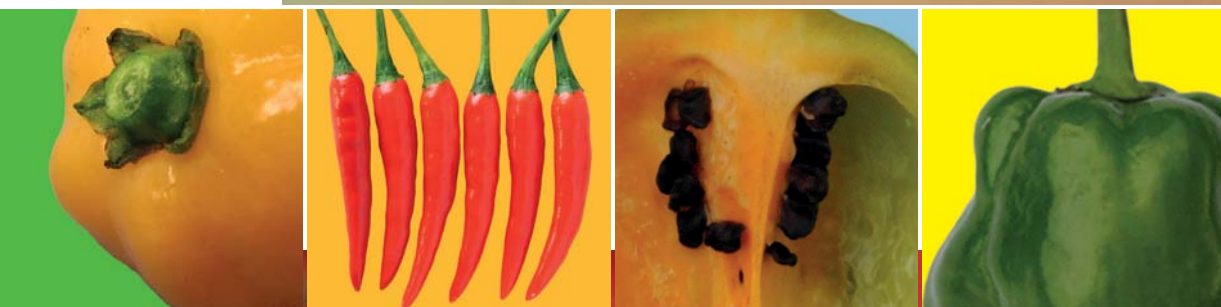


Norme CEE-ONU concernant
la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

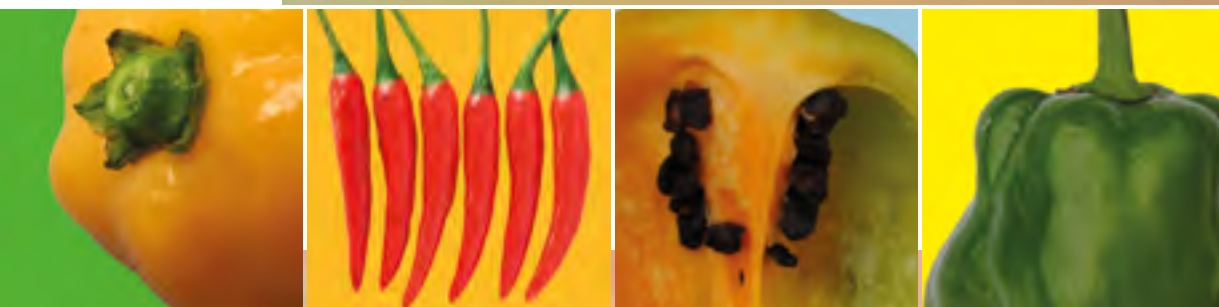


Piments forts

Brochure explicative



Norme CEE-ONU concernant
la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des



Piments forts

Brochure explicative



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2013

Note

Les normes de qualité commerciale des produits agricoles sont élaborées et approuvées par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe par l'intermédiaire de son Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles. Ces normes internationales concourent à faciliter le commerce, à favoriser la production de produits de haute qualité, à améliorer la rentabilité et à protéger les intérêts des consommateurs. Elles sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs et les exportateurs, et par d'autres organisations internationales. Elles portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

La brochure explicative de la norme relative aux piments forts a été rédigée en vue d'harmoniser l'interprétation de cette norme, facilitant ainsi tant le commerce international que national. Elle s'adresse aux producteurs et aux commerçants, tout comme aux autorités d'inspection. Elle correspond à la dernière édition de la norme CEE-ONU relative aux piments (FFV-61), qui a été adopté officiellement en novembre 2013. Les futures révisions de cette norme seront postées sur le site web à l'adresse: www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardsf.html

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles.

Pour plus d'information sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, voir le site Web: www.unece.org/trade/agr/welcome.html

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Toute partie de la présente publication peut être librement citée ou reproduite, sous réserve de notification.

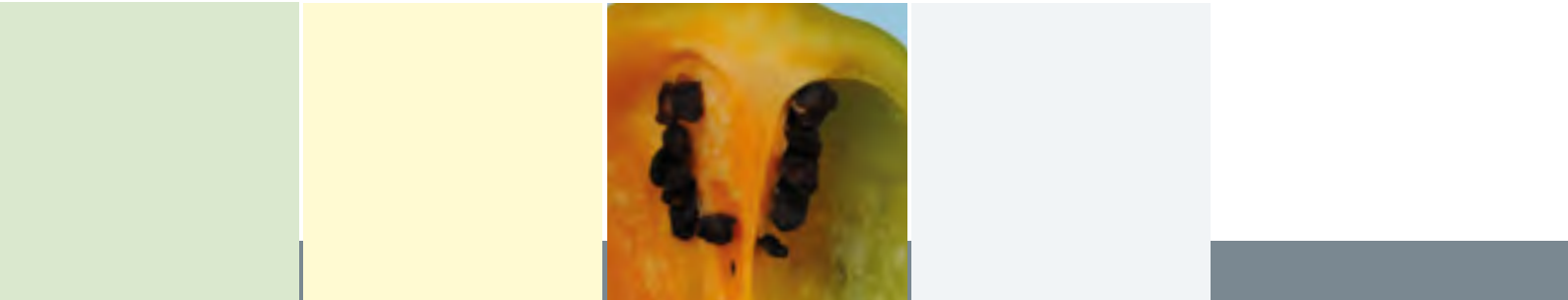
Pour tous commentaires ou demandes de renseignements, s'adresser au:

**Groupe des normes agricoles
de la Commission Économique pour l'Europe**
Palais des Nations
CH-1211 Genève 10, Suisse
e-mail: agristandards@unece.org

Table des matières

I. Définition du produit	1	
II. Dispositions concernant la qualité	7	
III. Dispositions concernant le calibrage	43	
IV. Dispositions concernant les tolérances	47	
V. Dispositions concernant la présentation	51	
VI. Dispositions concernant le marquage	59	
 Annexe		
Norme CEE-ONU FFV-61 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des piments forts	64	

Le texte officiel de la norme est indiqué en caractères bleus et gras; le texte interprétatif est indiqué en noir. Les références aux photos représentant l'interprétation visuelles sont imprimées en noir et gras. Le texte complet de la norme sans le texte interprétatif fait l'objet de l'annexe.



Définition du produit

I. Définition du produit

La présente norme vise les piments forts¹ des variétés (cultivars) issues de *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* et *C. pubescens*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des piments forts destinés à la transformation industrielle.

Interprétation: La présente norme vise les piments forts frais dont la force est d'au moins 900 unités Scoville. Les piments frais issus de *C. annuum*, notamment les variétés et/ou types commerciaux dont la force est de moins de 900 unités Scoville, sont établis dans la norme CEE-ONU des poivrons doux (FFV-28).

Les piments forts se présentent sous de multiples couleurs, calibres et formes. Les piments forts comprennent aussi un degré variable de capsaïcinoïdes qui sont les composantes chimiques actives du piquant ou de la force.

Les **photos 1 à 7** présentent des exemples de la définition du produit.

¹ Piments forts dont la force est d'au moins 900 unités Scoville.
Voir les degrés de force en annexe.

Photo 1

Définition du produit -
exemples de formes,
de calibres et de
couleurs des piments
forts





