

PNM/01-019

Février 2016

Projet de norme nationale de la qualité du riz

Février 2016

AVANT- PROPOS

Ce projet de norme a été préparé dans le Sous-comité Technique National chargé de l'élaboration de normes pour le riz et définit les caractéristiques de qualité du riz.

Projet de Norme

Plan

- 1. OBJET**
- 2. CHAMP D'APPLICATION**
- 3. DESCRIPTION**
- 4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET SPECIFICATIONS DE QUALITÉ**
 - 4.1. Facteurs de qualité – critères généraux**
 - 4.2. Facteurs de qualité – critères spécifiques**
 - 4.3. Spécifications contractuelles**
 - 4.4. Ingrédients facultatifs**
- 5. CONTAMINANTS**
 - 4.1. Métaux lourds**
 - 4.2. Résidus de pesticides**
- 6. EMBALLAGE**
- 7. ÉTIQUETAGE**
- 8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

1. OBJET

Le présent projet de norme définit les caractéristiques de qualité du riz.

2. CHAMP D'APPLICATION :

Le présent projet de norme nationale fixe les spécifications minimales pour le riz (*Oryza sativa* L.) faisant l'objet d'un commerce national ou international. Elle est applicable aux types de riz suivants: riz décortiqué et riz usiné, étuvé ou non, destiné à l'alimentation humaine.

3. DESCRIPTION :

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1. Riz paddy : riz muni de sa balle après battage

3.2. Riz décortiqué ou riz cargo : riz paddy dont la balle seule a été éliminée

3.3. Riz usiné (riz blanc): riz décortiqué dont la presque totalité du son et du germe a été éliminée par usinage

3.3.1. Rendements d'usinage :

3.3.1.1. Rendement en riz décortiqué : quantité de riz décortiqué obtenue à partir de riz paddy.

3.3.1.2. Rendement en riz usiné : quantité de riz usiné (grains considérés comme entiers, brisures de riz et fragments de riz) obtenue à partir de riz paddy ou de riz décortiqué.

3.4. Riz étuvé : riz décortiqué ou usiné, obtenu à partir de riz paddy ou décortiqué ayant été trempé dans l'eau et soumis à un traitement thermique de sorte que l'amidon soit entièrement gélatinisé, puis à une opération de séchage.

3.5. Grain entier : grain décortiqué ou usiné sans aucune partie manquante ou partie de grain dont la longueur est supérieure ou égale aux neuf dixièmes de la longueur moyenne des grains de l'échantillon pour essai.

3.6. Grain considéré comme entier : grain entier (3.5) ou partie de grain dont la longueur est supérieure ou égale aux trois quarts de la longueur moyenne des grains de l'échantillon pour essai.

3.7. Grosse brisure : partie de grain dont la longueur est inférieure aux trois quarts mais supérieure à la moitié de la longueur moyenne (3.10) des grains de l'échantillon pour essai.

3.8. Brisure moyenne : partie de grain dont la longueur est inférieure ou égale à la moitié mais supérieure au quart de la longueur moyenne des grains de l'échantillon pour essai.

3.9. Brisure fine : partie de grain dont la longueur est inférieure ou égale au quart de la longueur moyenne des grains de l'échantillon pour essai, mais ne passant pas au travers d'un tamis de contrôle à trous ronds de 1,4 mm de diamètre.

3.10. Longueur moyenne : moyenne arithmétique de la longueur des grains de l'échantillon pour essai qui ne sont pas immatures ou mal formés, et sans aucune partie brisée.

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET SPECIFICATIONS DE QUALITÉ

4.1 Facteurs de qualité – critères généraux :

Le riz doit être sain et propre à la consommation humaine et exempt d'odeurs et de saveurs anormales, d'insectes et d'acariens vivants.

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.

4.2. Facteurs de qualité – critères spécifiques :

4.2.1. Matières étrangères: substances organiques et inorganiques autres que les grains de riz.

4.2.1.1. Matières étrangères organiques telles que graines d'autres plantes, balle, son, fragments de paille, etc. qui ne doivent pas dépasser les limites suivantes (tableau 1):

Type du riz	Norme (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

4.2.1.2. Matières étrangères inorganiques telles que pierres, sable, poussière, etc. ne doivent pas dépasser les limites suivantes (tableau 2):

Type du riz	Norme (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

4.2.2. Teneur en eau : La fraction massique d'humidité ne doit pas être supérieure à 15,0 % m/m. mais compte tenu du climat, de la durée du transport et celle du stockage, on peut exiger une teneur encore plus faible.

4.3. Spécifications contractuelles :

Chaque contrat commercial doit indiquer de façon claire:

4.3.1. La variété : la variété doit être spécifiée et préféablement ses particularités culinaires.

4.3.2. Le pourcentage total autorisé de brisures, classées selon les catégories retenues, et les proportions relatives de chacune de ces catégories; le pourcentage total autorisé, n'excédant pas les valeurs maximales pour les spécifications décrites dans le Tableau 3.

4.3.3. La catégorie : 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 (tableau 3).

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 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.

4.3.4. Autres facteurs de qualité : d'autres facteurs de qualité sont récapitulés dans le tableau 3.

4.4. Ingrédients facultatifs : des vitamines, des sels minéraux et des aminoacides spécifiques peuvent être ajoutés. Les ingrédients ajoutés doivent être bien indiqués sur l'emballage du produit conformément aux normes en vigueur.

Projet de Norme

Tableau 3 : Certains facteurs de qualité, leurs limites maximales et méthodes d'analyses.

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)
4.2. Grains défectueux	Riz décortiqué	Riz usiné	Riz décortiqué étuvé	Riz usiné étuvé	
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 jaunies. 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)
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					
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	ISO 7301 (Annexe A)

5. CONTAMINANTS

5.1 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. Ils doivent être conformes aux limites maximales fixées par la commission du codex Alimentarius pour les produits agroalimentaires (voir la norme **REP 14/FFV2014**)

5.2 Résidus de pesticides

Le riz doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit (voir la norme **REP14/ FFV2014**)

6. EMBALLAGE

6.1. Le riz doit être emballé dans des récipients propres à préserver 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.

6.4. L'utilisation des emballages recyclés est interdite.

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 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 3. 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, de la date de mise en emballage et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, cependant l'utilisation de cette marque est vivement recommandée.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (tableau 3).