

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 LE RIZ

CXS 198-1995

Adoptée en 1995. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au riz décortiqué, au riz usiné et au riz étuvé destinés à la consommation humaine directe, c'est-à-dire prêts pour leur utilisation prévue, à savoir l'alimentation humaine, emballés ou vendus directement en vrac au consommateur. Elle ne s'applique pas aux autres produits dérivés du riz ou au riz gluant.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions

2.1.1 Le **riz** se présente en grains entiers et en brisures provenant de l'espèce *Oryza sativa* L.

2.1.1.1 Le (**riz**) **paddy** est un riz qui a conservé sa balle après battage.

2.1.1.2 Le **riz décortiqué** (riz brun, riz cargo ou riz complet) est un riz paddy dont la seule balle a été éliminée. Le décorticage et la manutention peuvent entraîner quelques pertes de péricarpe.

2.1.1.3 Le **riz usiné** (riz blanc) est un riz décortiqué qui a été débarrassé par usinage de tout ou partie du péricarpe et du germe.

2.1.1.4 Le **riz étuvé** est un riz décortiqué ou usiné obtenu par trempage dans l'eau de riz paddy ou de riz décortiqué, puis soumis à un traitement thermique qui gélatinifie entièrement l'amidon, et à un séchage.

2.1.1.5 **Riz gluant**: variétés spéciales de riz dont les grains sont blancs et opaques. L'amidon du riz gluant est presque entièrement constitué d'amylopectine. Il a tendance à s'agglutiner après la cuisson.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

3.1.1 Le riz doit être sain et propre à la consommation humaine.

3.1.2 Le riz doit être exempt d'odeurs et de saveurs anormales, d'insectes et d'acariens vivants.

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 **Teneur en eau** 15 % 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 **Matières étrangères** : substances organiques et inorganiques autres que les grains de riz.

3.2.2.1 **Souillures**: impuretés d'origine animale (notamment insectes morts) 0,1 % m/m maximum

3.2.2.2 **Autres matières étrangères organiques** telles que graines d'autres plantes, balle, son, fragments de paille, etc. qui ne doivent pas dépasser les limites suivantes:

Concentration maximale

Riz décortiqué	1,5 % m/m
Riz usiné	0,5 % m/m
Riz décortiqué étuvé	1,5 % m/m
Riz usiné étuvé	0,5 % m/m

3.2.2.3 **Les matières étrangères inorganiques** telles que pierres, sable, poussière, etc. ne doivent pas dépasser les limites suivantes:

Concentration maximale

Riz décortiqué	0,1 % m/m
Riz usiné	0,1 % m/m
Riz décortiqué étuvé	0,1 % m/m
Riz usiné étuvé	0,1 % m/m

4. CONTAMINANTS

4.1 Métaux lourds

Les produits auxquels s'appliquent les dispositions de la présente norme doivent être exempts de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter des risques pour la santé humaine.

4.2 Résidus de pesticides

Le riz 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 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;
- exempt de substances provenant de microorganismes, y compris les champignons, en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6. CONDITIONNEMENT

6.1 Le riz doit être emballé dans des récipients propres à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de ce produit alimentaire.

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 conforme aux définitions figurant à la section 2.1. Les autres noms donnés entre parenthèses doivent être utilisés conformément aux usages locaux.

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

1. CLASSIFICATION

Si le riz est classé dans les catégories grains longs, grains moyens ou grains courts, la classification doit être conforme aux spécifications suivantes ; les négociants doivent indiquer l'option de classification adoptée.

OPTION 1 : rapport moyen longueur/largeur du grain**1.1 Riz à grains longs:**

1.1.1 Riz décortiqué ou riz décortiqué étuvé ayant un rapport longueur/largeur de 3,1 ou plus.

1.1.2 Riz usiné ou riz usiné étuvé ayant un rapport longueur/largeur de 3,0 ou plus.

1.2 Riz à grains moyens:

1.2.1 Riz décortiqué ou riz étuvé ayant un rapport longueur/largeur de 2,1-3,0.

1.2.2 Riz usiné ou riz usiné étuvé ayant un rapport longueur/largeur de 2,0-2,9.

1.3 Riz à grains courts:

1.3.1 Riz décortiqué ou riz étuvé ayant un rapport longueur/largeur de 2,0 ou moins.

1.3.2 Riz usiné ou riz usiné étuvé ayant un rapport longueur/largeur de 1,9 ou moins.

OPTION 2 : longueur du grain

1.1 Le riz à grains longs a des grains d'une longueur moyenne de 6,6 mm ou plus.

1.2 Le riz à grains moyens a des grains d'une longueur moyenne de 6,2 mm ou plus mais moins de 6,6 mm.

1.3 Le riz à grains courts a des grains d'une moyenne de moins de 6,2 mm.

OPTION 3: combinaison de la longueur moyenne du grain et du rapport longueur/largeur

1.1 Le riz à grains longs a soit:

1.1.1 une longueur moyenne du grain de plus de 6,0 mm et un rapport longueur/largeur de plus de 2 mais moins de 3 ; ou

1.1.2 une longueur moyenne du grain de plus de 6,0 mm et un rapport longueur/largeur de 3 ou plus.

1.2 Le riz à grains moyens a des grains d'une longueur supérieure à 5,2 mm mais inférieure ou égale à 6,0 et un rapport longueur/largeur de moins de 3.

1.3 Le riz à grains courts a des grains d'une longueur moyenne de 5,2 mm ou moins et un rapport longueur/largeur de moins de 2.

