

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 POUR L'AVOINE

CXS 201-1995

Adoptée en 1995. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'avoine en grains, telle qu'elle est définie à la section 2, destinée à la transformation pour la consommation humaine. Cette norme ne s'applique pas à *Avena nuda* (avoine sans glumelles).

2. DESCRIPTION

On entend par avoine les grains d'*Avena sativa* et *Avena byzantina*.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

3.1.1 L'avoine doit être saine et propre à la transformation pour la consommation humaine.

3.1.2 L'avoine doit être exempte de saveurs et d'odeurs anormales, d'insectes et d'acariens vivants.

3.2 Facteurs de qualité et de sécurité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau 14,0 % m/m maximum

Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage.

3.2.2 Ergot

Sclerotium du champignon *Claviceps purpurea* 0,05% m/m maximum

3.2.3 Graines toxiques ou nocives

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être exempts de graines toxiques ou nocives énumérées ci-après en quantités susceptibles de présenter des risques pour la santé.

- Crotalaire (*Crotalaria* spp.), nielle des blés (*Agrostemma githago* L.), ricin. (*Ricinus communis* L.), stramoine (*Datura* spp.), et autres graines généralement reconnues dangereuses pour la santé.

3.2.4 Souillures

Impuretés d'origine animale (y compris les insectes morts) 0,1 % m/m maximum

3.2.5 Autres matières étrangères organiques 1,5 % m/m max

Définies comme des composants organiques autres que des graines de céréales comestibles (graines d'autres plantes, tiges, etc.).

3.2.6 Matières étrangères inorganiques 0,5 % m/m/ max

Toute matière inorganique (pierres, poussière, etc.).

4. CONTAMINANTS

4.1 Métaux lourds

L'avoine doit être exempte de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter des risques pour la santé humaine.

4.2 Résidus de pesticides

L'avoine doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

5. HYGIÈNE

5.1 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) et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit nettoyé doit être exempt de matières indésirables.

- 5.3** Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:
- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
 - exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé; et
 - exempt de substances provenant de microorganismes, y compris les champignons, en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6. CONDITIONNEMENT

- 6.1** L'avoine doit être emballée dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.
- 6.2** Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.
- 6.3** Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être «avoine».

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. 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) se rapportant aux dispositions de cette norme.

APPENDICE

Dans le cas où l'on indique plus d'une limite d'un facteur et/ou plus d'une méthode d'analyse, il est vivement recommandé aux utilisateurs de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

Facteur de qualité/description	Limite maximale	Méthode d'analyse
1 Poids d'essai minimal : Poids d'un volume de 100 litres d'avoine exprimé en kilogrammes par hectolitre.	Au moins 46 kg/hl	Le poids d'essai est le poids obtenu par ISO 7971-1986 donnant des résultats équivalents, exprimé en kilogrammes par hectolitre, tel que déterminé sur une prise d'essai de l'échantillon initial
2 Amandes sans glumelles et brisures (amandes sans glumelles et brisures de toute taille)	5 % m/m maximum	À élaborer
3 Céréales comestibles autres que l'avoine (grains entiers ou brisures identifiables)	3 % m/m maximum	À élaborer
4 Amandes abîmées (y compris des morceaux d'amandes présentant une détérioration visible due à l'humidité, aux intempéries, à des maladies, à des insectes, à des moisissures, à la chaleur, à la fermentation, à la germination ou à d'autres causes.	3 % m/m maximum	À élaborer
5 Folle avoine : <i>Avena fatua</i> ou <i>Avena sterilis</i> .	0,2 % m/m maximum	À élaborer
6 Amandes minées par des insectes. Amandes qui ont été visiblement minées ou forées par des insectes.	0,5 % m/m maximum	À élaborer
7 Grains dont la coloration a été altérée, c'est-à-dire grains dont les glumelles ont été tachées par des facteurs climatiques.	À décider	À élaborer