Photo 2
Définition du produit
- *Capsicum annuum*,
type commercial
Jalapeño

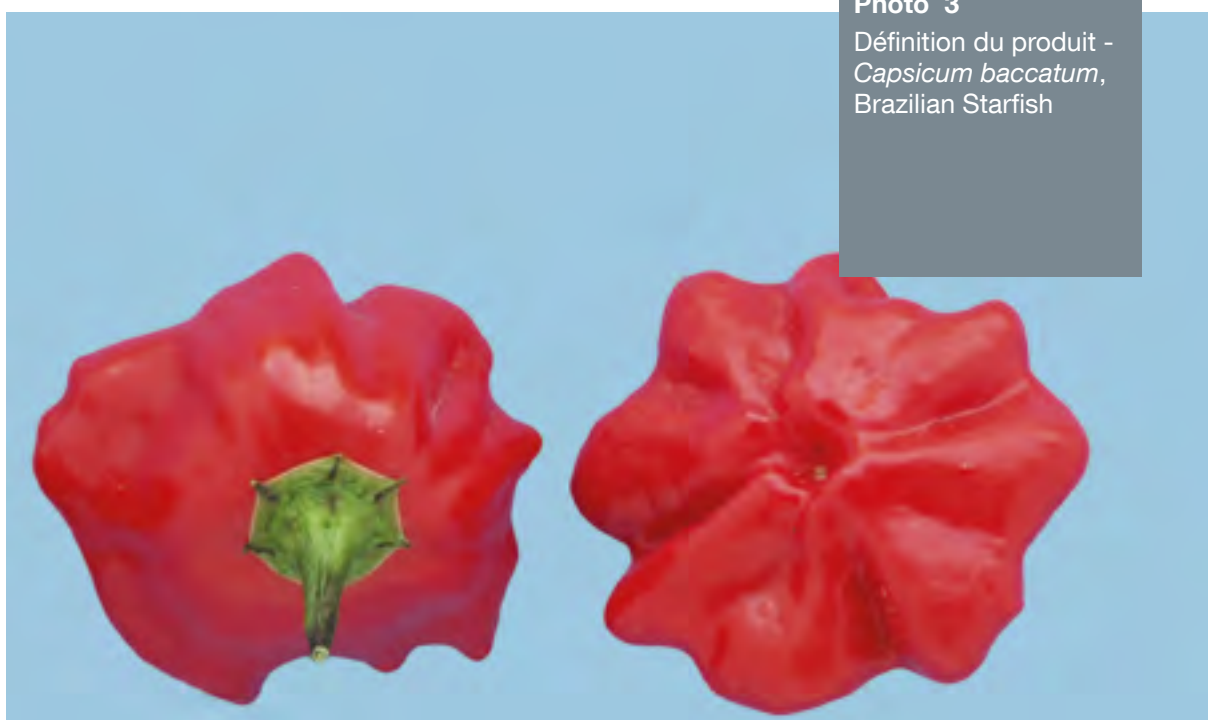


Photo 3
Définition du produit -
Capsicum baccatum,
Brazilian Starfish

Photo 4

Définition du produit
- *Capsicum chinense*,
type commercial
Habanero



Photo 5

Définition du produit
- *Capsicum chinense*,
type commercial
Scotch Bonnet

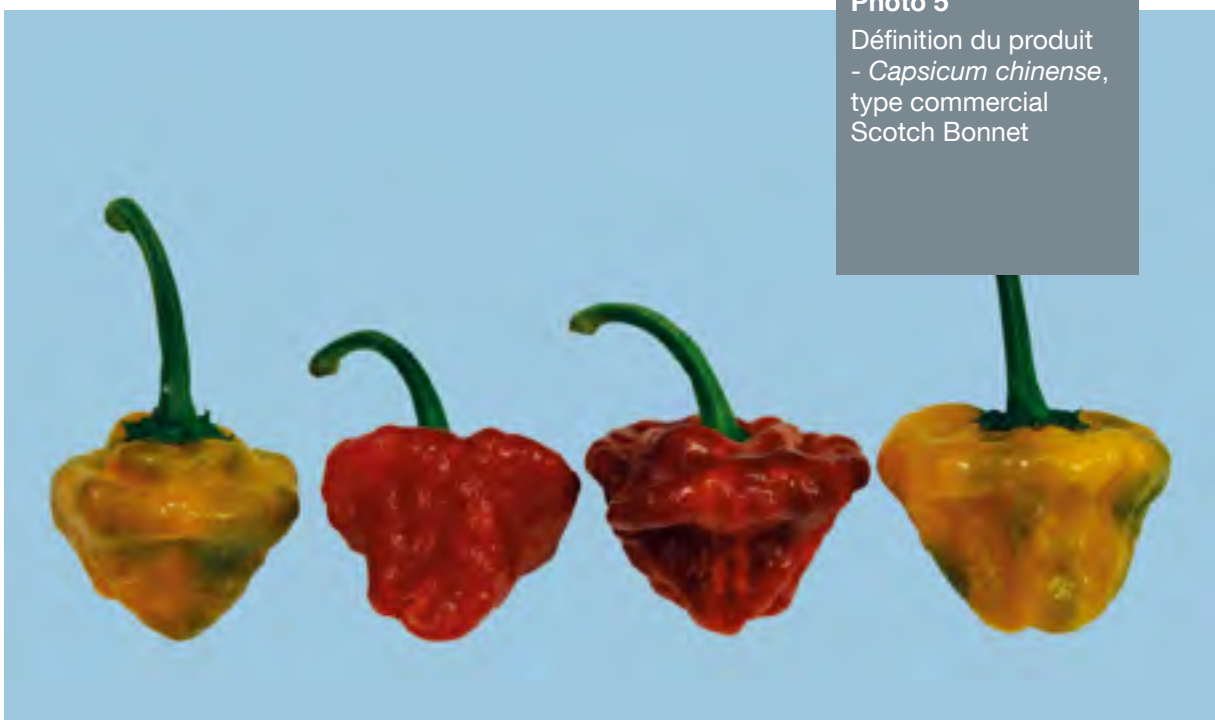
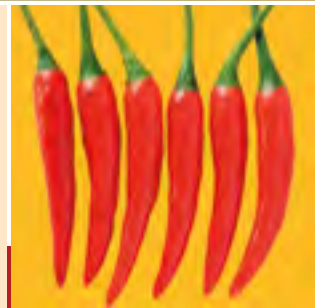




Photo 6
Définition du produit -
Capsicum frutescens,
type commercial
Tabasco



Photo 7
Définition du produit -
Capsicum pubescens,
type commercial
Manzano



Dispositions concernant la qualité

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

Avis: Au stade du conditionnement, il faut s'assurer tout particulièrement que le fruit présente les caractéristiques minimales. Les produits présentant des défauts de nature progressive vont s'altérer au cours du transport et de la distribution.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les piments forts doivent être:

- Entiers, le pédoncule et le calice peuvent être absents, pourvu que la cassure soit nette et que la peau adjacente ne soit pas endommagée;

Interprétation: Les piments forts ne doivent présenter aucun dommage ou blessure portant atteinte à l'intégrité du produit. Les piments forts présentant des blessures non cicatrisées ou des trous laissant apparaître l'intérieur ou la chair du produit sont exclus. Le pédoncule peut être coupé, le calice peut être absent, pour autant que la chair ne soit pas endommagée.

Les **photos 8 à 11** présentent des exemples de caractéristique minimale «entiers».



Photo 8
Caractéristique minimale: «entiers». Absence de pédoncule (au centre), absence de pédoncule et de calice (à droite) - limites admises dans toutes les catégories



Photo 9

Caractéristique minimale: «entiers». Absences de pédoncule et de calice, la chair adjacente est endommagée - exclu



Photo 10

Caractéristique minimale: «entiers». Fissures ouvertes - exclu

Photo 11

Caractéristique minimale: «entiers». Coupe fraîche ou fissures - exclu



- Sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altération telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;

Interprétation: Les piments forts doivent être exempts de maladies ou d'altérations graves, qui modifient notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. Les piments forts présentant les défauts ci-après sont donc exclus:

- Pourriture, même très légère ou si elle affecte uniquement le calice et/ou le pédoncule;
- Développement de moisissure;
- Infection virale;
- Meurtrissures profondes;
- Brûlures de soleil.

Avis: Il est recommandé au stade du conditionnement, de procéder à un triage restrictif en ce qui concerne des défauts de nature progressive tels que la pourriture et la moisissure.

Les **photos 12 à 16** présentent des exemples de caractéristique minimale «sains».

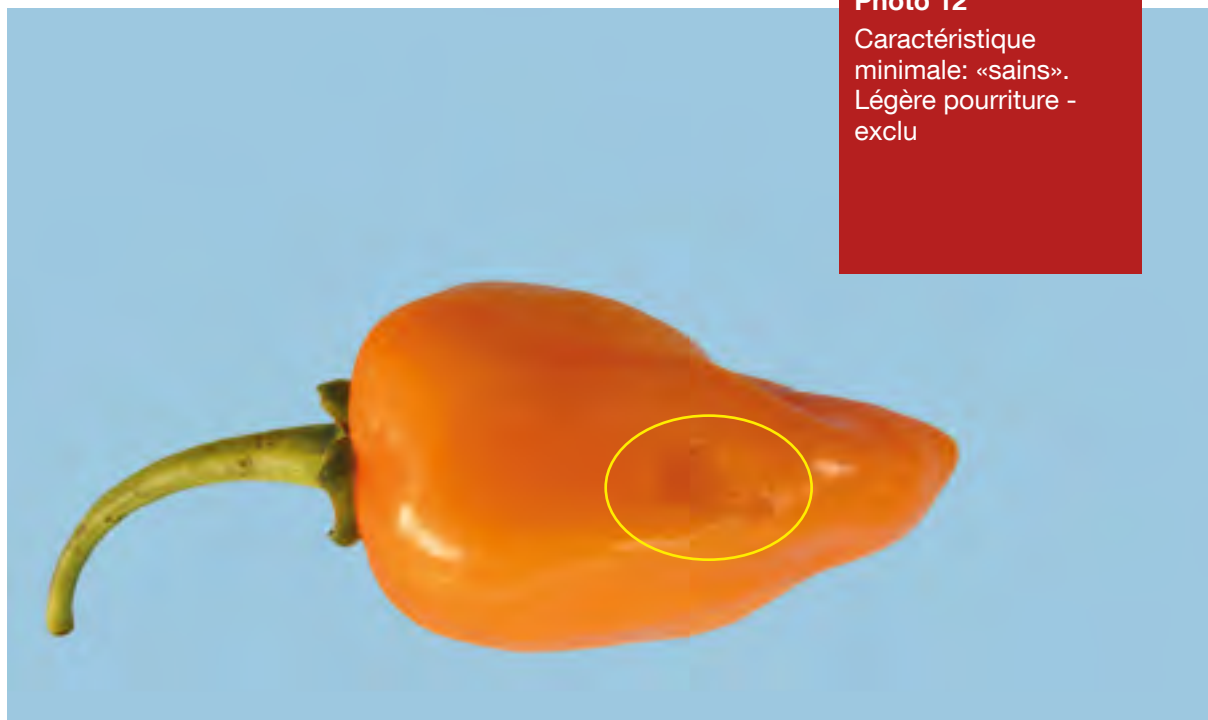


Photo 12

Caractéristique minimale: «sains». Légère pourriture - exclu



Photo 13

Caractéristique minimale: «sains». Moisissures de l'épiderme (à gauche) et du calice (à droite) - exclu

