



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

CX 5/15.3

ALINORM 70/11  
Novembre 1969

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Septième session, Rome, 7-17 avril 1970

RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION

DU

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Madrid, 17-20 novembre 1969

NR/95763

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES  
Sixième session

Madrid, 17-20 novembre 1969

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a tenu sa sixième session à Madrid du 17 au 20 novembre 1969 sous la présidence de M. J.H.V. Davies (Royaume-Uni). Le Professeur J.M. Martinez Moreno a rempli les fonctions de Vice-Président. A la réunion ont participé 70 délégués de 24 pays et de 6 organisations internationales. La liste des participants est reproduite à l'annexe I.

2. Le Dr. A. Delgado Calvete, Sous-Directeur général de la Santé publique, a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Gouvernement espagnol. M. G.O. Kermode, Chef du Programme Mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, a remercié l'orateur de ses aimables paroles au nom des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS.

Adoption de l'ordre du jour

3. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire (CODEX/GRAISSES ET HUILES/56) mais décide d'examiner le point 8 avant le point 7.

Norme recommandée pour la margarine

"Margarine" du type japonais

4. Le Comité était saisi des documents CODEX/GRAISSES ET HUILES/57 et CODEX/GRAISSES ET HUILES/57-Add.1. La Commission du Codex Alimentarius avait demandé au Comité d'examiner le produit mentionné par le délégué du Japon.

5. Le délégué du Japon a fait savoir au Comité que ce produit ne faisait actuellement l'objet que d'un peu important commerce d'exportation, surtout à destination de la Corée et de la République de Chine. D'autres pays ont toutefois manifesté leur intérêt à l'égard de ce produit. Bien que celui-ci soit essentiellement destiné à la boulangerie, il présente toutes les caractéristiques de la margarine sauf pour ce qui est du type de l'émulsion (huile-dans-eau). De nouveaux produits appartenant à la famille de la margarine sont constamment mis au point et il importe d'envisager l'inclusion de tous ces produits dans la norme pour la margarine. S'agissant de la margarine du type japonais, le Japon accepterait des dispositions d'étiquetage spéciales stipulant que le produit est de la "margarine huile-dans-eau pour la boulangerie", à condition de modifier la description afin d'englober le produit dans la définition de la margarine.

6. La majorité des délégués se sont opposés à ce que l'on modifie la norme pour la margarine afin d'y inclure ce produit, estimant que celui-ci ne présente par les propriétés organoleptiques et autres normalement associées à la margarine vendue aux consommateurs de leurs pays respectifs.

7. Le Comité est convenu de ne proposer aucun amendement à la norme pour la margarine. Les participants ont reconnu l'existence d'un certain nombre de produits ne répondant pas à la norme pour la margarine, qu'il faudrait peut-être normaliser plus tard. Il pourrait être nécessaire d'examiner tous ces produits en vue d'élaborer une ou plusieurs normes distinctes. Il serait alors possible de convenir d'une appellation internationale pour le produit décrit par le délégué du Japon, ce qui supprimerait les difficultés évoquées par ce dernier.

## Additifs

8. Le Comité était saisi des documents CODEX/GRAISSES ET HUILES/58, CODEX/GRAISSES ET HUILES/58-Add.1 et CODEX/GRAISSES ET HUILES/60. Il prend acte des décisions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires au sujet des divers additifs inclus dans la norme recommandée pour la margarine.

### a) Aromatisants

La Comité a été informé des décisions prises à propos des aromatisants par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. On a fait valoir que le libellé proposé par le Comité, à savoir "Les aromatisants naturels, tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius, et leurs équivalents identiques de synthèse, ainsi que les aromatisants de synthèse figurant dans la liste autorisée du Codex", donnait lieu à certaines difficultés dans le cas d'une norme sur le point d'être envoyée aux gouvernements pour acceptation, étant donné que le Codex Alimentarius ne contient aucune définition pour les "aromatisants naturels" et, en outre, qu'il n'existe pas de liste Codex autorisée d'aromatisants, même si le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a évalué divers agents d'aromatisation. De l'avis du Comité, le mieux serait de rédiger comme suit la disposition du paragraphe IV(b) de la norme recommandée:

- "i) aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques, à l'exception des substances connues pour présenter un risque de toxicité;
- ii) autres aromatisants de synthèse approuvés par la Commission du Codex Alimentarius".

### b) Inscription d'autres additifs dans la norme

Le Comité a examiné certaines propositions tendant à amender la norme par l'inscription de divers additifs.

#### i) Citrate de stéaryle

Après avoir débattu quelque peu de la question, le délégué des Etats-Unis a retiré sa proposition visant à l'inclusion de ce synergiste dans la norme.

