



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2008/4  
14 avril 2008

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 fruits et légumes frais

Cinquante-quatrième session  
Genève, 26-30 mai 2008  
Point 6 b) de l'ordre du jour provisoire

**NOUVELLES NORMES CEE-ONU**

**PIMENTS CHILI FRAIS**

Document présenté par le Mexique\*

Le présent document a été établi suite à la décision du Groupe de travail de lancer les travaux relatifs à une nouvelle norme pour les piments chili frais (ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27, par. 27).

---

\* Le présent document a été soumis par la Division du commerce et du bois après la date limite fixée pour la documentation officielle, faute de ressources disponibles.

## NORME CEE-ONU FFV-

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

### PIMENTS CHILI FRAIS (aji, piment)

#### I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les piments chili (*Capsicum* spp.) des variétés ancho, chilaca, de árbol, habanero, jalapeño, manzano et serrano issues du *Capsicum annuum* et du *Capsicum frutescens*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des piments destinés à la transformation industrielle.

#### II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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 ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il 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 chili doivent être:

- Dotés de la forme, de la couleur, de la saveur, de la force<sup>1</sup> et de l'odeur caractéristiques de la variété;
- Entiers;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;

---

<sup>1</sup> Voir annexe I: Unités de l'échelle de Scoville visant à mesurer la force des différentes variétés de piments frais.

- Pratiquement exempts de parasites;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- Avec ou sans tige, coupé au degré optimal de maturité;
- Exempts de tout défaut: mécanique, entomologique, microbiologique, météorologique ou génético-physiologique<sup>2</sup>.

Le développement et l'état des piments chili frais 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. Caractéristiques relatives à la maturité**

Les produits doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante (brillants, fermes et de la texture propre à la variété).

#### **C. Classification**

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

##### **i) Catégorie «Extra»**

Les piments chili frais 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

Ils doivent être exempts de:

- Défauts biologiques au moment de l'emballage;
- Défauts physico-mécaniques, dès lors qu'ils n'altèrent pas plus de 0,5 % de la surface du fruit;
- Tout défaut lié au climat;
- Toute altération morphologique.

---

<sup>2</sup> Voir annexe II: Description des défauts selon l'origine.

**ii) Catégorie I**

Les piments chili frais 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:

- Défauts biologiques dès lors qu'ils n'altèrent pas plus de 0,5 % de la surface du fruit;
- Défauts physico-mécaniques, dès lors qu'ils altèrent entre de 0,5 % et 1 % de la surface;
- Défauts liés au climat dès lors qu'ils n'altèrent pas plus de 0,5 % de la surface du fruit;
- Altérations morphologiques dès lors qu'elles n'altèrent pas plus de 3 % de la surface du fruit.

**iii) Catégorie II**

Cette catégorie comprend les piments chili frais 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:

- Défauts biologiques dès lors qu'ils altèrent entre 0,5 % et 1 % de la surface du fruit;
- Défauts physico-mécaniques dès lors qu'ils altèrent entre 1 % et 3 % de la surface;
- Défauts liés au climat dès lors qu'ils altèrent entre 0,5 % et 1 % de la surface du fruit;
- Altérations morphologiques dès lors qu'elles altèrent entre 3 % et 6 % de la surface du fruit.

**III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre, pour chaque variété, est déterminé par le diamètre, la longueur et le poids, comme indiqué au tableau 1.

Tableau 1. Classification selon leur calibre des piments chili frais, par variété  
(longueur et diamètre en centimètres; poids en grammes)

ANCHO (poblano/mulato)				
	Petit	Moyen	Grand	Très grand
Longueur	< 10,0	10,0-11,9	12,0-14,0	> 14
Diamètre	< 6,0	6,0-6,9	7,0-8,0	> 8
Poids	80,0-110,0	110,0-129,9	130-150	> 150
CHILACA				
	Petit	Moyen	Grand	Très grand
Longueur	12,0-14,9	15,0-24,9	25-30	> 30
Diamètre	2,0-4,0	2,0-4,0	2,0-4,0	2,0-4,0
Poids	35,0-49,0	50,0-74,9	75,0-100,0	> 100
DE ÁRBOL (serranito, criollo soledad)				
	Petit	Moyen	Grand	Très grand
Longueur	< 6	6-7,9	8,0-10,0	> 10
Diamètre	0,7-1,0	0,7-1,0	0,7-1,0	0,7-1,0
Poids	4,0	5,0	6,0	7,0
HABANERO				
	Petit	Moyen	Grand	Très grand
Longueur	< 2	2-3,9	≥ 4	Ne s'applique pas à cette variété
Diamètre	---	---	---	
Poids	---	---	---	
JALAPEÑO				
	Petit	Moyen	Grand	Très grand
Longueur	3,0-4,9	5,0-7,5	7,6-9,0	> 9,0
Diamètre	2,5-2,9	3,0-4,5	3,0-4,5	3,0-4,5
Poids	< 15	15,1-24,9	25-35	< 35
MANZANO				
	Petit	Moyen	Grand	Très grand
Longueur	< 6	6-8,5	> 8,5	Ne s'applique pas à cette variété
Diamètre	3,8-4,5	4,6-5,5	> 5,5	
Poids	< 36	36-56	> 56	

SERRANO				
	Petit	Moyen	Grand	Très Grand
Longueur	3,5-5,0	5,0-7,5	8,0-10,0	Ne s'applique pas à cette variété
Diamètre	1,3-1,5	1,5-2,0	1,5-2,2	
Poids	5-7	6-9	8-14	

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis (ou lot dans le cas de présentation en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances de qualité

Les tolérances concernant les défauts admis pour chaque colis unitaire ou lot de piments chili frais présentés en vrac sont indiquées au tableau 2.