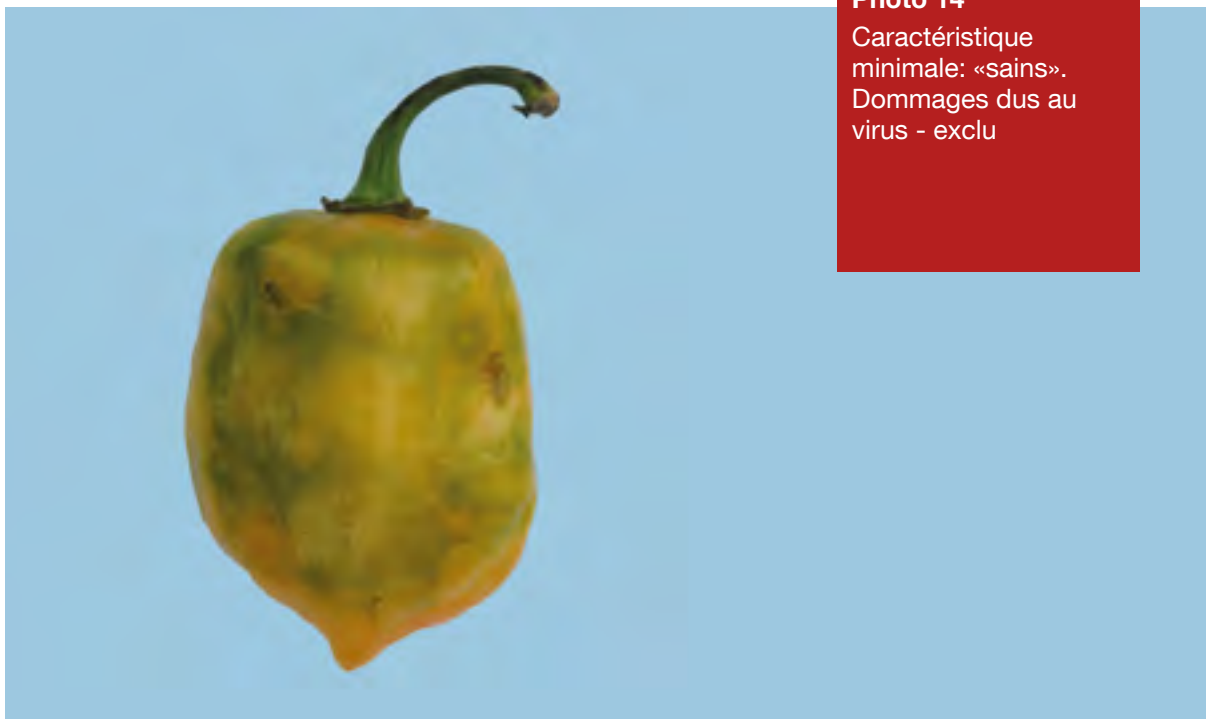


Photo 14

Caractéristique minimale: «sains». Dommages dus au virus - exclu

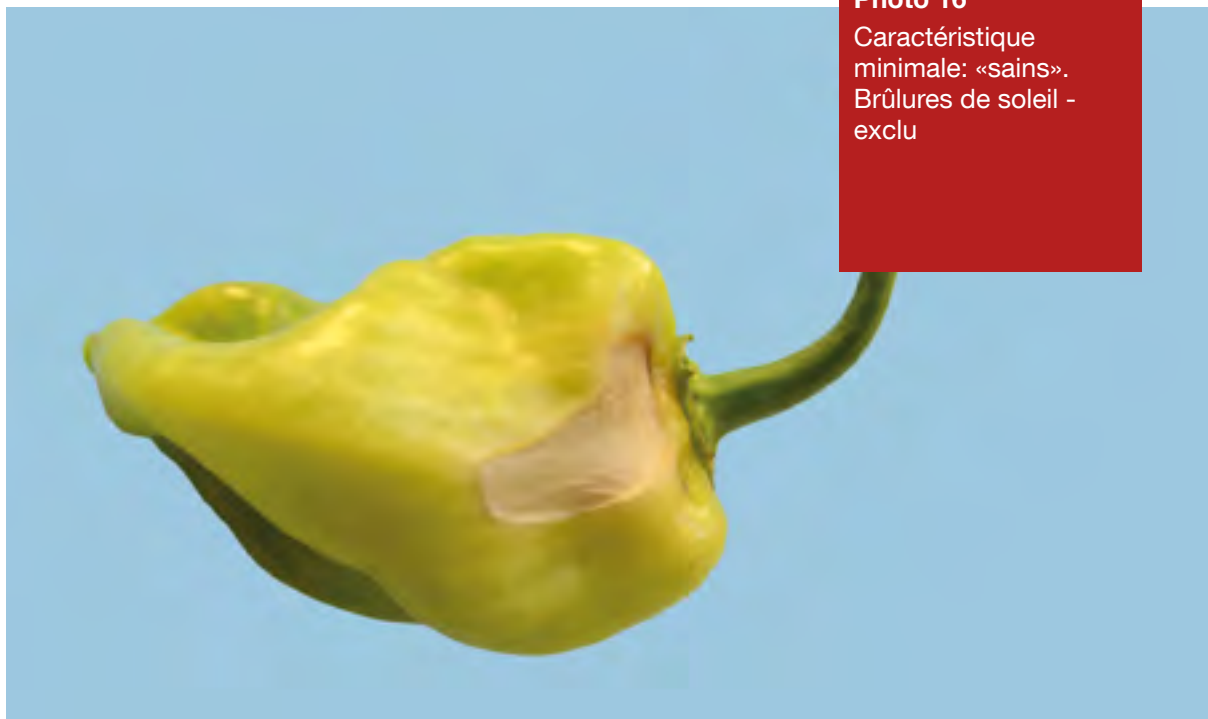


Photo 15

Caractéristique minimale: «sains». Meurtrissures importantes - exclu

Photo 16

Caractéristique minimale: «sains». Brûlures de soleil - exclu



- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;

Interprétation: Les piments forts doivent être pratiquement exempts de terre, poussières, résidus de produits chimiques et autres matières étrangères visibles.

La limite acceptable correspondant à l'expression «pratiquement exempts» serait de très légères traces de matières étrangères restreintes à une petite surface du produit. Les produits présentant de légères traces de poussière ne portant pas atteinte à l'aspect général du produit sont considérés comme «pratiquement exempts de toute matière étrangères visibles» et sont admis dans toutes les catégories. De larges taches de terre ou toutes traces de dépôts sont exclues.

Les **photos 17 à 20** présentent des exemples de caractéristique minimale «propres».



Photo 17

Caractéristique minimale: «propres». Pratiquement propre (très légères traces de poussière) - limite admise dans toutes les catégories



Photo 18

Caractéristique minimale: «propres». Pratiquement propre (très légères traces de poussière de la région du calice) - limite admise dans toutes les catégories



Photo 19
Caractéristique
minimale: «propres».
Larges taches de terre
- exclu



Photo 20
Caractéristique
minimale: «propres».
Larges traces de
dépôts - exclu

- Pratiquement exempts de parasites;

Interprétation: La présence de parasites peut faire obstacle à la présentation commerciale et l'acceptation des piments forts. La limite acceptable serait donc l'insecte, l'acarien ou autre ravageur trouvé occasionnellement dans l'emballage ou l'échantillon; la présence d'une colonie entraînerait le rejet du produit.

La **photo 21** présente un exemple de caractéristique minimale «pratiquement exempts de parasites».



Photo 21
Caractéristique minimale:
«pratiquement exempts de parasites». Présence de colonie d'insectes - exclu

- Pratiquement exempts d'attaque de parasites;

Interprétation: Les dommages causés par des parasites peuvent porter atteinte à l'apparence générale et altérer la conservation des piments forts. En conséquence, les piments forts doivent être exempts de dommages internes et externes dus à l'attaque de parasites. Les dommages dus à l'attaque de parasites qui altèrent la chair, rendent le produit impropre à la consommation.

Les **photos 22 à 24** présentent des exemples de caractéristique minimale «pratiquement exempts d'attaques de parasites».



Photo 22

Caractéristique minimale: «pratiquement exempts d'attaques de parasites». Trous dus à l'attaque de parasites - exclu



Photo 23

Caractéristique minimale:
«pratiquement exempts d'attaques de parasites». Dégâts causés par les parasites s'alimentant dans le piment fort - exclu

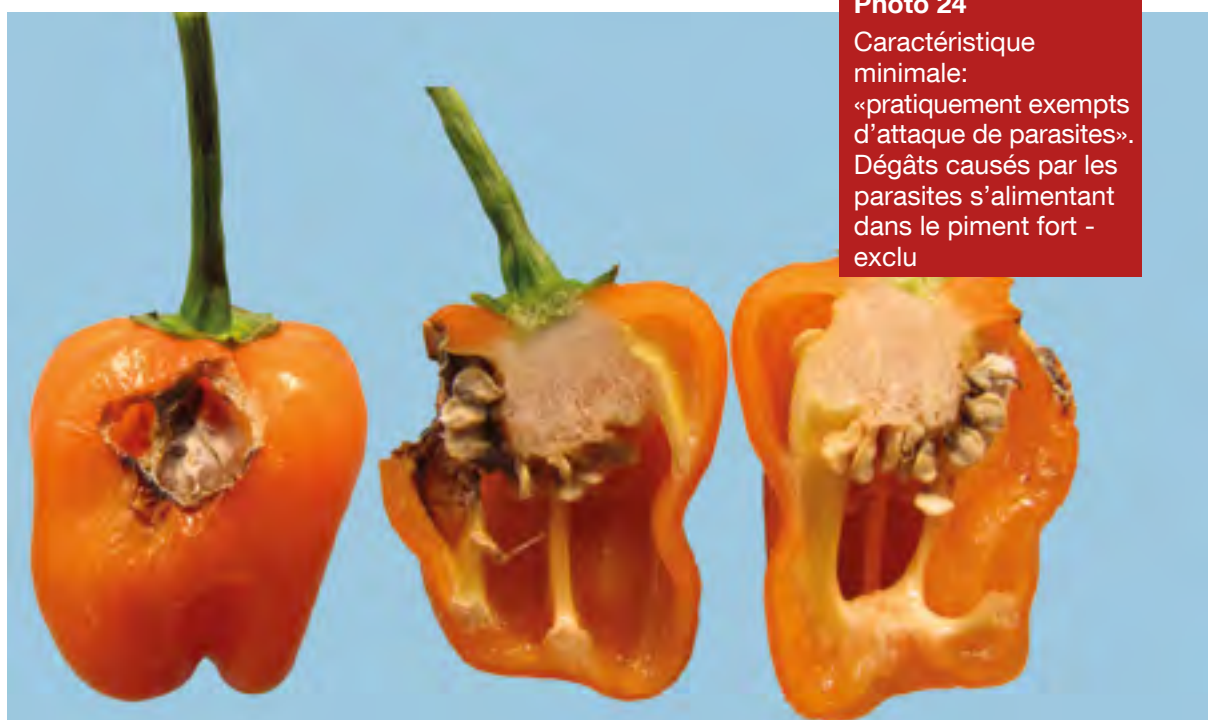


Photo 24

Caractéristique minimale:
«pratiquement exempts d'attaque de parasites». Dégâts causés par les parasites s'alimentant dans le piment fort - exclu

- D'aspect frais, y inclus le pédoncule et le calice;

Interprétation: Les piments forts doivent être d'un état de fraîcheur acceptable selon le type commercial et les stades de commercialisation. Une légère diminution de l'état de fraîcheur du pédoncule et du calice est admise dans toutes les catégories aux stades suivant celui de l'exportation et/ou de l'expédition. Les piments forts fraîchement cueillis ou ceux du stockage ne doivent pas être flétris.

Les **photos 25 et 26** présentent des exemples de caractéristique minimale «d'aspect frais».



Photo 25
Caractéristique minimale: «d'aspect frais». Important flétrissement et pédoncule déshydraté - exclu.



Photo 26

Caractéristique minimale: «d'aspect frais». Calice et/ ou pédoncule déshydraté(s), et de couleur sombre - exclu

- Fermes;

Interprétation: Les piments forts doivent être d'un état de fermeté acceptable selon le type commercial et les stades de commercialisation. Les piments forts fraîchement cueillis ou sortant d'un entrepôt peuvent être un peu mou.

- Exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;

Interprétation: Le stockage du produit à températures au-dessus du seuil critique d'environ 7° C peut provoquer des taches vitreuses déprimées qui, en se rejoignant les unes aux autres, conduisent à l'altération du produit lors de son retour à une température ambiante.

Les températures de stockage et l'humidité élevées peuvent entraîner des dommages causés par la chaleur, tels que l'épiderme se détachant de la chair et l'altération de la chair.

Les **photos 27 et 28** présentent des exemples de caractéristique minimale «exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures».

Photo 27

Caractéristique minimale: «exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures». Altérations dues au froid - exclu



Photo 28

Caractéristique minimale: «exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures». Dommages causés par la chaleur - exclu



- Exempts d'humidité extérieure anormale;

Interprétation: Cette disposition concerne l'humidité excessive, par exemple l'eau stagnante à l'intérieur de l'emballage, mais ne comprend pas la condensation recouvrant le produit à la sortie du stockage au frais ou d'un véhicule réfrigéré.

- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Interprétation: Cette disposition s'applique aux piments forts stockés ou transportés dans de mauvaises conditions, provoquant la transmission anormale d'odeurs et/ou de goûts, en particulier lors de la présence directe d'autres produits dégageant des odeurs volatiles.

Le développement et l'état des piments forts doivent être tels qu'ils leur permettent:

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les piments forts font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les piments forts classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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. Le changement de coloration dû à la maturation n'est pas considéré comme étant un défaut.

Interprétation: Les **photos 29 à 36** présentent des exemples de piments forts de la catégorie «Extra».



