

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 BLÉ ET LE BLÉ DUR

CXS 199-1995

Adoptée en 1995. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au blé et au blé dur en grains tels qu'ils sont définis à la section 2, destinés à la transformation pour la consommation humaine. Elle ne s'applique ni au blé ramifié (*Triticum compactum* Host.), ni au blé dur rouge, ni à la semoule de blé dur, ni aux produits dérivés du blé.

2. DESCRIPTION

2.1 Le blé est constitué de grains provenant des variétés de l'espèce *Triticum aestivum* L.

2.2 Le blé dur est constitué de grains provenant des variétés de l'espèce *Triticum durum* Desf.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité et de sécurité – critères généraux

3.1.1 Le blé et le blé dur doivent être sains et propres à la transformation pour la consommation humaine.

3.1.2 Le blé et le blé dur doivent être exempts 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

Blé	14,5 % m/m
-----	------------

Blé dur	14,5 % m/m
---------	------------

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 Ergot

Sclerotium du champignon *Claviceps purpurea*

Teneur maximale

Blé	0,05 % m/m
-----	------------

Blé dur	0,05 % m/m
---------	------------

3.2.3 **Les matières étrangères** sont toutes les matières organiques ou inorganiques autres que le blé et le blé dur, les brisures, les autres graines et les souillures.

3.2.3.1 Graines toxiques ou nocives

Les produits visés par les dispositions de cette norme doivent être exempts des graines toxiques ou nocives énumérées ci-après en quantités susceptibles de présenter des risques pour la santé.

- Crotalaire (*Crotalaria* spp.), nielle des blés (*Agrostemma githago* L.), ricin (*Ricinus communis* L.), stramoine (*Datura* spp.), et autres graines généralement reconnues dangereuses pour la santé.

3.2.3.2 Souillures

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

3.2.3.3 Autres matières étrangères organiques définies comme des substances organiques autres que des graines comestibles de céréales (graines d'autres plantes, tiges, etc.):

Teneur maximale

Blé	1,5 % m/m
-----	-----------

Blé dur	1,5 % m/m
---------	-----------

3.2.3.4 Matières étrangères inorganiques définies comme des substances inorganiques (pierres, poussières, etc.):

Teneur maximale

Blé	0,5 % m/m
-----	-----------

Blé dur	0,5 % m/m
---------	-----------

4. CONTAMINANTS

4.1 Métaux lourds

Les produits visés par 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 blé et le blé dur 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.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit, après nettoyage et tri, et avant transformation ultérieure, 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, champignons inclus, en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6. CONDITIONNEMENT

6.1 Le blé et le blé dur doivent être emballés dans des récipients préservant 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 dans 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 «blé» ou «blé dur» selon le cas.

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'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, 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
	Blé	Blé dur	
1. Poids d'essai minimal : poids du volume de 100 litres exprimé en kilogrammes par hectolitre.	68	70	Le poids d'essai doit être obtenu par ISO 7971-1986 exprimé en kilogrammes par hectolitre, tel que déterminé sur une prise d'essai de l'échantillon initial
2. Grains ratatinés ou brisés : les grains ratatinés ou brisés de blé ou de blé dur qui passent à travers un tamis métallique à trous oblongs de 1,7 mm x 20 pour le blé et à travers un tamis métallique à trous oblongs de 1,9 mm x 20 pour le blé dur.	5 % m/m maximum	6 % m/m maximum	ISO 5223-1983 «Tamis de contrôle pour les céréales»
3. Céréales comestibles autres que le blé et le blé dur (grains entiers ou brisures identifiables).	2 % m/m maximum	3 % m/m maximum	ISO 7970-1987: (Annexe C)
4. Grains endommagés (y compris des fragments de grains qui présentent une détérioration visible due à l'humidité, aux intempéries, aux maladies, aux moisissures, à la chaleur, à la fermentation, à la germination ou à d'autres causes	6 % m/m maximum	4 % m/m maximum	ISO 7970-1987: (Annexe C)
5. Grains minés par des insectes (grains qui ont été visiblement forés ou minés par des insectes)	1,5 % m/m	2,5 % m/m	À élaborer