



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION  
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

ALINORM 69/11  
(CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V)  
Octobre 1968

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Sixième session, Genève, 4-14 mars 1968

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET HUILES  
RAPPORT DE LA 5ème SESSION, 16-20 SEPTEMBRE 1968

1. Le Comité du Codex sur les Graisses et Huiles a tenu sa cinquième session du 16 au 20 septembre 1968, à Londres, sous la Présidence de M. J.H.V. Davies (Royaume-Uni). 57 délégués et observateurs représentant 23 Pays et 7 Organisations Internationales ont assisté à la session. La liste des participants figure à l'Annexe I.

Norme Générale pour les huiles et graisses comestibles (Etape 7 de la Procédure)

2. Le Comité a étudié les documents Codex/Graisses et Huiles/45, Codex/Graisses et Huiles/51, Codex/Graisses et Huiles/52, Codex/Graisses et Huiles/53, Codex/Graisses et Huiles/54, Codex/Graisses et Huiles/55 (Documents de la Conférence). Après une discussion très approfondie, pendant laquelle les points suivants ont été abordés, la norme a été modifiée conformément au texte publié en Annexe II.

(a) Champ d'Application

Le Comité a décidé de modifier la disposition concernant le champ d'application de la norme de la façon suivante:

"La présente norme s'applique aux huiles, graisses et mélanges de ces produits, y compris ceux qui ont été soumis à des procédés de transformation, mais ne s'applique pas aux huiles ou graisses faisant l'objet d'une norme Codex spécifique et qui a été désigné par un nom spécifique dans la norme correspondante."

(b) Le Comité a décidé de modifier de la façon suivante la définition des graisses et huiles vierges:

"Par graisses et huiles vierges on entend les graisses et huiles obtenues uniquement par des procédés mécaniques et application de chaleur et qui ont pu être purifiées uniquement par lavage, décantation, filtrage et centrifugation".

(c) Glycérides d'Acides Gras

Le Comité a décidé que la première phrase de la définition des Graisses et Huiles Comestibles ne s'applique qu'aux glycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine.

(d) Odeurs et goûts

Le Comité a décidé que les mots "neutre ou" seraient supprimés étant donné qu'une odeur ou un goût neutres sont caractéristiques d'une huile ou graisse raffinée.

(e) Indices au stade du raffinage

Le Comité a décidé qu'un seul indice d'acide et de peroxyde seraient inclus dans chaque norme ces chiffres sont valables pour tous les stades. Il n'a pas été estimé nécessaire de spécifier des indices différents au stade du raffinage et au stade de la vente au détail.

(f) Indice d'acide

Le Comité a décidé d'élever l'indice d'acide pour les graisses et huiles non vierges à 0,6 mg KOH par g.

(g) Colorants

Le Comité a décidé d'ajouter le curcumin; les colorants caroténoïdes qui ont été portés sur la liste des colorants acceptables dans les produits alimentaires dans l'Annexe VII du Rapport de la 5ème Réunion du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires ont été également ajoutés. Le Comité a reconnu que le carotène et l'annato sont susceptibles de se décolorer, en particulier dans les climats chauds. Néanmoins, dans le cas des produits de remplacement du Ghee (Vanaspati), le Comité ne disposait pas de données suffisantes concernant les colorants utilisés dans les pays où sont fabriqués ces produits, si un colorant est utilisé. Il a donc décidé que les pays désirant utiliser des colorants autres que les caroténoïdes et l'annato dans le produit devraient fournir une information concernant ces colorants, leurs spécifications et leurs données toxicologiques afin que ces caractéristiques soient étudiées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires avant qu'il soit envisagé de les inclure dans la norme.

(h) Emulsifiants

Le Comité a décidé que l'utilisation des émulsifiants ne devrait pas être limitée aux graisses servant à la pâtisserie et à la cuisine. Il a également décidé qu'il était technologiquement nécessaire d'utiliser les mono et diglycérides d'acides gras à des niveaux supérieurs à 5% en poids. Il a donc décidé de ne spécifier aucune limite. Le Comité a décidé de ne pas supprimer les esters de polyglycérol d'acide ricinoléique mais a invité la délégation de l'Argentine à fournir une information détaillée concernant les objections toxicologiques émises au sujet de l'utilisation de ces

émulsifiants au Comité mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires. Le Comité a décidé d'ajouter le monostéarate de polyoxyéthylène (20) - Sorbitol et le monooleate de polyoxyéthylène (20) - Sorbitol pour lesquels le Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires a fixé une quantité acceptable pour l'absorption journalière (Doses quotidiennes admissibles, DQA). Le Comité a remplacé "Esters de 1,2- propylèneglycol avec un seul radical d'acide gras" par "esters de 1,2 propylèneglycol d'acides gras de graisses alimentaires" afin de se mettre en harmonie avec la substance examinée par le Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires. Le délégué des Etats-Unis a proposé l'addition (a) d'esters diacétyl tartriques de mono et diglycérides. Il a été estimé que ces termes étaient synonymes de mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés avec (a) l'acide acétyltartrique. Il a été décidé de demander au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires d'étudier la toxicologie des émulsifiants suivants, proposés par le délégué des Etats-Unis:

- (i) Monoglycérides estérifiés avec l'acide succinique et
- (ii) Stéaryl Propylène glycol. Succinate hydrogéné -  
(Syn. Succistéarine)
- (iii) Stéaryl/monoglycéridyl-citrate et
- (iv) Lécithine hydroxylée

(i) Antioxygènes

Le Comité a décidé d'ajouter le gallate d'isoamyl a la liste des gallates, le protocatchuate d'éthyle a un niveau maximal de 200 mg/kg et le stéarate d'ascorbyle a un niveau maximal de 200 mg/kg. Le délégué du Japon a été prié de fournir les spécifications et l'information toxicologique concernant ces antioxygènes au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Il a été également décidé d'ajouter le thiopropionate de dilauryl avec un niveau maximal de 200 mg/kg. Le Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires a fixé un DQA pour cet antioxygène. Le Comité a décidé de demander au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires d'étudier la toxicologie des antioxygènes suivants, proposés par le délégué des Etats-Unis:

- (i) 4 hydroxyméthyle, 2-6 di-tert-butylphénol
- (ii) Citrate de stéaroyl; et
- (iii) 2,4,5 Trihydroxybutyrophenone (THBP).

(j) Synergistes

Le Comité a décidé d'ajouter le citrate de sodium sans limitation et le monoisopropyl-citrate, et l'acide phosphorique jusqu'à un maximum de 100 mg/kg. Le Comité a pris note des indications du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires concernant l'acide phosphorique mais il a reconnu que ce synergiste est actuellement utilisé dans les graisses et les huiles et il a estimé que cette utilisation est justifiée par des raisons technologiques.

Le Comité a estimé, que le monoglycéride-citrate proposé par le délégué des Etats-Unis à un niveau de 100 mg/kg était déjà inclus dans la liste autorisée des émulsifiants (mono et di-glycérides d'acides gras estérifiés avec l'acide citrique).

(k) Agents anti-moussants

Le Comité a décidé que la norme devrait comprendre une disposition pour les agents anti-moussants et qu'il n'était pas utile de limiter leur utilisation

aux graisses et huiles utilisées pour la friture. Le Comité a également décidé que la spécification du diméthyl polysiloxane devrait être celle du Codex sur les Produits Chimiques Alimentaires.

(l) Contaminants

Le Comité a décidé de spécifier deux chiffres distincts pour le fer dans les huiles vierges et raffinées. Il a fixé ces chiffres respectivement à 5 mg/kg et 1,5 mg/kg.

(m) Oxystéarine

Le Comité a estimé qu'il y avait de sérieuses raisons technologiques pour l'utilisation de l'oxystéarine jusqu'à un niveau maximal de 1,125% en poids dans toutes les huiles. L'oxystéarine n'est pas seulement utile en tant qu'inhibiteur de cristallisation mais également en tant qu'agent anti-adhérent pour les produits de pâtisserie. Le Comité a également décidé d'inclure l'oxystéarine dans la Norme Générale.

(n) Le délégué de la République Fédérale d'Allemagne n'a pas donné son accord aux dispositions concernant les additifs alimentaires dans la présente norme ou dans les normes pour des graisses et huiles spécifiques ou la margarine. Il considère que le curcumin devrait être supprimé de la liste des colorants; que seuls des aromatisants naturels et leurs équivalents synthétiques devraient être autorisés; que les esters de polyglycérol d'acides gras et d'acide ricinoléique interestérifié, d'esters de propylène glycol d'acides gras, de monostéarate - sorbitol, de monopalmitate - sorbitol, de tristéarate - sorbitol, d'acide stéaryl lactylique et de lactylate de stéaryl calcium ne devraient pas être autorisés dans la liste des émulsifiants; que les autres émulsifiants devraient être limités aux graisses et huiles et à la margarine destinées à des fins industrielles; que seuls les antioxygènes naturels devraient être autorisés dans les produits destinés à la consommation humaine directe; que les gallates et le BHA ne devraient être autorisés que dans les produits destinés à des usages industriels; que le BHT, le NDGA et la résine de guaiac ne devraient pas être autorisés; et que les agents anti-moussants et l'oxystéarine ne devraient pas être utilisés.

(o) Certains délégués ont fait remarquer que les additifs autorisés dans les normes n'étaient pas tous autorisés dans leurs pays et ont suggéré qu'une information détaillée indiquant quels sont les additifs qui sont autorisés ou interdits dans chaque pays soit jointe aux normes.

(p) Etiquetage

Le Comité a décidé:

- (i) qu'il n'était pas utile que la mention des graisses et huiles individuelles soit rédigée en termes spécifiques. Le Comité a néanmoins estimé qu'il était nécessaire que le consommateur sache si l'huile ou la graisse sont d'origine animale ou végétale et a décidé qu'il devrait être fait usage des termes génériques: "huile végétale" et "graisse animale";
- (ii) que dans les cas où les graisses et huiles sont utilisés comme ingrédients dans d'autres produits alimentaires, il suffirait également d'utiliser les termes génériques établissant la différence entre graisses et huiles d'origine animale et végétale; et
- (iii) qu'il pourrait être nécessaire en ce qui concerne certains pays

(par exemple pour des motifs religieux) d'exiger la mention de l'espèce animale à partir duquel l'huile ou la graisse sont fabriquées. Dans de tels cas il conviendrait que le pays concerné fasse inclure les dispositions adéquates dans sa législation nationale.

- (iv) qu'il devrait être fait mention de tous les additifs présents dans les graisses et huiles. Le Comité a décidé qu'il était du ressort du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et l'Étiquetage des Denrées Alimentaires de décider si l'additif devrait être mentionné de façon spécifique ou générique; et
- (v) que les décisions des points (i) à (iii) ci-dessus devraient être portées à la connaissance du Comité du Codex sur l'Étiquetage des Denrées Alimentaires.

3. Le Comité a considéré que la section étiquetage révisée correspond aux points soulevés par le Comité du Codex sur l'Étiquetage des Denrées Alimentaires au paragraphe 47 et 50 du Rapport de sa Troisième Session.

4. Le Comité a décidé que la norme devrait être élevée à l'Étape 8 de la Procédure d'Élaboration de Normes Mondiales.

#### Projets de Normes pour Huiles Spécifiques (Étape 7 de la Procédure)

5. Le Comité a discuté les projets de normes pour les huiles spécifiques et les a modifiés conformément aux Annexes III à XI de ce rapport. Les points suivants ressortent de la discussion:

- (a) Colorants, Aromatisants, Antioxygènes, Synergistes, Agents anti-mousseux et Oxystéarin

Le Comité a décidé que les dispositions de la Norme Générale devraient être incluses dans les normes pour les huiles végétales spécifiques, excepté dans le cas des huiles vierges.

- (b) Indice de Bellier

Le Comité a pris note que cette question était toujours en cours de discussion à l'Union Internationale de Chimie Pure et Appliquée (IUPAC). Il a décidé de ne prendre aucune disposition jusqu'à ce que ces discussions soient terminées.

- (c) Teneur en fer

Le délégué de la Turquie a estimé que le niveau maximal du contenu en fer devrait être porté à 5 mg/kg dans toutes les huiles végétales. Le Comité a décidé que ce chiffre était justifié pour les huiles vierges mais non pas pour les huiles raffinées.

- (d) Huile de Moutarde (Étape 4 de la Procédure)

Le Comité a décidé de préparer une norme séparée pour l'huile de moutarde, couvrant les espèces Sinapis alba, Brassica Juncea et Brassica Nigra. Il a été également décidé d'établir une limite maximale de 0,4% en poids pour l'isothiocyanate d'allyl.

6. Le Comité a décidé que les Normes à l'Étape 7 de la Procédure devraient être élevées à l'Étape 8 de la Procédure d'Élaboration des Normes Mondiales. En ce qui concerne l'huile de Moutarde qui se trouvait à l'Étape 4 de la Procédure, le Comité a décidé de porter la norme à l'Étape 5 et de recommander à la Commission du Codex

Alimentarius d'autoriser l'omission des Etapes 6, 7 et 8 de la Procédure, en accord avec le paragraphe 2 de l'Introduction à la Procédure pour l'Elaboration des Normes Codex étant donné que cette norme ne donne pas lieu à controverse.

7. Projets de Normes pour Graisses Animales (Etape 7 de la Procédure)

Le Comité a discuté les projets de normes pour le saindoux, la graisse de porc fondue, le premier jus et le suif comestible, publiées et amendées aux Annexes XIII à XV de ce Rapport. Les points suivants ont été abordés au cours de ces discussions:

(a) Nécessité de normes séparées pour le Saindoux et la Graisse de porc fondue.

Le Comité a décidé qu'il devrait y avoir des normes séparées pour ces produits. Les délégués du Canada, de la République Fédérale d'Allemagne, du Japon et des Etats-Unis ont été d'avis qu'une seule norme était nécessaire car la graisse de porc fondue ne constitue pas un article important dans les échanges internationaux et d'autre part il est difficile, sinon impossible d'établir du point de vue de l'analyse une différence entre le saindoux et la graisse de porc fondue. Le délégué du Canada a également estimé que selon les usages commerciaux en vigueur dans son propre pays et dans d'autres pays, il n'existe pas dans la pratique de distinction entre les deux produits.

(b) Indice de Boemer

Le Comité a pris note que les recherches de l'IUPAC se poursuivaient. Il a décidé de ne prendre aucune autre disposition jusqu'à ce que ces recherches soient achevées.

(c) Antioxygènes

Le Comité a décidé d'inclure tous les antioxygènes de la Norme Générale dans les normes individuelles pour les graisses animales. Le Comité a pris note que le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, lors de sa Quatrième Réunion, n'a pas admis le NDGA du fait d'une insuffisance d'information toxicologique et parce qu'il avait été informé que le NDGA n'était peut-être plus fabriqué. Le délégué des Etats-Unis pense que cet antioxygène est toujours fabriqué et utilisé aux Etats-Unis dans les graisses animales. Le Comité a donc décidé de le conserver dans la norme.

(d) Norme pour la Graisse de Porc Fondue

Le Comité a décidé de modifier la définition de la façon suivante:

"La graisse de porc fondue est la graisse fondue des tissus adipeux et des os du porc (Sus Scrofa) en bonne santé au moment de l'abattage et jugé convenable pour la consommation humaine par des autorités compétentes reconnues par la législation nationale. Elle peut contenir de la graisse des os (convenablement nettoyées), de la peau détachée, de la peau détachée, de la peau de tête, des oreilles, des queues et d'autres tissus convenant à la consommation humaine".

