

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 LES ARACHIDES

CXS 200-1995

Adoptée en 1995. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux arachides, telles qu'elles sont définies à la section 2, destinées à la transformation pour la consommation humaine.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Arachides, en coque ou sous forme de graines, provenant de variétés de l'espèce *Arachis hypogaea* L.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

3.1.1 Les arachides doivent être saines et propres à la transformation pour la consommation humaine

3.1.2 Les arachides doivent être exemptes de saveurs et d'odeurs anormales, d'insectes et d'acariens vivants.

3.2 Facteurs de qualité – Critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau

	Teneur maximale
Arachides en coque	10 %
Graines d'arachides	9 %

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 Graines moisies, rances ou pourries 0,2 % m/m maximum

- **Les graines moisies** sont celles qui présentent des filaments de moisissure visibles à l'œil nu.
- **Les graines pourries** sont celles qui portent des signes visibles et évidents de décomposition.
- **Les graines rances** sont celles qui ont subi une oxydation des lipides (ne devant pas excéder 5 meq d'oxygénation/kg) ou une production d'acides gras libres (ne devant pas excéder 1,0 %) qui leur confèrent des saveurs désagréables.

3.2.3 **Matières étrangères organiques et inorganiques:** substances organiques ou inorganiques autres que les arachides, telles que pierres, poussières, graines, tiges, etc.

3.2.3.1 Souillures

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

3.2.3.2 Autres matières étrangères organiques et inorganiques

Arachides en coque	0,5 % m/m maximum
Graines d'arachides	0,5 % m/m maximum

4. CONTAMINANTS¹

4.1 Métaux lourds

Les produits relevant des 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

Les arachides doivent être conformes 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.

¹ Un avant-projet de teneur indicative des aflatoxines totales dans les arachides destinées à une transformation ultérieure est en cours d'élaboration.

- 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** Les arachides doivent être emballées dans des récipients propres à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit. L'emballage doit être sûr, propre, sec et exempt d'infestation par des insectes ou de contamination fongique.
- 6.2** Les matériaux d'emballage doivent être fabriqués avec des substances ne présentant aucun danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés, notamment sacs de jute neufs et propres, récipients en fer-blanc, boîtes ou sacs en plastique ou en papier. 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, résistants 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 « arachides » ou « arachides en coque » avec mention du type d'arachide.

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. Défauts du produit en coque		
1.1 Coques vides : coques ne contenant pas de graines	3 % m/m	À élaborer
1.2 Coques endommagées : notamment :		
a) coques ratatinées (coques mal conformée et rabougries); ou	10 % m/m	À élaborer
b) coques brisées ou fendues, présentant des fentes ou des ouvertures qui affaiblissent une grande partie de la coque, en particulier si la graine se trouvant à l'intérieur est facilement visible sans que l'on exerce aucune pression sur les bords de la fente.		
1.3 Coques présentant une coloration anormale : coques présentant une teinte sombre provoquée par le mildiou, des taches, ou d'autres causes, sur 50 % ou plus de leur surface.	2 % m/m	À élaborer
2. Défauts des graines		
2.1 Les graines abîmées comprennent :		À élaborer
a) celles endommagées par le gel, la pulpe devenant dure, translucide et présentant une coloration anormale ;	1 % m/m	
b) les graines rabougries, mal conformées et ratatinées ; et/ou	5 % m/m	
c) celles qui sont endommagées par les insectes, coupées par les vers ;	2 % m/m	
d) celles ayant subi des dommages mécaniques ;	2 % m/m	
e) graines germées.	2 % m/m	
2.2 Graines présentant une coloration anormale : les graines ne sont pas endommagées mais présentent un ou plusieurs des défauts suivants :	3 % m/m	À élaborer
a) altération de la couleur de la graine (cotylédon), celle-ci n'étant plus jaune clair, mais plus foncée ou piquetée de taches jaunes assez nombreuses ; et/ou		
b) coloration anormale de la pellicule, qui est brun foncé, gris foncé, bleu foncé ou noire et couvre plus de 25 % de la graine.		
2.3 Graines brisées et fendues : les graines brisées sont celles auxquelles il manque plus d'un quart. Les graines fendues ont été séparées en moitiés.	3% m/m	À élaborer
3. Arachides d'un type différent de celui désigné.	5% m/m	À élaborer