2. DEGRÉ D'USINAGE

2.1 Le riz usiné (blanc) peut être en outre classé selon les degrés suivants d'usinage :

2.2 Le riz semi-usiné est obtenu par usinage du riz décortiqué mais à un degré insuffisant pour satisfaire aux prescriptions applicables au riz bien usiné.

2.3 Le riz bien usiné est obtenu par usinage du riz décortiqué dont on a éliminé une partie du germe, la totalité des enveloppes extérieures et la plus grande partie des couches intérieures du péricarpe.

2.4 Le riz très bien usiné est obtenu par usinage du riz décortiqué dont on a éliminé presque tout le germe, la totalité des enveloppes extérieures et l'essentiel des couches intérieures du péricarpe ainsi que quelques fragments d'albumen.

3. INGRÉDIENTS FACULTATIFS**Eléments nutritifs**

Des vitamines, des sels minéraux et des aminoacides spécifiques peuvent être ajoutés conformément à la législation du pays dans lequel le produit est vendu.

Facteur de qualité/Description	Limite maximale	Méthode d'analyse
4. AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ Dans les 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.		
4.1 Le grain entier est un grain sans partie brisée.		
4.1.1 Le riz entier est constitué de grains dont la longueur est égale ou supérieure aux trois quarts de la longueur moyenne du grain entier correspondant.	Préférence de l'acheteur	ISO 7301 (Annexe A)
4.1.2 Les grosses brisures sont des fragments de grains, dont la longueur est inférieure aux trois-quarts, mais supérieure à la moitié de la longueur moyenne du grain entier correspondant.	Préférence de l'acheteur	ISO 7301 (Annexe A)
4.1.3 Les brisures moyennes sont des fragments de grains, dont la longueur est égale ou inférieure à la moitié, mais supérieure à un quart de la longueur moyenne du grain entier correspondant.	Préférence de l'acheteur	ISO 7301 (Annexe A)
4.1.4 Les petites brisures sont des fragments de grains dont la longueur est égale ou inférieure à un quart de la longueur moyenne du grain entier correspondant, mais qui ne passent pas à travers un tamis métallique à trous de 1,4 mm de diamètre.	Préférence de l'acheteur	ISO 7301 (Annexe A)
4.1.5 Les éclats sont des fragments de grains qui passent à travers un tamis métallique à trous ronds de 1,4 mm de diamètre.	0,1 % m/m	ISO 7301 (Annexe A)

Facteur de qualité/Description	Limite maximale				Méthode d'analyse
	Riz décortiqué	Riz usiné	Riz décortiqué étuvé	Riz usiné étuvé	
4.2 Grains défectueux					
4.2.1 Les grains échauffés sont des grains entiers ou des brisures dont la coloration naturelle a été altérée par la chaleur. Cette catégorie comprend les grains entiers ou les brisures jaunis. Le riz étuvé dans un lot de riz non étuvé est également compris dans cette catégorie.	4,0 % m/m*	3,0 % m/m	8,0 % m/m	6,0 % m/m	ISO 7301 (Annexe A)
4.2.2 Les grains endommagés sont des grains entiers ou des brisures qui présentent des signes évidents de détérioration due à l'humidité, aux ravageurs, aux maladies ou à d'autres causes, à l'exception des grains échauffés.	4,0 % m/m	3,0% m/m	4,0% m/m	3,0% m/m	ISO 7301 (Annexe A)
4.2.3 Les grains immatures sont des grains non arrivés à maturité et/ou des grains entiers ou des brisures mal conformés.	12,0 % m/m	2,0 % m/m	12,0 % m/m	2,0 % m/m	ISO 7301 (Annexe A)
4.2.4 Les grains crayeux sont des grains entiers ou des brisures, à l'exception du riz gluant, dont les trois quarts au moins de la surface ont un aspect opaque et farineux.	11,0 % m/m*	11,0 % m/m	S/O	S/O	ISO 7301 (Annexe A)
4.2.5 Les grains rouges sont des grains entiers ou des brisures dont un péricarpe rouge couvre plus d'un quart de la surface, à l'exclusion des grains échauffés.	12,0 % m/m	4,0 % m/m	12,0 % m/m	4,0 % m/m	ISO 7301 (Annexe A)
	Riz décortiqué	Riz usiné	Riz décortiqué étuvé	Riz usiné étuvé	

Facteur de qualité/Description	Limite maximale				Méthode d'analyse
4.2.6 Les grains striés de rouge sont des grains entiers ou des brisures présentant des stries rouges dont la longueur peut être égale ou supérieure à la moitié de celle du grain entier, mais la surface couverte par ces stries rouges sera inférieure à un quart de surface totale.	S/O	8,0 % m/m	S/O	8,0 % m/m	ISO 7301 (Annexe A)
4.2.7 Les grains noirs d'étuvage sont des grains entiers ou des brisures de riz étuvé dont plus d'un quart de la surface présente une coloration brun foncé ou noire.	S/O	S/O	4,0 % m/m*	2,0 % m/m	ISO 7301 (Annexe A)
4.3 Teneurs maximales recommandées pour d'autres types de riz					ISO 7301 (Annexe A)
Paddy Riz décortiqué Riz usiné Riz gluant	2,5 % m/m S/O S/O 1,0 % m/m	0,3 % m/m 1,0 % m/m S/O 1,0 % m/m	2,5 % m/m S/O 2,0 % m/m 1,0 % m/m	0,3 % m/m 1,0 % m/m 2,0 % m/m 1,0 % m/m	