

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 LE QUINOA

CXS 333-2019

Adoptée en 2019. Amendée en 2020.

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme concerne le quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) tel que défini à la section 2.2, propre à la consommation humaine, conditionné ou en vrac.
- 1.2 Elle ne concerne pas le quinoa utilisé sous la forme de semences à des fins de multiplication ou de produits dérivés du quinoa (par exemple farine, flocons).

2. DESCRIPTION

2.1 Quinoa

Le quinoa est la graine du *Chenopodium quinoa* Willd.

2.2 Quinoa transformé

Par quinoa transformé, on entend les graines de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) soumises à une procédure de nettoyage, d'élimination du péricarpe contenant des saponines et de tri (par exemple en fonction de la couleur et du calibre).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Facteurs de qualité –critères généraux

- 3.1.1 Le quinoa devra être sûr et propre à la consommation humaine.
- 3.1.2 Le quinoa devra être exempt d'arômes et d'odeurs anormaux.
- 3.1.3 Le quinoa devra être exempt d'insectes et d'acariens vivants.
- 3.1.4 La couleur du quinoa devrait être caractéristique de la variété, par exemple blanc (nacré, pâle, grisâtre), noir, rouge, doré, marron, jaune, orange.

3.2 Facteurs de qualité –critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau. 13,0 % m/m maximum.

Des limites inférieures de teneur en eau devraient être exigées pour certaines destinations en fonction du climat, de la durée du transport et du stockage.

3.2.2 Matières étrangères

3.2.2.1 Les matières étrangères se définissent comme toutes les matières organiques et inorganiques autres que le quinoa.

3.2.2.1.1 Les matières étrangères organiques sont notamment les soies, les morceaux de tige, les impuretés d'origine animale, d'autres espèces de semences, et les feuilles. 0,1 % maximum.

3.2.2.1.2 Les matières étrangères inorganiques sont notamment des pierres et du plastique. 0,1 % maximum.

3.2.3 Défauts

3.2.3.1 Définition de défaut

3.2.3.1.1 Les graines brisées sont des morceaux de graine dont la taille est inférieure à trois quarts de la graine entière en raison d'une action mécanique.

3.2.3.1.2 Les graines endommagées sont des graines dont la forme ou la structure est différente des autres parce que leur état a été modifié par des agents physiques, chimiques ou biologiques.

3.2.3.1.3 Les graines germées sont des graines dont la radicule (embryon) s'est développée.

3.2.3.1.4 Les graines non décortiquées sont des graines qui ont conservé l'écorce (périgone) ou une partie de la fleur sur la graine.

3.2.3.1.5 Les graines immatures sont des graines n'ayant pas atteint la maturité physiologique ; elles sont caractérisées par leur petite taille et leur coloration verdâtre.

3.2.4 Défauts des graines

Exigences	Limite maximale [%]
Graines brisées	3,0 %
Graines endommagées	2,5 %
Graines germées	0,5 %
Graines non décortiquées	0,3 %
Graines immatures	0,9 %

3.2.5 Teneur en protéines

Exigences	Limite maximale [%]
Protéine	10,0 % sur base sèche

3.2.6 Teneur en saponines

Exigences	Limite maximale [%]
Saponines	0,12 %

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'usage d'additifs alimentaires n'est pas permis.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales fixées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

5.2. Résidus de pesticides

Les produits couverts par la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et 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 devraient 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).

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le quinoa doit être emballé dans des contenants qui préservent les qualités hygiéniques, nutritives, technologiques et organoleptiques du produit.

7.2 L'emballage doit être sûr et convenir à l'usage auquel il est destiné et il ne doit pas se produire de transfert de matières toxiques et d'odeurs ou arômes au produit. Tous les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage devront être de qualité alimentaire, propres, neufs et de qualité appropriée de manière à ne pas endommager le produit.

8. ÉTIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

8.1 Nom du produit

Le nom du produit sur l'étiquette devra être « quinoa » ou « quinoa transformé », conforme aux descriptions données à la section 2 de la présente norme. Il est possible d'inclure des informations facultatives, telles que l'origine du produit, la qualité, la couleur, etc.

8.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail devront 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 ou de l'emballleur, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Afin de veiller au respect de la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnages utilisées devront être les méthodes pertinentes figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).