

ISO

ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

RECOMMANDATION ISO

R 959

ÉPICES

POIVRE NOIR ET POIVRE BLANC, ENTIER ET EN POUDRE
SPÉCIFICATIONS

RS

1^{ère} ÉDITION
Février 1969

REPRODUCTION INTERDITE

Le droit de reproduction des Recommandations ISO et des Normes ISO est la propriété des Comités Membres de l'ISO. En conséquence, dans chaque pays, la reproduction de ces documents ne peut être autorisée que par l'organisation nationale de normalisation de ce pays, membre de l'ISO.

Seules les normes nationales sont valables dans leurs pays respectifs.

Imprimé en Suisse

Ce document est également édité en anglais et en russe. Il peut être obtenu auprès des organisations nationales de normalisation.

HISTORIQUE

La Recommandation ISO/R 959, *Epices – Poivre noir et poivre blanc, entier et en poudre – Spécifications*, a été élaborée par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, dont le Secrétariat est assuré par le Magyar Szabványügyi Hivatal (MSZH).

Les travaux relatifs à cette question furent entrepris par le Comité Technique et aboutirent, en 1966, à l'adoption d'un Projet de Recommandation ISO.

En mars 1967, ce Projet de Recommandation ISO (N° 1210) fut soumis à l'enquête de tous les Comités Membres de l'ISO. Il fut approuvé, sous réserve de quelques modifications d'ordre rédactionnel, par les Comités Membres suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	R.A.U.
Australie	Iran	Roumanie
Chili	Israël	Royaume-Uni
Colombie	Norvège	Tchécoslovaquie
France	Pologne	Thaïlande
Hongrie	Portugal	Turquie

Deux Comités Membres se déclarèrent opposés à l'approbation du Projet :

Allemagne
Pays-Bas

Le Projet de Recommandation ISO fut alors soumis par correspondance au Conseil de l'ISO qui décida, en février 1969, de l'accepter comme RECOMMANDATION ISO.

ÉPICES

POIVRE NOIR ET POIVRE BLANC, ENTIER ET EN POUVRE
SPÉCIFICATIONS

1. OBJET

- 1.1 La présente Recommandation ISO fixe les spécifications du poivre noir et du poivre blanc, *Piper nigrum* (Linnaeus), entier et en poudre.
- 1.2 Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A à titre de guide.

2. SPÉCIFICATIONS

2.1 Description

On entend par poivre noir entier les baies entières séchées de *Piper nigrum* (Linnaeus), généralement cueillies avant maturité, présentant une couleur brune, grise ou noire et une surface ridée. Le poivre blanc entier est obtenu soit à partir des baies entières mûres séchées de *Piper nigrum* (Linnaeus), soit à partir du poivre noir entier, par élimination de l'enveloppe extérieure du péricarpe; il est ensuite séché. Le produit peut aussi être présenté en poudre et sans mélange, les baies de poivre noir et les baies de poivre blanc étant moulues séparément et aucune matière ne leur étant ajoutée.

2.2 Odeur et saveur

L'odeur et la saveur du poivre noir ou blanc, entier ou en poudre, doivent être fraîches et piquantes. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères, y compris d'odeur de moisi et de saveur de rance.

2.3 Absence de moisissures, insectes, etc.

Le poivre noir et le poivre blanc, entier ou en poudre, doivent être exempts d'insectes vivants et de moisissures et doivent être pratiquement exempts d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs, visibles à l'oeil (corrigé, si nécessaire, dans le cas d'une vision anormale), avec le grossissement pouvant s'avérer nécessaire dans des cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à $\times 10$, mention doit en être faite dans le procès-verbal d'essai. Dans le cas de poivre noir en poudre et de poivre blanc en poudre, les impuretés doivent être déterminées selon la méthode décrite dans la Recommandation ISO/R . . .*, *Epices - Détermination des impuretés*.

2.4 Matières étrangères

La proportion de matières étrangères, déterminée selon la méthode donnée dans la Recommandation ISO/R 927, *Epices - Détermination des matières étrangères*, ne doit pas être supérieure à 1,5 % (m/m) dans le poivre noir entier et à 0,8 % (m/m) dans le poivre blanc entier. La proportion de matières étrangères n'appartenant pas à la plante, ne doit pas excéder 1,0 % et 0,5 % (m/m) dans le poivre noir entier et le poivre blanc entier, respectivement. La poussière, les tiges, les morceaux de feuilles et autres impuretés doivent être considérés comme des matières étrangères dans le poivre entier. Les baies avortées et cassées ne sont pas comprises dans les matières étrangères.

* Actuellement, Projet de Recommandation ISO N° 1208.

2.5 Baies légères et baies avortées et cassées

2.5.1 *Baies légères*. Le pourcentage de baies légères contenu dans le poivre entier doit être déterminé selon la méthode décrite en Annexe B. Excepté dans le cas des catégories dites *légères*, consistant en baies légères, la proportion de baies légères ne doit pas être supérieure à 10 % (m/m).

2.5.2 *Baies avortées et cassées*. La proportion de baies avortées et cassées dans le poivre entier, excepté dans le cas des catégories portant la dénomination *baies avortées et cassées* et *baies légères*, ne doit pas être supérieure à 4 % (m/m).

2.6 Somme des teneurs en matières étrangères, baies légères et baies avortées et cassées

La somme des teneurs en matières étrangères, baies légères et baies avortées et cassées ne doit pas être supérieure à 15 % (m/m).

2.7 Absence de particules grossières dans le poivre en poudre

Le poivre en poudre doit être exempt de particules grossières et d'une finesse spécifiée dans les normes nationales.

