



Syndicat de la  
**Rizerie**  
Française

44, rue d'Alésia  
75692 PARIS Cedex 14  
Tél : +33 (0)1 53 91 44 44  
Fax : +33 (0)1 53 91 44 70  
srf@adepale.org  
[www.adepale.org](http://www.adepale.org)

# Code des Usages relatif au riz destiné à la consommation humaine

*Version du 10 mars 2015*

La SRF est membre d'  **ADEPALE** Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Elaborés

**ETF**  
Produits Traiteur

**FIAC**  
Aliments Conservés

**FNLS**  
Légumes Secs

**Les EGS**  
Glaces - Surgelés

**SRF**  
Riz

## POINT 1

---

Le présent Code s'applique au riz (*Oryza sativa L.*), destiné à la vente directe ou indirecte au consommateur ou à l'industrie de la transformation.

## POINT 2

---

Pour être considérés comme de qualité loyale et marchande, les lots de riz doivent être :

- Homogènes : constitués de grains ou parties de grains présentant les mêmes caractéristiques physiques (3 % maximum de grains ayant des caractéristiques physiques différentes), sauf dans le cas de mélanges volontaires mentionnés dans l'étiquetage.
- Sains : composés de grains dépourvus de toute altération, exempts d'insectes ou d'attaques d'insectes, d'odeurs ou de saveurs étrangères ou anormales.

Ne peuvent être considérés comme propres à la vente au consommateur :

- Le riz paddy (définition en annexe 1).
- Les lots de riz présentant :
  - Un taux d'humidité, déterminé selon la norme AFNOR NF V 03-707, supérieur à 15 % à l'exception du riz précuit pour lequel la teneur en humidité ne doit pas être supérieure à 13 % ;
  - Pour les riz usinés étuvés ou pas, un taux pondéral total de matières étrangères organiques (à condition qu'elles ne soient pas toxiques), de grains rouges et de grains immatures supérieur à 0,5 % et un taux pondéral de riz paddy ou décortiqué supérieur à 0,1 % ;
  - Pour les riz cargos ou semi-complet, étuvés ou pas, un taux pondéral total de matières étrangères organiques (à condition qu'elles ne soient pas toxiques), de grains rouges et de grains immatures supérieur à 1,5 % et un taux pondéral de riz paddy supérieur à 0,1 % ;
  - Un taux pondéral de matières étrangères non organiques (à condition qu'elles ne soient pas toxiques) supérieur à 0,1 %, ne tenant pas compte du talc alimentaire utilisé pour le riz glacé, au taux prévu à l'annexe 3 de 0,5 %. Les matières étrangères, les grains rouges, les grains immatures sont définis en annexe 4.

## POINT 3

---

Quelle que soit la dénomination du riz vendu, celui-ci ne peut présenter un taux pondéral de grains défectueux supérieur à :

- Grains crayeux : 6 % ;
- Grains striés de rouge : 3 % ;
- Grains échauffés (jaunes et ambrés) : 0,5 % ;
- Grains endommagés : 1 % ;
- Grains noirs d'étuvage (dans les grains étuvés) : 1 %

En fonction du taux pondéral de brisures, les dénominations de ventes, suivies ou non des qualificatifs complémentaires visés au point 4, sont les suivantes :

- « **Riz de qualité supérieure** », jusqu'à 5 % au maximum de brisures.
- « **Riz** », jusqu'à 15 % au maximum de brisures.
- « **Riz de second choix** », jusqu'à 50 % au maximum de brisures. Cette dénomination doit être complétée obligatoirement par l'indication du pourcentage pondéral des brisures.
- « **Brisure de riz** », au-delà de 50 % de brisures.

Dans le cas du riz précuit, le taux pondéral maximum de brisures est porté respectivement à 15, 25 et 60%.

## POINT 4

Les dénominations de vente prévues au point 3 sont complétées, suivant le cas, par l'un ou plusieurs des qualificatifs suivants :

Caractéristiques	Qualificatif obligatoire	Qualificatif facultatif
État physique	Complet, semi-complet, brun	blanchi, blanc
Longueur	Mini, rond, demi-long ou moyen ou médium, long, très long	
Traitement	Prétraité, étuvé, précuit, glacé, camolino	

La dénomination « Riz de luxe » est interdite (à l'exception du cas défini au point 7).