Photo 29

Classification:
Catégorie «Extra».
Caractéristique de
C. annuum, type
commercial Ancho -
sans défaut

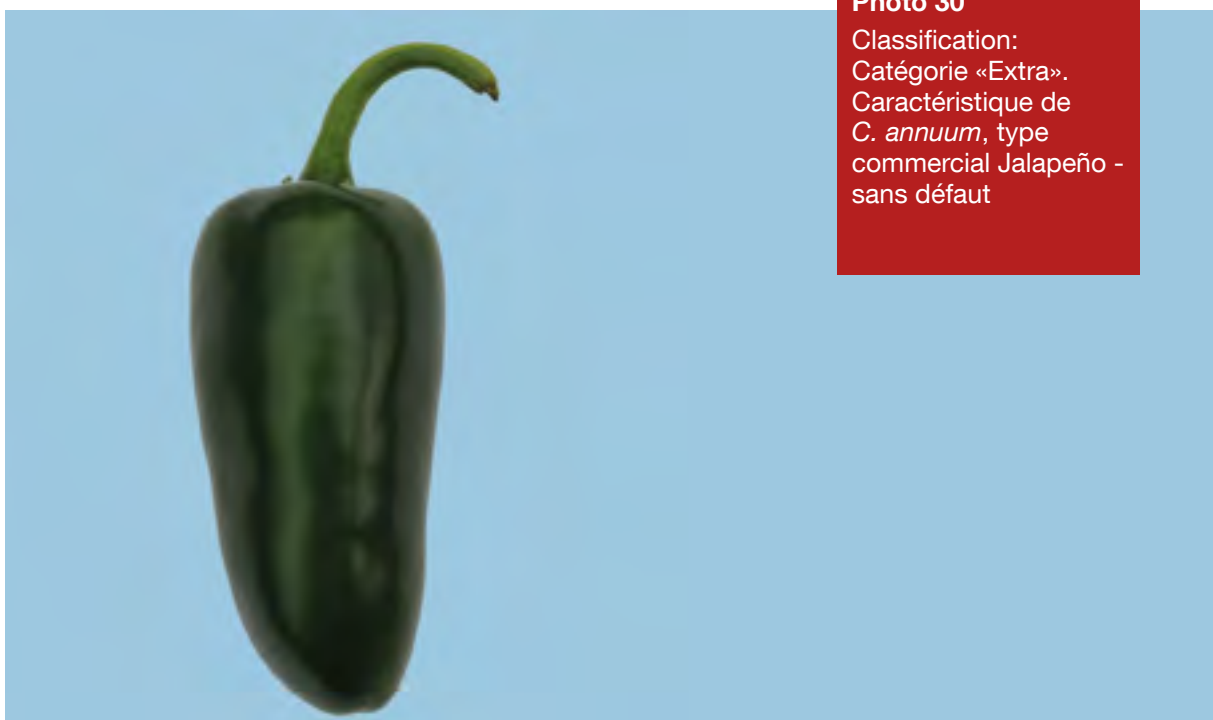


Photo 30

Classification:
Catégorie «Extra».
Caractéristique de
C. annuum, type
commercial Jalapeño -
sans défaut

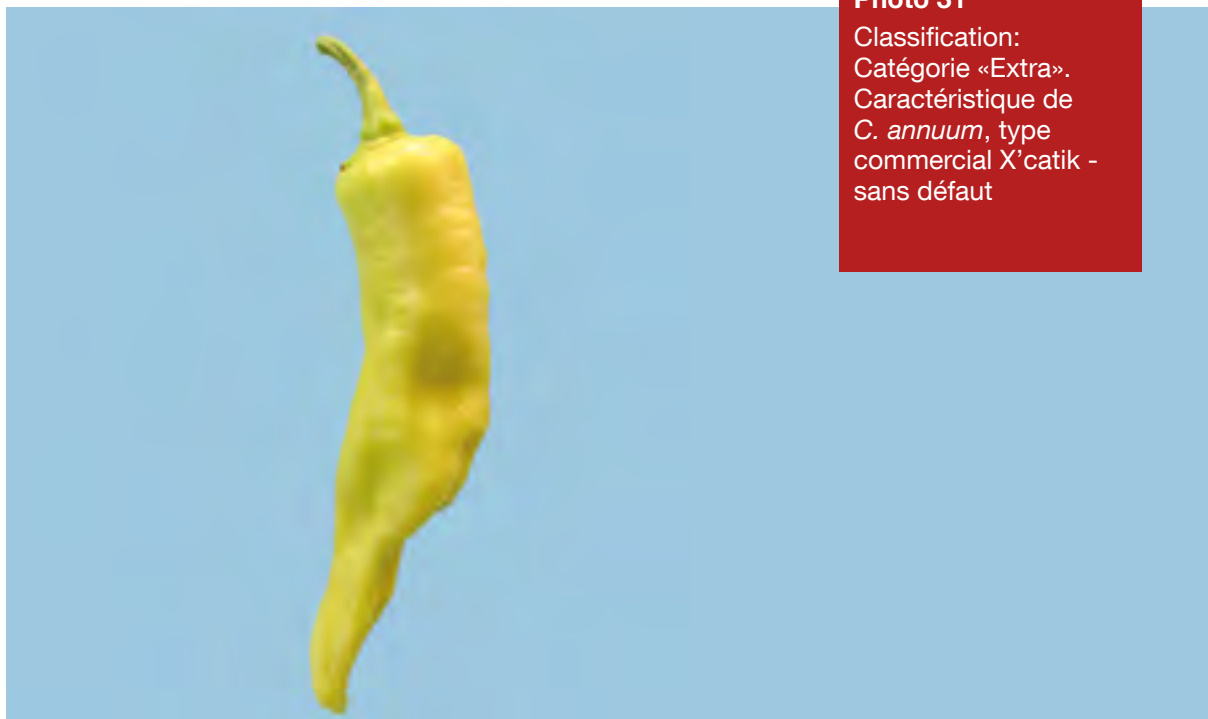


Photo 31

Classification:
Catégorie «Extra».
Caractéristique de
C. annuum, type
commercial X'catik -
sans défaut



Photo 32

Classification:
Catégorie «Extra».
Caractéristique de
C. chinense - type
commercial Habanero
- à droite: forme
caractéristique d'un
fruit à 3 loges, à
gauche: éventail des
différentes formes
(à 2, 3 ou 4 loges)
présentant les
caractéristiques pour
ce type commercial -
sans défaut

Photo 33

Classification:
Catégorie «Extra».
Un très léger défaut
superficiel - limite
admise

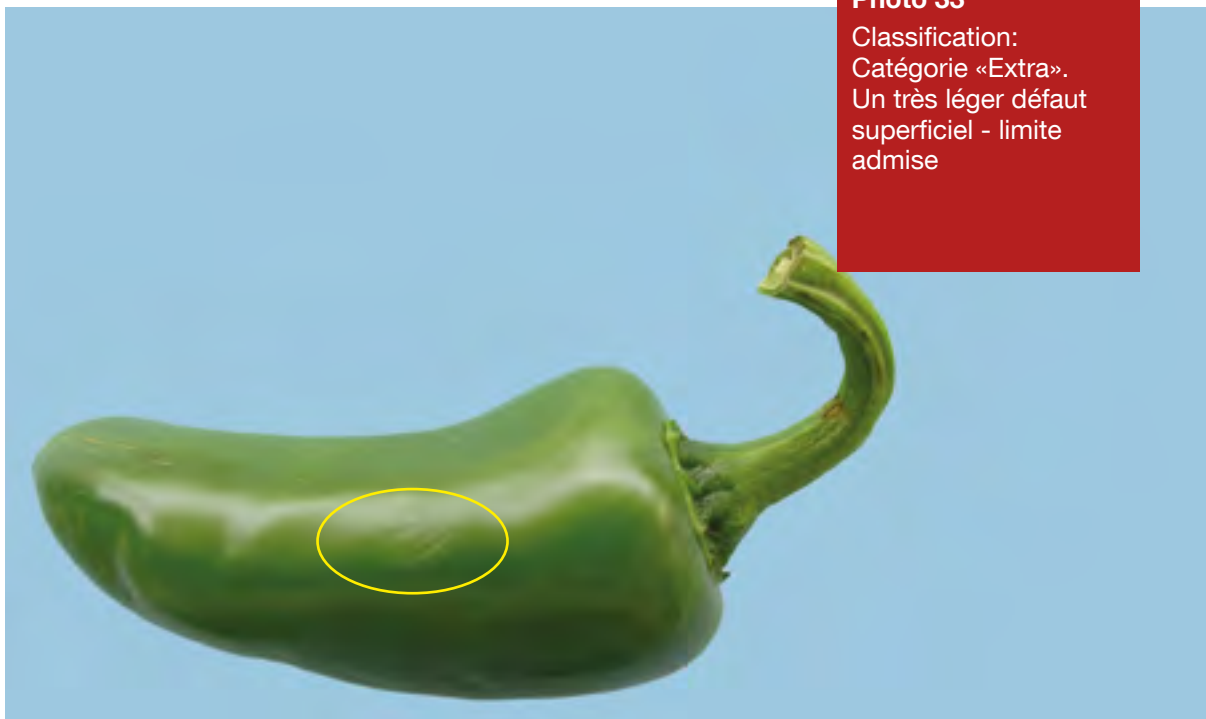


Photo 34

Classification:
Catégorie «Extra».
Un très léger défaut
superficiel - limite
admise

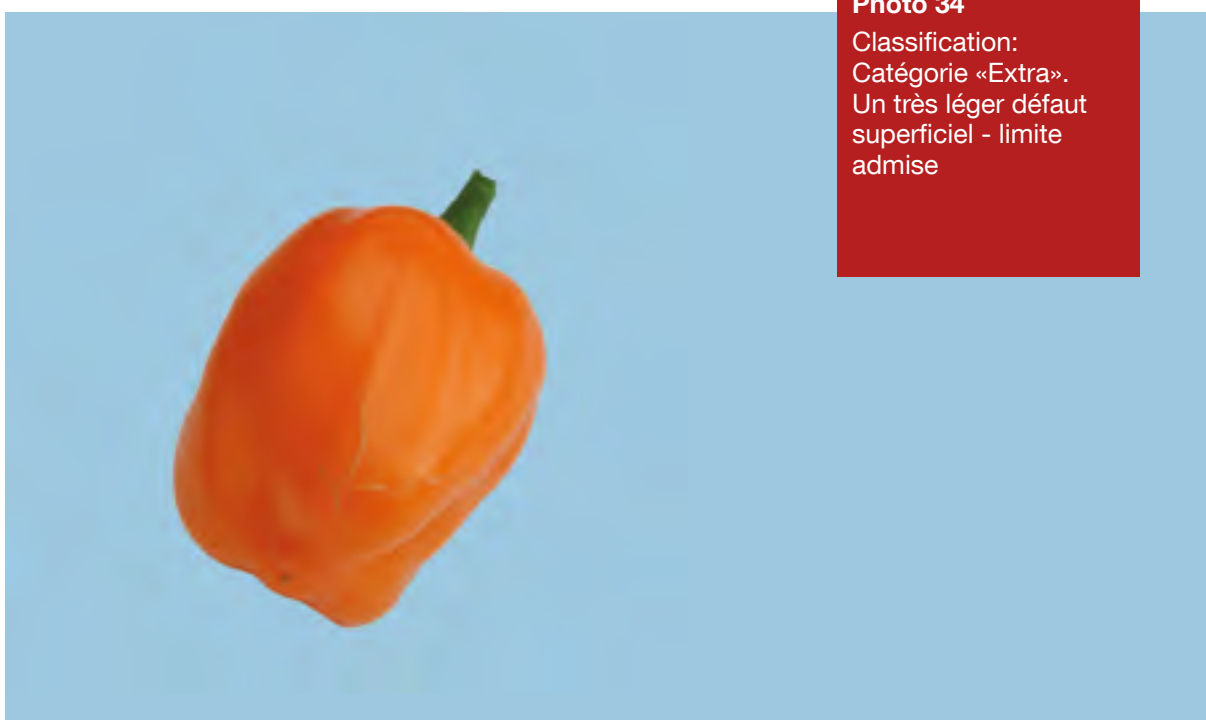




Photo 35

Classification:
Catégorie «Extra».
Changement de
coloration survenant
à mesure que le fruit
mûrit - admis dans
toutes les catégories