8. Le Comité a décidé que ces normes devraient être portées à l'Etape 8 de la Procédure d'Elaboration des Normes Mondiales.

Critères d'identité révisés pour Graisses et Huiles

9. Le Comité a étudié les documents Codex/Graisses et Huiles/45, Codex/Graisses et Huiles/46, Codex/Graisses et Huiles/51, Codex/Graisses

10. Après une discussion approfondie, le Comité a estimé qu'un progrès considérable avait été fait dans l'utilisation de la chromatographie Gaz-Liquide pour l'identification des graisses et huiles en ce qui concerne leur composition en acides gras et il a décidé que cette méthode devrait devenir dans un avenir pas très éloigné la méthode de référence. Néanmoins, il n'existe pas encore sur un plan international une technique acceptable pour l'application de cette méthode et les pays ne disposent pas tous de l'équipement nécessaire. En outre il n'y a encore eu aucun accord en ce qui concerne la gamme acceptable de chiffres pour les graisses et huiles spécifiques. Le Comité a estimé qu'il était nécessaire de prendre dès maintenant des mesures pour inclure dès que possible dans les normes des gammes de contenu en acides gras déterminées par les techniques de la chromatographie gaz-liquide comme critère guide pour aider à l'identification des graisses et huiles spécifiques; celles-ci ne seront pas incluses dans les dispositions obligatoires des normes. En temps voulu, ces chiffres pourraient remplacer les actuels critères d'identité obligatoires basés sur les méthodes d'analyse classique. Comme première mesure, le Comité a décidé de soumettre aux gouvernements pour observations les chiffres proposés par le délégué des Etats-Unis, mentionnés à l'Annexe XVI, et d'examiner lors de la prochaine session la question de savoir si les normes devraient être modifiées par l'inclusion de ces chiffres, dûment révisés, dans les normes, en tant que critères de guide. Le Comité a pris note de la nécessité d'inclure des chiffres en ce qui concerne l'huile de moutarde.

#### Huile d'olive (Etape 4 de la Procédure)

11. Le Comité a étudié les documents Codex/Graisses et Huiles/43 et Codex/Graisses et Huiles/50. Le Comité a discuté le projet de norme pour l'huile d'olive, publiée et amendée en Annexe XIX du Rapport. Les points suivants ont été abordés au cours de la discussion:

##### (a) Définition 'Huile d'Olive Vierge)

Le Comité a décidé de modifier de la façon suivante la définition de l'huile d'olive vierge:

"L'huile d'olive vierge est l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier par des procédés mécaniques ou autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment n'entraînant pas l'altération de l'huile. L'huile d'olive vierge est une huile propre à la consommation à l'état naturel".

##### (b) Définition (Huile d'olive raffinée)

Le Comité a décidé de modifier la définition en supprimant les mots "décelables par les méthodes d'analyse spécifiées dans la présente norme."

##### (c) Indice de réfraction

Bien que certaines délégations aient estimé qu'il pourrait être souhaitable de mettre la norme en accord avec les normes pour les autres huiles végétales en mesurant l'indice à 40°C, il a été décidé de maintenir la température de 20°C étant donné que c'est la température utilisée de façon générale et traditionnelle dans les pays producteurs d'huile d'olive.

(d) Le Comité a décidé d'inclure dans la norme un indice d'acide et un indice d'acidité libre (exprimée en acide oléique).

(e) Additifs

Le Comité a décidé que l'utilisation d'additifs ne devrait pas être autorisée dans les huiles d'olive vierges et dans les coupages d'huiles d'olive vierges et d'huiles d'olives ou de grignons d'olive raffinées étant donné qu'elle n'est pas nécessaire d'un point de vue technologique. Certaines délégations ont estimé que l'utilisation d'additifs devrait être autorisée dans les huiles d'olive et de grignons d'olive raffinées, vendues comme telles. Le Comité a décidé de n'inclure dans la norme aucune disposition concernant les additifs. Il a été observé que les huiles d'olive et de grignons d'olive raffinées n'étaient pas normalement vendues directement au consommateur et que dans ce sens les huiles d'olive sont différentes des autres huiles végétales raffinées dans lesquelles l'utilisation d'additifs est autorisée. Il a été décidé que la disposition de la norme qui interdit l'utilisation d'additifs dans les huiles d'olive et de grignons d'olive raffinées, vendues comme telles, devrait être spécifiquement soulignée à l'attention des pays membres et qu'il conviendrait de leur demander leur opinion concernant la nécessité d'additifs dans ces produits ainsi que des données concernant les additifs effectivement utilisés et leur niveau d'utilisation.

(f) Méthodes d'analyse pour les Huiles d'olive

Le Comité a décidé que le Test du Savon (Page 12 de l'Annexe IV du Rapport de la Troisième Réunion du Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage) serait modifié en remplaçant les mots "couche acétonique inférieure" par "couche acétonique supérieure" dans la phrase finale.

12. Le Comité a examiné la note concernant les casiers oléicoles de l'huile d'olive contenue dans le projet de norme antérieur. Il a estimé que cette note n'était pas rédigée d'une façon susceptible d'aider à l'interprétation ou d'ajouter à l'utilité de la norme. S'il était nécessaire de faire référence aux casiers oléicoles il faudrait alors faire une mention plus précise de ceux-ci. Le Comité a donc décidé de supprimer pour le moment cette note du projet de norme.

13. Le Comité a noté le fait que dans des conditions écologiques exceptionnelles certaines huiles d'olive du Maroc et peut-être d'autres pays peuvent posséder un indice d'iode plus élevé que l'indice indiqué dans les normes alors que tous les autres critères d'identité, de pureté et de qualité se maintiennent dans les limites fixées.

14. Le Comité a souligné que rien, dans les dispositions d'étiquetage de la norme, n'empêchait que les coupages d'huile d'olive vierge et d'huiles d'olive raffinées ne soient classés et vendus sous des noms de types (par ex. Type Riviera) les caractéristiques de ces types étant déterminées par accord entre acheteur et vendeur.

15. Le Comité a décidé que la norme devrait être élevée à l'étape 5 de la Procédure d'Elaboration des Normes Mondiales.

Méthodes d'Analyse

16. Le Comité a examiné les documents Codex/Graisses et Huiles/42 et Codes/Graisses et Huiles/48.

17. Le Comité a estimé qu'il était nécessaire de procéder à des essais qualitatifs afin de pouvoir identifier rapidement la présence d'additifs dans les graisses et les huiles. Le Comité a accepté les propositions conjointes du délégué des Pays-Bas et des Etats-Unis tendant à recommander au Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage les méthodes énumérées à l'Annexe XVIII du Rapport.

L'observateur de l'ISO a attiré l'attention du Comité sur un projet de méthode de détermination qualitative des antioxygènes dans les graisses animales (ISO/TC34/SC6/WG3 (Secrétariat 50)63).

#### Margarine (Etape 8 de la Procédure)

18. Le Comité Exécutif de la Commission du Codex Alimentarius après avoir été informé des principales observations transmises par les Gouvernements a décidé lors de sa 12ème Session de renvoyer la norme pour la margarine au Comité du Codex sur les Graisses et les Huiles qui devra l'étudier à nouveau avant que la Commission - n'en reprenne l'examen lors de sa Sixième Session.

19. Le Comité a examiné le document CX5/15.3 (Mars, 1968) et le document Codex/Graisses et Huiles/49. Les points suivants ont été abordés au cours de la discussion de la norme pour la margarine, dont le texte amendé est publié en Annexe XX au Rapport:

##### (a) Margarines de type huile dans l'eau

Le délégué du Japon a attiré l'attention du Comité sur la production dans son pays d'une margarine de type huile dans l'eau d'une qualité particulière pour la fabrication de pâtisserie et qui ne semble pas être couverte par la Section Définition de la norme. Le Comité a décidé de remplacer les mots "principalement du type eau dans l'huile" par les mots "qui est habituellement principalement du type eau dans l'huile" afin d'introduire clairement ce produit dans la norme. L'observateur de l'I.F.M.A. a estimé que cet amendement n'était pas opportun car il fait apparaître toute une série nouvelle de denrées alimentaires, qui n'étaient pas comprises dans la définition existante. A son avis, l'une de ces denrées est la mayonnaise. Certains délégués ont exprimé leur accord sur ce point.

##### (b) Utilisation de la graisse du lait dans la margarine

Le Comité a décidé qu'il conviendrait d'autoriser l'utilisation de la graisse du lait dans la margarine. Le Comité a admis que l'utilisation de la graisse du lait était une pratique de fabrication bien établie dans de nombreux pays et qu'une norme internationale devrait reconnaître ce fait. Les délégués d'Australie, d'Italie et de Nouvelle-Zélande ont estimé que l'utilisation de la graisse du lait ne devrait pas être autorisée.

##### (c) Limitation de la quantité de graisse de lait

Le Comité a décidé de n'inclure dans la norme aucun chiffre maximal pour la graisse du lait mais de continuer à se baser principalement sur les mots "produite essentiellement à partir de graisses et d'huiles comestibles non dérivées ou ne provenant pas principalement du lait" pour assurer une distinction adéquate entre la margarine et le beurre. Un grand nombre de délégués ont estimé que cette distinction serait mieux assurée en établissant une limite de 10% pour la graisse de lait. Les délégués de l'Australie, de l'Italie, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne et de la République Fédérale d'Allemagne se sont déclarés opposés à la présence de la graisse du lait ou favorables seulement à des quantités minimales (1% max.) et le délégué du Danemark a été favorable à une quantité maximale de 3 à 4%.

##### (d) Contenu maximal en eau

10 délégués se sont déclarés opposés à l'inclusion d'une disposition concernant le contenu maximal d'eau dans la margarine sur la base du fait

qu'un contrôle adéquat est réalisé par le contenu minimal de graisse de 80% de la norme. Neuf délégués ont estimé qu'il était nécessaire d'inclure une disposition pour un maximum de 16% de contenu d'eau afin de protéger les consommateurs contre la présence d'un excès d'eau dans les 20% laissés libres de la composition. Etant donné que Le Comité s'est divisé à égalité sur ce point, il a été décidé de ne pas inclure une telle disposition dans la norme mais d'attirer l'attention de la Commission sur cette divergence d'opinion.

(e) Vitamines

Le Comité a reconnu que la disposition facultative concernant les vitamines permettait à tout pays acceptant la norme d'interdire, dans sa législation nationale, la présence d'une ou de l'ensemble des vitamines, en tenant compte des conditions alimentaires ou autres du pays considéré. Il a été décidé qu'il conviendrait d'inclure une disposition permettant la présence dans la margarine de vitamines autres que celles mentionnées dans la norme.

(f) Aromatisants

Le Comité a décidé que cette disposition devrait être amendée afin d'inclure tous les aromatisants naturels et synthétiques et coïncider ainsi avec les dispositions de la Norme Générale pour les Graisses et les Huiles.

(g) Antioxygènes

Le Comité a décidé d'ajouter le Stéarate d'Ascorbyle avec un maximum de 200 mg/kg.

(h) Synergistes

Le Comité a décidé d'ajouter le citrate monoisopropyle avec un maximum de 100 mg/kg. Le délégué des Etats-Unis a proposé que le Citrate de Stéaryle soit aussi autorisé. Le Comité a décidé de ne pas ajouter ce synergiste mais de soumettre cette proposition à la Commission du Codex Alimentarius.

(i) Sequestrants des métaux

Le délégué des Etats-Unis a proposé que soit autorisé l'utilisation du calcium dissodium ethylenediaminetetraacetate (Calcium EDTA) avec un maximum de 75 mg/kg dans le produit fini. Ce produit chimique a reçu un DQA du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires. Le Comité a décidé de ne pas ajouter cette substance à la norme mais de soumettre la proposition à la Commission

(j) Agents Correcteurs de pH

Le délégué du Japon a proposé que l'utilisation de phosphates et de polyphosphates soit autorisée. Le comité a décidé de ne pas les inclure à la norme mais de soumettre cette proposition à la Commission.

(k) Révélateurs

Le Comité a décidé qu'il n'était pas nécessaire d'inclure dans la norme une disposition concernant les révélateurs. Les délégués de la Belgique, du Danemark, de l'Espagne, de la Pologne et de la République Fédérale d'Allemagne ont estimé qu'il conviendrait de rendre obligatoire l'addition d'un révélateur.

(l) Liste des ingrédients

Le Comité a estimé que la margarine ne devrait pas être traitée différemment

des autres denrées alimentaires en ce qui concerne les dispositions générales d'étiquetage de la Commission du Codex Alimentarius. Il a estimé qu'il n'était pas utile, étant donné la gamme de graisses et huiles qui peuvent être utilisées dans le produit, que le consommateur connaisse les noms spécifiques des graisses et huiles particulières utilisées et que la décision mentionnée au paragraphe 2 (p) du Rapport en ce qui concerne la Norme Générale s'appliquerait à la margarine. Il a été noté que, dans certains pays, la législation nationale exige la mention des noms spécifiques.

(m) Mention de la présence de graisse de lait

Les délégués d'Australie, du Danemark, de l'Espagne, de la Nouvelle-Zélande et de la République Fédérale d'Allemagne ont estimé que la norme devrait être modifiée afin d'interdire spécifiquement toute référence à la présence de graisse de lait ou de beurre dans la margarine. Les délégués de l'Autriche, du Japon, du Royaume-Uni, de la Suède et de la Suisse ont estimé qu'il conviendrait d'autoriser une mention de la proportion de graisse de lait dans les cas où cette proportion est notable - 10% environ. Ils ont estimé qu'il n'y avait pas de raison d'interdire des mentions exactes et n'induisant pas en erreur. La majorité du Comité a néanmoins estimé qu'il ne convenait pas de modifier la disposition de la norme.

20. Le Comité a décidé que la norme révisée, publiée en Annexe XX serait présentée à la Sixième Session de la Commission du Codex Alimentarius, pour examen complémentaire à l'Étape 8 de la Procédure.

Date et lieu de la prochaine réunion

21. Le Comité a estimé que si la Sixième Session de la Commission du Codex Alimentarius ne le charge d'aucune tâche, les seuls problèmes posés à sa prochaine session seraient: l'inclusion dans les norme de critères d'identité basés sur l'analyse par la méthode de chromatographie Gaz-Liquide et la norme pour les huiles d'olive à l'Étape 7 de la Procédure. Dans ces conditions, le Comité a estimé qu'il serait avantageux d'organiser la tenue de la prochaine session, qui durerait deux ou trois jours, afin qu'elle coïncide avec une Réunion du Conseil Oléicole International à Madrid, en novembre 1969. Il a été estimé qu'une telle organisation de la prochaine session permettrait plus facilement d'obtenir une participation plus importante des membres de la Commission du Codex Alimentarius intéressés au problème de l'huile d'olive. Il a donc été décidé de recommander à la Commission d'envisager de tenir la prochaine session du Comité à Madrid en Novembre 1969 ou de quelque autre manière qui permette la plus grande participation possible des pays membres intéressés au problème de l'huile d'olive. Le délégué de l'Espagne et l'Observateur du Conseil Oléicole International ont déclaré qu'ils accepteraient volontiers d'envisager la meilleure manière de coopérer avec la Commission pour l'organisation de cette session. Le Comité a demandé au Secrétariat de la Commission d'examiner cette question avec les pays et organisations principalement intéressés et de faire connaître les possibilités existant à ce sujet lors de la Sixième Session de la Commission du Codex Alimentarius.