Pour les riz parfumés (y compris riz Basmati) bruts (sans addition d'aucun autre ingrédient), la dénomination de vente peut être complétée par la mention suivante :

- « Riz naturellement parfumé » ou « Riz parfumé »

Les mentions suivantes sont interdites pour les riz bruts (sans addition d'aucun autre ingrédient) :

- « Riz aromatisé »
- « Riz parfumé naturel ».

### Mélanges de riz :

Les mélanges de riz sont composés d'au moins deux types de riz différents. Ils sont soumis aux dispositions du règlement UE n°169/2011et, notamment, aux règles du QUID.

Dans le cas où la dénomination de vente ferait figurer les différents types de riz qui composent le mélange, la liste des ingrédients devra comporter la mention des différents types de riz entrant dans la composition du mélange par ordre d'importance décroissante ainsi que la proportion respective de chacun d'eux à la mise en œuvre.

## POINT 5

### Riz Basmati

#### Définition du riz Basmati :

5.1. "Basmati" est le nom usuel de certaines variétés de riz qui sont produites exclusivement dans certaines zones de la plaine Indo-Gangétique.

L'Inde et le Pakistan ont défini, chacun dans leur législation nationale, les variétés de riz qui ont droit au qualificatif Basmati. Ces législations nationales indienne et pakistanaise constituent, pour le SRF, les seuls textes de référence permettant de déterminer si une variété de riz a droit ou non nom usuel « Basmati ».

Les caractéristiques minimales des variétés de riz Basmati : dimension des grains, teneur en amylose, élongation à la cuisson et arôme satisfont aux spécifications du tableau 1.

<b>Tableau 1 - Caractéristiques minimales des variétés de riz Basmati (non cuit)</b>	
Ratio d'élongation minimum à la cuisson	1,7
Longueur minimale moyenne avant cuisson	6,5 mm
Teneur en amylose	Intermédiaire 19 - 26 %
Ratio longueur/ largeur	Supérieur à 3,5
Valeur d'étalement à l'alcali	>3
Arôme typique du Basmati	Présent

L'annexe 5 liste les variétés adoptées dans le cadre de ce code d'usages (variétés approuvées par les autorités indiennes et/ou pakistanaïses) qui peuvent utiliser la dénomination Basmati. Cette liste n'est pas exhaustive et toute nouvelle variété notifiée par les pays d'origine et adoptée par la profession sera notifiée à la DGCCRF.

Il existe pour ces variétés des tests/méthodes d'analyse permettant de s'assurer de la conformité du riz à la variété végétale reconnue comme étant du Basmati (ADN notamment).

#### Étiquetage du riz Basmati :

5.2. La dénomination riz Basmati ne s'applique qu'aux variétés répertoriées dans l'annexe 5 et cultivées en Inde et/ou au Pakistan dans les zones définies au premier paragraphe.

5.3. Lorsque la dénomination donnée par l'étiquetage est "Riz Basmati", le pourcentage de riz non Basmati toléré ne doit pas excéder un taux de 7 %, hors incertitude de mesure.

5.4. Le nom de la variété peut être donné de manière volontaire au consommateur. De manière à éviter toute confusion, le nom de la variété doit correspondre à celui d'une variété mentionnée dans l'annexe 5. Pour qu'un riz Basmati soit commercialisé avec la mention d'une variété, celui-ci doit contenir au moins 97% de cette variété.

## POINT 6

### Dénomination des autres riz parfumés

#### Origine Thaïlande :

6.1. Les caractéristiques minimales des variétés de riz Thaï parfumé : dimension des grains, teneur en amylose et arôme satisfont aux spécifications du tableau 2.

<b>Tableau 2 - Caractéristiques minimales des variétés de riz Thaï (non cuit)</b>	
Longueur minimale moyenne avant cuisson	7 mm
Teneur en amylose	13 – 18%
Ratio longueur/largeur	Supérieure à 3,2
Valeur d'étalement à l'alcali	5 -7
Arôme typique du riz thaï parfumé	présent

6.2. Pour les dénominations « Riz Parfumé de Thaïlande » ou « Riz Parfumé Thaï » ou « Riz Fragrant de Thaïlande », « Riz Fragrant Thaï » ou « Riz Jasmine Thaï », le riz doit être constitué de 80 % minimum de la variété Pathumtani ou de 92 % minimum de la variété Hom Mali.

