CODEX ALIMENTARIUS
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 LES POUSSES DE BAMBOU EN CONSERVE

CXS 241-2003

Adoptée en 2003. Révisée en 2011. Amendée en 2015, 2020, 2022, 2023.

Amendements de 2022

Suite aux décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022, des amendements ont été apportés à la section 8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

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 9. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pousses de bambou en conserve telles qu'elles sont indiquées à la section 2.2 ci-dessous, répondant aux caractéristiques des variétés comestibles d'espèces de bambou, mais non limitées à celles-ci, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement ou lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les pousses de bambou en conserve désignent le produit:

a) préparé à partir de pousses de bambou comestibles conditionnées avec un milieu de couverture, avec ou sans fermentation;

b) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

c) Le pH du produit doit être le suivant:

i) inférieur à 4,0 pour les produits à base de pousse de bambou fermentée naturellement;

ii) entre 4,0 et 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou acidifiée;

iii) supérieur à 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou non fermentés et non acidifiés.

2.2 Espèces

- *Bambusa* spp;
- *Dendrocalamus* spp*;*
- *Gigantochloa* spp*;*
- *Phyllostachys* spp*;*
- *Melocanda humilis;*
- *Thyrsostachys siamensis;*
- *Nastus elatus.*

2.3 Modes de présentation

2.3.1 ***Entières*** **-** pousses de bambou dont les pointes et la chair ont été parées pour retirer les surfaces extérieures et les bases dures.

2.3.2 ***Moitiés*** - pousses de bambou coupées longitudinalement pour obtenir des moitiés.

2.3.3 ***Tranches*** - pousses de bambou coupées en tranches uniformes.

2.3.4 ***Lanières*** - pousses de bambou coupées en fines lanières de taille régulière.

2.3.5 ***Dés*** - pousses de bambous coupées en morceaux cubiques de taille régulière.

2.3.6 ***Autres modes de présentation***

Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé; toutefois, le produit doit:

a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;

b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition; et

c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 ***Ingrédients de base***

Pousses de bambou telles que définies à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

3.1.2 *Milieux de couverture*

3.1.2.1 Ingrédients de base

Eau, éventuellement avec ajout de sel.

3.1.2.2 Autres ingrédients autorisés

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la section 8 et peuvent inclure, sans se limiter à ceux-ci, les ingrédients suivants:

a) sucres, tels que définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999)[1], et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel, tel que défini dans la *Norme pour le miel* (CXS 12-1981)[2];

b) plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements;

c) vinaigre;

d) jus de fruit concentré ou non, tels que définis dans la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CXS 247-2005)[3];

e) huile;

f) purée de tomate, telle que défini dans la *Norme pour les concentrés de tomates traités* (CXS 57-1981)[4].

3.2 Critères de qualité

Les pousses de bambou en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

3.2.1 *Défauts et tolérances*

Les limites maximales pour les non conformités par mode de présentation sont indiquées dans le Tableau 1.

Tableau 1

Liste	Mode de présentation	Limites maximales
1	Entières ou moitiés	(a) aucune pour les récipients de moins de 3 unités; (b) 1 unité par récipient de 3 à 5 unités; (c) 2 unités par récipient de 6 à 9 unités; (d) 3 unités par récipient de 10 unités ou plus.
2	Tranches, lanières, dés	20% du poids égoutté.

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 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités «défectueuses» définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et

b) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Régulateurs de l'acidité

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau III de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)[5] peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme. Ils sont complétés par:

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
SIN 334; 335 ii; 337	Tartrates	1300 mg/kg en tant qu'acide tartrique

5. CONTAMINANTS

5.1 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)[6].

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les 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)[7], du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979)[8] 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)[i,9].

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 *Remplissage minimal*

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) qui ne doit pas occuper moins de 90 pour cent (*moins* tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

7.1.2 *Classification des unités «défectueuses»*

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme «défectueux».

7.1.3 *Acceptation des lots*

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

7.1.4 *Poids égoutté minimal*

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50 pour cent du poids net, calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20 °C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé[ii].

---

[i] Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979), on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

[ii] Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20 °C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

7.1.4.1 Acceptation des lots

En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on doit juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

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)[10]. En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit doit être «pousses de bambou», «pousses de bambou bouillies» ou «pousses de bambou fermentées». Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation.

8.1.2 Autres modes de présentation – Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.3.6), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

8.1.3 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention «aromatisé avec X» ou «goût X» comme il convient.

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)[11].

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Afin de vérifier la conformité à cette Norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)[12] correspondant aux dispositions de cette Norme doivent être utilisées.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

[1] FAO et OMS. 1999. *Norme pour les sucres.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 212-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[2] FAO et OMS. 1981. *Norme pour le miel.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 12-1981. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[3] FAO et OMS. 2005. *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 247-2005. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[4] FAO et OMS. 1981. *Norme pour les concentrés de tomates traités.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 57-1981. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[5] FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[6] 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, nº CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[7] FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, nº CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[8] FAO et OMS. 1979. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides.* Code d'usages du Codex Alimentarius, nº CXC 23-1979. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[9] FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, nº CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[10] FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[11] FAO et OMS. 2021. *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

[12] FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées.* Norme du Codex Alimentarius, nº CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.