

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 RÉGIONALE SUR LE RIZ CUIT ENVELOPPÉ DANS DES FEUILLES

Asie

CXS 355R-2023

Adoptée en 2023

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits tels que définis à la section 2 lorsqu'ils sont destinés à la consommation directe.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Riz cuit enveloppé dans des feuilles préparé à partir de riz auquel ont été ajoutés ou non des ingrédients comme de la viande, de la volaille, des œufs, des fruits et légumes, des haricots, des fruits à coque ou des produits dérivés de ces ingrédients. Ce riz est ensuite entièrement enveloppé dans des feuilles de bambou (*Indocalamus*), de roseau, de bananier, de lotus, etc. qui sont en contact avec les aliments pour apporter de la saveur, mais ne sont pas destinées à la consommation. Les paquets de riz enveloppé dans des feuilles peuvent ou non être reliés ensemble avant d'être cuits à la vapeur ou bouillis puis conditionnés.

2.2 Types de produits

2.2.1 Produit surgelé

Produit passé à la vapeur ou cuit, puis surgelé et entreposé à une température de congélation.

2.2.2 Produit conforme aux conditions de stérilité industrielle

Produit stérilisé conformément aux conditions de stérilité industrielle.

2.2.3 Produit réfrigéré

Produit passé à la vapeur ou cuit, puis réfrigéré et entreposé à une température de réfrigération.

2.3 Définition du traitement

2.3.1 Feuilles

Les feuilles, telles que décrites à la section 2.1, doivent être sélectionnées avec soin, trempées, nettoyées et essorées avant usage. Les feuilles ne doivent pas tremper dans des produits chimiques qui en modifient la couleur. Quand les feuilles sont fixées au moyen de ficelles, celles-ci ne doivent pas transférer de substances toxiques dans les aliments.

2.3.2 Cuisson

Le produit peut être cuit à la vapeur ou par une autre méthode de cuisson adéquate et/ou pendant une durée et dans des conditions de pression et de température particulières, avant d'être surgelé ou réfrigéré.

2.3.3 Procédé de surgélation

Le produit surgelé (section 2.2.1) est un produit soumis au procédé de surgélation défini par le *Code d'usages sur la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CXC 8-1976)¹. En particulier, la surgélation sera effectuée de telle manière que la zone de température de cristallisation maximale est franchie le plus rapidement possible. Le procédé de surgélation ne sera pas considéré comme étant terminé tant que la température du produit n'atteint pas -18 °C au centre thermique après stabilisation de la température. Le reconditionnement de produits surgelés dans des conditions de température contrôlées est une pratique reconnue et autorisée.

2.3.4 Procédé de stérilisation

Le produit conforme aux conditions de stérilité industrielle décrit à la section 2.2.2 sera traité de manière adéquate, avant ou après avoir été scellé dans un récipient, conformément aux dispositions du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979)² afin de prévenir son altération et de garantir la stabilité du produit dans des conditions normales de stockage à température ambiante. Le produit ne devra pas présenter de fuite ni de gonflement après la stérilisation.

2.3.5 Réfrigération

Le produit réfrigéré (section 2.2.3) est un produit soumis au procédé de surgélation défini par le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée* (CXC 46-1999)³.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients

3.1.1 Ingrédients de base

- a) riz gluant, riz, millet, avoine, orge, etc.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- a) fruits et légumes (y compris légumes secs et légumineuses)
- b) fruits à coque et graines
- c) fruits en conserve
- d) champignons comestibles
- e) viande
- f) volaille
- g) autres produits aquatiques
- h) œufs
- i) graisses et huiles comestibles
- j) haricots
- k) produits dérivés des ingrédients a) à j)
- l) sucre
- m) sel de qualité alimentaire
- n) épices et herbes culinaires
- o) agents de sapidité
- p) autres ingrédients le cas échéant

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Facteurs de qualité

Les produits contenant des graisses et huiles comestibles et/ou des ingrédients à base de fruits à coque ou d'origine animale auront un indice de peroxyde $\leq 19,7$ mEq/kg.

3.2.2 Conditions générales

Le riz cuit enveloppé dans des feuilles doit avoir les qualités suivantes:

- forme adéquate;
- taille uniforme;
- correctement enveloppé;
- odeur et saveur caractéristiques des ingrédients de base et/ou facultatifs.

3.2.3 Défauts et tolérances

Le riz cuit enveloppé dans des feuilles doit être largement exempt des défauts suivants:

- enveloppe déchirée et fuite de la garniture;
- saveur étrangère;
- matières étrangères visiblesⁱ à l'extérieur et à l'intérieur du produit.

3.3 Classification des unités «défectueuses»

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme «défectueux».

ⁱ Tout corps étranger indésirable visible/délectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels.

3.4 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme conforme aux exigences établies par la présente norme lorsque le nombre d'unités «défectueuses», telles que 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.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les colorants et les stabilisants utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)⁴ dans la catégorie d'aliments 06.7 «Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris gâteaux de riz (de type oriental uniquement)» et les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les conservateurs, les stabilisants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût et les épaississants cités dans le tableau III de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)⁴ sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008)⁵.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁶.

Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁷ et d'autres codes d'usages pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

Les produits doivent satisfaire 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)⁸.

Les produits surgelés doivent être conformes au *Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CXC 8-1976)¹.

Les produits stérilisés doivent satisfaire les conditions de stérilité industrielle du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979)⁹.

Les produits réfrigérés doivent être conformes au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée* (CXC 46-1999)¹⁰.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Poids net

Le poids des produits visés par les dispositions de la présente norme sera indiqué conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)¹¹.

7.2 Acceptation du lot

On ne devrait considérer les exigences relatives au poids net comme étant satisfaites que lorsque le poids net moyen de l'ensemble des emballages examinés reste supérieur ou égal au poids déclaré, à condition qu'aucun emballage individuel ne présente un poids exagérément inférieur.

8. ÉTIQUETAGE

Le produit visé par les dispositions de la présente norme sera étiqueté conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)¹¹.

8.1 Nom du produit

Le produit sera dénommé «riz cuit enveloppé dans des feuilles». Le produit portera une étiquette comportant le nom défini à la section 2.2. Tout autre nomⁱⁱ doit être utilisé conformément à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu au détail et de manière à ne pas tromper le consommateur.

ⁱⁱ Le produit peut être désigné par exemple Zongzi, Chimaki, Ba-Jang, Khao Tom Mat, riz en feuille de lotus, Ketupat, Ma-chang, etc.

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)¹².

9. CONDITIONNEMENT

Les matériaux d'emballage utilisés pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles seront conformes aux dispositions applicables du *Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CXC 8-1976)¹, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979)² ou du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée* (CXC 46-1999)³.

10. 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)¹³ se rapportant aux dispositions de cette norme.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

¹ FAO et OMS. 1976. *Code d'usages sur la transformation et la manutention des aliments surgelés*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 8-1976. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

² 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.

³ FAO et OMS. 1999. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 46-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 1995. *Norme générale sur les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁵ FAO et OMS. 2008. *Directives pour l'emploi des aromatisants*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 66-2008. 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, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁷ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁸ 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.

⁹ 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.

¹⁰ FAO et OMS. 1999. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 46-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

¹¹ 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.

¹² 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.

¹³ 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 Asie figurent sur le site web du Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>