2.8 Catégories de poivre entier

La classification du poivre noir entier et du poivre blanc entier doit être spécifiée dans les normes nationales en fonction de la proportion de baies avortées, ou cassées, de la taille des baies, de la proportion de baies légères, des matières étrangères présentes et du lieu de production.

2.9 Caractéristiques chimiques

2.9.1 *Poivre entier*. Le poivre noir entier et le poivre blanc entier doivent répondre aux spécifications données dans le Tableau 1.

TABLEAU 1 -- Spécifications du poivre entier

Caractéristique	Spécification	Référence à la Recommandation ISO concernant les épices
Eau, % (m/m), max.	12,0	Recommandation ISO/R 939, <i>Epices - Dosage de l'eau (Méthode par entraînement)</i>
Cendres totales, % (m/m), sur sec, max. (voir Notes 1 et 2, ci-dessous)		Recommandation ISO/R 928, <i>Epices - Détermination des cendres totales</i>
a) poivre noir entier	8,0	
b) poivre blanc entier	4,0	
Extrait étheré non volatil, % (m/m), sur sec, min. (voir Notes 1 et 2, ci-dessous)	6,8 (voir Note 3, ci-dessous)	Recommandation ISO/R . . .**, <i>Epices - Détermination de l'extrait étheré non volatil</i>

NOTES

1. Ces spécifications ne sont pas applicables aux catégories dites *légères*, consistant en baies légères.
2. Il n'est pas nécessaire d'effectuer ces déterminations de manière courante sur tous les échantillons. Une quelconque de ces déterminations doit être faite en cas de litige et si l'acheteur ou le vendeur le demande, lorsqu'elle a déjà fait l'objet d'un accord.
3. Valeur à vérifier.

* Les limites concernant les substances toxiques seront insérées ultérieurement, selon les recommandations de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius.

** Actuellement, Projet de Recommandation ISO N° 1204.

2.9.2 *Poivre en poudre*. Le poivre en poudre doit répondre à toutes les spécifications données dans le Tableau 1 et, en plus, aux caractéristiques données dans le Tableau 2.

TABLEAU 2 – Spécifications complémentaires pour le poivre en poudre

Caractéristique	Spécification	Référence à la Recommandation ISO concernant les épices
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m), sur sec, max. a) poivre noir en poudre b) poivre blanc en poudre	1,4 0,2	Recommandation ISO/R 930, <i>Epices – Détermination des cendres insolubles dans l'acide</i> .
Cellulose brute, % (m/m), sur sec, max. a) poivre noir en poudre b) poivre blanc en poudre	17,5 6,0	Méthode à l'étude

3. ÉCHANTILLONNAGE

- 3.1 Echantillonner le poivre en suivant la méthode décrite dans la Recommandation ISO/R 948, *Epices – Echantillonnage*.
- 3.2 Les échantillons de poivre entier doivent être moulus de façon que la totalité du produit passe à travers un tamis de 1 mm d'ouverture de maille. Le produit ainsi moulu doit être utilisé pour les déterminations des caractéristiques du Tableau 1.

4. MÉTHODE D'ESSAIS

Les échantillons de poivre entier ou moulu doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Recommandation ISO, en suivant les méthodes décrites dans les Recommandations ISO auxquelles se réfèrent les Tableaux 1 et 2 ainsi que l'annexe B de la présente Recommandation ISO.

5. EMBALLAGE ET MARQUAGE

5.1 Emballage

- 5.1.1 *Poivre entier*. Le poivre entier doit être contenu dans des emballages sains, propres, étanches et faits en une matière qui ne puisse avoir d'action sur le poivre.
- 5.1.2 *Poivre en poudre*. Le poivre moulu doit être contenu dans des emballages sains, propres, étanches et faits en une matière qui ne puisse avoir d'action sur le poivre.
- Les emballages unitaires, contenant le poivre en poudre, doivent être emballés dans des caisses appropriées.
- 5.1.3 *Emballage*. La taille des emballages et le nombre d'emballages unitaires par caisse doivent faire l'objet d'accords.

5.2 Marquage

5.2.1 *Poivre entier*. Les indications particulières suivantes doivent être marquées sur chaque emballage ou mises sur une étiquette :

- a) nom du produit et le nom commercial ou la marque, s'il y a lieu;
- b) nom et adresse du producteur/emballeur;
- c) numéro de code ou du lot;
- d) masse nette;
- e) catégorie du produit (s'il est classé) selon les normes nationales;
- f) pays de production;
- g) toutes autres indications demandées par l'acheteur;
- h) année de production si elle est connue.

5.2.2 *Poivre en poudre*. Les indications a) à d) doivent être mentionnées sur chaque récipient et sur chaque caisse. Si des récipients en verre sont utilisés, les mots *Fragile*, *Verre* doivent être indiqués sur chaque caisse-emballage d'expédition.

ANNEXE A

**RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT
DU POIVRE NOIR ET DU POIVRE BLANC**

- A.1 Le poivre emballé doit être emmagasiné dans des lieux couverts, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive.
- A.2 L'entrepôt doit être sec, exempt d'odeurs désagréables et protégé contre l'entrée d'insectes et de vermine. Sa ventilation doit être réglée de manière que l'on ait une bonne ventilation en période sèche et que l'entrepôt soit parfaitement fermé en période humide. Dans un entrepôt en plein air, des dispositions appropriées doivent être prises pour permettre la fumigation.
- A.3 Les emballages doivent être manipulés et transportés de telle manière qu'ils soient protégés de la pluie, du soleil ou d'autres sources de chaleur excessive, des odeurs désagréables et de toute contamination, en particulier dans les cales des navires.