



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



Organisation  
mondiale de la Santé

**CODEX**  
**ALIMENTARIUS**  
NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES

NORME DU  
CODEX ALIMENTARIUS

---

**NORME RÉGIONALE  
SUR LE *FOUL MEDEMES*  
EN CONSERVE (PROCHE-ORIENT)  
CXS 258R-2007**



ADOPTÉE EN 2007  
AMENDÉE EN 2025

CXS 258R-2007

# Historique de la Norme

## **Correction de 2026**

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, “Norme pour” a été remplacé par “Norme sur” dans le titre et dans la présente Norme.

Source: REP23/CAC, paragraphes 153 et 156.

## **Amendements de 2025**

Suite aux décisions prises lors de la quarante-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius en novembre 2025, des amendements ont été apportés à la section 4 Additifs alimentaires dans un souci de cohérence avec la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), à la section 9 Étiquetage pour ajouter la section 9.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, et à la section 10 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage en remplaçant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage par une référence aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

Cette publication a été remaniée et publiée en 2025.

Adoptée en 2007.

# 1 Champ d'application

La présente Norme s'applique au *foul medemes* en conserve, tel que défini à la section 2 Description ci-dessous, destiné à la consommation directe.

## 2 Description

### 2.1 Définition du produit

Le *foul medemes* en conserve est le produit:

- a) résultant de traitements successifs (trempage, traitement thermique, mise en conserve, etc.) qui ramollissent et permettent de concasser les fèves de *Vicia faba*, avec ou sans l'adjonction de l'un ou de plusieurs des ingrédients facultatifs mentionnés à la section 3.2 Ingrédients facultatifs;
- b) conditionné dans un récipient scellé;
- c) ayant subi un traitement thermique approprié, avant ou après avoir été placé dans un récipient hermétiquement scellé, de façon à prévenir son altération.

#### 2.1.1 Concassable

État des fèves de *Vicia faba* cuites à la chaleur pour les faire mûrir, la peau de certaines fèves pouvant se craqueler et une partie de la pulpe se dissoudre dans le liquide.

## 3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

### 3.1 Ingrédients de base

Fèves de *Vicia faba*.

### 3.2 Ingrédients facultatifs

Les ingrédients facultatifs suivants peuvent être utilisés:

- a) huile végétale;
- b) sel avec une limite maximale de 2 pour cent;
- c) sauce tomate, ail et épices, dans une proportion maximale de 2 pour cent pour chacun de ces ingrédients ou de 4 pour cent pour l'ensemble de ces ingrédients;
- d) tahiné;
- e) jus de citron

### **3.3 Facteurs de qualité**

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

- a) Tous les ingrédients, y compris les additifs alimentaires, doivent être conformes aux normes qui les visent et être adaptés à la consommation humaine.
- b) Le produit doit être exempt de saveur, d'odeur ou de couleur anormales et présenter les caractéristiques typiques du produit final.
- c) Le produit doit être exempt d'insectes et de toute matière étrangère.

### **3.4 Facteurs de qualité spécifiques**

Préparé pour la consommation conformément au mode d'emploi, le produit doit être conforme aux critères ci-après:

- a) Le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 65 pour cent du poids net, sans les ingrédients facultatifs ajoutés.
- b) Le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 67 pour cent du poids net, avec les ingrédients facultatifs ajoutés.
- c) Le produit ne doit contenir ni conservateurs (section 4 Additifs alimentaires exclue) ni colorants.
- d) Les fèves doivent être de la même couleur, de la même taille et de la même apparence. La texture du produit doit être distinguable et tendre.

## 4 Additifs alimentaires

Seuls certains antioxydants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines) et seulement certains additifs alimentaires du Tableau III de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) (comme indiqué dans le Tableau III) peuvent être utilisés dans les aliments relevant de la présente Norme.

## 5 Contaminants

Le produit visé par la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et pour les résidus de pesticides par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6 Hygiène

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente Norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)<sup>2</sup>, au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979)<sup>3</sup> et à d'autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)<sup>4</sup>.

## 7 Conditionnement et entreposage

- a) Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique du produit final.
- b) Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe, de l'humidité et de la contamination.
- c) Lorsque le récipient est en métal, il doit être revêtu d'une laque de qualité alimentaire, appropriée au produit, sans défaut mécanique et exempt de rouille.
- d) Le récipient dans lequel se trouve le produit final ne doit pas présenter de renflement et la pression intérieure ne doit pas être inférieure à la pression atmosphérique à 20°C.

## 8 Poids et mesures

### 8.1 Contenu du récipient

#### 8.1.1 Remplissage minimum

Le récipient doit être rempli du produit, le produit n'occupant pas moins de 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient scellé lorsqu'il est rempli.

## 9 Étiquetage

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)<sup>5</sup>.

### 9.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «*foul medemes*».

### 9.2 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)<sup>6</sup>.

## 10 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Pour vérifier la conformité à la présente Norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)<sup>7</sup> pertinentes pour les dispositions de la présente Norme doivent être utilisées.

## Textes cités dans le document

- 1 *Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995).*
- 2 *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969).*
- 3 *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CXC 23-1979).*
- 4 *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997).*
- 5 *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985).*
- 6 *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021).*
- 7 *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999).*

## Codex Alimentarius

Recueil de normes alimentaires internationales élaborées dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Les normes du Codex sont adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, organisme intergouvernemental composé de 189 membres, créé par la FAO et l'OMS. Ces normes sont reconnues par l'Organisation mondiale du commerce comme la référence en matière de sécurité sanitaire des aliments commercialisés à l'échelle internationale.

Secrétariat du Codex Alimentarius  
Contacts

[codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
[codexalimentarius.org](http://codexalimentarius.org)  
[x.com/FAOWHOCodex](https://x.com/FAOWHOCodex)  
[youtube.com/@UNFAO](https://youtube.com/@UNFAO)

Organisation des Nations Unies pour  
l'alimentation et l'agriculture  
Rome (Italie)

FAO et OMS. 2026. *Norme régionale sur le fowl medemes en conserve (Proche-Orient)*. Norme du Codex Alimentarius, No. CXS 258R-2007. Commission du Codex Alimentarius. Rome. <https://open-knowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9019fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution-Utilisation non commerciale 4.0 International ([CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)).