

commission du codex alimentarius



ORGANIZATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANIZATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/1

CL 2000/17-EURO

Juin 2000

AUX: Services centraux de liaison avec Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE REVISEE POUR LA MAYONNAISE**

DATE LIMITE : **31 Juillet 2000**

OBSERVATIONS: **À envoyer à:**
Secrétaire,
Commission du Codex Alimentarius
FAO Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome (Italie)
Télécopie+39 06 5705 4593
E-mail: codex@fao.org

Avec copie au:

Dr. Felipe Mittelbrunn García,
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria,
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20, 287071
Madrid, España
Fax: +34 91596 44 87
E-mail: fmittelbrunn@msc.es

HISTORIQUE

Suite aux recommandations de la Commission concernant la conversion des normes régionales en normes mondiales, le Comité sur les graisses et huiles a considéré la conversion de la Norme Régionale (Europe) pour la mayonnaise à ses 14ème et 15ème sessions (1993 et 1996). Le consensus n'ayant pu être obtenu sur le projet de norme, le Comité a demandé l'avis de la Commission sur la nécessité de continuer l'élaboration d'une norme internationale pour la mayonnaise. La 22ème session de la Commission (1997) est convenue de suspendre les travaux sur la conversion de la norme (ALINORM 99/37, para. 152).

La 21ème session du Comité de coordination pour l'Europe a pris note de cette décision et a discuté la nécessité de réviser la norme régionale actuelle (CODEX STAN 168-1989) afin de prendre en compte la législation actualisée dans la région Europe, la demande des consommateurs et l'évolution du marché. Le Comité est convenu de proposer la révision de la norme régionale pour la mayonnaise comme nouveau travail. Cette proposition a été approuvée par la 23ème session de la Commission (ALINORM 99/37, par. 210, Annexe VIII).

L'Avant-projet de norme révisée pour la mayonnaise, basé sur la norme actuelle, est distribué par la présente lettre pour observations des gouvernements à l'étape 3 (voir Annexe ci-jointe). Les sections sur l'hygiène et les additifs alimentaires ont été actualisées pour prendre en compte les dernières révisions du Manuel de Procédure (11ème édition, Hygiène alimentaire, p.101) et les sections déjà adoptées de la Norme générale sur les additifs alimentaires. Les sections sur les contaminants et les méthodes d'analyse tiennent compte des amendements apportés à toutes les normes sur les graisses et huiles par le Comité sur les graisses et huiles.

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations sont invités à les faire parvenir par écrit aux adresses ci-dessus, de préférence par e-mail, **avant le 30 juillet 2000**. Cela devrait permettre d'incorporer les observations reçues dans une version révisée de l'Avant-projet, afin de faciliter les discussions lors du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LA MAYONNAISE
(A l'étape 3 de la Procédure)
CODEX STAN 168-1989

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la *mayonnaise* telle que définie à la Section 2 ci-après:

2. DESCRIPTION

La *mayonnaise* est une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales comestibles dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre; l'émulsion huile-dans-eau étant produite en utilisant du jaune d'oeuf de poule. La mayonnaise peut contenir des ingrédients facultatifs conformément à la Section 3.3.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 Tous les ingrédients doivent être de bonne qualité et convenir à la consommation humaine. L'eau doit être potable.

3.1.2 Les matières premières doivent répondre aux dispositions des normes Codex pertinentes, notamment des Normes Codex pour le vinaigre et pour les huiles comestibles végétales et, le cas échéant, aux sections pertinentes des codes d'usages, notamment du Code d'usages international recommandé pour les produits à base d'oeuf (CAC/RCP 15-1976). Les matières premières doivent être entreposées, traitées et manipulées dans des conditions de nature à préserver leurs caractéristiques chimiques et bactériologiques.

3.1.3 Les oeufs et les produits à base d'oeufs doivent être des oeufs de poule ou en provenir.

3.2 Normes de composition

3.2.1 Teneur totale en matière grasse: au minimum 78,5% m/m.

3.2.2 Teneur en jaune d'oeuf techniquement pur¹: au minimum 6% m/m.

3.3 Ingrédients facultatifs

Ingrédients alimentaires destinés à exercer une influence notable et de la façon souhaitée sur les caractéristiques physiques et organoleptiques du produit:

- a) blanc d'oeuf de poule
- b) produits à base d'oeuf de poule
- c) sucres
- d) sel de qualité alimentaire
- e) condiments, épices, herbes aromatiques
- f) fruits et légumes, y compris les jus de fruits et de légumes
- g) moutarde
- h) produits laitiers
- i) eau

3.4 Autres caractéristiques de qualité

Les limites suivantes s'appliquent pour prévenir l'oxydation des matières grasses

¹ "Techniquement pur" signifie qu'il est toléré 20% d'albumen par rapport au jaune d'oeuf.