Résumé du travail à effectuer

22. Observations devant être fournies par les Gouvernements

- (a) Informations concernant les colorants, autres que les caroténoïdes et l'annato, et leur utilisation dans les produits de remplacement du ghee ainsi que leurs spécifications et leur toxicologie (paragraphe 2(g));
- (b) sur les chiffres de contenus en acides gras des graisses et huiles comme

indiqués à l'Annexe XVI et sur les chiffres appropriés pour l'huile de moutarde; ces observations doivent être envoyées au Secrétariat du Comité le 30 avril 1969 au plus tard (paragraphe 10);

(c) sur la nécessité de l'utilisation d'additifs dans l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive raffinées ainsi qu'une information concernant les additifs utilisés, au cas où ils sont utilisés, et les niveaux d'utilisation (paragraphe 11(c)).

### 3. Questions soumises au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires

(a) confirmation de l'inclusion dans la Norme Générale pour les Graisses et Huiles comestibles et dans les normes pour huiles spécifiques des colorants caroténoïdes compris dans la liste des produits acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires à l'Annexe VII du rapport de la Cinquième Session du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires (paragraphe 2(g), 5(a) et Annexes III à XI);

(b) confirmation de l'inclusion dans la Norme Générale, dans les normes pour huiles spécifiques et dans la norme pour la margarine, des autres aromatisants synthétiques (le Comité a déjà confirmé temporairement les aromatisants naturels et leurs équivalents synthétiques) (Annexes II-XI et XX);

(c) confirmation de l'utilisation des émulsifiants et agents anti-moussants dans toutes les graisses et huiles couvertes par la Norme Générale (la confirmation ne s'applique actuellement qu'aux graisses et huiles utilisées pour la pâtisserie, la cuisine et la friture) ainsi que d'agents anti-moussants dans les huiles spécifiques (paragraphe 2(h), 2(k) et 5(a);

(d) confirmation des émulsifiants mono - et diglycérides d'acide gras sans limitation, du monostéarate de polyoxyéthylène (20) - Sorbitol et du monooléate de polyoxyéthylène (20) - Sorbitol (paragraphe 2(h));

(e) étude de la toxicologie des émulsifiants monoglycérides succinylés, Stéaryl Propylène Glycol succinate hydrogène, Stéaryl Monoglycéridyl-citrate et Lécithine hydroxylée (paragraphe 2(h));

(f) confirmation des antioxygènes suivants: gallate d'isoamyl, protocatéchuate d'Éthyle, stéarate d'ascorbyl et thiodipropionate de dilauryl (paragraphe 2(i));

(g) étude de la toxicologie des antioxygènes suivants: 4 Hydroxyméthyle, 2-6 di-tert-butylphénol, citrate de stéaryl et 2,4,5 Trihydroxybutyrophénone (THBP) (paragraphe 2(i));

(h) confirmation des synergistes suivants: citrate de sodium, monisopropyl-citrate et acide phosphorique (paragraphe 2(j));

(i) confirmation de chiffres distincts pour le contenu en fer des huiles vierges et raffinées, soit respectivement 5 mg/kg et 1,5 mg/kg (paragraphe 2 (l));

(j) confirmation de l'utilisation de l'oxystéarine (paragraphe 2(m));

(k) prendre note des opinions du Comité du Codex sur les Graisses et les Huiles en ce qui concerne l'antioxygène NDGA (paragraphe 7(c));

### 4. Questions soumises au Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'échantillonnage

(a) confirmation de la méthode proposée pour l'analyse du contenu en

isothiocyanate d'allyl de l'huile de moutarde (Annexe XI);

(b) prendre note des opinions du Comité sur les méthodes d'analyse concernant les conservateurs et les anti-oxygènes dans les graisses et les huiles (paragraphe 17 et Annexe XVIII);

(c) modification du test du savon proposée pour les huiles d'olive (paragraphe 11(f));

(d) confirmation de la méthode d'analyse proposée pour les traces de solvant dans les huiles d'olive (Annexe XIX).

25. Questions soumises au Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires

(a) confirmation des propositions modifiées d'étiquetage dans la Norme Générale pour les Graisses et Huiles Comestibles et dans les Normes pour les Huiles d'Olive et la Margarine (Annexes II, XIX et XX);

(b) prendre note des opinions du Comité sur l'utilisation des termes génériques et sur la mention des ingrédients, y compris les additifs utilisés dans les graisses et huiles (paragraphe 2(p) et 19(1)).

26. Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius

L'adjonction d'un antioxygène, Stéarate d'ascorbule; d'un synergiste, le citrate de stéaryle (mais voir également paragraphe 23(g) du Rapport); d'un séquestrant, le calcium dissodium ethylenediaminetetraacetate (calcium disodium EDTA); et d'agents correcteurs de pH, phosphates et polyphosphates à la norme pour la Margarine (paragraphe 19(h) à (j)).

27. Normes à envoyer à la Commission du Codex Alimentarius

(a) Pour examen complémentaire à l'Etape 8 de la Procédure

Margarine (Annexe XX)

(b) Etape 8 de la Procédure

Norme Générale pour les Graisses et Huiles Comestibles	(Annexe II)
Huile de soja comestible	(Annexe III)
Huile d'arachide comestible	(Annexe IV)
Huile de Coton comestible	(Annexe V)
Huile de tournesol comestible	(Annexe VI)
Huile de Colza comestible	(Annexe VII)
Huile de Mais comestible	(Annexe VIII)
Huile de Sésame comestible	(Annexe IX)
Huile de Carthame comestible	(Annexe X)
Saindoux	(Annexe XII)
Graisse de porc fondue	(Annexe XIII)
Premier Jus	(Annexe XIV)
Suif Comestible	(Annexe XV)

(c) Etape 5 de la Procédure

Huile de Moutarde comestible (Annexe XI) (Avec recommandation d'omettre les Etapes 6,7 et 8)

Huiles d'Olive (Annexe XIX)

COMMISSION MIXTE FAO/WHO DU CODEX ALIMENTARIUS

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

LISTE DES DELEGUES, CONSEILLERS ET OBSERVATEURS PARTICIPANT

LONDRES 16 - 20 SEPTEMBRE 1968

PRESIDENT

Mr. J. H. V. Davies

ALLEMAGNE  
REPUBLIQUE FEDERALE

Dr. Horst Drews (Délégué en Chef)  
Bundesministerium für Gesundheitswesen,  
532 Bad Godesberg,  
Karl-Rinkelburg-Str. 19,  
Allemagne.

Dr. Herbert Wessels (Délégué)  
Bundesanstalt für Fett Forschung,  
44 Muenster-Westf.,  
Piusallee 76,  
Allemagne.

Dr. Thode (Délégué)  
Bundesgesundheitsamt,  
Berlin 33,  
Thielallee 88/92,  
Allemagne.

Dr. H. B. Tolkmitt (Conseiller)  
2000 Hamburg,  
An der Alster 56,  
Allemagne.

ARGENTINE

Mr. J. M. Figuerero-Antequeda (Délégué)  
Argentine Embassy,  
9 Wilton Crescent,  
Londres, S.W.1.

AUSTRALIE

Mr. G. E. Fewster (Délégué)  
Commonwealth Veterinary Officer,  
High Commission for Australia,  
Australia House,  
Strand,  
Londres, W.C.2.

AUSTRICHE

Dr. Ing. E. Schmidl (Délégué)  
Greifensteiner Strasse 88,  
3423 Wördern,  
Austrie.

BELGIQUE

Mr. Paul Vercaeren (Délégué)  
Eikenlaan,  
30 Halle-Zandhoven,  
Belgique.

Mr. M. Fondu (Observateur)  
Borrewater Straat,  
Merkssem,  
Belgique.

## CANADA

Dr. C. K. Hetherington (Délégué)  
 Director,  
 Meat and Poultry Inspection Division,  
 Canada Department of Agriculture,  
 Sir John Carline Building,  
 Ottawa,  
 Ontario,  
 Canada.

Mr. E. L. Gray (Délégué)  
 Canadian High Commission,  
 Commercial Division,  
 1 Grosvenor Square,  
 Londres, W.1.

## CEYLAN

Dr. A. Amarasinghe (Délégué)  
 Chairman, Ceylon Oils and Fats Corp.,  
 M.I.C.H. Building,  
 Columbo 1,  
 Ceylan.

## CUBA

Mr. Orestes Alvarez Viera (Observateur)  
 Counsellor,  
 Cuban Embassy,  
 22 Mount Street,  
 Londres, W.1.

## DANEMARK

Mr. J. Errboe (Délégué)  
 Aarhus Oliefabrik A/S,  
 Aarhus,  
 Danemark.

Mr. T. T. Bie (Conseiller)  
 FDBs Fabrikker,  
 Enghavevej 1,  
 Viby J,  
 Danemark.

Mr. S. Vahlun (Conseiller)  
 Danish Meat Research Institute,  
 Roskilde,  
 Danemark.

## ETATS UNIS

Dr. L. Zeleny (Délégué)  
 Consumer and Marketing Service,  
 U.S. Department of Agriculture,  
 Hyattsville,  
 Maryland 20782,  
 E.U.A.

Dr. C. M. B. Gooding (Conseiller)  
 American Oil Chemists Society,  
 785 Lamberts Mill Road,  
 Westfield, N. J. 07090,  
 E.U.A.

Mr. W. H. Meyer (Conseiller)  
 Procter & Gamble Co.,  
 Cincinnati, 45224,  
 Ohio,  
 E.U.A.

## ESPAGNE

Mr. G. Del Real Gomez (Délégué)  
School of Public Health,  
Medical Faculty,  
Madrid, Espagne.

Mr. A. G. Quijano (Délégué)  
Spanish Agricultural Attache at the  
Spanish Embassy,  
203 Cromwell Road,  
Londres, S.W.5.

## FRANCE

Mr. J. Dubourg (Délégué)  
10 Rue de la Paix,  
Paris 2e,  
France.

## ISRAEL

Mr. J. Mazur (Délégué)  
Embassy of Israel,  
2 Palace Green,  
Londres, W.8.

## ITALIE

Mr. R. Monacelli (Délégué)  
Istituto Superiore Sanita,  
Viale Regina Elena 299,  
Roma, Italie.

Prof. A. Montefredine (Délégué)  
Via Marconi 51,  
Pescara, Italie.

Mr. G. Jacini (Délégué)  
79 Via G. Colombo,  
Milan 20133,  
Italie.

## JAPON

Mr. Y. Takasu (Délégué)  
Japanese Embassy,  
46 Grosvenor Street,  
Londres, W.1.

Mr. Y. Furuya (Délégué)  
Japanese Embassy,  
46 Grosvenor Street,  
Londres, W.1.

Mr. K. Yoshida (Conseiller)  
Tokyo,  
Japon.

Mr. K. Miki (Conseiller)  
Tokyo,  
Japon.

## NOUVELLE ZEELANDE

Mr. T. L. Hall (Délégué)  
Chief Inspector of Dairy Products,  
N.Z. Dept. of Agriculture,  
St. Olaf House,  
Tooley Street,  
Londres, S.E.1.

Mr. M. O'Connor (Délégué)  
New Zealand Scientific Liaison Officer,  
Africa House,  
Kingsway,  
Londres, W.C.2.

## PAYS-BAS

Mr. J. Roberts (Délégué)  
Ministry of Agriculture,  
The Hague,  
Pays-Bas.

Mr. P. W. M. van der Weijden (Conseiller)  
's Jacobplein 1,  
Rotterdam,  
Pays-Bas.

## POLOGNE

Mr. A. Zaboklicki (Délégué)  
MHZ-CJS Warsaw 36,  
Stepinska 9,  
Pologne.

## PORTUGAL

Mr. J. F. J. De Carvalho (Observateur)  
B.U.A. Goncalvej Zarco 16-1 Esqde,  
Lisbon,  
Portugal.

Mr. Fausto Cruz de Campos (Observateur)  
Director General for Health,  
Lisbon,  
Portugal.

## ROYAUME UNI

Mr. L. G. Hanson (Délégué en Chef)  
Chief Executive Officer,  
Food Standards Division,  
Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food,  
Great Westminster House,  
Horseferry Road,  
Londres, S.W.1.

Mr. T. J. Coomes (Délégué)  
Principal Scientific Officer,  
Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food,  
Great Westminster House,  
Horseferry Road,  
Londres, S.W.1.

Dr. A. W. Hubbard (Conseiller)  
Laboratory of the Government Chemist,  
Cornwall House,  
Stamford Street,  
Londres, S.E.1.

Mr. M. L. Meara (Conseiller)  
B.F.M.I.R.A.,  
Randalls Road,  
Leatherhead,  
Surrey.

Dr. K. A. Williams (Conseiller)  
161 Rosebery Avenue,  
Londres, E.C.1.

SUEDE

Dr. H. Korp (Délégué)  
Margarinbolaget, Fack,  
S-104 25 Stockholm 30,  
Suede.

Dr. R. Ohlson (Conseiller)  
Karlshamus Oliefabriker AB,  
292 00 Karlshamn,  
Suede.

SUISSE

Prof. Dr. O. Höegl (Délégué en Chef)  
Taubenstrasse 18,  
Berne,  
Suisse.

Dr. H. Forster (Délégué)  
Drusberg Strasse 15,  
8053 Zurich,  
Suisse.

Dr. E. Schüpbach (Conseiller)  
c/o Astra,  
CH 3612 Steffisburg,  
Suisse.

TURQUIE

Mr. Attila Oyal (Délégué)  
Turkish Embassy,  
Asst. Commercial Counsellor,  
43 Belgrave Square,  
Londres, S.W.1.

Prof. Dr. M. Golakoğlu (Délégué)  
Professor of Food Tech.,  
Ziraat Fakultesi,  
Izmir,  
Turquie.

ASSOCIATION INTERNATIONALE  
DE PRESSEURS POUR GRAINES

Mr. L. C. J. Brett (Observateur)  
1 Watergate,  
Londres, E.C.4.

CONSEIL INTERNATIONALE  
L'HUILE D'OLIVE

Dr. E. M. Rascovich (Observateur)  
10 Juan Bravo,  
Madrid 6,  
Espagne.

FEDERATION DE L'INDUSTRIE  
DE L'HUILERIE DE LA C.E.E.

Mr. R. V. F. Feron (Observateur)  
XV 1 medi l'abbe' Roger Derry,  
Paris,  
France.

FEDERATION INTERNATIONALE  
DES ASSOCIATIONS DE LA  
MARGARINE.

Mr. G. Bertsch (Observateur)  
44 Raamweg,  
The Hague,  
Pays-Bas.

Mr. L. C. J. Brett (Observateur)  
Raamweg 44,  
The Hague,  
Pays-Bas.

FEDERATION INTERNATIONALE  
DES ASSOCIATIONS DE LA  
MARGARINE. (Cont.)

Mr. P. W. M. van der Weijden (Observateur)  
's Jacobplein 1,  
Rotterdam,  
Pays-Bas.