6.3. Les dénominations « Riz Parfumé de Thaïlande » ou « Riz Parfumé Thaï » ou « Riz Fragrant de Thaïlande », « Riz Fragrant Thaï » ou « Riz Jasmine Thaï » peuvent être complétées par la mention **Hom Mali** s'ils sont constitués à 92 % minimum de Riz de Thaïlande Hom Mali.

6.4. La dénomination « riz Jasmine » peut également être employée pour des riz en provenance du Cambodge.

6.5. L'identification des variétés est mesurée par divers tests dont l'ADN.

#### Autres origines que Thaïlande :

6.6. Riz Parfumés, riz Fragrant autres que Thaïlande :

Dans ce cas, l'information doit obligatoirement être complétée par l'indication du ou des pays d'origine dans l'étiquetage.

## POINT 7

---

### **Dispositions particulières exclusivement destinées aux produits commercialisés à la Réunion**

Compte tenu de la particularité du marché de la Réunion et conformément au Code des usages en vigueur depuis le 25 juin 1991 sur ce territoire, les points faisant référence à la dénomination « riz » et « riz de luxe » au point 3 et 4 sont soumis aux dérogations suivantes :

- la dénomination « riz » peut être remplacée par « riz demi-luxe »
- la dénomination « riz de qualité supérieure » peut être remplacée par « riz de luxe ».

# ANNEXES

## ANNEXE 1 : Qualificatifs relatifs à l'état physique

Les dénominations applicables en fonction de l'état physique des grains sont les suivantes :

<b>Riz paddy</b>	riz qui a conservé sa balle après battage
<b>Riz décortiqué ou riz cargo</b>	riz paddy dont la balle seule a été éliminé.
Les procédés de décortiquage et de manutention, en particulier avec le riz étuvé, peuvent entraîner quelques pertes de péricarpe	
<b>Riz complet</b>	riz décortiqué ayant fait l'objet des seules opérations mécaniques de triage et de nettoyage et présentant, à l'exclusion des balles, tous les éléments constitutifs du grain.
<b>Riz brun ou riz semi-complet</b>	riz décortiqué, trié et nettoyé dont une faible partie du péricarpe a été éliminé par une opération d'usinage permettant d'en réduire le temps de cuisson. Ce riz présente une couleur rappelant celle du riz complet.
<b>Riz blanchi ou riz usiné</b>	riz obtenu par une opération d'usinage du riz décortiqué dont la totalité des couches extérieures et intérieures du péricarpe, la totalité du germe dans le cas de riz long et demi long, au moins une partie dans le cas du riz rond, ont été éliminées mais où il peut subsister des stries blanches longitudinales sur 10 % des grains au maximum.
<b>Riz blanc</b>	Riz blanchi ou usiné, et qui n'a pas été étuvé (Cf annexe 3).
<b>Riz gluant</b>	Variétés particulières de riz ( <i>Oryza sativa L. glutinosa</i> ) dont les grains ont un aspect blanc et opaque. L'amidon du riz gluant est presque entièrement constitué d'amylopectine. Il a tendance à se prendre en masse après la cuisson.
<b>Riz sauvage</b>	Improprement appelé riz, le terme riz sauvage qualifie la production d'une graminée originaire d'Amérique du Nord et identifiée sous le nom botanique de <i>Zizania Aquatica</i> . Le produit, de forme allongée (+7mm) et mince, présente une couleur très foncée proche du noir.
<b>Riz Basmati</b>	Cf point 5.
<b>Riz parfumé</b>	Cf point 6.
<b>Riz thaï</b>	Cf point 6.

## ANNEXE 2 : Qualificatifs relatifs à la longueur

Les dénominations applicables en fonction des caractéristiques dimensionnelles des grains sont les suivantes :

<b>Riz mini</b>	riz dont les grains ont une longueur moyenne égale ou inférieure à 4 mm.
<b>Riz rond</b>	riz dont les grains ont une longueur moyenne égale ou inférieure à 5,2 mm et un rapport longueur sur largeur inférieur à 2.
<b>Riz demi-long ou moyen ou médium</b>	riz dont les grains présentent une longueur moyenne supérieure à 5,2 mm mais inférieure ou égale à 6 mm.
<b>Riz long</b>	riz dont les grains ont une longueur moyenne supérieure à 6 mm.
<b>Riz très long</b>	riz dont les grains ont une longueur moyenne supérieure à 7 mm.