#### ii) EDTA calcio-disodique

Le Comité note que le Comité mixte FAO/OMS d'experts a établi une très faible DJA pour cet additif. Il fait valoir que si son emploi dans la margarine était autorisé, la DJA serait probablement dépassée dans nombre de pays. On n'aurait également pas la possibilité de l'utiliser dans d'autres denrées où son emploi semble plus nécessaire. Le Comité décide de ne pas poursuivre l'examen du projet d'amendement tendant à inclure cet additif dans la norme.

#### iii) Phosphates et polyphosphates

Le Comité a appris que la DJA établie pour ces additifs par le Comité mixte FAO/OMS d'experts était à l'étude et qu'elle serait de très loin dépassée eu égard à l'utilisation des phosphates et polyphosphates dans d'autres aliments. Le Comité décide de ne pas poursuivre l'examen du projet d'amendement tendant à inclure ces additifs dans la norme.

iv) Esters de glycérol et acides gras d'huile de soja ayant subi une oxydation thermique

Le délégué du Danemark a appelé l'attention du Comité sur la décision prise à sa quatrième session (par. 31 e) iii) a)), à savoir de soumettre cet additif au Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Il a souligné que ni ce Comité ni le Comité mixte FAO/OMS d'experts n'avaient examiné cet additif. Celui-ci, a-t-il précisé, est largement utilisé en Scandinavie pour conférer à la margarine des propriétés spéciales à des fins particulières. L'orateur a déclaré désirer s'assurer que l'on étudierait l'inclusion de cet additif dans la norme lors d'un nouvel examen ultérieur. Le Comité a appris que l'additif devait être évalué par le Comité mixte FAO/OMS d'experts; il invite le délégué du Danemark à préparer une note sur la nécessité technologique de l'additif et à la soumettre lors d'une prochaine session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles.

o) Méthodes de détermination de la teneur en eau

Le Comité était saisi du document CODEX/GRAISSES ET HUILES/59 qui contenait une proposition tendant à l'adoption pour la margarine de la méthode de détermination de la teneur en eau décrite à l'Annexe IX A du rapport de la onzième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers. Les délégués des Pays-Bas et de la République fédérale d'Allemagne ont estimé que l'on pourrait réduire la durée d'exécution de l'analyse et accroître sa précision en mélangeant l'échantillon avec du sable et en le desséchant à 105°C. Pour la plupart des délégués, la méthode est satisfaisante sous sa forme actuelle. En conséquence, le Comité décide d'inclure la méthode dans la norme et de la transmettre pour confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Norme générale recommandée pour les graisses et huiles comestibles

9. Le Comité était saisi des documents CODEX/GRAISSES ET HUILES/60, CODEX/GRAISSES ET HUILES/61 et CODEX/GRAISSES ET HUILES/65. Il note les décisions prises par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires au sujet des divers additifs inclus dans la Norme générale recommandée pour les graisses et huiles comestibles.

a) Aromatisants

On a relevé que le libellé proposé pour les aromatisants par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires donnait lieu aux mêmes problèmes que dans le cas de la norme recommandée pour la margarine (voir plus haut par. 8 a)). Compte tenu de la nouvelle rédaction du paragraphe IV b) de la norme, établie par la Commission du Codex Alimentarius à sa sixième session (rapport de la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius, par. 146 IV), le Comité est convenu que le mieux serait de remanier comme suit la disposition du paragraphe IV b) de la norme recommandée: "Est autorisé l'usage d'aromatisants naturels et de leurs équivalents de synthèse identiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité, ainsi que d'autres aromatisants synthétiques approuvés par la Commission du Codex Alimentarius, pour rendre au produit l'arôme naturel perdu lors du processus de transformation ou pour normaliser son arôme, à condition que l'adjonction de l'aromatisant n'abuse pas ou ne trompe pas le consommateur en lui masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit, ou en laissant croire que le produit a une valeur supérieure à sa valeur réelle".

b) Emulsifiants

Le Comité a examiné certaines propositions d'amendement formulées par le délégué des Etats-Unis à l'effet d'inclure dans la norme les émulsifiants suivants :

Monoglycérides succinylés;  
Succinate acide de stéaroyl-propylène-glycol (syn.: succistéarine);  
Citrates de stéaryl-monoglycéridyle.

Après discussion approfondie, le Comité décide de ne pas poursuivre l'examen du projet d'amendement visant à introduire ces additifs dans la norme, car il n'est pas convaincu que leur nécessité technologique est pleinement démontrée. Il reconnaît toutefois les difficultés considérables que l'on éprouve en essayant de le faire. Il importe de commencer suffisamment tôt l'étude des dispositions de la norme en matière d'additifs pour que l'examen de la norme puisse être terminé au bout d'un laps de temps raisonnable.

