo:

Également connus sous le nom de mirasol. Généralement longs, ils se terminent en pointe et ont un corps cylindrique, lisse, légèrement cabossé. Ils comptent deux à trois loges, se présentent sous forme de fruit retombant, encore que certaines variétés présentent des fruits érigés. Ce type de piment est modérément fort. La plante, lorsqu'elle est produite à des fins commerciales, est généralement séchée de façon naturelle.

Piments mulato:

De forme similaire à celle du piment ancho, ils présentent les mêmes variations de croissance et de forme, mais ils sont généralement moins forts. La principale différence qui les distingue des piments ancho est la couleur, qui est marron foncé à maturité et marron noirâtre une fois déshydraté.

Piments pasilla:

Fruits dont le corps long et cabossé se termine par un apex plat ou pointu; ils présentent deux à trois loges. La plus grande partie de la production est déshydratée et une petite quantité est consommée à l'état frais.

Piments puya:

Fruits allongés, de taille moyenne, plus petits que les piments mirasol et plus gros que les piments de árbol, d'un rouge intense ou rouge foncé uniforme, sans altération de la couleur. Après une déshydratation de la plante réalisée principalement de façon naturelle, ils sont utilisés pour la confection de sauces. Ils sont considérés comme très forts, après le piment árbol.

Piments séchés (déshydratés):

Fruits rendus secs par des moyens naturels ou artificiels.

Capsaïcinoïdes:

Composés responsables de la saveur piquante ou forte des piments. La capsaïcine, qui est la principale et la plus piquante de tous, se trouve dans les graines et le placenta des piments.

Loges:

Petites alvéoles ou cavités du fruit qui se forment au moment de la constitution des parois de l'ovaire; on les observe en procédant à une coupe transversale.

Matières étrangères:




Toute matière ou substance différente de celle qui constitue le fruit et le pédoncule, c'est-à-dire tiges, salissures, sable, cailloux, déchets, fils, cordes, graines étrangères, poussière et feuilles ainsi que débris d'insectes.




Force:




Sensation de piquant ou de brûlure provoquée par la capsaïcine après l'ingestion d'un piment ou de ses sous-produits.




Annexe II




Piments forts déshydratés entiers – Exemples de couleur et de qualité visuelle



Piment guajillo		
		
Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II

Piment ancho		
		
Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II

Piment mulato		
		
Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II

Piment pasilla		
		
Catégorie Extra ou «fleur»	Catégorie I	Catégorie II

Piment puya		
		
Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II

Piment de árbol		
Sans objet		
Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II

Références

- ISO 972: 1997 Piments dits «piments enragés» et piments forts, entiers ou en poudre – Spécifications
- ISO 930: 1997 Épices – Détermination des cendres insolubles dans l'acide
- ISO 3513:1995 Piments enragés (dits «de Cayenne») – Détermination de l'indice Scoville. Édition: 2
- ISO 7543-1 Piments et leurs oléorésines – Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux – Partie 1: méthode par spectrométrie
- ISO 7543-2 Piments et leurs oléorésines – Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux – Partie 2: méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance

Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Centro de Investigación Regional del Noreste. Campo Experimental Palma de la Cruz. Nuevas Variedades del Chile Mirasol para el Centro Norte de México. Folleto Técnico Nro. 21, mars 2001.

Pozo Campodónico, Octavio. Descripción de Tipos y Cultivares de Chile (*Capsicum* spp.) en México. Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos/Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (SARH/INIA). Folleto Técnico Nro. 77, octobre 1981.
