

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 LE KIMCHI

CXS 223-2001

Adoptée en 2001. Amendée en 2017, 2022.

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans version précédente	Texte dans la version amendée
5	Section 8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.	L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit connu sous le nom de kimchi tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous, et préparé à partir du chou de Chine comme ingrédient prédominant et d'autres légumes qui ont été parés, coupés, salés et assaisonnés avant fermentation.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La dénomination « kimchi » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de variétés du chou chinois, *Brassica pekinensis* Rupr.; ces choux doivent être exempts de défauts importants et avoir été parés pour éliminer les parties non comestibles, salés, lavés à l'eau fraîche et égouttés pour en éliminer l'eau superflue; ils peuvent éventuellement avoir été coupés en morceaux/parties d'une taille appropriée;
- (b) traité avec un mélange de condiments incluant essentiellement le poivre rouge (*Capsicum annuum* L.) en poudre, l'ail, le gingembre, les variétés comestibles de plantes condimentaires autres que l'ail et le radis; ces ingrédients peuvent être hachés, coupés en tranches ou coupés en morceaux; et
- (c) fermenté avant ou après emballage dans des conteneurs appropriés, afin d'assurer la maturation et la préservation du produit par la production d'acide lactique à des températures peu élevées.

2.2 Modes de présentation

Le produit doit être présenté de l'une des façons suivantes:

- (a) **Entier** - chou chinois entier;
- (b) **Moitiés** - chou chinois coupé en deux dans sa longueur;
- (c) **Quarts** - chou chinois coupé en quatre dans sa longueur; et
- (d) **Tranches ou morceaux** - feuilles de chou chinois coupées en morceaux de 1 à 6 cm de longueur et de largeur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- (a) choux de Chine et le mélange de condiments décrit à la section 2;
- (b) sel (chlorure de sodium).

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- (a) fruits;
- (b) pâte de riz gluante;
- (c) fruits à coque;
- (d) fruits de mer salés et fermentés;
- (e) graines de sésame;
- (f) sucres (matières sucrantes);
- (g) légumes autres que ceux décrits à la section 2;
- (h) pâte de farine de blé.

3.1.3 Autre composition

(a) impuretés minérales	pas plus de 0,03 % m/m
(b) sel (chlorure de sodium)	1.0 ~ 4.0% m/m
(c) acidité totale (en tant qu'acide lactique)	pas plus de 1,0 % m/m

3.2 Critères de qualité

Le kimchi doit présenter une couleur, une saveur et une odeur normales et doit posséder la texture caractéristique du produit.

3.2.1 Autres critères de qualité

- (a) **Couleur** - Le produit doit être d'une couleur rouge provenant du poivre rouge.
- (b) **Goût** - Le produit doit avoir un goût piquant et salé. Il peut aussi avoir un goût aigre.
- (c) **Texture** - Le produit doit être raisonnablement ferme, croquant et agréable à mâcher.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Régulateurs de l'acidité

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
269	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
330	Acide citrique	

4.2 Exaltateurs d'arômes

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate L-monosodique	Limitée par les BPF
627	5'-guanylate dissodique	
631	5'-inosinate dissodique	

4.3 Aromatisants

Arômes naturels et de synthèse	Limitée par les BPF
--------------------------------	---------------------

4.4 Texturisants

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
420	Sorbitol	Limitée par les BPF

4.5 Épaississants et stabilisants

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
407	Carraghénane (et furcellarane)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	

5. CONTAMINANTS

5.1 Le produit couvert par la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

5.2 Le produit couvert par la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- 6.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 6.2** Le produit doit être conforme 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. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Poids égoutté minimal

Le poids égoutté du produit final, en pourcentage du poids indiqué, ne doit pas être inférieur à 80 % du poids, calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé. Le poids égoutté du produit, en pourcentage du poids indiqué, ne doit pas être inférieur à 80%.

8. ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "kimchi". Le mode de présentation doit être indiqué à proximité du nom du produit.

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

9. 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.