INTERNATIONALE ORGANIZATION  
OF CONSUMERS' UNIONS  
(I.O.C.U.)

Mr. D. I. Richardson, (Observateur)  
81 Sweelinckplein,  
The Hague,  
Pays-Bas.

ORGANIZATION INTERNATIONALE  
DE NORMALIZATION (COMITE  
TECHNIQUE 34)

Mr. E. Hopkin (Observateur)  
British Standards Institution,  
2 Park Street,  
Londres, W.1.

ORGANIZATION POUR  
L'ALIMENTATION ET  
L'AGRICULTURE

Mr. G. O. Kermode,  
Chief, Food Standards Program,  
Food and Agriculture Organization,  
Via delle Terme di Caracalla,  
Roma,  
Italie.

Mr. H. P. Mollenhauer,  
Chief, Food Standards,  
Additives and Regulations  
Section, Nutrition Division,  
Via delle Terme di Caracalla,  
Roma,  
Italie.

Secretariat:-

Mr. H. M. Goodall }  
Mr. L. E. George }

Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food,  
Great Westminster House,  
Horseferry Road,  
Londres, S.W.1.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES HUILES ET GRAISSESNON COUVERTES PAR DES NORMES SPECIFIQUES DU CODEX

(Etape 8 de la Procédure)

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux huiles, graisses et leurs mélanges, y compris celles qui ont fait l'objet de procédés de transformation, mais ne s'applique à aucune huile ou graisse faisant l'objet d'une norme spécifiques du Codex et qui est désignée par un nom spécifique indiqué dans ces normes.

II. DEFINITIONS

(a) Les Graisses et Huiles Comestibles sont des aliments composés de glycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine. Les graisses d'origine animale doivent être extraites d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et être jugées propres à la consommation humaine par une autorité reconnue compétente par la législation du pays. Elles peuvent contenir de faibles quantités d'autres lipides tels que les phosphatides, de constituants insaponifiables et d'acides gras libres qui sont naturellement présents dans la graisse ou l'huile.

(b) Les graisses et huiles vierges sont des graisses et huiles comestibles obtenues exclusivement par des procédés mécaniques et l'application de la chaleur. Elles ne peuvent avoir été purifiées que par lavage, décantation, filtrage et centrifugation.

III. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE(a) Matières Premières

Graisses et/ou huiles comestibles ou leurs mélanges.

(b) Couleur

Caractéristique du produit désigné.

(c) Odeur et goût

Caractéristiques du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.

Niveau maximal

<u>(d) Indice d'acide</u>	(mg. KOH par g de graisse ou d'huile)
<u>(i) Graisses et huiles vierges</u>	4,0
<u>(ii) Graisses et huiles non vierges</u>	0,6

Niveau maximal d'utilisation

acétique  
tartrique  
citrique  
acétyltartrique  
lactique

et leurs sels de sodium et  
de calcium.

- (iii) Lécithines et composants de  
lécithine commerciale con-  
formes aux Spécifications  
du 7ème Rapport du Comité  
Mixte d'Experts FAO/OMS sur  
les Additifs Alimentaires.

2 pour cent en poids indivi-  
duellement ou en combinaison.

- (iv) Esters de polyglycérol d'acides  
gras.

- (v) Esters d'acides gras et de  
polyalcools autres que le  
glycérol:

Monopalmitate de sorbitol  
Monostearate de sorbitol  
Tristearate de sorbitol

(dont les désignations commerciales res-  
pectives sont: "Span 40", "Span 60"  
et "Span 65")

- (vi) Esters du 1, 2-propylène  
glycol d'acides gras. (11)

- (vii) Esters de mono et disaccharides  
et d'acides gras (Sucrogly-  
cerides) (1)

- (viii) Mono et diglycérides d'acides  
gras estérifiés avec les aci-  
des suivants:

Acetylcitrique  
Orthophosphorique

et leurs sels de sodium et de  
calcium. (3)

- (ix) Acide stéaryl lactilique et  
lactylate Stéaryl de Calcium  
(3)

ANNEXE II cont.

- (e) Indice de peroxyde (meq. d'oxygène peroxydique par kg. de graisse ou huile)

10,0

IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires s'appliquent aux graisses et huiles, autres que graisses et huiles vierges et ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente.

(a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotene Beta-apo-8 (6)	Non limité
(vi) Esters Methyl et ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8 (6)	Non limité

(b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques (4)	Non limité

(c) Emulsifiants

Les émulsifiants suivants sont autorisés mais uniquement dans les graisses et huiles non spécifiquement désignées par le nom de la plante ou de l'animal dont elles sont extraites.

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Mono et diglycérides d'acides gras (9)	Non limité
(ii) Mono et diglycérides d'acides gras estérifiés avec les acides suivants:	2 pour cent en poids individuellement ou en combinaison.

Niveau maximal d'utilisation

- |                                                                          |   |                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------|
| (x) Esters de polyglycerol<br>d'acide ricinoléique<br>interestérifié (3) | } | 2 pour cent en poids individuel-<br>lement ou en combinaison. |
| (xi) Monostearate de poly-<br>oxyethylene sorbitol (7)                   |   |                                                               |
| (xii) Monooleate de poly-<br>oxyethylene sorbitol (7)                    |   |                                                               |

(d) AntioxygènesNiveau maximal d'utilisation

- |                                                                                        |   |                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------|
| (i) Gallates de Propyle d'octyle<br>et de dodecyl                                      | } | 100 mg/kg individuellement ou en<br>combinaison.                  |
| (ii) Gallate d'Isoamyle (4)                                                            |   |                                                                   |
| (iii) BHA, BHT                                                                         |   | 200 mg/kg individuellement ou en<br>combinaison.                  |
| (iv) Toute combinaison de gall-<br>ates avec le BHA ou le BHT<br>ou ces deux produits. |   | 200 mg/kg, mais les gallates ne<br>doivent pas dépasser 100 mg/kg |
| (v) Palmitate d'Ascorbyle                                                              |   | 200 mg/kg                                                         |
| (vi) Tocophérols naturels et<br>synthétiques                                           |   | Non limité                                                        |
| (vii) Protocatechuate d'Ethyle (4)                                                     |   | 200 mg/kg                                                         |
| (viii) Stearate d'Ascorbyle (4)                                                        |   | 200 mg/kg                                                         |
| (ix) Thiodipropionate de<br>Dilauryle (7)                                              |   | 200mg/kg                                                          |

(e) SynergistesNiveau maximal d'utilisation

- |                                    |   |                                                  |
|------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
| (i) Acide citrique                 |   | Non limité                                       |
| (ii) Citrate de sodium (12)        |   | Non limité                                       |
| (iii) Citrate de Monoisopropyle(5) | } | 100 mg/kg individuellement<br>ou en combinaison. |
| (iv) Acide phosphorique (2)        |   |                                                  |

(f) Agents anti-MoussantsNiveau maximal d'utilisation

Sont autorisés:

- |                                                                                    |          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| (i) Le Diméthylpolysiloxane<br>(Syn:Silicone de Dimethyle)(3)                      | 10 mg/kg |
| (ii) Les mélanges de Diméthyl-<br>polysiloxane et de dioxy-<br>des de silicone (4) | 10 mg/kg |

(g) Inhibiteur de Cristallisation Niveau maximal d'utilisation

- |                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| Oxystéarine (4) | 0,125 pour cent en poids |
|-----------------|--------------------------|

V. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants, sauf indication contraire :

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	0,005 pour cent en poids
Fer	5,0 mg/kg
Huile Vierge (4) )	1,5 mg/kg
Huile Raffinée )	
Cuivre	0,4 mg/kg
Huile Vierge )	0,1 mg/kg
Huile Raffinée )	
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

VI. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VII. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Étiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ces denrées sont soumises pour adoption au Comité du Codex sur l'Étiquetage des Denrées Alimentaires.

(i) Le terme choisi pour désigner le produit conforme à la définition du point II (a) de la Norme devra donner une indication véritable de la nature de la graisse ou de l'huile et ne devra pas induire le consommateur en erreur. Des termes tels que: Huile comestible ou Huile à salade qui n'indiquent pas de provenance végétale ou animale peuvent être utilisés sans autre précision.

(ii) Si une huile a été soumise à un procédé d'esterification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom spécifique de l'huile ne devra pas être utilisé à moins d'être accompagné d'une précision indiquant la nature du procédé employé.

(iii) L'appellation graisse vierge ou huile vierge ne peut être utilisée que pour les graisses et huiles spécifiques conformes à la définition du point II (b) de la présente norme.

(iv) Dans toute liste de composition des produits couverts par cette norme, les composants gras peuvent être désignés sous les termes, graisse animale, graisse végétale ou huile végétale, suivant le cas.

VIII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section IV de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POURHUILE DE SOJA(Etape 8 de la Procédure)I. DEFINITION

L'huile de soja est préparée de soja (les graines de Glycine max L. Merr.)

II. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE(a) Critères DistinctifsGamme Ordinaire

- |                                                               |                 |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|
| (i) <u>Densité</u> (20°C/eau à 20°C)                          | : 0,919 - 0,925 |
| (ii) <u>Indice de Réfraction</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )       | : 1,466 - 1,470 |
| (iii) <u>Indice de Saponification</u> (mg KOH/g. de l'huile): | 189 - 195       |
| (iv) <u>Indice d'Iode</u> (Wijs)                              | : 120 - 143     |

Niveau Maximal

- |                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| (v) <u>Matière Insaponifiable</u> | : 1,5 pour cent en poids |
|-----------------------------------|--------------------------|
- (b) Critères de Qualité

(i) Couleur

Caractéristique du produit désigné.

(ii) Odeur et goût

Caractéristiques du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.

(iii) Indice d'acideNiveau Maximal

(mg. KOH par g)  
0,6

(iv) Indice de peroxyde

(meq. d'oxygène  
peroxydique par kg)  
10,0

III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente.

(a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotene Beta-apo-8 (6)	Non limité
(vi) Esters Methylé et ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8 (6)	Non limité
 (b) <u>Aromatisants</u>	
Les aromatisants suivants sont autorisés:	
	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques (4)	Non limité
 (c) <u>Antioxygènes</u>	
	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	100 mg/kg individuellement ou en combinaison
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison
(iv) Toute combinaison de gallates avec le BHA ou le BHT ou ces deux produits.	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(v) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(vi) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(vii) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(viii) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(ix) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg
 (d) <u>Synergistes</u>	
	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Acide citrique	Non limité
(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii) Citrate de Monoisopropyle (5)	100 mg/kg individuellement ou en combinaison

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(iv) Citrate de Monoglycèride (5) )	100 mg/kg individuellement ou en combinaison
(v) Acide phosphorique (2) )	
(e) <u>Agents anti-Moussants</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Sont autorisés:	
(i) Le Diméthylpolysiloxane (Syn:Silicone de Dimethyle (3)	10 mg/kg
(ii) Les mélanges de Diméthyl- polysiloxane et de dioxydes de silicone (4)	10 mg/kg
(f) <u>Inhibiteur de Cristallisation</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Oxystéarine (4)	0,125 pour cent en poids

IV. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants:

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	0,005 pour cent en poids
Fer	1,5 mg/kg
Cuivre	0,1 mg/kg
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

V. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VI. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

(i) Tous les produits désignés Huile de Soja doivent conformer au projet de norme.

- (ii) Si l'huile de soja a été soumise à un procédé d'esterification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom Huile de Soja ou aucuns synonymes ne doit pas être employé a moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

#### VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

#### NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section III de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE D'ARACHIDE

(Etape 8 de la Procédure)

I. DEFINITION

L'huile d'arachide est préparée d'arachide (les graines d'Arachis hypogaea L.)

II. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

(a) <u>Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
(i) <u>Densité</u> (20°C/eau à 20°C)	: 0,914 - 0,917
(ii) <u>Indice de Réfraction</u> ( $n \frac{40^\circ\text{C}}{D}$ )	: 1,460 - 1,465
(iii) <u>Indice de Saponification</u> (mg KOH/g. de l'huile)	: 187 - 196
(iv) <u>Indice d'Iode</u> (Wijs)	: 80 - 106
	<u>Niveau Maximal</u>
(v) <u>Matière Insaponifiable</u>	: 1,0 pour cent en poids
(b) <u>Taux d'Acide Arachidique et des Acides Gras en Chaîne Longue</u>	<u>Niveau Minimal</u>
Déterminée par l'une ou l'autre méthode spécifiée en Section VII de ce projet de norme.	4,8 pour cent en poids
(c) <u>Critères de qualité</u>	
(i) <u>Couleur</u>	
Caractéristique du produit désigné.	
(ii) <u>Odeur et goût</u>	
Caractéristiques du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.	
(iii) <u>Indice d'acide</u>	<u>Niveau maximal</u>
(a) <u>Huile vierge</u>	(mg. KOH par g) 4,0
(b) <u>Huile non vierge</u>	0,6
(iv) <u>Indice de peroxyde</u>	<u>Niveau maximal</u>
	(meq. d'oxygène peroxydique par kg) 10,0

ANNEXE IV cont.

### III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente, mais ces provisions ne s'appliquent pas aux huiles vierges, qui ne contiendront pas aucuns additifs.

(a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotene Beta-apo-8 (6)	Non limité
(vi) Esters Methylé et ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8 (6)	Non limité

(b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques (4)	Non limité

(c) Antioxygènes

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg, individuellement ou en combinaison
(iv) Toute combinaison de gallates avec le BHA ou le BHT ou ces deux produits.	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(v) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(vi) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(vii) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg

ANNEXE IV cont.

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(viii) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(ix) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg
(d) <u>Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Acide citrique	Non limité
(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii) Citrate de Monoisopropyle (5)	) 100 mg/kg individ- ) uellement ou en ) combinaison
(iv) Citrate de Monoglyceride (5)	
(v) Acide phosphorique (2)	
(e) <u>Agents anti-Moussants</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Sont autorisés:	
(i) Le Diméthylpolysiloxane (Syn:Silicone de Diméthyle (3)	10 mg/kg
(ii) Les mélanges de Diméthyl- polysiloxane et de dioxydes de silicone (4)	10 mg/kg
(f) <u>Inhibiteur de Cristallisation</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Oxystéarine (4)	0,125 pour cent en poids

IV. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants, sauf indication contraire:

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	0,005 pour cent en poids
Fer	Huile Vierge (4) ) 5,0 mg/kg Huile Raffinée ) 1,5 mg/kg
Cuivre	Huile Vierge ) 0,4 mg/kg Huile Raffinée ) 0,1 mg/kg
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

V. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

## VI. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

- (i) Tous les produits désignés Huile d'Arachide doivent conformer au projet de norme.
- (ii) Si l'huile d'arachide a été soumise à un procédé d'esterification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom Huile d'Arachide ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

## VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

### (a) Taux d'Acide Arachidique et des Acides Gras en Chaîne Longue

(i) Renard Test modifié - Section 26.077, A.O.A.C., Tenth Edition (1965),

ou

(ii) Arachis Oil Test (Evers) - Page 97, British Standard 684 : 1958.

### NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section III de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

## PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

## HUILE DE COTON

(Etape 8 de la Procédure)

I. DEFINITION

L'huile de coton est préparée des graines de divers espèces cultivées de Gossypium.

II. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

(a) <u>Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
(i) <u>Densité</u> (20°C eau à 20°C) :	0,918 - 0,926
(ii) <u>Indice de Refraction</u> ( $n_D^{40°C}$ ) :	1,458 - 1,466
(iii) <u>Indice de Saponification</u> mg KOH/g. de l'huile :	189 - 198
(iv) <u>Indice D'Iode</u> (Wijs) :	99 - 119
(v) <u>Matière Insaponifiable</u> :	<u>Niveau Maximal</u> 1,5 pour cent en poids

Résultat(b) Halphen Test

Positif

Note: L'huile de kapoc et autres huiles donnent une réaction positif des graisses dérivées d'animaux nourrus avec l'huile de coton peuvent donner une réaction positif. Différentes lots de l'huile de coton peuvent réagir avec différente intensité. Hydrogénation et chauffage de l'huile de coton réduisent l'intensité de la réaction et peuvent la détruire complètement.

(c) Critères de qualité

(i) <u>Couleur</u> . Caractéristique du produit désigné.	
(ii) <u>Odeur et goût</u> . Caractéristiques du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.	
(iii) <u>Indice d'acide</u>	<u>Niveau maximal</u> (mg. KOH par g.) 0,6
(iv) <u>Indice de peroxyde</u> (meq. d'oxygène peroxydique par kg)	10,0

III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente.

(a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés :

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotene Beta-apo-8 (6)	Non limité
(vi) Esters Methylé et ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8 (6)	Non limité

(b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés :

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques (4)	Non limité

(c) Antioxygènes

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv) Toute combinaison de gallates avec le BHA ou le BHT ou ces deux produits.	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(v) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(vi) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(vii) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(viii) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(ix) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg

(d) <u>Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Acide citrique	Non limité
(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii) Citrate de Monoisopropyle (5)	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison
(iv) Citrate de Monoglycèride (5)	
(v) Acide phosphorique (2)	
(e) <u>Agents anti-Moussants</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Sont autorisés:	
(i) Le Diméthylpolysiloxane (Syn:Silicone de Diméthyle)(3)	10 mg/kg
(ii) Les mélanges de Diméthyl- polysiloxane et de dioxydes de silicone (4)	10 mg/kg
(f) <u>Inhibiteur de Cristallisation</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Oxystéarine (4)	0,125 per cent en poids

IV. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants.

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	0,005 pour cent en poids
Fer	1,5 mg/kg
Cuivre	0,1 mg/kg
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

V. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

IV. ETIQUETAGE

- (a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

- (b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.
- (i) Tous les produits désignés Huile de Coton doivent conformer au projet de norme.
- (ii) Si l'huile de coton a été soumise à un procédé d'estérification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance le nom Huile de Coton ne doit se être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

- (a) Halphen Test - A.O.C.S. Official Method Cb 1-25.

Notes concernant les Additifs (Voir Section III de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

## PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

## HUILE DE TOURNESOL

(Etape 8 de la Procédure)

I. DEFINITION

L'huile de tournesol est préparée de tournesol (les graines de Helianthus annuus L.)

II. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

	<u>Gamme Ordinaire</u>
(a) <u>Critères Distinctifs</u>	
(i) <u>Densité</u> (20°C eau à 20°C)	: 0,918 - 0,923
(ii) <u>Indice de Réfraction</u> ( $n_{\frac{40^{\circ}\text{C}}{D}}$ )	: 1,467 - 1,469
(iii) <u>Indice de Saponification</u> (mg KOH/g. de l'huile)	: 188 - 194
(iv) <u>Indice d'Iode</u> (Wijs)	: 110 - 143
	<u>Niveau Maximal</u>
(v) <u>Matière Insaponifiable</u>	1,5 pour cent en poids
(b) <u>Critères de qualité</u>	
(i) <u>Couleur</u>	
	Caractéristique du produit désigné.
(ii) <u>Odeur et goût</u>	
	Caractéristiques du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.
(iii) <u>Indice d'acide</u>	<u>Niveau maximal</u> (mg. KOH par g)
(a) <u>Huile vierge</u>	4,0
(b) <u>Graisses et Huile non vierge</u>	0,6
(iv) <u>Indice de peroxyde</u>	<u>Niveau maximal</u> (meq. d'oxygène peroxydique par kg.)
	10,0

III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente, mais ces provisions ne s'appliquent pas aux huiles vierges, qui ne contiendront pas aucuns additifs.

(a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotene Beta-apo-8 (6)	Non limité
(vi) Esters Methylene et ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8 (6)	Non limité

(b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques	Non limité

(c) Antioxygènes

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	100 mg/kg individuellement ou en combinaison
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	}
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison
(iv) Toute combinaison de gallates avec le BHA ou le BHT ou ces deux produits.	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(v) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(vi) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(vii) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(viii) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(ix) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg

(d) Synergistes

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Acide citrique	Non limité
(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité

(iii) Citrate de Monoisopropyle (5)	}	100 mg/kg individuellement ou en combinaison
(iv) Citrate de Monoglycèride (5)		
(v) Acide phosphorique (2)		
(e) <u>Agents anti-Moussants</u>		<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Sont autorisés:		
(i) Le Diméthylpolysiloxane (Syn:Silicone de Diméthyle (3)		10 mg/kg
(ii) Le mélanges de Diméthyl- polysiloxane et de dioxy- des de silicone (4)		10 mg/kg
(f) <u>Inhibiteur de Cristallisation</u>		<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Oxystéarine (4)		0,125 pour cent en poids

IV. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants, sauf indication contraire:

		<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C		0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles		0,05 pour cent en poids
Savon		0,005 pour cent en poids
Fer	Huile Vierge (4)	5,0 mg/kg
	Huile Raffinée	1,5 mg/kg
Cuivre	Huile Vierge	0,4 mg/kg
	Huile Raffinée	0,1 mg/kg
Plomb		0,1 mg/kg
Arsenic		0,1 mg/kg

V. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VI. ETIQUETAGE

- (a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Étiquetage de Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.
- (b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Étiquetage des Denrées Alimentaires.

- (i) Tous les produits désignés Huile de Tournesol doivent conformer au projet de norme.
- (ii) Si l'huile de tournesol a été soumise à un procédé d'estérification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom 'Huile de Tournesol' ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

VIII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section III de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

## PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

## HUILE DE COLZA

(Etape 8 de la Procédure)

I. DEFINITION

L'huile de colza (Synonymes: Huile de Navet, Huile de Ravison, Huile de Sarson, Huile de Toria) est préparée de Brassica campestris L., Brassica napus L. et Brassica tournefortii Gouan.

II. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

(a) <u>Critères Distinctifs</u>		<u>Gamme Ordinaire</u>
(i) <u>Densité</u> (20°C eau à 20°C)	:	0,910 - 0,920
(ii) <u>Indice de Refraction</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	:	1,465 - 1,469
(iii) <u>Indice de Saponification</u> mg KOH/g. de l'huile)	:	168 - 181
(iv) <u>Indice d'Iode</u> (Wijs)	:	94 - 120
(v) <u>Indice de Crismer</u>	:	80 - 85
(vi) <u>Matière Insaponifiable</u>	:	<u>Niveau Maximal</u> 2,0 pour cent en poids
(b) <u>Critères de qualité</u>		
(i) <u>Couleur</u>		
		Caractéristique du produit désigné.
(ii) <u>Odeur et goût</u>		
		Caractéristiques du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.
(iii) <u>Indice d'acide</u>		<u>Niveau maximal</u>
		(mg. KOH par g)
(a) <u>Huile vierge</u>		4,0
(b) <u>Huile non vierge</u>		0,6
(iv) <u>Indice de peroxyde</u>		(meq. d'oxygène peroxydique par kg)
		10,0

III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente, mais ces provisions ne s'appliquent pas aux huiles vierges, qui ne contiendront pas aucuns additifs.

(a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotens Beta-apo-8 (6)	Non limité
(vi) Esters Methylé et ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8 (6)	Non limité

(b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques (4)	Non limité

(c) Antioxygènes

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv) Toute combinaison de gallates avec le BHA ou le BHT ou ces deux produits.	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(v) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg

(vi)	Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(vii)	Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(viii)	Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(ix)	Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg
(d)	<u>Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i)	Acide citrique	Non limité
(ii)	Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii)	Citrate de Monoisopropyle (5)	100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv)	Citrate de Monoglycèride (5)	
(v)	Acide phosphorique (2)	
(e)	<u>Agents anti-Moussants</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
	Sont autorisés:	
(i)	Le Diméthylpolysiloxane (Syn:Silicone de Dimethyle) (3)	10 mg/kg
(ii)	Les mélanges de Diméthylpolysiloxane et de dioxydes de silicone (4)	10 mg/kg
(f)	<u>Inhibiteur de Cristallisation</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
	Oxystéarine (4)	0,125 pour cent en poids

IV CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants, sauf indication contraire:

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	0,005 pour cent en poids
Huile Vierge (4)	5,0 mg/kg
Fer	
Huile Raffinée	1,5 mg/kg
Huile Vierge	0,4 mg/kg
Cuivre	
Huile Raffinée	0,1 mg/kg

	<u>Niveau maximal</u>
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

V HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VI ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

- (i) Tous les produits désignés Huile de Colza (ou Navet, Ravison, Sarson, Toria) doivent conformer au projet de norme.
- (ii) L'huile préparée des graines d'Erica sativa et conformant à cette norme peut être désignée Roquette.
- (iii) Si une huile de colza a été soumise à un procédé d'estérification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom Huile de Colza ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

VII METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

- (a) Indice de Crismer - A.O.C.S. Official Method Cb.4-35

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section III de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.

7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE DE MAIS

(Etape 8 de la Procédure)

I. DEFINITION

L'huile de maïs est préparée de maïs (les embryes de Zea mays L.)

II. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

(a) Critères Distinctifs

		<u>Gamme Ordinaire</u>
(i)	<u>Densité (20°C eau à 20°C)</u> :	0,917 - 0,925
(ii)	<u>Indice de Refraction (n <math>\frac{40^\circ\text{C}}{D}</math>)</u> :	1,465 - 1,468
(iii)	<u>Indice de Saponification</u> (mg KOH/g. de l'huile) :	187 - 195
(iv)	<u>Indice d'Iode (Wijs)</u> :	103 - 128
		<u>Niveau Maximal</u>
(v)	<u>Matière Insaponifiable</u> :	2,8 pour cent en poids

(b) Critères de qualité

(i) Couleur  
Caractéristique du produit désigné

(ii) Odeur et goût

Caractéristiques du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.

(iii) Indice d'acide Niveau maximal  
(mg. KOH par g)

(a) Huile vierge 4,0

(b) Huile non vierge 0,6

(iv) Indice de peroxyde (meq. d'oxygène peroxydique  
par kg)  
10,0

III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires, ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente, mais ces provisions ne s'appliquent pas aux huiles vierges, qui ne contiendront pas aucuns additifs.

(a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotene Beta-apo-8 (6)	Non limité
(vi) Esters Methylé et ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8 (6)	Non limité

(b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques (4)	Non limité

(c) Antioxygènes

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv) Toute combinaison de gallates avec le BHA ou le BHT ou ces deux produits.	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg.
(v) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(vi) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité

(vii) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(viii) Stéarate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(ix) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg
(d) <u>Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Acide citrique	Non limité
(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii) Citrate de Monoisopropyle (5)	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv) Citrate de Monoglycérade (5)	
(v) Acide phosphorique (2)	
(e) <u>Agents anti-Moussants</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Sont autorisés:	
(i) Le Diméthylpolysiloxane (Syn: Silicone de Diméthyle)(3)	10 mg/kg
(ii) Les mélanges de Diméthyl- polysiloxane et de dioxy- des de silicone (4)	10 mg/kg
(f) <u>Inhibiteur de Cristallisation</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Oxystéarine (4)	0,125 pour cent en poids

IV. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants, sauf indication contraire:

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	0,005 pour cent en poids
Fer Huile Vierge (4)	} 5,0 mg/kg
Huile Raffinée	
Huile Vierge	} 0,4 mg/kg
Cuivre Huile Raffinée	
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

V. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VI. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

(i) Tous les produits désignés Huile de Mais doivent conformer au projet de norme.

(ii) Si l'huile de maïs a été soumise à un procédé d'esterification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom Huile de Maïs ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

VII. METHODS D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section III de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2(j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/CMS sur les Additifs Alimentaires.

8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

ANNEXE 1A  
PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE DE SESAME

(Etape de la Procédure)

**I. DEFINITION**

L'huile de sesame est préparée de sesame (les graines de Sesamum indicum L.)

**II. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

(a) <u>Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
(i) Densité (20°C eau à 20°C)	: 0,915 - 0,923
(ii) <u>Indice de Réfraction</u> ( $n_{\frac{40^{\circ}\text{C}}{D}}$ )	: 1,465 - 1,469
(iii) <u>Indice de Saponification</u> (mg KOH/g. de l'huile)	: 187 - 195
(iv) <u>Indice d'Iode</u> (Wijs)	: 104 - 120
	<u>Niveau Maximal</u>
(v) <u>Matière Insaponifiable</u>	2,0 pour cent en poids
(b) <u>Test Villavechia (modifié) ou Test Huile de Sesame</u>	<u>Resultat</u>
(Baudoin)	Positif
(c) <u>Critères de qualité</u>	
(i) <u>Couleur</u>	Caractéristique du produit désigné.
(ii) <u>Odeur et goût</u>	Caractéristiques du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.
(iii) <u>Indice d'acide</u>	<u>Niveau maximal</u> (mg. KOH par g)
(a) <u>Huile vierge</u>	4,0
(b) <u>Huile non vierge</u>	0,6
(iv) <u>Indice de peroxyde</u>	<u>Niveau maximal</u> (meq. d'oxygène peroxydique par kg)
	10,0

III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente, mais ces provisions ne s'appliquent pas aux huiles vierges, qui ne contiendront pas aucuns additifs.

(a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotene Beta-apo-8 (6)	Non limité
(vi) Esters Methyl et ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8 (6)	Non limité

(b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques (4)	Non limité

(c) Antioxygènes

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	) 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv) Toute combinaison de gallates avec le BHA ou le BHT ou ces deux produits	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(v) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(vi) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(vii) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(viii) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(ix) Thioldipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg

ANNEXE IX cont.

(d) <u>Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Acide citrique	Non limité
(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii) Citrate de Monoisopropyle (5)	) 100 mg/kg individuellement ) ou en combinaison. )
(iv) Citrate de Monoglycère (5)	
(v) Acide phosphorique (2)	
(e) <u>Agents anti-moussants</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Sont autorisés:	
(i) Le Diméthylpolysiloxane (Syn:Silicone de Diméthyle) (3)	10 mg/kg
(ii) Les mélanges de Diméthyl- polysiloxane et de dioxy- des de silicone (4)	10 mg/kg
(f) <u>Inhibiteur de Cristallisation</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Oxystéarine (4)	0,125 pour cent en poids

IV. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants, sauf indication contraire:

		<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C		0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles		0,05 pour cent en poids
Savon		0,005 pour cent en poids
Fer	Huile Vierge (4) )	5,0 mg/kg
	Huile Raffinée )	1,5 mg/kg
Cuivre	Huile Vierge )	0,4 mg/kg
	Huile Raffinée )	0,1 mg/kg
Plomb		0,1 mg/kg
Arsenic		0,1 mg/kg

V. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VI. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

- (i) Tous les produits désignés Huile de Sesame doivent conformer au projet de norme.
- (ii) Si l'huile de sesame a été soumise à un procédé d'esterification ou de transformation qui modifié sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom Huile de Sesame ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

- (a) Villavechia Test (modifié) - A.O.C.S. Official Method Cb 2-40.
- (b) Baudoin Test - Page 96 - British Standard 684:1958.

