



**Norme
internationale**

ISO 20810

**Céréales complètes — Définition et
critères techniques**

Whole grain — Definition and technical criteria

**Première édition
2026-06**

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2026

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Critères techniques pour les céréales complètes en tant qu'ingrédient alimentaire	3
5 Critères techniques pour l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations applicables aux aliments à base de céréales complètes et aux aliments contenant des céréales complètes	3
Annexe A (informative) Calcul du pourcentage d'ingrédients sous forme de céréales complètes sur la base de la masse sèche	5
Bibliographie	7

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'ISO attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'ISO ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'ISO n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse www.iso.org/brevets. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de propriété.

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 4, *Céréales et légumineuses*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

Introduction

L'objectif du présent document est de fournir la définition et les critères techniques pour les céréales complètes en tant qu'ingrédient alimentaire (ou "matière première") à l'usage de l'industrie agroalimentaire au niveau mondial, ainsi que les critères techniques pour l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations pour les aliments à base de céréales complètes et les aliments contenant des céréales complètes.

Lors de la rédaction de ces critères techniques, le Comité technique a pris en compte les définitions consensuelles des céréales complètes en tant qu'ingrédient alimentaire, et celles des aliments à base de céréales complètes^[1] élaborées par le Groupe de travail de l'Initiative sur les céréales complètes de l'International Association for Cereal Science and Technology (ICC), et ratifiées par la Cereals & Grains Association (anciennement American Association of Cereal Chemists International), l'ICC et le Forum européen HealthGrain. En plus des critères techniques eux-mêmes, la publication et ses documents complémentaires fournissent des informations de base référencées, avec des explications et des recommandations sur des questions à déterminer au niveau national.

Il est à noter que les définitions actuelles des céréales complètes en tant qu'ingrédient alimentaire ne se réfèrent qu'aux grains de céréales et à certaines pseudocéréales et sont similaires dans le monde entier, tandis que les définitions des aliments à base de céréales complètes présentent des différences majeures. L'existence de deux types de définitions et les principales différences dans les définitions des aliments à base de céréales complètes sont une source de confusion. Le présent document comprend donc une définition unique des céréales complètes: celle relative aux céréales complètes en tant qu'ingrédient alimentaire. Pour les aliments à base de céréales complètes, des critères techniques dérivés de la définition de la référence [1] sont fournis pour l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations.

La conformité au présent document contribue à assurer des conditions de concurrence équitables et des pratiques équitables dans les relations entre entreprises, le commerce international, l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations.

NOTE Des informations légalement requises, l'étiquetage des denrées alimentaires ou les allégations, ou d'autres exigences légales applicables peuvent s'appliquer.