L'acceptation par les pays de la norme recommandée et les dérogations mentionnées par eux permettront de déterminer plus facilement les amendements qu'il convient d'apporter aux dispositions concernant les additifs. Le délégué du Danemark a attiré l'attention sur le problème qui pourrait surgir si le nombre des additifs de remplacement était indûment limité et en particulier si certains additifs dont l'emploi est autorisé devaient être supprimés sur la base de considérations sanitaires. Le Comité décide que son Secrétariat préparera, en consultation avec le Secrétariat de la FAO et avec le délégué des Etats-Unis, un document indiquant dans toute la mesure du possible les critères à appliquer lors de l'appréciation de la nécessité technologique des émulsifiants particuliers dont le délégué des Etats-Unis a proposé l'examen. De l'avis du Comité, il ne semble pas nécessaire que le Comité mixte FAO/OMS d'experts accorde la priorité à ces émulsifiants; toutefois, ceux-ci pourraient être examinés dans le cadre d'une étude sur les émulsifiants en général.

c) Agents anti-oxygène

Le Comité a examiné une proposition formulée par le délégué des Etats-Unis tendant à inclure les anti-oxygène ci-après dans la norme :

i) 4-hydroxyméthyl-2, 6-di-tert-butylphénol

Le Comité décide de ne pas poursuivre pour l'instant l'examen du projet d'amendement visant à inclure cet additif dans la norme. Il reconnaît cependant que cet additif pourrait éventuellement être supérieur au BHA comme au BHT, substance auxquelles il ressemble du point de vue chimique. En conséquence, le Comité invite le délégué des Etats-Unis à préparer et à lui soumettre un exposé plus détaillé sur les propriétés technologiques de cet additif. Afin de ne pas retarder l'examen de cet additif, le Comité est en outre convenu que les Etats-Unis transmettront à son Secrétariat ainsi qu'à celui de la FAO tous les renseignements dont ils disposent sur l'identité, la pureté et la toxicologie de l'additif.

ii) Citrates de stéaryle

Conformément à la conclusion signalée plus haut au paragraphe 8 b) i), le Comité décide de ne pas poursuivre l'examen de cet additif.

d) Colorants autres que les caroténoïdes et le rocou

Le Comité était saisi du document CODEX/GRAISSES ET HUILES/65. Il note qu'aucun pays n'a demandé l'inclusion dans la norme de colorants autres que les caroténoïdes et le rocou en vue de leur utilisation dans les succédanés du ghee. Le Comité décide en conséquence qu'il n'y a pas lieu d'intervenir.

Plans d'échantillonnage statistique pour les aliments préemballés, étape 6

10. Le Comité a examiné les plans d'échantillonnage que la Commission du Codex Alimentarius avait étudiés lors de sa dernière session à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex et qui avaient été envoyés aux comités du Codex s'occupant de produits afin qu'ils fassent connaître leur avis sur les possibilités d'application de ces plans aux produits dont ils sont chargés (ALINORM 69/27). Au cours des débats, on a soulevé les questions de fond ci-après:

- a) Les plans ne sont pas applicables aux expéditions importantes de graisses et d'huiles transportées en vrac ou sous forme liquide. Une très grande part du commerce total se fait selon ce mode de transport.
- b) Les plans sont conçus pour des normes prévoyant des caractéristiques qualitatives qui se prêtent à un examen organoleptique, et contenant des dispositions relatives aux défauts; les normes pour les graisses et les huiles ne renferment pas de telles dispositions et il ne conviendrait pas d'appliquer les plans d'échantillonnage aux intervalles de valeurs fixés dans les caractéristiques d'identité pour les graisses et les huiles.
- c) Aucun niveau de qualité acceptable (NQA) ne pourra être utilisé dans le prélèvement d'échantillons d'huiles falsifiées avec d'autres huiles, car aucun écart par rapport à la norme ne serait acceptable.
- d) L'inclusion, dans la norme pour la margarine, de dispositions concernant la teneur en matière grasse et la teneur en eau rend également les plans inutilisables pour le prélèvement des échantillons de margarine.
- e) Il va de soi que tout plan d'échantillonnage pour les graisses et les huiles devra nécessairement recourir à un NQA inférieur à 6,5%.

11. Le Comité note que le Groupe de travail 1 du comité technique ISO/TC/34 a commencé à étudier des plans généraux d'échantillonnage et que le Conseil oléicole international a entrepris une étude sur les méthodes d'échantillonnage pour l'huile d'olive.

12. Le Comité est convenu de faire savoir au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage que les plans ne semblent pas convenir pour le prélèvement d'échantillons des produits pour lesquels le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a élaboré des normes. Il note que l'on envisage de faire appel aux services d'un expert-conseil statisticien que la FAO engagerait pour examiner l'ensemble du problème de l'échantillonnage, ou bien d'établir à cette même fin un comité d'experts.

