



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

CODEX
ALIMENTARIUS
NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES

NORME DU
CODEX ALIMENTARIUS

**NORME SUR
LA FARINE
COMESTIBLE
DE MANIOC
CXS 176-1995**



ADOPTÉE EN 1995
AMENDÉE EN 2025

CXS 176-1995

Historique de la Norme

Correction de 2026

La date d'adoption a été corrigée et remplacée par la date à laquelle cette Norme a été adoptée en tant que norme internationale, à savoir 1995.

Le mot «conteneurs» a été remplacé par «récipients».

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, “Norme pour” a été remplacé par “Norme sur” dans le titre et dans la présente Norme.

Source: REP23/CAC, paragraphes 153 et 156.

Cette publication a été remaniée et publiée en 2025.

Amendements de 2024

Suite aux décisions prises lors de la quarante-septième session de la Commission du Codex Alimentarius, en novembre 2024, des amendements ont été apportés à l'annexe I dans un souci de cohérence avec les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à l'annexe.

Amendements et révisions effectués avant 2023:

Amendée en 2013 et 2019.

Adoptée en 1995.

1 Champ d'application

La présente Norme s'applique à la farine de manioc destinée à la consommation humaine directe, obtenue par la transformation de manioc comestible (*Manihot esculenta* Crantz).

2 Description

2.1 Définition du produit

La farine comestible de manioc (*Manihot esculenta* Crantz) est le produit obtenu à partir de flocons de manioc ou d'une pâte de manioc séché par procédé de pilage, mouture ou broyage, suivi d'un passage au tamis visant à séparer la fibre de la farine. Dans le cas de farine comestible de manioc préparée à partir de manioc amer (*Manihot Utilissima* Pohl), la détoxification s'effectue en laissant tremper les tubercules dans l'eau pendant plusieurs jours, avant de les faire sécher sous forme de tubercule entière, tubercule pilée (pâte) ou en morceaux.

3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

- a) La farine comestible de manioc doit être saine, propre à la consommation humaine et de qualité alimentaire.
- b) La farine comestible de manioc doit être exempte d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.
- c) La farine comestible de manioc doit être exempte de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau 13,0 % 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.

4 Contaminants

Le produit visé par les dispositions de la présente Norme doit être conforme 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)¹.

4.1 Résidus de pesticides

Le produit visé par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5 Hygiène

Il est recommandé que le produit visé par les provisions de la présente Norme soit préparé et manipulé conformément aux sections applicables des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)² et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

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

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 en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6 Conditionnement

La farine de manioc doit être emballée dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

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.

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 sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)³, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être «farine comestible de manioc».

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 conteneur, 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'emballleur qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, l'identification du lot et 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.

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)⁴ se rapportant aux dispositions de cette Norme.

ANNEXE I

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 de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

Tableau 1

Facteur/Description	Limite maximale	Méthode d'analyse
Fibre brute	Max: 2,0 %	Se référer à la section 8: Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
Cendres	Max: 3,0 %	Se référer à la section 8 : Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
Additifs alimentaires	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
Dimension des particules		Se référer à la section 8 : Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
• Farine fine	Min: 90 % doit passer au travers d'un tamis de 0,60 mm	
• Farine à gros grains	Min: 90 % doit passer au travers d'un tamis de 1,20 mm	

Textes cités dans le document

- 1 *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- 2 *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).
- 3 *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).
- 4 *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

Codex Alimentarius

Recueil de normes alimentaires internationales élaborées dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Les normes du Codex sont adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, organisme intergouvernemental composé de 189 membres, créé par la FAO et l'OMS. Ces normes sont reconnues par l'Organisation mondiale du commerce comme la référence en matière de sécurité sanitaire des aliments commercialisés à l'échelle internationale.

Secrétariat du Codex Alimentarius
Contacts

codex@fao.org
codexalimentarius.org
x.com/FAOWHOCodex
youtube.com/@UNFAO

Organisation des Nations Unies pour
l'alimentation et l'agriculture
Rome (Italie)

FAO et OMS. 2026. *Norme sur la farine comestible de manioc*.
Norme du Codex Alimentarius, No. CXS 176-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8972fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution-Utilisation non commerciale 4.0 International ([CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)).