Métal	Limite maximale	
Cuivre	2 mg/kg	
4.	ADDITIFS ALIMENTAIRES	
1.	Colorants	
100(i)	Curcumine) 100 mg/kg seuls) ou en combinaison) dans tous les types) de mayonnaise
160a(i)	β-carotène) de mayonnaise
160e	β-Apo-caroténal)
160f	β-Apo-8de l'acide caroténique)
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg calculés sous forme de bixine
140	Chlorophylle	500 mg/kg dans la mayonnaise aux fines herbes
150c	Caramel Classe III (type ammoniacal)	1500 mg/kg dans la mayonnaise à la moutarde
150d	Caramel Classe IV	BPF
162	Rouge de betterave	500 mg/kg dans la mayonnaise à la tomate
3.	Aromatisants	
	Arômes naturels ou substances aromatisantes identiques aux arômes naturels tels que définis aux fins du Codex Alimentarius)) Limitée par les BPF)
4.	Agents de conservation	
200	Acide sorbique)
201	Sorbate de sodium)
202	Sorbate de potassium) 1 g/kg, seuls ou en combinaison
203	Sorbate de calcium)
210	Acide benzoïque)
211	Benzoate de sodium)
213	Benzoate de potassium)
5.	Stabilisants	
402	Alginate de sodium)
401	Alginate de potassium)
405	Alginate de propylène glycol)
407	Carragénine et ses sels de Na, K, NH ₄ y compris furcellarane)
410	Gomme de caroube) 1 g/kg, seuls ou en combinaison
412	Gomme guar)
415	Gomme xanthane)
413	Gomme adragante)
387	Oxystéarine)
475	Polyglycérol esters d'acides gras***)

440	Pectines)
466	Carboxyméthylcellulose sodique)
460(i)	Cellulose microcristalline)
414	Gomme d'acacia)

Amidons modifiés

1412	Phosphate de diamidon esterifié avec du trimetaphosphate de sodium; esterifié avec de l'oxychlorure de phosphore)) 1 g/kg, seuls ou) en combinaison
1414	Phosphate de diamidon acétylé)
1422	Adipate de diamidon acétylé)
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique)

5. Acidifiants

270	Acide lactique)
330	Acide citrique)
331	Citrates de sodium)
332	Citrates de potassium)
261	Acétates de potassium) Limitée par les BPF
262	Acétate de sodium)
296	Acide malique (DL-))

334	Acide tartrique	5 g/kg
335	Tartrates de sodium	5 g/kg
336	Tartrates de potassium	5 g/kg

6. Antioxygènes

300	Acide ascorbique	500 mg/kg
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
306	Mélanges de concentrés de tocophérols)
307	Alpha-tocophérol) 240 mg/kg, seuls ou) en combinaison
308	Gamma-tocophérol synthétique)
309	Delta-tocophérol synthétique)
320	Butylhydroxyanisole (BHA)	140 mg/kg
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	60 mg/kg
385	EDTA calcio-disodique	75 mg/kg

7. Agents anti-moussants

387	Oxystéarine	BPF
-----	-------------	-----

8. Préparations enzymatiques

1102	Oxydase de glucose (<i>Aspergillus niger</i> var.)	Limitée par les BPF
------	---	---------------------

9. **Exhausteurs de la saveur**

621 Glutamate monosodique 5 g/kg dans la mayonnaise aux fines herbes

5. **CONTAMINANTS** **Concentration maximale**

5.1 Métaux lourds

Les produits visés par la présente norme doivent être exempts de métaux lourds à des concentrations qui peuvent constituer un risque pour la santé humaine. En particulier, les limites suivantes sont applicables

Métal	Limite maximale
Arsenic (As)	0,1 mg/kg
Pomb (Pb)	0,1 mg/kg

5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. **HYGIENE**

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), ainsi que des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages, en le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeufs (CAC/RCP 15-1976).

6.2 Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. **CONDITIONNEMENT**

Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

8. **ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, (Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 **Nom du produit**

8.1.1 Les produits conformes aux dispositions de la présente norme doivent être désignés par le terme "*mayonnaise*".

8.1.2 Quand un ingrédient a été ajouté au produit pour lui conférer une saveur spéciale ou caractéristique, une mention appropriée doit figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci.

8.2 **Récipients non destinés à la vente au détail**

Les indications requises sur les dispositions d'étiquetage doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents qui l'accompagnent; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être identifiée clairement par les documents joints.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage
(à déterminer)

9.2 Détermination de la matière grasse totale
(voir annexe - version imprimée)²

9.3 Détermination du jaune d'oeuf
(voir annexe – version imprimée)

9.4 Détermination du plomb
Méthode IUPAC (1988) (IUPAC Standard Method for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives, 7th Edition, 1st Supplement, 2.632, Détermination du plomb). Exprimé en mg Pb / kg

9.5 Détermination de l'arsenic
Colorimétrie Silver diethyldithiocarbamate method AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990, 15th Edition, 963.21, 952.13

9.6 Détermination du cuivre

IUPAC (IUPAC Standard Method for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives, 7th Edition, 1st Supplement, 2.632, Détermination du cuivre). Exprimé en mg Cuivre / kg

² Non disponible en version électronique. Les méthodes des sections 9.2 et 9.3 sont celles de la norme actuelle (voir version imprimée).