

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE**

**CXS 160-1987**

**Adoptée en 1987. Amendée en 2019, 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, les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été amendées dans cette norme et ont été incluses dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS 192-1995)<sup>1</sup> conformément au processus d'alignement de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la NGAA.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au chutney de mangue décrit à la section 2 ci-dessous et destiné à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

Le chutney de mangue est le produit

- a) préparé à partir de fruits mûrs ou verts substantiellement sains, frais et/ou en conserve, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les fruits ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels. Ils sont soumis à des opérations telles que triage, parage, lavage, épluchage, coupe, et tout autre traitement destiné à éliminer les taches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), etc.;
- b) conditionnés avec des ingrédients facultatifs tels qu'indiqué à la section 3.1.2;
- c) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé ou un récipient souple afin d'empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

### 2.2 Types de variétés

Toute variété appropriée du fruit *Mangifera indica* L. peut être utilisée.

### 2.3 Modes de présentation

2.3.1 Le chutney de mangue peut être présenté selon l'un des modes ci-après:

- a) Chutney de mangue contenant de la pulpe ou de la pulpe broyée ou les deux
- b) Chutney de mangue contenant de la pulpe et des morceaux

#### 2.3.2 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, à condition que le produit:

- a) se distingue suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- b) réponde à toutes les autres spécifications pertinentes de la norme;
- c) soit correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper ni induire en erreur le consommateur.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

#### 3.1.1 Ingrédients de base

Mangue et/ou mangue en conserve

#### 3.1.2 Ingrédients facultatifs

- a) Sucres<sup>i</sup> et/ou denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, comme le miel<sup>ii</sup>, le Jaggery, le sirop de datte;
- b) Épices et herbes culinaires<sup>iii</sup>;
- c) Sel de qualité alimentaire<sup>iv</sup> ou autre sel comestible;
- d) Autres fruits et légumes tels que oignons, ail et gingembre;
- e) Autres ingrédients appropriés tels que vinaigre, tamarin, fruits secs et noix, huiles comestibles, etc.

### 3.2 Teneur minimale en mangue

Dans le produit fini, la proportion d'ingrédient fruit (mangues) ne doit pas être inférieure à 40 pour cent m/m.

---

<sup>i</sup> Norme pour les sucres (CXS 212-1999).

<sup>ii</sup> Norme pour le miel (CXS 12-1981).

<sup>iii</sup> Conformément aux normes Codex pertinentes pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

<sup>iv</sup> Norme pour le sel de qualité alimentaire (CXS 150-1985).

### 3.3 Critères de qualité

#### 3.3.1 Couleur, saveur, odeur et texture

Le chutney de mangue doit présenter la couleur, la saveur et l'odeur normales du chutney de mangue, correspondant au type de fruits et aux éventuels ingrédients facultatifs utilisés, et doit posséder les caractéristiques de texture propres au produit.

#### 3.3.2 pH

Le pH ne doit pas dépasser 4,6.

#### 3.3.3 Définition des défauts

Les matières végétales étrangères (MVE) désignent tout corps d'origine végétale (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, ou pédoncule) qui ne présente aucun danger pour la santé humaine mais affecte l'aspect général du produit.

Les matières fibreuses désignent les brins de fibres (de fruits et/ou d'autres ingrédients) visibles d'une longueur de plus d'1 cm.

#### 3.3.4 Défauts et tolérances

Le produit doit être raisonnablement exempt de défauts tels que pépins ou morceaux de pépins, peaux, gravier ou de toute autre matière végétale étrangère. Le produit doit aussi être raisonnablement exempt d'une décoloration due à l'oxydation, de saveurs ou d'odeurs indésirables, métalliques ou anormales étrangères et de matières fibreuses.

### 3.4 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, tel qu'énoncé à la section 3.3 et de teneur minimale en mangue, tel qu'énoncé à la section 3.2, doit être considéré comme «défectueux».

### 3.5 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité pour la teneur minimale en fruit à la section 3.2 et aux critères de qualité énoncés à la section 3.3 lorsque le nombre des unités «défectueuses» ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 (pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple chutney) à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 04.1.2.5) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme et seuls certains régulateurs d'acidité du tableau III peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

## 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 destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)<sup>2</sup>.

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 que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)<sup>3</sup>, au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve* (CXC 2-1969)<sup>4</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>5</sup> et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)<sup>6</sup>.

## 7. POIDS ET MESURES

### 7.1 Remplissage du récipient

#### 7.1.1 Remplissage minimal

- a) Le récipient doit être bien rempli, de sorte que le produit ne doit pas occuper moins de 90 pour cent de la contenance ou capacité en eau du récipient (déduction faite de tout espace libre dont la nécessité serait dictée par les bonnes pratiques de fabrication). La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et scellé.
- b) Les récipients souples devraient être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

#### 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.

## 8. ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la dernière version de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)<sup>7</sup>. En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

### 8.1 Le nom du produit doit être:

- a) «Chutney de mangue» ou tout autre nom conforme à la composition ou
- b) Autres noms habituellement utilisés dans le pays
- c) Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2 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)<sup>8</sup>.

## 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)<sup>9</sup> se rapportant aux dispositions de cette norme.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

<sup>1</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>4</sup> FAO et OMS. 1969. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 2-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>5</sup> 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, n° CXC 23-1979. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>6</sup> 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.

---

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.