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section IV de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerné les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

## PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

## HUILE DE CARTHAME

(Etape 8 de la Procédure)

I. DEFINITION

L'huile de carthame est préparée de carthame (les graines de Carthamus tinctorius)

II. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

(a)	<u>Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
(i)	<u>Densité</u> (20°C eau à 20°C)	: 0,992 - 0,927
(ii)	<u>Indice de Réfraction</u> ( $n_{\frac{40^{\circ}\text{C}}{D}}$ )	: 1,467 - 1,470
(iii)	<u>Indice de Saponification</u> (mg KOH/g. de l'huile)	: 186 - 198
(iv)	<u>Indice d'Iode</u> (Wijs)	: 135 - 150
		<u>Niveau Maximal</u>
(v)	<u>Matière Insaponifiable</u>	: 1,5 pour cent en poids
(b)	<u>Critères de qualité</u>	
(i)	<u>Couleur</u>	Caractéristique du produit désigné.
(ii)	<u>Odeur et goût</u>	Caractéristique du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.
		<u>Niveau maximal</u> ( mg KOH par g)
(iii)	<u>Indice d'acide</u>	0.6
(iv)	<u>Indice de peroxyde</u> (meq. d'oxygène peroxydique par kg.)	10,0

III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente.

(a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotene Beta-apo-8(6)	Non limité
(vi) Esters Methylé et ethyle d'acide carotenique Beta- apo-8 (6)	Non limité

(b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques (4)	Non limité

(c) Antioxygènes

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv) Toute combinaison de gall- ates avec le BHA ou le BHT ou ces deux produits.	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(v) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(vi) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(vii) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(viii) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(ix) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg

(d)	<u>Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
	(i) Acide citrique	Non limité
	(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité
	(iii) Citrate de Monoisopropyle (5)	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
	(iv) Citrate de Monoglycèride (5)	
	(v) Acide phosphorique (2)	
(e)	<u>Agents anti-Moussants</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
	Sont autorisés:	
	(i) Le Diméthylpolysiloxane (Syn: Silicone de Diméthyle)(3)	10 mg/kg
	(ii) Les mélanges de Diméthyl- polysiloxane et de dioxy- des de silicone (4)	10 mg/kg
(f)	<u>Inhibiteur de Cristallisation</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
	Oxystéarine (4)	0,125 pour cent en poids

#### IV. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants.

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	0,005 pour cent en poids
Fer	1,5 mg/kg
Cuivre	0,1 mg/kg
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

#### V. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VI. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

- (i) Tous les produits désignés Huile de Carthame doivent conformer au projet de norme.
- (ii) Si l'huile de carthame a été soumise à un procédé d'esterification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom Huile de Carthame ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section III de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirme, mais a une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé a une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POURHUILE DE MOUTARDE

(Étape 8 de la Procédure)

I. DEFINITION

L'huile de moutarde est préparée des graines de la moutarde blanche (*Sinapis alba* L. synonyme: *Brassica hirta* Moench), la moutarde brune (*Brassica juncea* (L.) Czern. et Coss) et de la moutarde noire (*Brassica nigra* (L.) Koch).

II CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

(a) <u>Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
(i) <u>Densité</u> (20°C/eau à 20°C)	: 0,910 - 0,921
(ii) <u>Indice de Refraction</u> ( $n_{\frac{40^{\circ}\text{C}}{\text{D}}}$ )	: 1,461 - 1,469
(iii) <u>Indice de Saponification</u> (mg. KOH/g.)	: 170 - 184
(iv) <u>Indice d'Iode</u> (Wijs)	92 - 125
	<u>Niveau Maximal</u>
(v) <u>Matière Insaponifiable</u>	1,5 pour cent en poids
(b) <u>Taux Allyl isothiocyanate</u>	<u>Niveau Maximal</u>
Détermination par la méthode spécifiée à Section VII du Projet de Norme	0,4 pour cent en poids
(c) <u>Critères de Qualité</u>	
(i) <u>Couleur</u>	Caractéristique du produit désigné.
(ii) <u>Odeur et goût</u>	Caractéristiques du produit désigné et exempt de goût et d'odeur étrangers et de toute rancidité.
(iii) <u>Indice d'acide</u>	<u>Niveau Maximal</u> (mg. KOH par g)
(a) <u>Huile vierge</u>	4,0
(b) <u>Huile non vierge</u>	0,6
(iv) <u>Indice de peroxyde</u>	<u>Niveau Maximal</u> (meq. d'oxygène peroxydique par kg.)
	10,0

### III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente, mais ces provisions ne s'appliquent pas aux huiles vierges, qui ne contiendront pas aucuns additifs.

#### (a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non limité
(ii) Annato (1)	Non limité
(iii) Curcumin (8)	Non limité
(iv) Canthaxanthine (6)	Non limité
(v) Carotene Beta-apo-8 (6)	Non limité
(vi) Esters Methyle et ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8 (6)	Non limité

#### (b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non limité
(ii) Autres aromatisants synthétiques (4)	Non limité

#### (c) Antioxygènes

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison
(iv) Toute combinaison de gallates avec le BHA ou le BHT ou ces deux produits	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(v) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(vi) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(vii) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(viii) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(ix) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg

(d) <u>Synergistes</u>		<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i)	Acide citrique	Non limité
(ii)	Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii)	Citrate de Monoisopropyle (5)	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison
(iv)	Citrate de Monoglycèride (5)	
(v)	Acide phosphorique (2)	
(e) <u>Agents anti-Moussants</u>		<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Sont autorisés:		
(i)	Le Diméthylpolysiloxane (Syn:Silicone de Diméthyle (3)	10 mg/kg
(ii)	Les mélanges de Diméthyl- polysiloxane et de dioxy- des de silicone (4)	10 mg/kg
(f) <u>Inhibiteur de Cristallisation</u>		<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
	Oxystéarine (4)	0,125 pour cent en poids

IV CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants, sauf indication contraire:

		<u>Niveau maximal</u>
	Matières volatiles à 105°C	0,2 pour cent en poids
	Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
	Savon	0,005 pour cent en poids
Fer	Huile Vierge (4)	5,0 mg/kg
	Huile Raffinée	1,5 mg/kg
Cuivre	Huile Vierge	0,4 mg/kg
	Huile Raffinée	0,1 mg/kg
Plomb		0,1 mg/kg
Arsenic		0,1 mg/kg

V HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VI ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit sont soumises pour adoption au Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

- (i) Tous les produits désignés Huile de Moutarde doivent conformer au projet de norme.
- (ii) Si l'huile de moutarde a été soumise à un procédé d'esterification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom Huile de Moutarde ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui denote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

#### VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage, sauf indication contraire.

- (a) Taux allyl isothiocyanate (pour confirmation)

Norme Indien: 548 - 1964.

[ Principe de la Méthode: L'allyl isothiocyanate dans l'huile est distillé par vapeur entre un excès connu d'une solution de nitrate d'argent; l'excès de la solution de nitrate d'argent est déterminé par titration avec solution de thiocyanate d'ammonium en employant le sulfate ferri-co-ammonium comme indicateur ]

#### NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section III de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

PROJET DE NORME PROVISOIREPOUR SAINDOUX(Etape 8 de la Procedure)I. CHAMP D'APPLICATION

La presente norme s'applique à saindoux, mais ne s'applique pas à saindoux raffiné designé sous cette appellation.

II. DEFINITION

(a) Le saindoux est la graisse fondue des tissus adipeux fraîches, propres et sains des porcs (sus scrofa) en bon santé en temps d'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par un expert reconnu légalement par les autorites nationales appropriées. Les tissus ne doivent pas comprendre les os, la peau détachée, la peau de tete, les oreilles, les queues, les organes, les trachées, les grands vaisseaux sanguins, des déchets de graisse, des produits d'écumage, des sédiments, des pressis etc., et doivent être presque exempts de tissu musculaire et de sang.

(b) Saindoux fait subi aux operations

L'emploi de saindoux hydrogéné, de stéarine de saindoux et de, saindoux raffiné est autorisé à condition qu'il est etiquette en comformité avec paragraph VII (b)(ii) de cette norme.

III. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

<u>(a) Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
(i) <u>Densité:</u> (40°C/eau a 20°C)	0,896 - 0,904
(ii) <u>Indice de Réfraction:</u> (n <sup>40°C</sup> <sub>D</sub> )	1,448 - 1,460
(iii) <u>Titre:</u> ( °C)	32 - 45
(iv) <u>Indice de Saponification</u> (mg.KOH/g. de la graisse)	192 - 203
(v) <u>Indice d'oxide:</u> (Wijs)	45 - 70
	<u>Niveau Maximal</u>
(vi) <u>Matière insaponifiable:</u>	1,0 pour cent en poids

L'inclusion de l'Indice de Boehmer doit être considéré quand il y aura d'agrément sur une méthode d'analyse satisfaisante

(b) Critères de qualité

(i) Couleur: blanche (en phase solide)

(ii) Odeur et Goût: Caractéristique et exempt de toutes qualites étrangères de point de vue d'odeur et de goût.

(iii) <u>Indice d'Acide</u>	<u>Niveau Maximal</u> (mg. KOH par g) 1,3
(iv) <u>Indice de Peroxyde</u>	<u>Niveau Maximal</u> (meq d'oxygène peroxydique par kg.) 10.0

IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente.

<u>(a) Antioxygènes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(ii) Gallate d'Isocamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv) NDGA (3)	100 mg/kg
(v) Toute combinaison de gallates, le BHA, le BHT, ou NDGA (3)	200 mg/kg, mais les gallates et NDGA ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(vi) Résine de gualiac (3)	1,000 mg/kg
(vii) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(viii) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(ix) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(x) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(xi) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg
<u>(b) Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Acide citrique	Non limité
(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii) Citrate de Monoisopropyle	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv) Citrate de Monoglycéride	
(v) Acide phosphorique (2)	

V CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants:

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,3 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0.05 pour cent en poids
Savon	Nul
Fer	1,5 mg/kg
Cuivre	0,4 mg/kg
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

VI. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VII. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ~~ont~~ ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

- (i) Tous les produits désignés Saindoux doivent conformer au projet de norme.
- (ii) La présence de saindoux raffiné de stéarine de saindoux et de saindoux hydrogène doit être déclarée sur l'étiquette.

VIII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

- (a) Indice de Boehmer

⌊ Pour considération, quand une méthode d'analyse satisfaisante a été établie ⌋

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section IV de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

PROJET DE NORME PROVISOIREPOUR GRAISSE DE PORC FONDUE

(Etape 8 de la Procédure)

I CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à graisse de porc fondue, mais ne s'applique pas à graisse de porc fondue raffinée désignée sous cette appellation.

II DEFINITION

(a) La graisse de porc fondue est la graisse fondue des tissus adipeux et des os des porcs (*Sus scrofa*), en bon santé au temps de l'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par des autorités compétentes reconnues par la législation nationale. Elle peut comprendre la graisse des os (curés proprement), de la peau détachée de la peau de tête, des oreilles, des queues et d'autres tissus adipeux convenable pour consommation humaine.

(b) Graisse De Porc Fondue Subi Aux Operations

L'emploi de saindoux raffiné, de graisse de porc fondue raffinée de saindoux hydrogéné, de graisse de porc fondue hydrogéné, de stearine de fondue saindoux et de stearine de graisse de porc fondue est autorisé à condition que le produit est étiqueté en conformité avec paragraphe VII (b) (ii) de cette norme.

III CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

(a) <u>Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
(i) <u>Densité</u> (40°C/eau à 20°C)	0,894 - 0,906
(ii) <u>Indice De Refraction</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1,448 - 1,461
(iii) <u>Titre</u> (°C)	32 - 45
(iv) <u>Indice De Saponification</u> (mg. KOH/g. de la graisse)	192 - 203
(v) <u>Indice d'Iode</u> (Wijs)	45 - 70
	<u>Niveau Maximal</u>
(vi) <u>Matière Insaponifiable</u>	1,2 pour cent en poids
(b) <u>Critères de qualité</u>	
(i) <u>Couleur</u> : blanche (en phase solide)	
(ii) <u>Odeur et Goût</u> : Caractéristique et exempt de toutes qualités étrangères de point de vue d'odeur et de goût.	

(iii) Indice d'Acide

Niveau Maximal  
(mg. KOH per g.)  
2,5

(iv) Indice de Peroxyde

Niveau Maximal  
(meq d'oxygène  
peroxydique par kg.)  
16,0

IV ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires sauf indication différente.

(a) Antioxygènes

Niveau maximal d'utilisation

- |                                                              |   |                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------|
| (i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl               | } | 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.                          |
| (ii) Gallate d' Isoamyle (4)                                 |   |                                                                        |
| (iii) BHA, BHT                                               |   | 200 mg/kg individuellement ou en combinaison.                          |
| (iv) N D G A (3)                                             |   | 100 mg/kg                                                              |
| (v) Toute combinaison de gallates, le BHA le BHT ou NDGA (3) |   | 200 mg/kg, mais les gallates et NDGA ne doivent pas dépasser 100 mg/kg |
| (vi) Resine de guaiac (3)                                    |   | 1,000 mg/kg                                                            |
| (vii) Palmitate d'Ascorbyle                                  |   | 200 mg/kg                                                              |
| (viii) Tocophérols naturels et synthétiques                  |   | Non limité                                                             |
| (ix) Protocatechuate d'Ethyle (4)                            |   | 200 mg/kg                                                              |
| (x) Stearate d'Ascorbyle (4)                                 |   | 200 mg/kg                                                              |
| (xi) Thiodipropionate de Dilauryle (7)                       |   | 200 mg/kg                                                              |

(b) Synergistes

Niveau maximal d'utilisation

- |                                 |   |                                              |  |
|---------------------------------|---|----------------------------------------------|--|
| (i) Acide citrique              |   | Non limité                                   |  |
| (ii) Citrate de sodium (12)     |   | Non limité                                   |  |
| (iii) Citrate de Monoisopropyle | } | 100 mg/kg individuellement ou en combinaison |  |
| (iv) Citrate de Monoglycèride   |   |                                              |  |
| (v) Acide phosphorique (2)      |   |                                              |  |

V. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants.

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,3 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	0,005 pour cent en poids
Fer	1,5 mg/kg
Cuivre	0,4 mg/kg
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

VI. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VII. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

- (i) Tous les produits désignés Graisse de Porc Fondue doivent conformer au projet de norme.
- (ii) La présence de saindoux raffiné, de graisse de porc fondue raffinée, de saindoux hydrogéné, de graisse de porc fondue hydrogénée, de stearine de saindoux ou stearine de graisse du porc fondue doit être déclarée sur l'étiquette du produit.

VIII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section IV de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.

5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

PROJET DE NORME PROVISOIREPOUR PREMIER JUS(Etape 8 de la Procédure)I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à premier jus, mais ne s'applique pas à premier jus raffiné désigné sous cette appellation.