Norme provisoire pour la technique de prélèvement d'échantillon d'aliments, étape 6

13. Le Comité était saisi du document ALINORM 69/23 (par. 81 et 82 et annexe VI). Après examen approfondi, le Comité décide ce qui suit :

- a) tout plan d'échantillonnage aura un caractère consultatif et non pas obligatoire;
- b) la technique générale proposée ne semble pas particulièrement appropriée pour les graisses et les huiles;
- c) le besoin se fait sentir d'un plan expressément lié aux caractéristiques des graisses et des huiles et il conviendrait de signaler ce point au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. En élaborant un plan d'échantillonnage pour les graisses et les huiles, ce Comité devrait tenir compte des plans déjà mis au point par l'ISO, l'AOAC, l'AACS et la British Standards Institution, ainsi que de toutes autres méthodes nationales au sujet desquelles des renseignements lui seront fournis.

14. Le Comité reconnaît que la méthode d'échantillonnage pour le beurre décrite dans la Norme No B.1 (1969) du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (6ème édition) n'intéresse que de façon très limitée la margarine, car ce produit est habituellement commercialisé sur le plan international en paquets de 250 g ou moins. Le Comité estime en outre qu'il faudrait signaler ce fait à l'attention du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin que celui-ci puisse étudier la nécessité éventuelle de dispositions additionnelles pour la margarine.

#### Huiles d'olive (étape 7 de la procédure)

15. Le Comité était saisi des documents CODEX/GRAISSES ET HUILES/62 et CODEX/GRAISSES ET HUILES/62-Add. 1. Il a examiné le projet de norme pour l'huile d'olive dont le texte amendé est reproduit à l'annexe II du présent rapport. Les points suivants ont été soulevés au cours des débats :

#### a) Description (huile d'olive)

Le Comité décide de modifier comme suit la définition de l'huile d'olive: "L'huile d'olive est de l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier (Olea europaea L.) n'ayant subi aucune manipulation ni aucun traitement non autorisé par les alinéas b) i) et ii) de la présente section".

#### b) Facteurs essentiels de composition et de qualité

##### i) Renvoi aux casiers oléicoles

A sa cinquième session (CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V, par. 12), le Comité avait décidé qu'il faudrait recourir à un libellé plus précis au cas où la norme contiendrait un renvoi aux casiers oléicoles. Le Comité était saisi d'un projet révisé préparé par le COI. Il est convenu d'insérer ce projet, légèrement modifié, en note de bas de page dans la présente section de la norme.

##### ii) Indices chimiques et physiques

Le Comité décide d'amender les mots "non applicable" associés à la réaction de l'huile de grignons d'olive pour l'huile de grignons d'olive raffinée, qui se liront désormais "non pertinente".

c) Additifs alimentaires

Le Comité décide ce qui suit :

- i) il ne faudrait autoriser l'emploi d'aucun additif dans l'huile d'olive vierge;
- ii) l'emploi du tocophérol naturel et synthétique devrait être autorisé dans l'huile d'olive raffinée, dans l'huile de grignons d'olive raffinée et dans les coupages et mélanges de ces huiles avec des huiles d'olive vierges, à concurrence de 200 mg/kg afin de rétablir la teneur naturelle en tocophérol de l'huile.

Le Comité est convenu d'inviter la Commission du Codex Alimentarius à accepter que la confirmation du tocophérol par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour les graisses et huiles en général s'applique également aux huiles d'olives autres que les huiles d'olive vierges, de manière qu'il ne soit pas nécessaire d'arrêter la norme à l'étape actuelle en attendant une nouvelle confirmation expresse du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

d) Contaminants

i) Résidus de pesticides

Le Comité décide de n'inclure dans la norme aucune disposition relative aux résidus de pesticides. Il note que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides examine actuellement cette question et il décide d'attendre l'issue de cette étude. Il invite les Etats Membres à envoyer au Secrétariat de la FAO, qui les transmettra au Comité du Codex sur les résidus de pesticides et au Comité mixte FAO/OMS d'experts des résidus de pesticides, tous renseignements dont ils disposent sur les résidus observés dans les huiles d'olive vierges, plus particulièrement par comparaison avec les résidus décelés dans les huiles d'olive raffinées.

ii) Résidus de solvants

Le Comité décide de supprimer, dans la section "Contaminants" de la norme, les dispositions relatives aux résidus de solvants. Il estime en effet qu'il n'y a pas lieu de réserver un traitement différent pour l'huile d'olive, étant donné qu'aucune disposition de ce genre n'est prévue pour les autres huiles comestibles. Le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a saisi pour étude le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires de la question des résidus de solvants dans les aliments en général, et il décide que le mieux serait d'attendre l'issue de cette étude avant d'inclure dans la norme pour l'huile d'olive une quelconque spécification concernant les résidus de solvants.