Tableau 2. Tolérances de qualité par lot ou colis unitaire de piments frais  
(pour cent)

	Lieu de chargement	Lieu de destination
Graves	4	5
Importants	6	7
Mineurs	10	12
Cumulés	10	12
Moisissure	0	0,5

##### B. Tolérances de calibre

Pour la catégorie «Extra»: une tolérance de 5 % par lot ou colis unitaire de piments chili frais ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

Pour la catégorie I: une tolérance de 10 % par lot ou colis unitaire ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

Pour la catégorie II: une tolérance de 15 % par lot ou colis unitaire ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

Pour les piments chili frais, la proportion ne correspondant pas à la désignation déclarée est évaluée au poids.

## **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis (ou lot dans le cas de présentation en vrac) doit être homogène et ne comporter que des piments chili frais de même origine, qualité et calibre.

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot dans le cas de présentation en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

### **B. Conditionnement**

Les piments chili frais 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 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

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 colis (ou lots dans le cas de présentation en vrac) doivent être exempts de tout corps étranger.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>3</sup> 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 nationale <sup>4</sup> .
------------------------------------	---

---

<sup>3</sup> Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2: «Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.».

<sup>4</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 «emballage 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**

- Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété et/ou type commercial.

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre;
- Variété.

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

Pour les piments chili frais expédiés en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin.

Adopté...

**Annexe I.** Unités de l'échelle de Scoville pour les différentes variétés de piments chili frais.

Variété	Force (unités de Scoville)
Ancho	1 000-1 500
Chilaca	1 000-1 500
De árbol	15 000-30 000
Habanero	100 000-350 000
Jalapeño	2 500-5 000
Manzano	30 000-60 000
Serrano	5 000-15 000

**Annexe II.** Description des défauts selon leur origine

Type de défaut	Description
Mécanique	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Craquelures mécaniques</i>: fissures présentes sur le péricarpe du fruit et provoquées par la manipulation ou des actions mécaniques.</li> <li>– <i>Éraflures</i>: lésions présentes sur le péricarpe du fruit et provoquées par frottement.</li> <li>– <i>Meurtrissures</i>: ramollissement ou tache altérant le péricarpe ou l'épiderme et dus à des coups ou des compressions.</li> </ul>
Entomologique et biologique	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Cicatrices</i>: causées par certains insectes, par exemple des thrips, qui égratignent la surface du fruit.</li> <li>– <i>Fractures</i>: causées par certains vers se nourrissant du péricarpe du fruit.</li> <li>– <i>Piqûres et/ou perforations</i>: blessures plus ou moins profondes, provoquées par des insectes ou des oiseaux, principalement.</li> </ul>

Type de défaut	Description
Microbiologique	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="427 327 1366 618">– <i>Taches et points de moisissure causés par des champignons, des bactéries ou des virus.</i> Une des maladies les plus courantes est l'anthraxose, mycose provoquant sur le fruit des lésions nécrotiques typiques brunes ou parfois plus sombres qui peuvent s'étendre sur de grandes surfaces. Elle est causée par des champignons appartenant aux genres <i>Colletotrichum</i> (<i>Glomerella</i>), <i>Gloeosporium</i>, <i>Gnomonia</i>, <i>Marssonina</i>, <i>Mycosphaerella</i>, <i>Neofabrae</i> et <i>Pseudopeziza</i>.</li> <li data-bbox="427 640 1366 779">– <i>Moisissure de l'extrémité pédonculaire:</i> moisissure causée par des champignons ou des bactéries qui attaquent les fruits à la base du pédoncule et peuvent, dans de nombreux cas, pénétrer la chair et les graines.</li> <li data-bbox="427 801 1366 943">– <i>Fumagine:</i> causée par la fixation, sous la forme de pellicule, du <i>Capnodium</i> sp. mycélium du champignon, qui forme des taches ayant l'apparence de couches de suie. Elle touche la surface du fruit.</li> </ul>
Météorologique et lié au climat	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="427 963 1366 1066">– <i>Brûlures de soleil:</i> changement de couleur de certaines parties de la surface des fruits, provoqué par une exposition excessive au soleil.</li> </ul>
Génético-physiologique	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="427 1088 1366 1169">– <i>Déformations:</i> altérations de la forme du fruit par rapport aux formes caractéristiques de l'espèce ou de la variété.</li> <li data-bbox="427 1180 1366 1261">– <i>Fissures physiologiques:</i> fissures qui apparaissent sur le péricarpe du fruit au cours de la maturation.</li> <li data-bbox="427 1272 1366 1375">– <i>Ramollissement:</i> ramollissement du fruit principalement dû au processus de maturation ou parce que le fruit a été récolté à l'état «tendre», avant d'avoir atteint sa maturité physiologique.</li> </ul>

-----