II. DEFINITION

Le premier jus est le produit obtenu est fondant à basse température les tissus adipeux frais (graisse de carcasse) du coeur, de la crépine, du rein et du mésentère prélevé au moment de l'abattage des bovins (bos taurus) alors en bonne santé et jugés propres à la consommation humaine par l'administration compétente et habilitée par la législation nationale. La matière première ne comprend pas les graisse de découpe.

III. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

(a) <u>Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
(i) <u>Densité</u> (40°C/eau à 20°C)	: 0,893 - 0,898
(ii) <u>Indice de Réfraction</u> (n $\frac{40^\circ\text{C}}{\text{D}}$ )	: 1,448 - 1,460
(iii) <u>Titre</u> ( °C)	: 42,5 - 47
(iv) <u>Indice de Saponification</u> mg.KOH/g. de la graisse	: 190 - 200
(v) <u>Indice d'Iode</u> (Wijs)	: 32 - 47
	<u>Niveau Maximal</u>
(vi) <u>Matière Insaponifiable</u>	: 1,0 pour cent en poids
(b) <u>Critères de Qualité</u>	
(i) <u>Couleur</u>	: Crème ou jaunâtre
(ii) <u>Odeur et Goût</u>	: caractéristique et exempt de toutes qualités étrangères de point de vue d'odeur et de goût.
(iii) <u>Indice d'Acide</u>	<u>Niveau Maximal</u> (mg.KOH par g.) 2,0
(iv) <u>Indice de Peroxyde</u>	<u>Niveau Maximal</u> (meq. d'oxygène peroxydique par kg) 10,0

IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été

adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente.

<u>(a) Antioxygènes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodecyl	) 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(iv) NDGA (3)	100 mg/kg
(v) Toute combinaison de gallates, le BHA, le BHT ou NDGA	200 mg/kg, mais les gallates ou NDGA ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(vi) Resine de guaiac	1,000 mg/kg
(vii) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(viii) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(ix) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(x) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(xi) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg
<u>(b) Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Acide citrique	Non limité
(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii) Citrate de Monoisopropyle	) 100 mg/kg individuellement ou en combinaison
(iv) Citrate de Monoglycèride	
(v) Acide phosphorique (2)	

#### V. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants:

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles à 105°C	0,3 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	Nul
Fer	1,5 mg/kg

Cuivre	0,4 mg/kg
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

VI. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VII. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Étiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Étiquetage des Denrées Alimentaires:

- (i) Tous les produits désignés Premier Jus doivent conformer au projet de norme.

VIII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Échantillonnage.

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section IV de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

PROJET DE NORME PROVISOIREPOUR SUIF COMESTIBLE(Etape 8 de la Procédure)I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à suif comestible, mais ne s'applique pas à suif comestible raffiné désigné sous cette appellation.

II. DEFINITION

(a) Le suif comestible est le produit obtenu par fonte ou par extraction des tissus adipeux fraîches, propres et sains (y inclus graisses de parure et de couverture) ou des muscles ou des os attenants des animaux bovines (*Bos taurus*) et/ou des moutons (*Ovis aries*) en bon santé au temps d'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par un expert reconnu légalement par les autorités nationales appropriées.

(b) Suif Comestible Subi aux Operations

La présence de suif comestible raffiné en suif comestible est autorisée à condition qu'il est étiqueté en conformité avec paragraphe (VII (b) (iii)) de cette norme.

III. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

(a) <u>Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
(i) <u>Densité</u> (40°C/eau à 20°C)	: 0,893 - 0,904
(ii) <u>Indice de Réfraction</u> ( $n_{\frac{40^{\circ}\text{C}}{D}}$ )	: 1,448 - 1,460
(iii) <u>Titre</u> ( °C)	: 40 - 49
(iv) <u>Indice de Saponification</u> (mg. KOH/g. de la graisse)	: 190 - 202
(v) <u>Indice d'Iode</u> (Wijs)	: 32 - 50
	<u>Niveau Maximal</u>
(vi) <u>Matière Insaponifiable</u>	: 1,2 pour cent en poids
(b) <u>Critères de Qualité</u>	
(i) <u>Couleur</u>	: blanchâtre ou jaunâtre
(ii) <u>Odeur et Goût</u>	: caractéristique et exempt de toutes qualités étrangères de point de vue d'odeur et de goût.
(iii) <u>Indice d'Acide</u>	<u>Niveau Maximal</u> (mg. KOH par g)
	2,5
(iv) <u>Indice de Peroxyde</u>	<u>Niveau Maximal</u> (meq. d'oxygène peroxydique par kg.)
	16,0

IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, sauf indication différente.

<u>(a) Antioxygènes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Gallates de Propyle d'octyle et de dodécyl	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison.
(ii) Gallate d'Isoamyle (4)	
(iii) BHA, BHT	200 mg/kg individuellement ou en combinaison
(iv) NDGA (3)	100 mg/kg
(v) Toute combinaison de gallates, le BHA, le BHT ou NDGA (3)	200 mg/kg, mais les gallates et NDGA ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
(vi) Resine de guaiac (3)	1,000 mg/kg
(vii) Palmitate d'Ascorbyle	200 mg/kg
(viii) Tocophérols naturels et synthétiques	Non limité
(ix) Protocatechuate d'Ethyle (4)	200 mg/kg
(x) Stearate d'Ascorbyle (4)	200 mg/kg
(xi) Thiodipropionate de Dilauryle (7)	200 mg/kg
<u>(b) Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
(i) Acide citrique	Non limité
(ii) Citrate de sodium (12)	Non limité
(iii) Citrate de Monoisopropyle	} 100 mg/kg individuellement ou en combinaison
(iv) Citrate de Monoglycéride	
(v) Acide phosphorique (2)	

V. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a adopté les dispositions suivantes concernant les contaminants:

	<u>Niveau maximal</u>
Matières volatiles a 105°C	0,2 pour cent en poids
Matières étrangères insolubles	0,05 pour cent en poids
Savon	0,005 pour cent en poids
Fer	1,5 mg/kg
Cuivre	0,4 mg/kg

Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

VI. HYGIENE

Il est recommandé que les produits auxquels s'appliquent les dispositions de cette Norme soient préparés en accord avec les sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

VII. ETIQUETAGE

(a) Les dispositions des sections 1 à 2,9, 2,11 et 2,12 de la Norme Générale pour l'Etiquetage des Denrées Alimentaires Conditionnées seront appliquées.

(b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit ont été adoptées par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires.

- (i) Tous les produits désignés Suif Comestible doivent conformer au projet de norme.
- (ii) Tous les produits désignés Suif Comestible doivent être préparés exclusivement à partir de graisse bovine; tous les produits désignés Graisse de Mouton doivent être préparés exclusivement à partir de graisse de brebis.
- (iii) La présence de suif comestible raffiné doit être déclarée sur l'étiquette du produit.

VIII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont les méthodes de référence qui ont été adoptées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section IV de la Norme)

1. Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
2. Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
3. Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
4. Pour confirmation.
5. Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
6. Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
7. Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
8. Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
9. Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
10. Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.

11. Pour confirmation; seuls les esters du 1, 2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
12. Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.

FATTY ACID COMPOSITION BY GAS-LIQUID CHROMATOGRAPHY  
(Percent by weight of methyl esters)

PROPOSED RANGES

Fatty acid	Symbol	Arachis oil	Cotton-seed oil	Maize oil	Rapeseed oil	Safflower seed oil	Sesame seed oil	Soya bean oil	Sunflower seed oil	Lard and rendered pork fat	Premier gas and edible tallow
Sat. acids											
<14 C atoms		<0.5	<0.5	<0.5	<0.5	<0.5	<0.5	<0.5	<0.5	<1.0	<1.0
Myristic acid	14:0	<1.0	0.5-2.0	<1.0	<1.0	<1.0	<0.5	<0.5	<0.5	0.5-2.5	1.0-8.0
Palmitic acid	16:0	6-14	17-29	8-19	0.5-5.0	2-10	7-12	7-12	3-10	20-32	23-37
Stearic acid	18:0	2.0-6.5	1.0-4.0	0.5-4.0	0.5-3.0	1.0-6.0	3.5-6.0	2.0-5.5	1-10	5-18	6-30
Arachidic acid	20:0	1.0-2.0	<0.5	<1.0	<1.5	<1.0	<1.0	<1.0	<1.0	<1.0	<1.0
Behenic Acid	22:0	2.0-4.0	-	-	<1.5	<1.0	<1.0	<0.5	<1.0	<0.5	-
Lignoceric acid	24:0	1.0-2.0	-	-	<2.0	-	-	-	-	-	-
Palmitoleic acid	16:1	<1.0	0.5-1.5	<1.0	<1.0	<0.5	<0.5	<0.5	<1.0	2.0-5.0	1.5-6.0
OLEIC ACID	18:1	16-72	13-44	19-50	9-40	7-42	35-50	20-50	14-72	35-62	36-50
Linoleic acid	18:2	13-38	33-58	34-62	11-29	55-80	35-50	35-65	20-75	3-16	0.5-5.0
Linolenic acid	18:3	<0.5	<0.5	<1.0	5-12	<3.0	<1.0	2-13	<0.5	<2.0	<1.0
Eicosenoic acid	20:1	0.5-1.5	<0.5	<0.5	5-15	<0.5	<0.5	<1.0	<0.5	<1.0	<1.0
Erucic acid	22:1	-	-	-	30-60	-	-	-	-	-	-
Docosadienoic acid	22:2	-	-	-	<1.0	-	-	-	-	-	-
Arachidonic acid	20:4	-	-	-	-	-	-	-	-	<1.0	<0.5
Pentacosanoic acid	15:0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5-1.0
Heptacosanoic acid	17:0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5-2.0

INDEX TO NAMES OF VEGETABLE  
OILS AND THE CODEX STANDARDS  
IN WHICH THEY ARE INCLUDED

<u>Name of Oil</u>	<u>Standard</u>
Arachis Oil	Arachis Oil
Ben Oil	Sesameseed Oil
Benne Oil	Sesameseed Oil
Carthamus Oil	Safflowerseed Oil
Colza Oil	Rapeseed Oil
Corn Oil	Maize Oil
Cottonseed Oil	Cottonseed Oil
Gingelly Oil	Sesameseed Oil
Groundnut Oil	Arachis Oil
Kurdee Oil	Safflowerseed Oil
Maize Oil	Maize Oil
Mustardseed Oil	Mustardseed Oil
Peanut Oil	Arachis Oil
Rapeseed Oil	Rapeseed Oil
Ravison Oil	Rapeseed Oil
Safflower Oil	Safflowerseed Oil
Safflowerseed Oil	Safflowerseed Oil
Sarson Oil	Rapeseed Oil
Sesame Oil	Sesameseed Oil
Sesameseed Oil	Sesameseed Oil
Soyabean Oil	Soyabean Oil
Soybean Oil	Soyabean Oil
Sunflower Oil	Sunflowerseed Oil
Sunflowerseed Oil	Sunflowerseed Oil
Till Oil	Sesameseed Oil
Tillie Oil	Sesameseed Oil
Toria Oil	Rapeseed Oil
Turnip Rape Oil	Rapeseed Oil

FATS AND OILSRecommended Methods of Analysis for  
Preservatives and Antioxidants1. Sorbic acid(a) Qualitative

Gosselé J.A.W. and others,

J. Chromatog., (1966), 23, 305(b) Quantitative

Roos J.B. and A. Versnel

Chem. Weekblad, (1959), 55, 5212. Benzoic acid(a) Qualitative

Gosselé J.A.W. and others,

J. Chromatog., (1966), 23, 305(b) Quantitative

Roos J.B. and A. Versnel,

Chem. Weekblad, (1959), 55, 67.3. Gallates(a) Qualitative

Scheidt S.A. and H.W. Conroy,

J. Am. Offic. Anal. Chemists, (1966), 49, 807(b) Quantitative

Vos H.J. and others,

The Analyst, (1957), 82, 362

Note: No entirely satisfactory method, but the above considered suitable for the determination of propyl gallate and of octyl and dodecyl gallates together.

4. Butylated hydroxyanisole (BHA)(a) Qualitative

Scheidt S.A. and H.W. Conroy,  
J. Am. Offic. Anal. Chemists, (1966), 49, 807  
and Official Methods of Analysis of the  
Association of Official Agricultural Chemists,  
10th Edition, (1965), p.444, Section 26.107(c).

(b) Quantitative

(i) Sloman and others,

J. Am. Offic. Agric. Chemists, (1962), 45, 76.

or (ii) Nordisk Metodik-Komit  for

Levnedsmidler, (1963), Nr. 50.

5. Butylated hydroxytoluene (BHT)(a) Qualitative

Scheidt S.A. and H.W. Conroy,

J. Am. Offic. Anal. Chemists, (1966), 49, 807.

(b) Quantitative

(i) Szalkowski C.R. and J.B. Garber,

J. Agr. Food Chem., (1962), 10, 490.

or (ii) Sahasrabudhe M.R.,

J. Assoc. Offic. Agric. Chemists, (1964), 47, 888.

6. Nordihydroguaiaretic acid (NDGA)(a) Qualitative

Official Methods of Analysis of the Association of  
Official Agricultural Chemists, 10th Edition, (1965). p.444, section 26.107(b)

(b) Quantitative

Sahasrabudhe M.R.,

J. Assoc. Offic. Agric. Chemists, (1964), 47, 888.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES HUILES D'OLIVE, VIERGE ET RAFFINEE  
ET POUR L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE RAFFINEE  
 (Etape 5 de la Procédure)

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'huile d'olive vierge, l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée ainsi qu'à leurs coupages et mélanges. L'huile d'olive raffinée peut être commercialisée seule ou en coupage avec de l'huile d'olive vierge; l'huile de grignons d'olive raffinée peut être commercialisée seule ou mélangée avec de l'huile d'olive vierge.

II. DEFINITION

- (a) L'huile d'olive est l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea Europaea L.*) sans qu'elle ait été soumise à des manipulations ou à aucune forme de traitement non autorisés.
- (b) (i) L'huile d'olive vierge est l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier par des procédés mécaniques ou autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, n'entraînant pas l'altération de l'huile. L'huile d'olive vierge est une huile propre à la consommation à l'état naturel.
- (ii) L'huile d'olive raffinée est l'huile obtenue à partir d'huile d'olive vierge et que son acidité et/ou ses caractéristiques organoleptiques rendent impropre à la consommation à l'état naturel, par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modification de la structure glycéridique initiale.
- (c) L'huile de grignons d'olive raffinée est l'huile obtenue à partir des "grignons d'olive" par extraction par solvants et rendue comestible par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modification de la structure glycéridique initiale.