Photo 36

Classification:
Catégorie «Extra».
Changement de
coloration survenant
à mesure que le fruit
mûrit - admis dans
toutes les catégories

ii) **Catégorie I**

Les piments forts 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 les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;

Les **photos 37 à 40** présentent des exemples de «défauts de forme» dans la catégorie I.



Photo 37

Classification:
«Catégorie I, un léger défaut de forme».
C. annuum de type commercial Ancho: forme caractéristique (à gauche) et limite admise (au centre et à droite)



Photo 38

Classification:
«Catégorie I, un léger défaut de forme».
C. annuum de type commercial Jalapeño: forme caractéristique (à gauche) et limite admise (à droite)



Photo 39

Classification:
«Catégorie I, un léger défaut de forme ».
C. annuum de type commercial X'catik: forme caractéristique (à gauche) et limite admise (à droite)



Photo 40

Classification:
«Catégorie I, un léger défaut de forme».
C. annuum de type commercial
Prik-Chee-Fah: forme caractéristique (à gauche) et limite admise (à droite)

- De légers défauts de coloration, le changement de coloration dû à la maturation n'est pas considéré comme étant un défaut;

Interprétation: Les piments forts peuvent présenter une légère altération de la couleur due au soleil, pour autant que la chair ne soit pas atteinte.

La **photo 41** présente un exemple de la catégorie I «de légers défauts de coloration».



Photo 41

Classification:
«Catégorie I, de légers défauts de coloration»
dus au soleil- limite admise

- De légers défauts de l'épiderme;

Interprétation: Les piments forts peuvent présenter de légères éraflures et cicatrices, des craquelures sèches et superficielles ou de légères marques d'écrasement. Toutes les craquelures doivent être peu profondes, sans altération de la couleur.

Les **photos 42 à 44** présentent des exemples de la catégorie I «de légers défauts de l'épiderme».



Photo 42

Classification:
«Catégorie I, de légers
défauts de l'épiderme».
Légères éraflures
superficielles - limite
admise

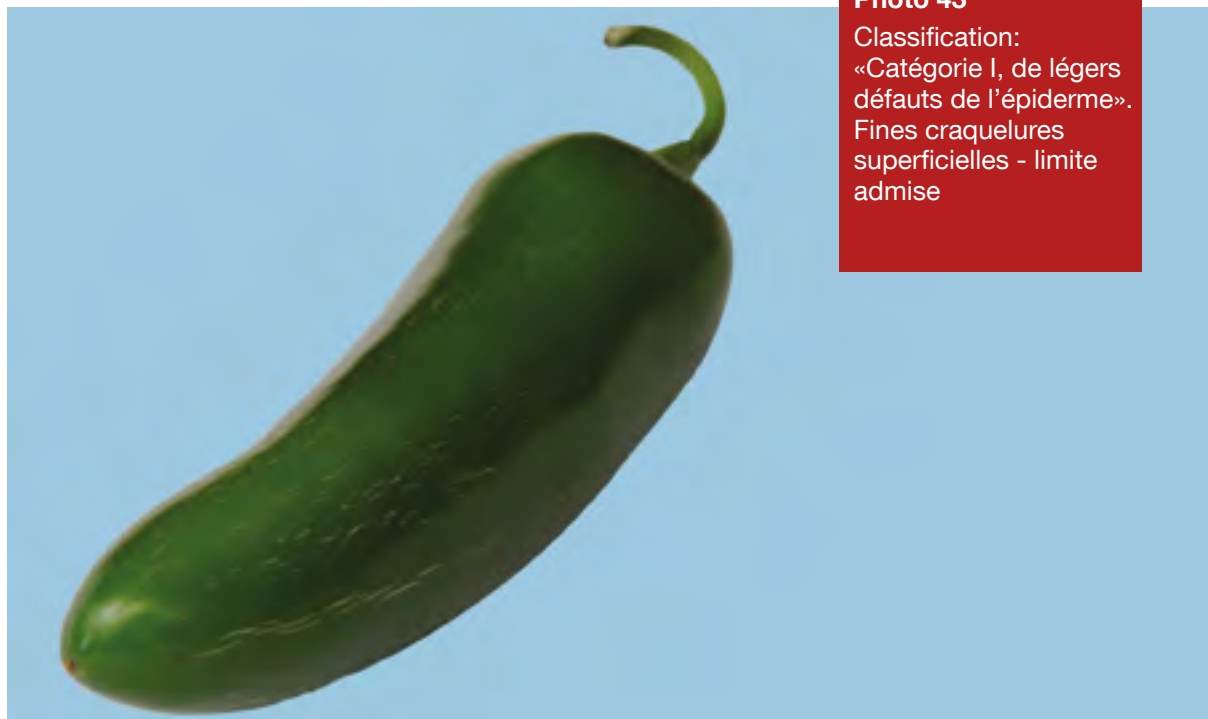


Photo 43

Classification:
«Catégorie I, de légers
défauts de l'épiderme».
Fines craquelures
superficielles - limite
admise

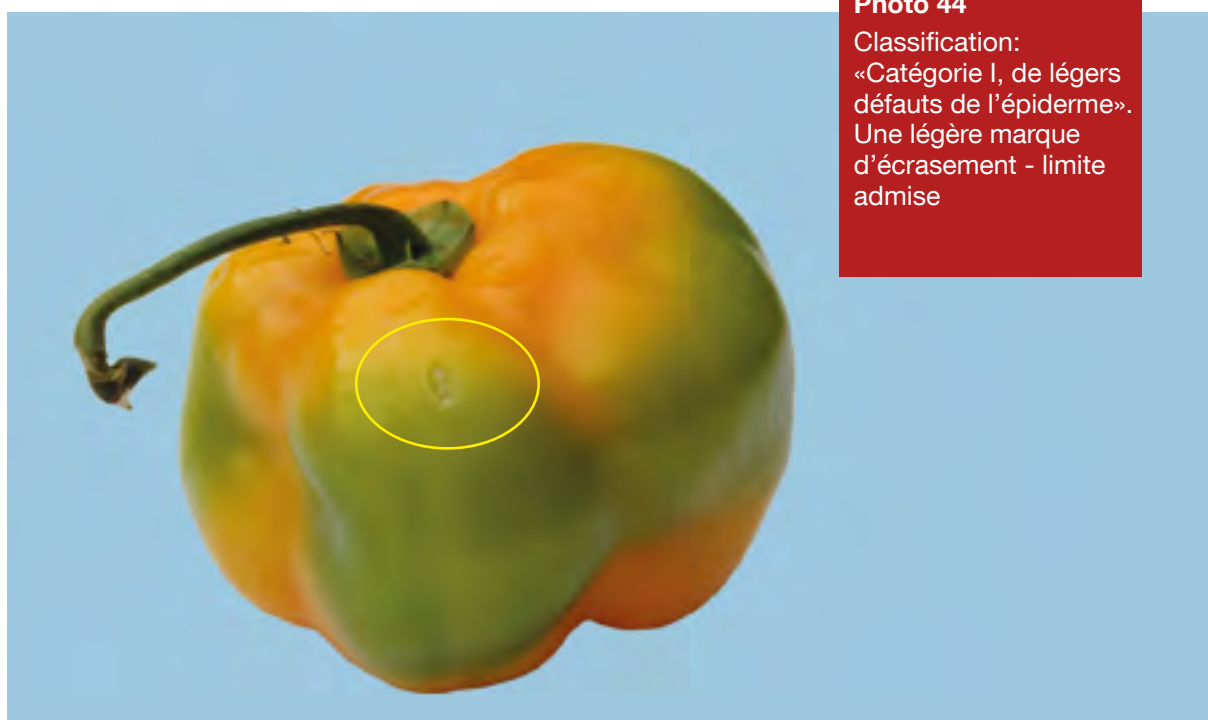


Photo 44

Classification:
«Catégorie I, de légers
défauts de l'épiderme».
Une légère marque
d'écrasement - limite
admise

- Un pédoncule légèrement endommagé, s'il est présent.

Interprétation: Le pédoncule peut être coupé mais le calice ne doit présenter aucune altération. Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé ou déchiré.

Avis: Il est recommandé qu'au stade du conditionnement, le triage doit être restreint à ce défaut, étant donné qu'il est probable qu'un pédoncule endommagé peut laisser la voie à la pourriture et à la moisissure.

La **photo 45** présente un exemple de la catégorie I «un pédoncule légèrement endommagé».



Photo 45

Classification:
«catégorie I, un
pédoncule légèrement
endommagé» - limite
admise

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les piments forts qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Interprétation: Les piments forts classés dans cette catégorie doivent être d'une relativement bonne qualité et propres à la consommation, et correspondre aux caractéristiques minimales (voir les explications à partir de la page 9).

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des défauts de forme;

Interprétation: Des défauts de formes sont admises à l'exclusion de ceux pouvant affecter leur comestibilité.

Les **photos 46 à 50** présentent des exemples de la catégorie II «des défauts de forme».



Photo 46

Classification:
«Catégorie II, des défauts de forme».
C. annuum de type commercial Ancho: forme caractéristique (à gauche) et limite admise (à droite)



Photo 47

Classification:
«Catégorie II, des défauts de forme».
C. annuum de type commercial Jalapeño: forme caractéristique (à gauche) et limite admise (à droite)



Photo 48

Classification:
«Catégorie II, des défauts de forme».
C. annuum de type commercial X'catik: forme caractéristique (à gauche) et limite admise (à droite)



Photo 49

Classification:
«Catégorie II, des défauts de forme». *C. annuum*
de type commercial
Prik-Chee-Fah: forme
caractéristique (à gauche)
et limite admise (à droite)



Photo 50

Classification:
«Catégorie II, des défauts de forme». *C. chinense* de type
commercial Habanero:
forme caractéristique
(à gauche) et limite
admise (à droite)

- Des défauts de coloration; le changement de coloration dû à la maturation n'est pas considéré comme étant un défaut;

Interprétation: Les piments forts peuvent présenter une légère altération de couleur due au soleil, pour autant que la chair ne soit pas atteinte.

