

# **NORME CEE-ONU DDP-24**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **PIMENTS FORTS SECHES ENTIERS**

**ÉDITION 2013**



**NATIONS UNIES**

New York, Genève 2013

## 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 Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (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 produits 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 des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente nouvelle norme pour les Piments forts séchés entiers a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2013/24, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa 69<sup>ème</sup> session.

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, du commerce et de l'aménagement du territoire

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

Palais des Nations,

CH-1211 Genève 10, Suisse

Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

## **Norme CEE-ONU DDP-24 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des piments forts séchés entiers**

### **I. Définition du produit**

La présente norme vise les piments forts séchés entiers<sup>1</sup> des variétés (cultivars) issues de *Capsicum annum* L., *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* et *C. pubescens*, 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 industrielle.

### **II. Dispositions concernant la qualité**

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.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

#### **A. Caractéristiques minimales<sup>2</sup>**

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

- Intacts; toutefois, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut; le pédoncule et le calice peuvent manquer mais la chair dans la zone du calice doit être intacte; s'ils sont présents, le pédoncule et le calice doivent être intacts;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;

---

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

<sup>2</sup> Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés; voir [http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

- Propres, pratiquement exempts de toutes matières étrangères visibles;
  - Suffisamment développés;
  - Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
  - Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou 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 et touchant pas plus de 25 % de la surface du produit au total;
  - Exempts de moisissure;
  - Exempts d'humidité extérieure anormale;
  - Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- L'état des piments forts 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.

## B. Teneur en eau<sup>3</sup>

La teneur maximale en eau des piments forts séchés entiers devrait être conforme aux valeurs présentées dans le tableau suivant:

| <i>Type commercial</i>  | <i>Teneur en eau maximale en pourcentage (m/m)</i> |
|---|--|
| Guajillo, Pasilla et autres types commerciaux ayant une texture similaire | 13,5   |
| Ancho, Mulato et autres types commerciaux ayant une texture similaire     | 12,5   |
| Puya et autres types commerciaux ayant une texture similaire              | 10,0   |
| De árbol et autres types commerciaux ayant une texture similaire          | 9,0  |

## C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section «IV. Dispositions concernant les tolérances», les piments forts séchés entiers sont classés dans les catégories suivantes:

---

<sup>3</sup> La teneur en eau est déterminée par la méthode indiquée à l'annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés; voir [http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

Catégorie «Extra», catégorie I et catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

## D. Couleur

Les prescriptions relatives à la couleur s'appliquent obligatoirement aux piments forts séchés entiers pour les types commerciaux conformément au tableau ci-après:

| Type commercial | Extra  | Catégorie I   | Catégorie II   |
|-----------------|--|---|--|
| Guajillo        | Uniforme; rouge intense ou foncé, sans altération de la couleur                    | Légère variation dans l'intensité de la couleur sans altération de la couleur | Variation dans l'intensité de la couleur y compris avec altération de la couleur dans les limites des caractéristiques minimales |
| Puya            | Uniforme; rouge intense ou foncé, sans altération de la couleur                    | Légère variation dans l'intensité de la couleur sans altération de la couleur | Variation dans l'intensité de la couleur y compris avec altération de la couleur dans les limites des caractéristiques minimales |
| Ancho           | Uniforme; rouge clair à rouge foncé, sans altération de la couleur                 | Légère variation dans l'intensité de la couleur sans altération de la couleur | Variation dans l'intensité de la couleur y compris avec altération de la couleur dans les limites des caractéristiques minimales |
| Mulato          | Uniforme; noir intense, sans altération de la couleur                              | Légère variation dans l'intensité de la couleur sans altération de la couleur | Variation dans l'intensité de la couleur y compris avec altération de la couleur dans les limites des caractéristiques minimales |
| Pasilla         | Uniforme, noir intense, sans altération de la couleur                              | Légère variation dans l'intensité de la couleur sans altération de la couleur | Variation dans l'intensité de la couleur y compris avec altération de la couleur dans les limites des caractéristiques minimales |
| De árbol        | Uniforme, rouge intense, sans altération de la couleur                             | Légère variation dans l'intensité de la couleur sans altération de la couleur | Variation dans l'intensité de la couleur y compris avec altération de la couleur dans les limites des caractéristiques minimales |
| Autres          | Uniforme, couleur caractéristique du type commercial sans altération de la couleur | Légère variation dans l'intensité de la couleur sans altération de la couleur | Variation dans l'intensité de la couleur y compris avec altération de la couleur dans les limites des caractéristiques minimales |

## E. Force

Les types commerciaux de piments forts séchés entiers sont caractérisés par une force conforme à l'annexe.

En cas de litige, ou à la demande, l'emballer et/ou l'expéditeur fournit des informations concernant le degré de force.

### III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par la longueur (mesurée à partir de l'apex du piment jusqu'au point d'insertion du pédoncule au calice).