## ANNEXE 3 : Qualificatifs relatifs aux traitements appliqués

Les dénominations applicables en fonction des traitements sont les suivantes :

<b>Riz étuvé, riz prétraité</b>	riz dont l'amidon a été gélatinisé par trempage dans l'eau du riz paddy ou du riz décortiqué suivi d'un traitement à la chaleur puis d'une opération de séchage.
<b>Riz précuit</b>	riz ayant subi un traitement physique permettant de réduire le temps de cuisson de manière significative.
<b>Riz glacé</b>	riz enrobé à l'aide d'un mélange de sirop de glucose et de talc. Le talc est un additif autorisé <i>quantum satis</i> (annexe 2 du règlement n°1333/2008). La dose maximale de talc utilisée pour obtenir l'effet désiré est de 500g pour 100 kg de riz.
<b>Riz camolino</b>	riz enrobé d'huile alimentaire <i>quantum satis</i> (dont huile de paraffine alimentaire) répondant aux prescriptions de la réglementation en vigueur.

#### ANNEXE 4 : Les grains, brisures, grains défectueux et matières étrangères

<b>Grain entier</b>	Grain sans aucune partie manquante.
<b>Grain</b>	Grain dont la longueur est supérieure aux trois quarts de celle de la longueur moyenne du grain entier correspondant.
<b>Brisure</b>	Partie du grain inférieure ou égale aux trois quarts de la longueur moyenne du grain entier correspondant.
<b>Grains crayeux</b>	Grains ou parties de grains dont au moins les trois quarts de la surface présentent un aspect opaque et farineux.
<b>Grains rouges</b>	Grains ou parties de grains présentant une coloration rouge sur plus d'un quart de leur surface, mais qui ne sont pas des grains échauffés.
<b>Grains striés de rouge</b>	Grains ou parties de grains présentant des stries rouges dont la longueur est supérieure ou égale à la moitié de celle du grain entier, mais dont la surface occupée par ces stries rouges est inférieure au quart de la surface totale.
<b>Grains échauffés</b>	Grains ou parties de grains dont la coloration naturelle a changé sous l'effet de la chaleur. Cette catégorie comprend les grains ou parties de grains présentant une coloration jaune due à une altération. Les grains de riz étuvé dans un lot de riz non étuvé, sont compris également dans cette catégorie.
<b>Grains endommagés</b>	Grains ou parties de grains présentant distinctement une détérioration provoquée par l'humidité, les prédateurs, les maladies ou d'autres causes, mais qui ne sont pas des grains échauffés.
<b>Grains immatures</b>	Grains ou parties de grains, non mûrs et/ou verts. Les grains crayeux ne sont pas compris dans cette catégorie
<b>Grains noirs d'étuvage</b>	Grains ou parties de grains de riz étuvé dont plus d'un quart de la surface présente une coloration noire ou marron foncé
<b>Matières étrangères</b>	Éléments organiques et non organiques autres que les grains de riz entiers ou brisés a) pour les matières étrangères organiques : graines étrangères, balles, sons, fragments de paille, etc. b) pour les matières étrangères non organiques : pierres, sables, poussières, etc

**ANNEXE 5 : Variétés de riz qui peuvent utiliser la dénomination « Basmati »**

<b>Variétés de riz Basmati éligibles à un tarif douanier zéro (règlement UE 2004/1549)</b>	<b>Autres variétés de riz Basmati approuvées par l'Inde et/ou le Pakistan</b>
Basmati 217 (I)	Basmati 198 (P)
Basmati 370 (I, P)	Basmati 385 (P)
Basmati 386 (I)	Haryana Basmati (HKR 228/IET 10367) (I)
Kernel Basmati (Basmati Pakistan) (P)	Kasturi (IET 8580) (I)
Pusa Basmati (IET 10364) (I)	Mahi Suganda (I)
Ranbir Basmati (IET 11348) (I)	Punjab Basmati (Bauni Basmati) (I)
Super Basmati (P, I)	Pusa Basmati 11 21 (I)
Taraori Basmati (HBC-19, Karnal Local) (I)	Pusa Basmati 15 09 (I)
Type – 3 (Dehradun) (I)	Basmati 2000 (P)
	Basmati 515 (P)

(I) approuvé par l'Inde; (P) approuvé par la Pakistan