e) Etiquetage

Le Comité est convenu que les dispositions de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, que la Commission du Codex Alimentarius a approuvée à sa sixième session, seront appliquées à la norme pour l'huile d'olive. Les points suivants ont été soulevés:

i) Pays d'origine

Le Comité décide qu'il n'y a pas lieu de traiter les huiles d'olive différemment des autres huiles ou de modifier les dispositions de la Norme générale eu égard à ces produits.

ii) Liste des ingrédients

Etant donné que le seul additif dont l'emploi est autorisé est l'alpha-tocophérol naturel et synthétique en quantités suffisantes (mais à concurrence de 200 mg/kg), uniquement pour restituer le tocophérol naturel éliminé en cours de traitement, le Comité décide qu'il n'est pas nécessaire d'exiger la déclaration des ingrédients. Le délégué des Etats-Unis s'est déclaré opposé à cette décision, estimant que l'adjonction de tocophérol devrait être déclarée sur l'étiquette.

iii) Contenu net

Le Comité note que, dans le cas de l'huile en grands récipients, le produit est parfois vendu au poids mais que, au stade du détail, les récipients sont généralement vendus en fonction de leur volume. Il estime qu'il n'y a pas lieu de prévoir pour l'huile d'olive une disposition différente de celle qui est établie pour les autres graisses et huiles, et est convenu de ne pas inclure de clause qui différerait de celle qui figure dans la Norme générale.

f) Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

- i) L'observateur du COI a signalé que la note placée à la fin de la méthode d'analyse pour déterminer la présence d'huile de thé (CODEX/GRAISSES ET HUILES/40) n'était pas exacte et qu'elle devrait être rédigée comme suit :

"Note

Une coloration rose est considérée comme négative, certaines huiles d'olive donnant cette coloration".

Le Comité décide d'accepter cet amendement et de le porter à l'attention du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

- ii) Le délégué de la France a insisté sur la nécessité de préciser la méthode de détermination de l'extinction spécifique dans l'ultra-violet et, en particulier, sur l'importance qui s'attache à l'établissement d'une spécification pour l'alumine. D'autres délégués et l'observateur du COI ont partagé ce point de vue. Le Comité est convenu de soumettre cette question au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.
- iii) Pour le délégué des Etats-Unis, il pourrait être bon d'élaborer une méthode d'analyse pour déterminer la présence de tocophérol dans l'huile d'olive.

16. Le Comité décide de faire passer la norme à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes mondiales. Il tient à déclarer dans le présent rapport combien il apprécie l'aide et les avis que le COI lui a fournis lors de l'élaboration de la norme, ainsi que l'étroite collaboration existant entre les deux organisations.

Examen des solvants utilisés pour l'extraction des graisses et des huiles

17. Le Comité était saisi des documents CODEX/GRAISSES ET HUILES/60, CODEX/GRAISSES ET HUILES/62, CODEX/GRAISSES ET HUILES/66 et CL 1969/38. Il a appris que l'on avait demandé aux Etats Membres de fournir des renseignements sur les questions suivantes: emploi des solvants, normes de pureté, résidus d'extraction et méthodes d'analyse appropriées. Aucune donnée de ce genre n'étant encore parvenue, le Comité estime qu'il ne saurait se prononcer tant qu'il n'aura pas reçu et étudié ces renseignements.

18. Le Comité est convenu que son Secrétariat préparera un document sur les résidus de solvants dans les graisses et les huiles sur la base des données que les Etats Membres fourniront en réponse à la lettre circulaire CL 1969/38. Ce document sera examiné par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. On enverra une autre circulaire aux Etats Membres pour leur signaler la nouvelle date limite fixée pour la réception de ces renseignements.

Huile de moutarde (étape 7 de la Procédure)

19. Le Comité a examiné le projet de norme pour l'huile de moutarde dont le texte amendé est reproduit à l'annexe III du présent rapport. Les points suivants ont été soulevés:

a) Méthode d'analyse pour l'isothiocyanate d'allyle

Le Comité juge appropriée la méthode d'analyse décrite in extenso dans le document CODEX/GRAISSES ET HUILES/63 et la transmet pour confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

b) Etiquetage

Le Comité est convenu d'harmoniser les dispositions d'étiquetage de cette norme avec celles des normes Codex pour les autres huiles comestibles.

20. Le Comité décide de faire passer la norme à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes mondiales.

Caractéristiques d'identité révisées pour les graisses et les huiles, basées sur la chromatographie gaz-liquide

21. Le Comité était saisi des documents CODEX/GRAISSES ET HUILES/64, CODEX/GRAISSES ET HUILES/64-Add.1 et CODEX/GRAISSES ET HUILES/64-Add.2. A la suite de débats approfondis, il décide ce qui suit :