La **photo 51** présente un exemple de la catégorie II «des défauts de coloration».



Photo 51

Classification.
«Catégorie II, des
défauts de coloration»
dus au soleil - limite
admise

- Des défauts de l'épiderme;

Interprétation: Les piments forts peuvent présenter des cicatrices et des éraflures, meurtrissures ou des blessures cicatrisées n'altérant que l'épiderme.

Les **photos 52 à 56** présentent des exemples de la catégorie II «des défauts de l'épiderme».



Photo 52
Classification:
«Catégorie II, des
défauts de l'épiderme».
Cicatrices ou éraflures -
limite admise

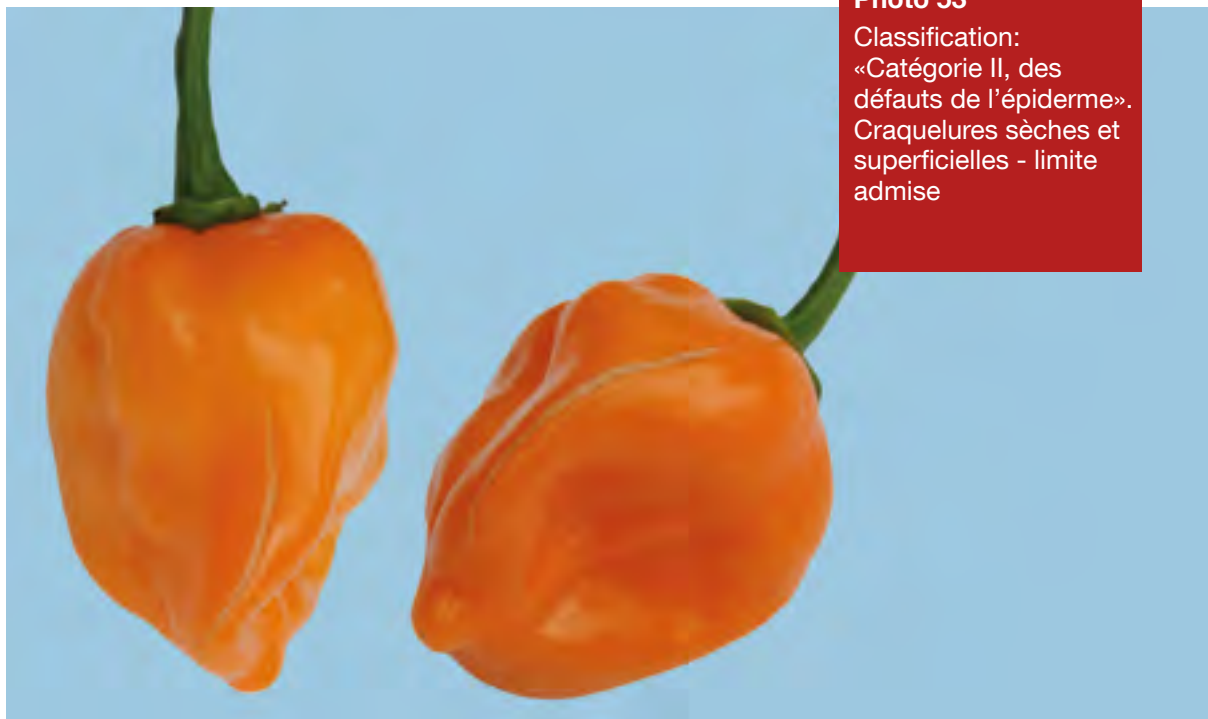


Photo 53

Classification:
«Catégorie II, des
défauts de l'épiderme».
Craquelures sèches et
superficielles - limite
admise



Photo 54

Classification:
«Catégorie II, des
défauts de l'épiderme».
Fines craquelures
superficielles - limite
admise

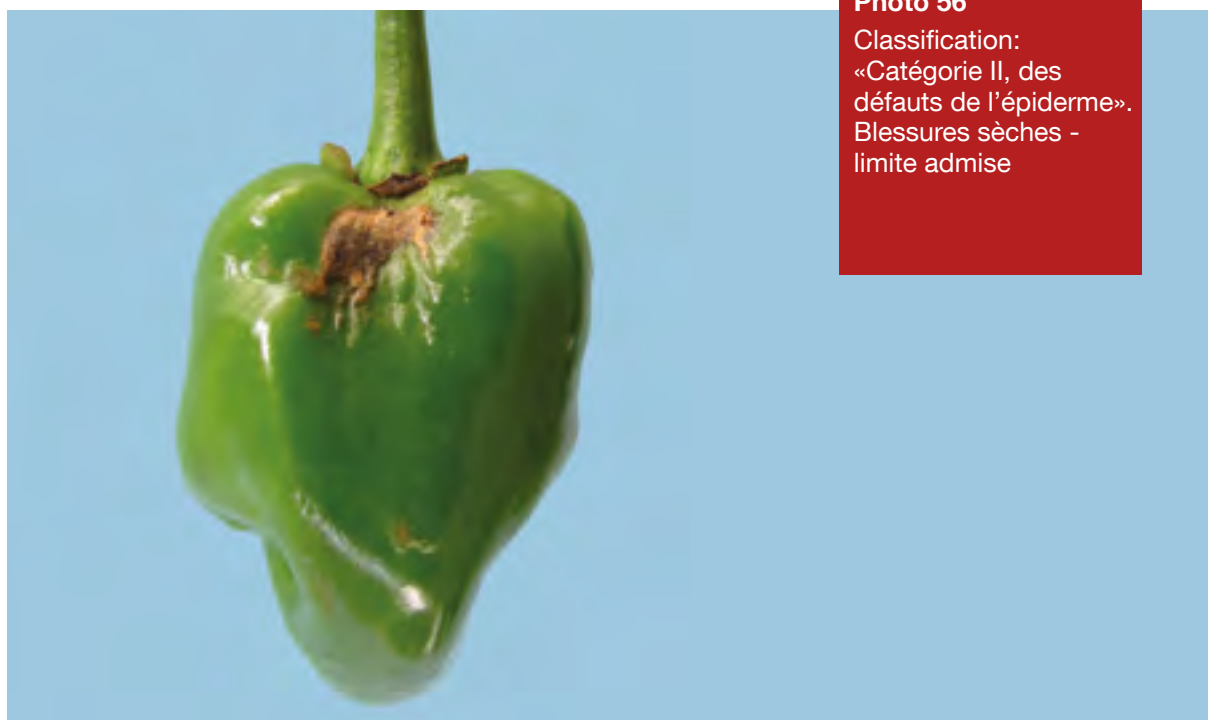
Photo 55

Classification:
«Catégorie II, des
défauts de l'épiderme».
Meurtrissures - limite
admise



Photo 56

Classification:
«Catégorie II, des
défauts de l'épiderme».
Blessures sèches -
limite admise



- Un pédoncule et un calice endommagés, s'ils sont présents;

Interprétation: Le pédoncule peut être endommagé, coupé ou déchiré, mais la base doit rester. Des parties du calice peuvent être absentes en raison d'attaques de parasites ou suite à une mauvaise manipulation, mais la chair et l'épiderme du produit ne doivent pas être endommagés. Une dégradation du calice non comestible n'est admise que dans le cadre de la tolérance accordée pour la catégorie II.

Les **photos 57 et 58** présentent des exemples de la Catégorie II «un pédoncule et un calice endommagés».



Photo 57

Classification:
«Catégorie II, un
pédoncule et un
calice endommagés».
Pédoncule endommagé
- limite admise

Photo 58

Classification:
«Catégorie II, un
pédoncule et un calice
endommagés». Calice
endommagé - limite
admise



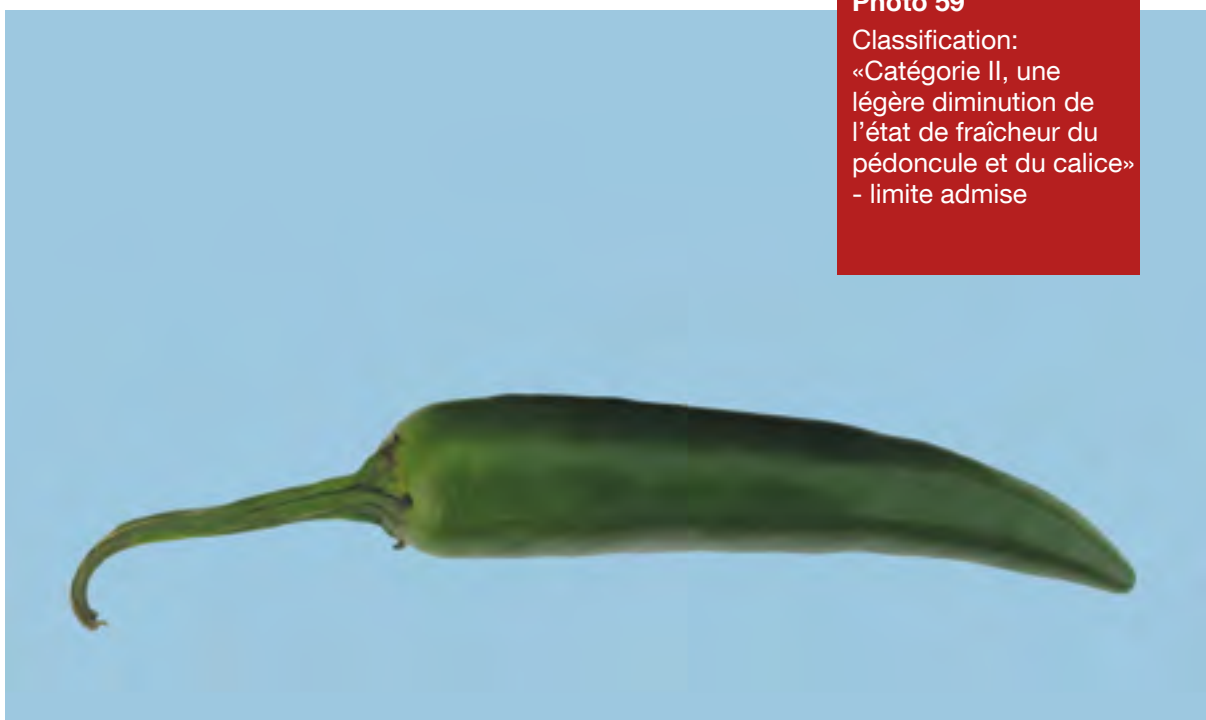
- Une légère diminution de l'état de fraîcheur du pédoncule et du calice.

