

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORME POUR LE "CHOPPED MEAT"**

**CODEX STAN 98-1981**

**Adoptée en 1981. Révision: 1991, 2014, 2015.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions de la présente norme visent les produits cuits et salés désignés sous le nom de « Chopped meat<sup>1</sup> », qui ont été conditionnés dans un matériau d'emballage approprié.

## 2. DESCRIPTION

Le produit doit être préparé à partir de viande ou de chair de volaille ou de mélange de viande et de chair de volaille conformes à la définition ci-après, salés et éventuellement fumés. Au moins 50 pour cent de la viande utilisée doit consister en viande hachée en gros morceaux de dimensions correspondant à celles de morceaux de viande pouvant passer au travers d'un tamis à mailles d'au moins 8 mm de diamètre. Aucun morceau ne doit présenter de dimension supérieure à 15 mm.

Le produit peut contenir ou non des liants.

Le traitement thermique auquel a été soumis le produit, ainsi que le type de salage et de conditionnement doivent suffire à garantir la salubrité et la comestibilité du produit dans les conditions normales d'entreposage, de transport et de vente.

### Définitions subsidiaires

Aux fins de la présente norme:

- **Abats comestibles:** abats reconnus propres à la consommation humaine, mais non compris, les poumons, les oreilles, l'épicrâne, le groin (y compris les lèvres et le museau), les muqueuses, les tendons, les organes génitaux, les mamelles, les intestins et la vessie. Les abats reconnus propres à la consommation humaine ne comprennent pas la peau de volailles.
- **Viande:** partie comestible, y compris les abats comestibles, de tout mammifère abattu dans un abattoir.
- **Conditionné:** emballé dans un récipient fabriqué avec des matériaux qui empêchent la contamination dans les conditions normales de manutention.
- **Chair de volaille:** partie comestible de tout oiseau domestique, y compris les poulets, les dindes, les canards, les oies, les pintades et les pigeons, tués en abattoir.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Ingrédients essentiels

- Viande ou chair de volaille ou mélange des deux à l'exclusion des abats comestibles;
- Eau;
- Ingrédients de salage constitués de sel de qualité alimentaire et nitrite de potassium ou de sodium.

### 3.2 Ingrédients facultatifs

- Abats comestibles, gras per se, couenne salée ou non salée per se.
- Liants glucidiques et protéiques tels que:
  - farine et amidon préparés à partir de céréales, de pommes de terre ou de patates.
  - pain, biscuits ou produits de boulangerie;
  - lait en poudre, lait écrémé en poudre, babeurre en poudre, caséinate, lactosérum en poudre, protéine d'oeuf, produits à base de sang desséché, matières protéiques végétales comestibles.
- Saccharose, sucre inverti, dextrose (glucose), lactose, maltose, sirop de glucose (y compris le sirop de maïs);
- Épices, assaisonnements et condiments;
- Protéines hydrolysées aromatiques hydrosolubles.

---

<sup>1</sup> Le mot "meat" peut être remplacé par un mot décrivant le type de viande(s) utilisée(s).

### 3.3 Composition

	Produit avec liant	Produit sans liant ou abat comestible, (y compris éventuellement coeur, langue et viande de tête provenant de mammifères)
Teneur minimale en viande incorporée	80% <sup>2</sup>	90%
Teneur maximale en matière grasse	30%	25%

### 3.4 Facteurs essentiels de qualité

#### 3.4.1 *Matières premières*

Le produit doit être préparé à partir d'ingrédients d'une qualité propre à la consommation humaine et exempts d'odeurs et de saveurs inadmissibles.

#### 3.4.2 *Produit final*

Le produit doit être propre et pratiquement exempt de taches et de contamination communiquées par le récipient. La viande et la chair de volaille doivent être uniformément salées dans la masse et le produit doit se prêter à la coupe.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents de conservation, les humectants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement) et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

L'emploi des substances aromatisantes devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe du transfert des additifs alimentaires à partir des ingrédients et des matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides et/ou les médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius."

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979) et des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CAC/GL 61-2007) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX

<sup>2</sup> La teneur en viande recouvre la viande, les abats comestibles et la chair de volaille.

STAN 1-1985) sont applicables.

### **7.1 Nom du produit**

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être « Chopped meat »; toutefois, le mot « meat » peut être remplacé par un terme indiquant le type de viande utilisée ou, lorsque plusieurs types de viande ont été employés, leurs noms par ordre décroissant selon leur proportion, par exemple « chopped pork », « chopped pork and beef ».

Une déclaration indiquant la présence de liants et d'abats comestibles ainsi qu'une déclaration indiquant les espèces d'animaux dont proviennent la viande, la chair de volaille ou un mélange de ces dernières, doivent figurer en liaison avec le nom du produit, au cas où leur omission risquerait d'induire le consommateur en erreur.

### **7.2 Liste des ingrédients**

Les espèces animales dont proviennent la viande, la chair de volaille ou le mélange de ces dernières doivent être indiquées dans la liste des ingrédients.

### **7.3 Datage et instructions d'entreposage**

Dans le cas des produits stables à la température ambiante, la date de durabilité minimale sera indiquée par l'année.

Dans le cas des produits qui ne sont pas stables à la température ambiante, c'est-à-dire qui peuvent ne pas se conserver pendant au moins 18 mois dans les conditions normales d'entreposage et de vente et qui sont conditionnés dans un emballage destiné à la vente au consommateur ou à la restauration collective, la date de durabilité minimale doit être déclarée par le jour, le mois et l'année.

Dans le cas des produits non stables à la température ambiante conditionnés dans des récipients non destinés à la vente directe au consommateur ni à la restauration collective, des instructions relatives à l'entreposage et à la distribution doivent être fournies.

### **7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements pertinents requis pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient non destiné à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, le datage et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente.

L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ANALYSE**

Se référer à la norme CODEX STAN 234-1999.