- a) les valeurs proposées par le délégué des Etats-Unis à l'annexe XVI du document CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT V et les valeurs indiquées pour l'huile de moutarde dans le document CODEX/GRAISSES ET HUILES/64 seront transmises aux Etats Membres, en même temps que les normes Codex, uniquement à titre consultatif - ces valeurs sont reproduites à l'annexe IV du présent rapport;
- b) les observations déjà parvenues au sujet des valeurs proposées par le délégué des Etats-Unis seront rassemblées et communiquées aux Etats Membres;
- c) on demandera aux Etats Membres et aux organisations internationales intéressées de fournir des renseignements sur les valeurs observées dans des échantillons de graisses et d'huiles du commerce provenant de tous les pays producteurs et importateurs, ainsi que sur les méthodes d'analyse utilisées pour déterminer ces valeurs - ces renseignements devront être envoyés au Secrétariat du Comité avant le 31 décembre 1971;
- d) les Etats Membres et organisations internationales intéressées indiqueront en outre si, à leur avis, il serait opportun de prévoir deux séries de valeurs, notamment une série de valeurs normales - que certains délégués ont jugé avoir une plus grande utilité pratique - et une série de valeurs extrêmes;
- e) à sa prochaine session, le Comité devrait être saisi de toutes ces observations afin de pouvoir déterminer s'il convient d'inclure dans la norme, avec un caractère obligatoire, les caractéristiques d'identité fondées sur la chromatographie gaz-liquide;
- f) il est souhaitable que l'UIPCA, l'AOCs et d'autres organisations internationales intéressées continuent à réaliser des études en commun afin de parvenir à élaborer une méthode d'analyse agréée sur le plan international.

### Activités futures

22. Dans le cadre du point de l'ordre du jour intitulé "Autres questions", le Chef du Programme sur les normes alimentaires a fait savoir au Comité, lors d'un exposé verbal, qu'il avait reçu un certain nombre de demande émanant de pays en voie de développement et sollicitant l'élaboration de normes pour les huiles de coco, de palme et de palmiste qui jouent un rôle important dans l'économie de ces pays et commencent aussi à occuper une place grandissante dans le commerce international. Certains Etats Membres ont également soulevé la question de l'établissement de normes pour les huiles d'animaux marins.

23. Le Comité décide que les Etats Membres intéressés à l'élaboration de normes pour les huiles de coco, de palme et de palmiste devraient faire connaître leur avis en la matière et fournir entre autres les renseignements requis au titre des critères fixés par la Commission en ce qui concerne la détermination de l'ordre de priorité des travaux (Manuel de procédure, 2ème édition), ainsi que, dans toute la mesure du possible, des propositions touchant aux dispositions à inclure dans les normes, en particulier les caractéristiques d'identité basées tant sur les méthodes classiques que sur la chromatographie gaz-liquide. Les Etats Membres qui désirent proposer la préparation de normes pour toutes autres huiles végétale ne faisant pas encore l'objet de normes Codex devront fournir tous les renseignements demandés au titre des critères établis par la Commission pour déterminer l'ordre de priorité des travaux, et présenter des suggestions quant aux dispositions à inclure dans les éventuels projets de normes. Toutes ces données devraient être soumises au Secrétariat du Comité si possible avant le 30 juin 1970.

24. Le Secrétariat du Comité devrait préparer un document qui pourrait contenir des projets de normes, compte tenu des observations reçues. Il devrait ensuite examiner, avec le Secrétariat de la FAO, la question de savoir si ce document sera soumis à la Commission ou présenté à la prochaine session du Comité.

25. De l'avis du Comité, il ne serait pas raisonnable d'entreprendre l'élaboration de normes pour les huiles d'animaux marins, étant donné que ces huiles ne sont pas consommées telles quelles et que la gamme des caractéristiques d'identité pour chacune de ces huiles est tellement étendue qu'il est extrêmement difficile, sinon impossible, de les distinguer entre elles. Tout Etat Membre qui désire proposer l'élaboration d'une norme devrait soumettre au Secrétariat du Comité une demande formelle en ce sens à laquelle seront joints les renseignements requis au titre des critères fixés par la Commission au sujet de la détermination de l'ordre de priorité des travaux, ainsi que le texte d'un projet de norme possible.

#### Date de la prochaine session

26. Le Comité estime que, si la Commission du Codex Alimentarius à sa septième session ne le charge d'aucune activité, il n'aura pas besoin de se réunir en 1970 et qu'il devrait donc s'ajourner sine die. Il conviendra de convoquer une nouvelle session pour examiner la question des valeurs fondées sur la chromatographie gaz-liquide. Il faudra aussi que les normes adoptées soient réexaminées après un laps de temps raisonnable; le Comité sera peut-être aussi appelé à étudier des propositions tendant à la mise au point de nouvelles normes. Le Comité est convenu de se réunir à nouveau à cet effet, ainsi que pour examiner l'évolution de la situation, avant la fin de 1973, à moins que des circonstances imprévues ne rendent souhaitable un renvoi de cette session.