III. COMPOSITION ESSENTIELLE ET CRITERES SE QUALITE

- (a) Critères distinctifs (dans des conditions écologiques normales)

- (i) Composition en acides gras-MAL

	<u>Concentration</u> (pour cent en poids)
Acide oléique	56,0 - 83,0
Acide Palmitique	7,5 - 20,0
Acide Linoléique	3,5 - 20,0
Acide Stéarique	0,5 - 3,5
Acide Palmitoléique	0,3 - 3,5
Acide Linoléique	0,0 - 1,5
Acide Myristique	0,0 - 0,05
Acide Arachidique )	
Acide Béhénique )	
Acide Cadoléique )	Très petites quantités seulement
Acide Lignocérique )	
Acide Erucique )	
Acide Laurique )	Pas en quantités décelables

(ii) Indices chimiques et physiques

	<u>Huile Vierge</u>	<u>Huile Raffinée</u>	<u>Huile de Grignons d'olive</u>
<u>Densité (20°C/</u> <u>eau à 20°C)</u> - MA2	0,910-0,916	0,910-0,916	0,910-0,916
<u>Indice de réfraction</u> <u>(<math>n_D^{20°C}</math>)</u> - MA3	1,4677-1,4705	1,4677-1,4705	1,4680-1,4707
<u>Indice d'Iode</u> <u>(Wijs)</u> - MA4	75-94	75-94	75-92
<u>Indice de saponification</u> - MA5	184-196	184-196	182-193
<u>Insaponifiable</u> - MA6 (à l'éther de pétrole)	Maximum 1,5% (en poids)	Maximum 1,5% (en poids)	Maximum 2,5% (en poids)
<u>Indice de Bellier</u> - MA7	Maximum 17	Maximum 17	Non applicable
<u>Réaction des huiles</u> <u>Demi-Siccatives</u> - MA8	Négative	Négative	Négative
<u>Réaction de l'huile de</u> <u>grignons d'olive</u> - MA9	Négative	Négative	Non applicable
<u>Réaction de l'huile de</u> <u>coton</u> - MA10	Négative	Négative	Négative
<u>Réaction de l'huile de</u> <u>thé</u> - MA11	Négative	Négative	Négative
<u>Réaction de l'huile de</u> <u>Sésame</u> - MA12	Négative	Négative	Négative

L'un des traits caractéristiques de l'insaponifiable dans l'huile d'olive est son contenu en squalène qui est plus élevé que celui des autres huiles végétales. Un autre trait distinctif est le fait que ses stérols sont composés de sitostérol -  $\beta$  pratiquement pur. L'insaponifiable de l'huile de grignons d'olive contient plus de composants alcooliques que celle des huiles d'olive vierges ou raffinées et son indice d'iode est donc plus bas que celui que l'on relève généralement dans les huiles d'olive vierges ou raffinées et son point de fusion est plus élevé.

(b) Critères de Qualité(i) Couleur, Odeur, Saveur

Huile d'olive vierge: Huiles claires, de couleur jaune à vert, d'odeur et de saveur spécifiques, exemptes d'odeurs ou de saveurs révélant une altération ou une pollution de l'huile.

Huile d'olive raffinée: Huile claire, limpide, sans sédiments, de couleur jaune clair, sans odeur ou saveur spécifiques, mais exemptes d'odeurs ou de saveurs révélant une altération ou une pollution de l'huile.

Huile de grignons d'olive raffinée: huile claire, limpide, sans sédiments, de couleur jaune à jaune-brun, sans odeur ou saveur spécifiques, mais exempte d'odeurs ou de saveurs révélant une altération ou une pollution de l'huile.

Coupages et Mélanges: La couleur, l'odeur et la saveur seront intermédiaires entre celles des deux types coupés ou mélangés.

(ii) Acidité libre - MA 13

	Huile Vierge	Huile Raffinée	Huile de Grignons d'olive maximum
	maximum	maximum	maximum

exprimée en pourcentage d'acide oléique en poids:

3,3	0,3	0,3
-----	-----	-----

exprimée en indice d'acide (mg.KOH par g.)

6,6	0,6	0,6
-----	-----	-----

(iii) Indice de peroxyde -

(Meq. d'oxygène MA 14 actif par kg.)

	maximum	maximum	maximum
	20	20	20

L'indice de peroxyde des coupages et mélanges ne devra pas dépasser 20 Meq. par kg.

(iv) Extinction spécifique en Ultra-Violet ( $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ ) - MA15

	Huile Vierge	Huile Raffinée	Huile de Grignons Raffinée	Coupages d'huile d'olive vierge et raffinée	Mélanges d'huile d'olive vierge et d'huile de grignons d'olive raffinée.
$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ , maximum à 232 nm.	3,5	-	6,0	-	5,50
$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ , maximum à 270 nm.	0,25	1,10	2,00	0,90	1,70
$\Delta E$ , variation maximale à près de 270 nm.	*	0,16	0,20	0,15	0,18

\* Les Huiles ayant une extinction spécifique à 270 nm. dépassant 0,25 peuvent encore être considérées comme des huiles vierges si, après passage de l'échantillon au travers d'alumine activée leur extinction spécifique à 270 nm. est inférieure à 0,11.

IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

V. CONTAMINANTS

Les dispositions suivantes concernant les contaminants ont été confirmées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires.

	Huile Vierge	Huile Raffinée	Huile de Grignons d'olive
<u>Matière volatile à 105°C</u> - MA 16 (% en poids, maximum)	0,2	0,1	0,1
<u>Matières étrangères insolubles</u> (% en poids, maximum) - MA 17	0,1	0,05	0,05
<u>Savon</u> - MA 18 *	non applicable	négatif	négatif
<u>Traces de solvant</u> - MA 19	non applicable	non applicable	aucune

\* Non applicable aux mélanges ou coupages avec l'huile vierge.

VI. HYGIENE

Il est recommandé que le produit auquel s'appliquent les dispositions de la présente Norme soit préparé conformément aux Sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire du Codex Alimentarius.

VII. ETIQUETAGE

- (a) Les dispositions des Sections 1. à 2.9, 2.11 et 1.12 des Normes Générales pour l'Étiquetage des Denrées Alimentaires pré-emballées, sont applicables.
- (b) Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit sont soumises pour confirmation par le Comité du Codex sur l'Étiquetage des Denrées Alimentaires :
- (i) Tous les produits désignés par l'appellation huile d'olive doivent être conformes aux dispositions de la présente norme pour l'huile d'olive vierge ou l'huile d'olive raffinée et doivent être soit de l'huile d'olive vierge ou un coupage d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée.
  - (ii) Tous les produits désignés par l'appellation huile d'olive vierge doivent être conformes aux dispositions de la présente norme concernant l'huile d'olive vierge.
  - (iii) Tous les produits désignés par l'appellation huile d'olive raffinée doivent être conformes aux dispositions concernant l'huile d'olive raffinée.

- (iv) Tous les produits désignés par l'appellation huile de grignons d'olive raffinée doivent être conformes aux dispositions concernant l'huile de grignons d'olive raffinée.
- (v) L'huile de grignons d'olive raffinée ne doit pas être désignée par l'appellation huile d'olive sans qualification, mais doit toujours être appelée huile de grignons d'olive raffinée.
- (vi) Les mélanges d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge doivent être désignés par l'appellation huile de grignons d'olive raffinée et huile d'olive.

VIII. METHODES D'ANALYSE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-dessous sont des méthodes de référence internationales qui ont été confirmées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

- (a) Traces de solvant - MA 19 - (pour confirmation)

Voir Annexe 'A' de la présente norme.

Methode Experimentale pour le Dosage des Residus  
de Solvant dans l'Huile de Grignon d'Olive Raffines.

Methode

"Gas Chromatographic Determination of Residual Hydrocarbon Solvents  
in Solvent - Extracted Edible Oils,"  
James O. Watts & Wendell Holswade.

Journal of the Association of Official Agricultural Chemists  
(1967), 50, 717.

Principe de la Methode

Des echantillons de l'huile sont injectes directement sur un GLC  
colonne contenant en phase liquide 10% didodecyl phthalate sur  
60-80 mesh Chromosorb P. On estime que la methode decele si peu  
qui 10 ppm residu d'hexane commercial, d'heptane commercial,  
benzene et toluene dans une huile comestible.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LA MARGARINE

(Etape 8 de la Procédure)

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme ne s'appliquera à aucun produit contenant moins de 80% de matière grasse et qui ne sera pas étiqueté d'une manière indiquant directement ou indirectement qu'il s'agit de margarine.

II. DESCRIPTION

(a) La margarine est un aliment qui se présente sous la forme d'une émulsion malléable ou fluide, qui est habituellement principalement du type eau-dans-l'huile, produit essentiellement à partir de graisses et d'huiles comestibles d'origine non laitière ou non essentiellement laitière.

(b) Autres définitions

i) Par "graisses et huiles comestibles" on entend des aliments composés de glycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine. Les graisses d'origine animale doivent provenir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et être jugées propres à la consommation humaine par les services compétents définis dans la législation nationale. Les graisses et huiles peuvent renfermer de faibles quantités d'autres lipides comme les phosphatides, de constituants insaponifiables et d'acides gras libres naturellement présents dans les graisses et les huiles. *Comestibles.*

ii) Le terme "préemballé" signifie emballé ou préparé à l'avance et prêt à la vente au détail dans un récipient.

III. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE(a) Matières premières

i) Graisses et/ou huiles comestibles ou mélanges de ces substances, qu'ils aient été ou non soumis à des procédés de transformation.

ii) Eau et/ou lait et/ou produits laitiers.

(b) Teneur minimale en matière grasse: 80% en poids du produit.

(c) Additions

Les substances suivantes peuvent être ajoutées à la margarine:

- (1) Vitamines: Vitamine A (esters compris)  
 Vitamine D  
 Vitamine E (esters compris)  
 Autres vitamines

Des limites maximales et minimales devraient être spécifiées dans la législation nationale pour les vitamines A, D, E et autres vitamines selon les besoins de chaque pays, y compris, le cas échéant l'interdiction de l'utilisation d'une vitamine particulière.

ii  
et iii

du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.		Non Limité
(iv)	Esters de polyglycérol d'acides gras	0,5% En Poids
(v)	Esters du 1,2-propylène glycol d'acides gras	2% En Poids
(vi)	Esters d'acides gras et de polyalcools autres que le glycérol: Monopalmitate de sorbitol Monostearate de sorbitol Tristearate de sorbitol	1% En Poids
(dont les désignations commerciales respectives sont: "Span 40", "Span 60" et "Span 65")		
(vii)	Esters de mono et disaccharides et d'acides gras (sucroglycérides) (1)	1% En Poids
(d)	<u>Conservateurs</u>	<u>Niveau Maximal D'utilisation</u>
(i)	Acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium.	) 1000 mg/kg, individuellement ou ) en combinaison, exprimés en ) acides.
(ii)	Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium.	
(e)	<u>Antioxygènes</u>	<u>Niveau Maximal d'utilisation</u>
(i)	Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle	) 100 mg/kg individuellement ou ) en combinaison.
(ii)	BHA, BHT	
(iii)	Tocophérols naturels et synthétiques	Non Limité
(iv)	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg
(v)	Stéarate d'ascorbyle (4)	200 mg/kg
(f)	<u>Synergistes</u>	<u>Niveau Maximal d'utilisation</u>
	Citrate de monoisopropyle (10)	100 mg/kg
(g)	<u>Autres additifs</u>	<u>Niveau Maximal d'utilisation</u>
(i)	Acides citrique, lactique et tartrique et leurs sels.	) Non Limité ) )
(ii)	Bicarbonate de sodium, carbonate de sodium, hydroxyde de sodium.	

- (ii) Chlorure de Sodium
- (iii) Sucres (conformes aux définitions établies par le Comité du Codex sur les Sucres)
- (iv) Protéines appropriées.

#### IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant ci-dessous ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, sauf indication contraire:

<u>(a) Colorants</u>	<u>Niveau Maximal d'utilisation</u>
(i) Carotene-Beta	Non Limité
(ii) Rocou (1)	Non Limité
(iii) Curcumin (1)	Non Limité
(iv) Canthaxanthine	Non Limité
(v) Carotene Beta-apo-8	Non Limité
(vi) Esters Methyl et Ethyle d'acide carotenique Beta-apo-8	Non Limité

#### Niveau Maximal d'utilisation

<u>(b) Aromatisants</u>	
(i) Aromatisants naturels et aromatisants synthétiques identiques (1)	Non Limité
(ii) Autres aromatisants sythétiques (4)	Non Limité

<u>(c) Emulsifiants</u>	<u>Niveau Maximal d'utilisation</u>
(i) Mono et diglycérides d'acides gras	Non Limité
(ii) Mono et diglycérides d'acides gras estérifiés avec les acides suivants:	1% En Poids

Acétique  
Tartrique  
Citrique  
Acétyltartrique  
Lactique

et leurs sels de sodium et de calcium.

- (iii) Lécithines et composants de  
lécithine commerciale conformes  
aux spécifications du 7ème Rapport

V. CONTAMINANTS

Les dispositions ci-après concernant les contaminants ont été confirmées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires.

<u>Contaminant</u>	<u>Niveau Maximal</u>
Fer	1,5 mg/kg
Cuivre	0,1 mg/kg
Plomb	0,1 mg/kg
Arsenic	0,1 mg/kg

VI. HYGIENE

Il est recommandé que le produit auquel s'appliquent les dispositions de cette Norme soit préparé conformément à la section appropriée des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire du Codex Alimentarius.

VII. EMBALLAGE

La margarine vendue au détail doit être préemballée et peut être vendue dans n'importe quelle forme d'emballage.

VIII. ETIQUETAGE

- (a) Les dispositions des sections 1 et 2.1 à 2.9, 2.11 et 2.12 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables.
- (b) Les dispositions spécifiques ci-après concernant l'étiquetage de la margarine sont soumises pour confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:
  - (i) Le produit doit porter la dénomination margarine et tous les produits ainsi désignés doivent répondre à la présente norme.
  - (ii) Dans toute liste d'ingrédients de la margarine, les composants gras peuvent être désignés par des termes tels que: graisse animale, graisse végétale ou huile végétale, selon le cas.
  - (iii) Aucune mention ne sera faite de la présence de matière grasse laitière ou de beurre dans la margarine excepté dans une liste complète d'ingrédients.
  - (iv) La présence d'une vitamine quelconque dans la margarine ne doit faire l'objet d'aucune mention, excepté dans une liste complète d'ingrédients, à moins que le nom et la quantité de la vitamine en question soient déclarés sur l'étiquette.

IX. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'écrites ci-dessous sont des méthodes de référence internationales qui ont été confirmées par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

NOTES CONCERNANT LES ADDITIFS (Voir Section IV de la Norme)

- (1) Provisoirement confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
- (2) Non confirmé; mais voir paragraphe 2 (j) du CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V.
- (3) Non confirmé, dans l'attente d'évaluation toxicologique.
- (4) Pour confirmation.
- (5) Pour confirmation en ce qui concerne les huiles; mais déjà confirmé en ce qui concerne les graisses animales.
- (6) Pour confirmation; mais inclus dans la liste des colorants jugés acceptables pour utilisation dans les denrées alimentaires par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires; spécifiquement confirmé pour la margarine.
- (7) Pour confirmation; mais a reçu un D.Q.A. du Comité Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires.
- (8) Pour confirmation; mais provisoirement confirmé pour la margarine.
- (9) Confirmé, mais à une concentration maximale de 5% en poids.
- (10) Pour confirmation en ce qui concerne la margarine mais confirmé à une concentration maximale de 100 mg/kg pour les graisses animales.
- (11) Pour confirmation; seuls les esters du 1,2-propylène glycol avec un seul radical acide gras ont été déjà confirmés.
- (12) Pour confirmation; mais l'acide citrique et ses sels est déjà confirmé pour la margarine.