

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 - www.codexalimentarius.org

NORME POUR L'ÉPAULE DE PORC CUITE

CXS 97-1981

Adoptée en 1981. Révisée en 1991, 2014, 2015. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les produits désignés sous le nom d' « épaule de porc cuite » et conditionnés dans l'un quelconque des matériaux d'emballage adéquats.

La norme ne s'applique pas aux produits du type « épaule de porc cuite » dont les caractéristiques de composition diffèrent de celles spécifiées. Ces produits doivent être désignés par une dénomination qui en décrit la nature véritable de manière à ne pas induire le consommateur en erreur et à éviter toute confusion avec les produits visés par la norme.

2. DESCRIPTION

Le produit doit être préparé à partir de viande provenant de la patte antérieure de porc. Il faut enlever tous les os et les cartilages, tendons et ligaments détachés. La couenne et la graisse peuvent être éliminées ou non.

La viande doit être saumurée et peut être fumée, épicée et/ou aromatisée.

Le traitement thermique auquel a été soumis le produit, et 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.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients essentiels

- Épaule de porc non salée.
- Saumure, constituée d'eau et de sel de qualité alimentaire et de nitrite de sodium ou de potassium.

3.2 Ingrédients facultatifs

- Saccharose, sucre inverti, dextrose (glucose), lactose, maltose, sirop de glucose (y compris le sirop de maïs), miel.
- Épices, assaisonnements et condiments.
- Protéines hydrolysées aromatiques hydrosolubles.
- Gélatine de qualité alimentaire.

3.3 Facteurs essentiels de qualité

3.3.1 Matière première

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

3.3.2 Produit final

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

3.4 Teneur en viande

- Pourcentage moyen de protéines de la viande dans le produit maigre $\geq 17,5\%$
- Pourcentage minimum de protéines de la viande dans le produit maigre $= 16,0\%$
(minimum absolu)

(Pour les produits en boîte, le pourcentage de protéines de la viande est calculé sur le contenu total de la boîte et ajusté de façon à tenir compte, le cas échéant, de la gélatine d'ajout - voir Section 8.1).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents de conservation, les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux » 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* (CXG 66-2008).

La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 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* (CXS 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* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979), 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* (CXG 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* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) sont applicables.

7.1 Nom du produit

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être "Épaule de porc cuite".

La dénomination du produit doit comporter, selon le cas, la désignation:

- "avec couenne"
- "au/avec jus naturel"
- "X ajouté", X étant la gélatine, l'agar-agar, les alginates ou la carraghénane
- "fumée"
- "agent empyreumatique ajouté".

Une déclaration décrivant avec précision la méthode de préparation, de traitement ou de présentation doit figurer visiblement à côté du nom du produit, au cas où son omission risquerait d'induire le consommateur en erreur.

7.2 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 épaules de porc cuites 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 conditionnées 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 adéquates relatives à l'entreposage et à la distribution doivent être fournies.

7.3 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 ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

8.1 Coefficients de correction pour la gélatine d'ajout

Pour les produits où l'on ignore quelle est la quantité de gélatine d'ajout, il faut déduire 0,5 pour cent du pourcentage protéique décelé par analyse dans le produit maigre.