#### Remerciements

27. Le Comité exprime sa gratitude au Gouvernement espagnol qui a bien voulu l'inviter à tenir sa session à Madrid et le remercie des excellentes dispositions qu'il a prises à cet effet.

#### Résumé des travaux à entreprendre

28. Normes soumises à la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 8 de la Procédure

Huiles d'olive (annexe II)  
Huile de moutarde (annexe III)

29. Renseignements à fournir par les gouvernements et les organisations intéressées

- a) Le Danemark est invité à soumettre au Secrétariat du Comité une note sur la nécessité technologique des esters de glycérol et des acides gras de l'huile de soja ayant subi une oxydation thermique (par. 8 b) iv));
- b) les Etats-Unis sont invités à soumettre au Secrétariat du Comité un exposé plus détaillé sur les propriétés technologiques du 4-hydroxyméthyl-2, 6-di-tert-butylphénol, et, à la fois au Secrétariat du Comité et au Secrétariat de la FAO, des renseignements sur l'identité, la pureté et la toxicologie de l'additif (par. 9 c) i));

- c) fournir au Secrétariat de la FAO des renseignements sur les résidus de pesticides dans les huiles d'olive (par. 15 d) i));
  - d) fournir au Secrétariat du Comité, avant le 31 décembre 1971, les valeurs CGL observées dans des échantillons commerciaux de graisses, selon les méthodes prévues (par. 21 c));
  - e) fournir au Secrétariat du Comité, avant le 30 juin 1970, des renseignements sur le besoin d'élaborer des normes pour les huiles de coco, de palme et de palmiste (par. 23);
  - f) fournir au Secrétariat du Comité, avant le 30 juin 1970, des renseignements sur le besoin d'élaborer des normes pour d'autres huiles végétale (par. 23).
30. Questions soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- a) méthode de détermination de la teneur en eau de la margarine (par. 8 c));
  - b) opinion du Comité sur l'applicabilité aux graisses et aux huiles des plans d'échantillonnage statistique pour les denrées alimentaires préemballées (ALINORM 69/27) (par. 10-12);
  - c) opinion du Comité sur l'applicabilité aux graisses et aux huiles de la norme provisoire concernant la technique de prélèvement d'échantillons d'aliments (ALINORM 69/23, Annexe VI) (par. 13-14);
  - d) amendements à la note concernant la méthode d'analyse pour la réaction de l'huile de thé (CODEX/GRAISSES ET HUILES/40) (par. 15 f) i));
  - e) méthode d'analyse pour déterminer l'extinction spécifique dans l'ultra-violet (par. 15 f) ii));
  - f) méthode d'analyse pour déterminer la teneur en isothiocyanate d'allyle dans l'huile de moutarde (CODEX/GRAISSES ET HUILES/63) (par. 19 a)).
31. Travaux à entreprendre par le Secrétariat du Comité
- a) préparation d'un document indiquant les critères à prendre en considération pour apprécier la nécessité technologique des additifs (par. 9 b));
  - b) préparation d'un document sur les résidus de solvants dans les graisses et les huiles - envoi d'une nouvelle lettre circulaire par le Secrétariat de la FAO (par. 18);
  - c) rassemblement et diffusion des observations déjà reçues sur les caractéristiques d'identité CGL proposées par les Etats-Unis (par. 21 b));
  - d) préparation d'un document sur d'éventuelles normes pour les huiles de coco, de palme et de palmiste ou toutes autres huiles végétales (par. 24).
32. Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius  
Confirmation de l'emploi de l'alpha-tocophérol naturel et synthétique dans les huiles d'olive (par. 15 c)).
33. Questions soumises au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius  
Nouveau libellé concernant les aromatisants dans la norme pour la margarine les normes pour les autres huiles végétales à l'étape 9 et la norme pour l'huile de moutarde à l'étape 8 (par. 8 a) et 9 a)).

LISTE DES PARTICIPANTS

Madrid, 17-20 Novembre 1969

ALGERIE

Mr. Bensekkouma  
Chef de la division  
Normalisation et actions techniques de l'OFALAC  
40-42, rue Benmehidi Larbi  
Alger

Mr. Declercq  
Directeur de Laboratoire de la Repression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture  
Alger

Mr. Rabiah  
Service de la Répression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture  
Alger

Mr. Derouaz  
Office National de la Commercialisation  
Ministère du Commerce  
Alger

ARGENTINE

Mr. Hector Bernardo  
Embajada de la Argentina  
Castellana 63  
Madrid

Mr. E. Gallastegui  
Embajada de la Argentina  
Castellana 63  
Madrid

AUSTRALIE

Mr. G.E. Fewster  
Office of High Commissioner for Australia  
Australia House  
Strand  
London W.C.1