Interprétation: Les piments forts peuvent présenter une légère diminution de l'état de fraîcheur du pédoncule et du calice.

La **photo 59** présente un exemple de la Catégorie II «une légère diminution de l'état de fraîcheur du pédoncule et du calice».

Photo 59

Classification:
«Catégorie II, une
légère diminution de
l'état de fraîcheur du
pédoncule et du calice»
- limite admise





Dispositions concernant le calibrage

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par la longueur ou par le diamètre maximal.

Les dispositions ci-après sont facultatives pour les piments forts de la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage doit être comme suit:

(a) Pour les piments forts calibrés par la longueur:

Code de calibre	Longueur (en centimètres)
1	< 4
2	4 à < 8
3	8 à < 12
4	12 à < 16
5	≥ 16

(b) Pour les piments forts calibrés par le diamètre:

La fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit dépasser 20 mm.

Interprétation: Bien que le calibrage soit facultatif pour la catégorie II, il est possible de procéder à un classement par calibre afin d'améliorer l'homogénéité à l'intérieur de l'emballage.

La **photo 60** présente un exemple de calibrage des piments forts.

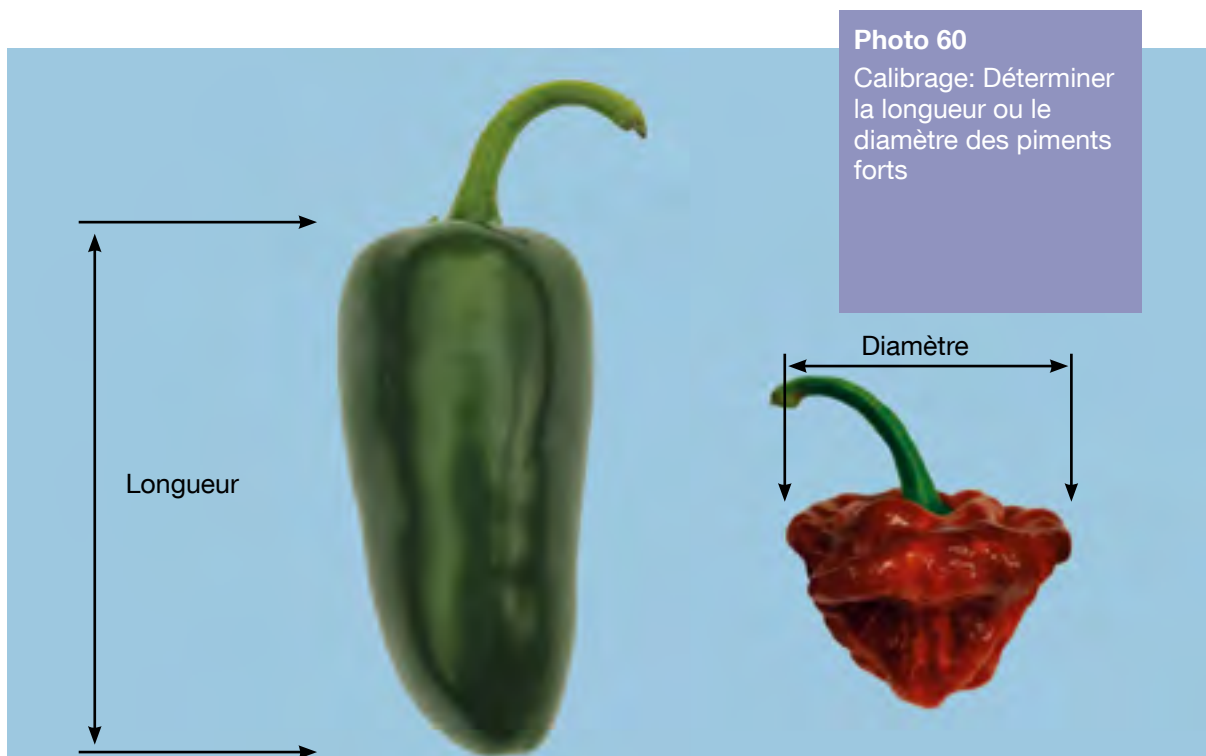


Photo 60

Calibrage: Déterminer la longueur ou le diamètre des piments forts



Dispositions concernant les tolérances

IV. Dispositions concernant les tolérances

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non-conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Interprétation: Des tolérances sont prévues pour autoriser des écarts au cours de la manipulation, du fait d'une altération naturelle du produit frais au fil du temps.

Pour déterminer la conformité au regard des tolérances, des échantillons sont prélevés conformément à l'annexe II de la Décision du Conseil de l'OCDE [(C(2006)95] (www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.pdf). La décision concernant la conformité du lot dépend du pourcentage de produits non-conformes dans l'ensemble de l'échantillon.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

Une tolérance de 5 pour cent au total, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 pour cent des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

Interprétation: La tolérance de 5 pour cent englobe tous les défauts concernant la forme, l'épiderme et la coloration admis dans la catégorie I. La tolérance de 0,5 pour cent englobe tous les défauts concernant la forme, l'épiderme et la coloration ainsi que les meurtrissures admises dans la catégorie II.

ii) *Catégorie I*

Une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

Interprétation: La tolérance de 10 pour cent englobe tous les défauts concernant la forme, l'épiderme et la coloration, ainsi que les meurtrissures admises dans la catégorie II. La tolérance de 1 pour cent englobe tous les défauts ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales, y compris ceux qui rendent le produit impropre à la consommation.

iii) *Catégorie II*

Une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation.

Interprétation: La tolérance de 10 pour cent englobe toutes les malformations, les défauts graves concernant l'épiderme et la coloration et les défauts ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales mais n'altérant pas la comestibilité, tels que de légers dommages, des taches de terre ou une absence de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent englobe tous les défauts ne satisfaisant pas aux caractéristiques minimales qui rendent le produit impropre à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de piments forts ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.



Dispositions concernant la présentation

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des piments forts de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Interprétation: Les **photos 61 à 64** présentent des exemples d'«homogénéité».



Photo 61

Présentation:
«Homogénéité» -
les piments forts
Habanero selon les
caractéristiques de la
catégorie «Extra»



Photo 62

Présentation:
«Homogénéité» -
les piments forts
Manzano selon les
caractéristiques de la
catégorie «Extra»



Photo 63

Présentation:
«Homogénéité» -
les piments forts
Jalapeño selon les
caractéristiques de
la catégorie I



Photo 64

Présentation:
«Homogénéité» -
les piments forts
Habanero selon les
caractéristiques de
la catégorie II

Cependant, un mélange de piments forts dont les couleurs et/ou les types commerciaux sont nettement différents peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur et/ou type commercial considérés, quant à leur origine.

Interprétation: Pour les mélanges de piments forts dont les couleurs et/ou types commerciaux sont nettement différents, l'homogénéité du calibrage n'est pas requise quelle que soit la catégorie.

Les **photos 65 et 66** présentent des exemples de «mélanges».

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

Interprétation: Toute tentative de tromperie consistant à placer dans les couches inférieures de l'emballage les produits de moindres qualité et calibre que ceux mentionnés sur l'emballage et placés dans la couche supérieure n'est pas admise.



Photo 65

Présentation:
«Homogénéité» -
mélange de piments
forts de couleurs
nettement différentes
de même type
commercial (Habanero)
dans un emballage de
vente



Photo 66

Présentation:
«Homogénéité» -
mélange de
piments forts de
types commerciaux
nettement différents
dans un emballage
de vente

B. Conditionnement

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

Interprétation: Les emballages doivent être d'une qualité et d'une résistance qui soient de nature à protéger les piments forts durant le transport et la manutention.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits 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.

Interprétation: Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de matières étrangères telles que feuilles, sable ou terre, qui pourraient porter atteinte aux produits et à leur présentation.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

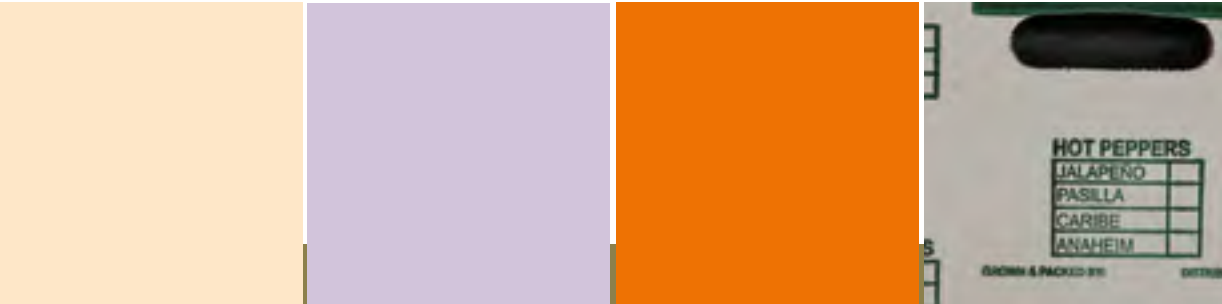
Interprétation: Un manque visible de propreté dans plusieurs emballages peut entraîner le rejet du lot.

La **photo 67** présente un exemple de «conditionnement».



Photo 67

Présentation:
«Conditionnement» -
piments forts dans un
emballage de vente



Dispositions concernant le marquage

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

Interprétation: Lorsqu'un produit est emballé, toutes les indications doivent être groupées sur le même côté de l'emballage, en étant soit apposées sur une étiquette attachée à l'emballage, soit imprimées sur l'emballage à l'aide d'une encre insoluble dans l'eau.

En cas de réutilisation des emballages, toutes les étiquettes précédentes doivent être soigneusement enlevées et les indications précédentes supprimées.

