

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 RÉGIONALE POUR LES PRODUITS D'ALGUE PORPHYRA

Asie

CXS 323R-2017

Adoptée en 2017. Amendée en 2023.

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à la section 8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits d'algue porphyra séchée, grillée ou assaisonnée du genre *Pyropia*, qui sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris pour la restauration ou le reconditionnement, et à la transformation ultérieure si besoin est.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les produits d'algue porphyra sont préparés principalement avec de l'algue porphyra crue, qui appartient au genre *Pyropia*. Tous les produits sont séchés et peuvent, après séchage, être grillés et/ou assaisonnés.

2.2 Modes de présentation

Le produit peut se présenter sous différents modes de présentation, notamment un fragment déchiqueté, une feuille, un rouleau, un morceau rond, etc. Toute présentation du produit est autorisée à condition qu'il soit conforme à toutes les exigences de la présente norme, et qu'il fasse l'objet d'une description adéquate sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

2.3 Types de produits

2.3.1 Produits d'algue porphyra séchée

2.3.1.1 Algue porphyra séchée

L'algue porphyra séchée est le produit obtenu à partir d'algue porphyra crue, qui est lavée, hachée/coupée, moulée, déshydratée et séchée après récolte (premiers produits séchés). Un nouveau processus de séchage peut être appliqué à des fins de conservation longue durée (deuxièmes produits séchés).

2.3.1.2 Autre algue porphyra séchée

On entend par Autre algue porphyra séchée le produit autre que celui défini à la section 2.3.1.1.

2.3.2 Produit d'algue porphyra grillée

Le produit d'algue porphyra grillée est le produit obtenu à partir d'algue porphyra séchée, comme défini à la section 2.3.1, qui est grillée sans être assaisonnée, de sorte que les caractéristiques physicochimiques, comme la couleur, l'humidité et la texture peuvent être modifiées.

2.3.3 Produits d'algue porphyra assaisonnée

2.3.3.1 Algue porphyra assaisonnée

L'algue porphyra assaisonnée est le produit obtenu à partir d'algue porphyra séchée, comme défini à la section 2.3.1, qui est assaisonnée avec tout ingrédient facultatif, défini à la section 3.1.2. Le produit peut être grillé, sauté, frit, traité avec de l'huile comestible, etc. avant ou après avoir été assaisonné.

2.3.3.2 Algue porphyra assaisonnée pour infusion

L'algue porphyra assaisonnée pour infusion est le produit obtenu à partir d'algue porphyra séchée, comme défini à la section 2.3.1.1, qui est brisée et grillée ou sautée. Le produit est déjà assaisonné ou un assaisonnement lui est ajouté au moment où il est consommé. De l'eau bouillante est ajoutée avant la consommation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Algue porphyra crue qui appartient au genre *Pyropia*, comme défini à la section 2.1.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Dans la mesure où le poids de l'ingrédient de base, qui est défini à la section 3.1.1, représente plus de 60 pour cent, d'autres algues marines comestibles, qu'elles soient ajoutées intentionnellement ou non, peuvent être utilisées pour les produits définis à la section 2.3.1. Lorsque d'autres algues marines comestibles sont mélangées, il doit en être tenu compte dans le nom des produits conformément aux dispositions de la section 8.1.

Tout autre ingrédient peut être utilisé pour les produits définis à la section 2.3.3. Produits d'algue porphyra assaisonnée, et doit être de qualité alimentaire et conforme à toutes les normes Codex applicables, le cas échéant.

3.2 Facteurs de qualité

Le produit final doit maintenir sa saveur et sa couleur, qui sont propres aux matières premières et aux méthodes de transformation utilisées et doit être exempt de saveurs étrangères.

3.2.1 Teneur en eau

Produits	Teneur en eau (% maximal)
Produits d'algue porphyra séchée (section 2.3.1)	14
dans le cas des deuxièmes produits séchés	7
Produits d'algue porphyra grillée (section 2.3.2)	5
Produits d'algue porphyra assaisonnée (section 2.3.3)	5
dans le cas d'algue porphyra assaisonnée pour infusion (section 2.3.3.2)	10

3.2.2 Indice d'acide

Produits	Maximum (mg KOH/g)
Produits d'algue porphyra assaisonnée, frits ou traités avec huile comestible (section 2.3.3)	3,0

3.3 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Produits d'algue porphyra séchée et produits d'algue porphyra grillée

Aucun additif n'est autorisé.

4.2 Produits d'algue porphyra assaisonnée

Seuls les régulateurs de l'acidité, les antiagglomérants, les exaltateurs d'arômes, les édulcorants, les épaississants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ dans les catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 ou répertoriés dans le tableau III de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*¹ sont admissibles pour l'emploi dans les produits d'algue porphyra assaisonnée (voir section 2.3.3) conformes à la présente norme.

En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale (mg/kg)
Édulcorants		
950	Potassium d'acésulfame	300

4.2.1 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans ces produits doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008)².

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 de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)³.

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

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁴ et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits doivent 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)⁵.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Contenu (poids net)

Le contenu net du produit doit être exprimé en unité de poids («g» ou «kg») ou de nombre de feuilles, ou une combinaison de ces deux.

7.1.1 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne satisfait pas au critère du contenu net énoncé à la section 7.1 doit être considéré comme «défectueux».

7.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 7.1.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁶, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.1 Nom des produits

Les noms des produits sont ceux définis à la section 2.3. Les produits peuvent être désignés par d'autres noms appropriés, en conformité avec la loi et les coutumes du pays dans lequel ils sont distribués et de manière à ne pas tromper le consommateur. Dans le cas où des algues marines comestibles autres que *Pyropia* sont incluses en tant qu'ingrédients facultatifs, il doit en être tenu compte dans le nom des produits.

8.2 Étiquetage du contenu net

Le contenu net doit être indiqué conformément aux dispositions de la section 7.1. Pour ce qui concerne les emballages destinés à la vente au détail, le poids doit être indiqué conformément aux exigences du pays importateur.

8.3 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)⁷.

De plus, les matières étrangères comestiblesⁱ doivent être identifiées et indiquées de manière appropriée sur l'étiquette du récipient ou dans les documents d'accompagnement.

9. EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage utilisés pour les produits destinés à la vente au détail doivent être totalement transparents sauf les zones réservées à l'impression, ou totalement opaques. De plus, les produits doivent être emballés de manière à les protéger de l'humidité.

10. MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec la présente norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁸ se rapportant aux dispositions de la présente norme.

ⁱ Les créatures ou les plantes marines qui ne sont pas nocives pour le corps humain et qui sont mélangées involontairement, inévitablement, naturellement au cours du processus de croissance dans la mer.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

-
- ¹ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ² FAO et OMS. 2008. *Directives pour l'emploi des aromatisants*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 66-2008. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ³ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁴ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁵ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁶ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁷ FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁸ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

Les membres de la Commission du Codex Alimentarius de la région de l'Asie figurent sur le site web du Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>