Les types commerciaux sont calibrés conformément aux paramètres du tableau ci-après:

| <i>Type commercial</i> | <i>Catégorie</i> | <i>Longueur (cm)</i> |
|------------------------|------------------|----------------------|
| Pasilla                | Extra            | >20                  |
|                        | Catégorie I      | >14                  |
|                        | Catégorie II     | <14                  |
| Guajillo               | Extra            | >14                  |
|                        | Catégorie I      | >10                  |
|                        | Catégorie II     | <10                  |
| Puya                   | Extra            | >10                  |
|                        | Catégorie I      | >8                   |
|                        | Catégorie II     | <8                   |
| Ancho, Mulato          | Extra            | >10                  |
|                        | Catégorie I      | >7                   |
|                        | Catégorie II     | <7                   |
| De árbol               | Extra            | >9                   |
|                        | Catégorie I      | >9                   |
|                        | Catégorie II     | <9                   |
| Chipotle               | Extra            | >7                   |
|                        | Catégorie I      | >4                   |
|                        | Catégorie II     | <4                   |
| Cascabel               | Extra            | >5                   |
|                        | Catégorie I      | >3                   |
|                        | Catégorie II     | <3                   |
| Habanero, Catarina     | Extra            | ≥4                   |

|                        |              |    |
|------------------------|--------------|----|
|                        | Catégorie I  | >2 |
|                        | Catégorie II | <2 |
| Piquín (piment oiseau) | Extra        | ≤1 |
|                        | Catégorie I  | ≤1 |
|                        | Catégorie II | ≤1 |

D'autres types commerciaux sont calibrés conformément aux pratiques commerciales en vigueur.

Le calibrage des piments forts séchés entiers est obligatoire pour la catégorie «Extra» et la catégorie I.

#### IV. Dispositions concernant les tolérances

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 minimales de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances de qualité

| <i>Défauts admis</i>   | <i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i> |                    |                     |
|--|--|--------------------|---------------------|
|  | <i>Extra</i>   | <i>Catégorie I</i> | <i>Catégorie II</i> |
| a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales               | 5  | 10                 | 15                  |
| dont pas plus de:  |  |                    |                     |
| Défauts superficiels, taches, altérations de la couleur, brûlures, éraflures, cicatrices, déformations | 2  | 5                  | 10                  |
| Piments pourris et moisissés   | 0,5  | 1                  | 2                   |
| Endommagés par des parasites   | 0,5  | 0,5                | 1                   |
| Parasites vivants  | 0  | 0                  | 0                   |
| Pédoncules manquants et piments cassés   | 5  | 7                  | 10                  |
| b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)   |  |                    |                     |
| Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total   | 10   | 10                 | 10                  |
| c) Tolérances pour d'autres défauts  |  |                    |                     |
| Matières étrangères (en poids)   | 1  | 1                  | 1                   |
| Piments forts séchés entiers appartenant à d'autres types commerciaux que ceux indiqués                | 5  | 10                 | 10                  |

## **V. Dispositions concernant la présentation**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des piments forts séchés entiers de même origine, qualité, couleur, calibre (en cas de calibrage) et type commercial.

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

### **B. Conditionnement**

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

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.

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

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque colis<sup>4</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:

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>5</sup>.

---

<sup>4</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>5</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 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.

## **B. Nature du produit**

- «Piments forts séchés entiers»
- Nom du type commercial
- Degré de force indiqué par les qualificatifs «relevé», «fort», «brûlant» ou «explosif», selon le cas.

## **C. Origine du produit**

Pays d'origine<sup>6</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

## **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage); exprimé en termes de fourchette de calibre ou de calibre minimum suivi par «et au-delà»
- Méthodes de séchage (facultatives)
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

## **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoptée en 2013.

---

<sup>6</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

## Annexe

### Force de certains types commerciaux de piments forts séchés entiers

Les types commerciaux ci-après de piments forts séchés entiers sont caractérisés par leur force conformément au tableau qui suit:

| <i>Force</i> | <i>Capsaïcinoïdes totaux<br/>(µg/g en poids sec)</i> | <i>Intensité de la force<br/>(unités Scoville<sup>a</sup>)</i> | <i>Exemples de types commerciaux</i> |
|--------------|--|--|--------------------------------------|
| Relevé       | 60-200   | 900-3 000  | Ancho, Mulato, Pasilla               |
| Fort         | 201-334  | 3 001-5 000  | Guajillo, Cascabel, Catarina         |
| Fort-brûlant | 335-2 009  | 5 001-30 000   | Puya, De árbol, Chipotle             |
| Brûlant      | 2 010-6 670  | 30 010-100 000   | Piquín (Piment oiseau)               |
| Explosif     | >6 670   | >100 000   | Habanero                             |

<sup>a</sup> 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.