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur:

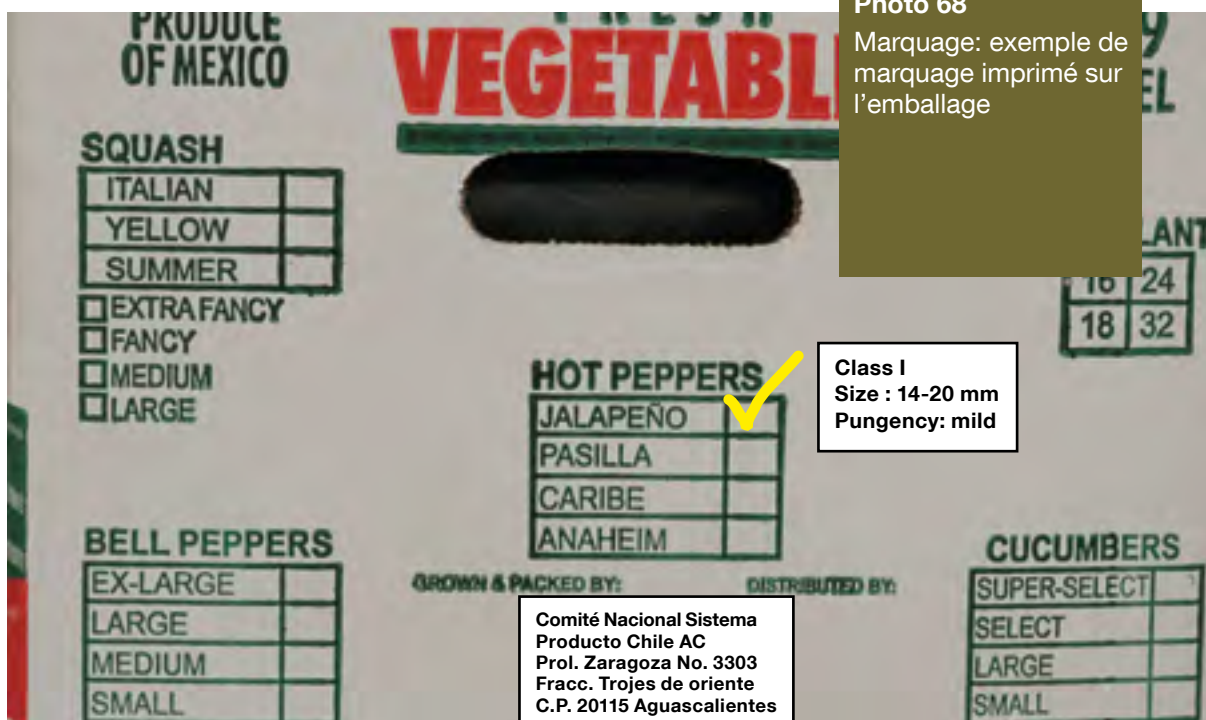
Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale³.

Interprétation: À des fins d'inspection, le terme «emballleur» est la personne ou l'entreprise chargée du conditionnement du produit (il ne s'agit pas du personnel qui réalise concrètement ce travail et qui n'a de responsabilité qu'envers son employeur). L'identification symbolique n'est pas une marque commerciale; elle désigne un système officiel de contrôle permettant à la personne ou à l'entreprise chargée du conditionnement d'être facilement identifiée. L'expéditeur (que ce soit l'entreprise chargée de l'expédition ou l'exportateur) peut cependant assumer l'entière responsabilité, auquel cas l'identification de l'«emballleur» telle que définie plus haut est facultative.

Les **photos 68 et 69** présentent des exemples d'identification.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

³ 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 «emballleur 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.



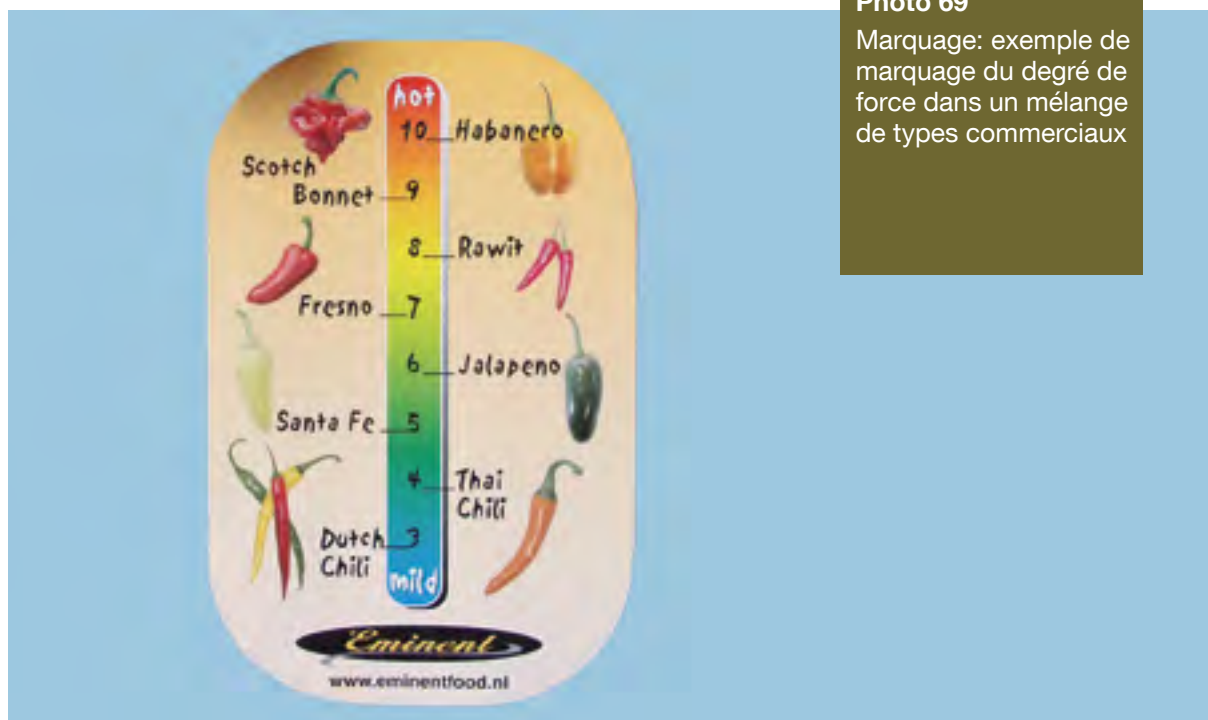


Photo 69

Marquage: exemple de marquage du degré de force dans un mélange de types commerciaux

B. Nature du produit

- «Piments forts» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom du type commercial;
- «Mélange des piments forts», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de piments forts de couleurs et/ou de types commerciaux nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs et/ou les types commerciaux, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués.
- Degré de force indiqué par les qualificatifs «doux», «moyen», «fort» ou «extra fort» selon le cas.

C. Origine du produit

Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de couleurs et/ou de types commerciaux nettement différents de piments forts de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur et/ou du type commercial correspondant.

Interprétation: Le marquage doit indiquer le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les piments forts ont été cultivés (par exemple «Produit au Mexique», «Produit en Thaïlande» ou «Produit au Ghana»). Éventuellement, la localité d'origine indiquée dans la langue nationale, régionale ou locale peut être également mentionnée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;

Interprétation: L'indication de la catégorie est obligatoire.

- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par la longueur minimale et maximale (en cm) ou par le diamètre maximal et minimal (en mm) ;
- Code de calibre (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

Annexe

Force des piments

Degré de force	Unités Scoville	Total capsaïcinoïdes (microg/gm de poids sec)	Exemples de types commerciaux
Doux	900 – 1 999	60 – 133	Ancho, Poblano, Pasilla, X'catik
Moyen	2 000 – 19 999	134 – 1 333	Fresno, Cherry, Jalapeño, Prik-Chee-Fah
Fort	20 000 – 100 000	1 334 – 6 600	Serrano, Tabasco, Cayenne, Piquin, Manzano, <i>C. Baccatum</i>
Extra fort	>100 000	>6 600	Birdseye, Fatalli, Scotch Bonnet, Habanero, Dorset Naga, Naga Jolokia, Naga Viper, Trinidad Scorpion

En cas de différend, l'emballleur et/ou expéditeur fournira des informations relatives au degré de force.

Adoptée en 2013

Annexe

NORME CEE-ONU FFV-61

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

PIMENTS FORTS

I. Définition du produit

La présente norme vise les piments forts¹ des variétés (cultivars) issues de *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* et *C. pubescens*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des piments forts destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les piments forts doivent être:

- Entiers, le pédoncule et le calice peuvent être absents, pourvu que la cassure soit nette et que la peau adjacente ne soit pas endommagée;
- Sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altération telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- Pratiquement exempts de parasites;
- Pratiquement exempts d'attaque de parasites;
- D'aspect frais, y inclus le pédoncule et le calice;
- Fermes;
- Exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des piments forts doivent être tels qu'ils leur permettent:

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

¹ Piments forts dont la force est d'au moins 900 unités Scoville. Voir les degrés de force en annexe.

B. Classification

Les piments forts font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les piments forts classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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. Le changement de coloration dû à la maturation n'est pas considéré comme étant un défaut.

ii) Catégorie I

Les piments forts 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 les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration; le changement de coloration dû à la maturation n'est pas considéré comme étant un défaut;
- De légers défauts de l'épiderme;
- Un pédoncule légèrement endommagé, s'il est présent.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les piments forts qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration; le changement de coloration dû à la maturation n'est pas considéré comme étant un défaut;
- Des défauts de l'épiderme;
- Un pédoncule et un calice endommagés, s'ils sont présents;
- Une légère diminution de l'état de fraîcheur du pédoncule et du calice.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par la longueur ou par le diamètre maximal.

Les dispositions ci-après sont facultatives pour les piments forts de la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage doit être comme suit:

(a) Pour les piments forts calibrés par la longueur:

Code de calibre	Longueur (en centimètres)
1	< 4
2	4 à < 8
3	8 à < 12
4	12 à < 16
5	≥ 16

(b) Pour les piments forts calibrés par le diamètre:

La fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit dépasser 20 mm.

IV. Dispositions concernant les tolérances

A tous les stades de 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»

Une tolérance de 5 pour cent au total, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 pour cent des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de piments forts ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des piments forts de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Cependant, un mélange de piments forts dont les couleurs et/ou les types commerciaux sont nettement différents peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur et/ou type commercial considérés, quant à leur origine.

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits 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.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballleur 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 nationale³.

B. Nature du produit

- «Piments forts» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom du type commercial;
- «Mélange des piments forts», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de piments forts de couleurs et/ou de types commerciaux nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs et/ou les types commerciaux, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués.
- Degré de force indiqué par les qualificatifs «doux», «moyen», «fort» ou «extra fort» selon le cas.

C. Origine du produit

Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de couleurs et/ou de types commerciaux nettement différents de piments forts de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur et/ou du type commercial correspondant.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par la longueur minimale et maximale (en cm) ou par le diamètre maximal et minimal (en mm);
- Code de calibre (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

³ 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 «emballleur 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

Annexe

Force des piments

Degré de force	Unités Scoville	Total capsaïcinoïdes (microg/gm de poids sec)	Exemples de types commerciaux
Doux	900 – 1 999	60 – 133	Ancho, Poblano, Pasilla, X'catik
Moyen	2 000 – 19 999	134 – 1 333	Fresno, Cherry, Jalapeño, Prik-Chee-Fah
Fort	20 000 – 100 000	1 334 – 6 600	Serrano, Tabasco, Cayenne, Piquin, Manzano, <i>C. Baccatum</i>
Extra fort	>100 000	>6 600	Birdseye, Fatalli, Scotch Bonnet, Habanero, Dorset Naga, Naga Jolokia, Naga Viper, Trinidad Scorpion

En cas de différend, l'emballleur et/ou expéditeur fournira des informations relatives au degré de force.

Adoptée en 2013

- - - - -

