

# **NORME CEE-ONU FFV-61**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **PIMENTS FORTS**

**ÉDITION 2017**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2017

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes de produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les piments forts a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/22, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-neuvième session.

Alignée avec la norme-cadre (2017).

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.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez-vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la  
Division de la coopération économique et du commerce  
Commission Économique pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# Norme CEE-ONU FFV-61 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commercial des piments forts

## I. Définition du produit

La présente norme vise les piments forts<sup>1</sup> 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 après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivants 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'attaques 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.

---

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

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.

### **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:

| <i>Code de calibre</i> | <i>Longueur (en centimètres)</i> |
|------------------------|----------------------------------|
| 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 % 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 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

###### *ii) Catégorie I*

Une tolérance de 10 % 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 % 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 % 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 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

## **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % 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. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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 emballage<sup>2</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### **A. Identification**

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur:

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 nationale<sup>3</sup> si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

---

<sup>2</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

<sup>3</sup> 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

## 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 contenu 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’origine<sup>4</sup> 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 minimal et maximal (en cm) ou par le diamètre maximal et minimal (en mm);
- Code de calibre (facultatif).

## E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 2013

Alignée avec la norme-cadre 2017

La norme CEE-ONU pour les poivrons doux a fait l’objet d’une brochure interprétative publiée par la CEE. Cette brochure peut être obtenue auprès de la CEE-ONU à l’adresse suivante : [www.unece.org/trade/agr/welcome.htm](http://www.unece.org/trade/agr/welcome.htm).

---

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.

<sup>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

## Annexe

### Force des piments

| <i>Degré de force</i> | <i>Unités Scoville</i> | <i>Total<br/>capsaïcinoïdes/<br/>(microg/gm de<br/>poids sec)</i> | <i>Exemples de types commerciaux</i>   |
|-----------------------|------------------------|---|--|
| 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'emballeur et/ou expéditeur fournira des informations relatives au degré de force.