AUTRICHE

Dr. Ing. E. Schmidl  
Greifensteiner Str. 88  
3423 St. Andrä-Wördern

BELGIQUE

Mr. Paul Vercaeren  
Eikenlaan, 30  
Halle-Zandhoven

Mr. M. Fondu  
Borrewaterstraat  
Merksem

CHINE REP. de

Mr. Pablo S.K. Tseng  
Counsellor of the Chinese Embassy in Madrid  
Chinese Embassy  
Zurbarán 14, 5<sup>o</sup>  
Madrid, Spain

CUBA

Mr. Carlos E. Garcia Díaz  
Ministerio de la Industria Alimenticia  
Calle 41 No. 4455  
La Habana

Mr. Ernesto J. Regalado Izquierdo  
Oficina Comercial Embajada de Cuba  
Fuencarral 45  
Madrid

Ing. Claudio Rueben  
Ministerio de la Industria Alimenticia  
Calle 41 No. 4455 Macianao  
La Habana

DANEMARK

Mr. J. Errboe  
Aarhus Oliefabrik A/S  
Aarhus

Mr. Mog Kondrup  
ISALESTA  
H.C. Andersen Blvd, 18  
DK-1553  
Copenhagen V

FRANCE

Mme. Jeanine Castang  
Ministère de l'agriculture  
42bis rue de Bourgogne  
Paris 7ème

ALLEMAGNE, REP.FED. Dr. Herbert Wessels  
Bundessanstalt für Fettforschung  
44 Muenster-Westf.,  
Piusallee 76

ITALIE

Dr. Calisto Zambrano  
Ministero dell'Agricoltura  
Direzione Generale Alimentazione  
Via Sallustiana 10, Rome

Mr. Riccardo Monacelli  
Istituto Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Rome

Mr. Felice Paolini  
Ministero Finanze-Dogane  
Rome

ITALIE (contd.)

Prof. A. Montefredine  
Via Marconi 51  
Pescara

Mr. G. Jacini  
Via G. Colombo 79  
Milano

Mr. Sergio Dimitri  
Ministero della Sanità  
Roma

Prof. Enrico Tiscornia  
Istituto Chimica, Farmaceutica e Tossicologia  
Università  
Viale Benedetto XV/3  
16132 Genova

JAPON

Mr. Katsuyoshi Miki  
Miyoshi Oil & Fat Co., Ltd.  
4-66-1 Horiki  
Katsushika-ku  
Tokyo

Mr. Kimio Terada  
C/o Asahi Denka Kogyo Co.  
Higashiogu Ayakawa-ku  
Tokyo

LIBYE REP. ARABE  
(pays observateur)

Mr. Senussi M. Hawew  
Ministry of Agriculture and reform land  
Libyan Arab Republic

MEXIQUE

Mr. Hilario Meza Cienfuegos  
Alcala 42, 5<sup>o</sup> Despachos 12 y 18  
México

MAROC

Mr. Mohamed Ayachi  
Leizaran, 3  
Madrid  
Spain

PAYS-BAS

Mr. Pieter Berben  
Ministry Social Affairs and Public Health  
Dr. Reyersstraat 10  
Leidschendam

Dr. P.W.M. van der Weijden  
's Jacobplein 1  
Rotterdam

Mr. J. Roberts  
Ministry of Agriculture  
The Hague

NOUVELLE-ZELANDE Mr. T.L. Hall  
Chief Inspector of Dairy Products  
N.Z. Department of Agriculture  
New Zealand High Commissioner  
Tooley Street  
London

POLOGNE Mr. A. Zaboklicki  
MHZ-CJS Gdynia  
Putaskiego 6

Mr. Kolowiecki Wlodzimierz  
MHZ-CIS  
Stepinska 9  
Warsaw

PORTUGAL Mr. I.C. Netto  
Laboratorio Central de Normalição e Fiscaliação  
Rua Cais de Santarem 15  
Lisboa

ESPAGNE Dr. Gustavo del Real  
Escuela Nacional de Sanidad  
Ciudad Universitaria  
Madrid

Mr. Martínez-Moreno Juan \*  
Instituto de la Grasa  
Avda. Padre García Tejero 4  
Sevilla

Dr. C. Barros Santos  
Secretaría Comisión Interministerial para  
la Ordenación Alimentaria  
Serrano 150  
Madrid 6 (1)

Mr. Ramón Izquierdo Cotorruelo  
Ministerio de Industria  
Guzmán el Bueno 22  
Madrid

Dr. Jaime Gracian  
Instituto de la Grasa  
Avda. Padre García Tejero 4  
Sevilla

Mr. José Carballo Caabeiro  
Subcomisión de Expertos  
Código Alimentario Español  
Instituto Nacional Investigaciones Agronómicas  
Avda. Puerta de Hierro s/n  
Madrid

---

\* Vice-Président

ESPAGNE (cont.d)

Mr. Domingo Martín  
Instituto de Productos Lácteos y Grasas Animales  
Calle Juan de la Cierva, 3  
Madrid

Mr. Juan Ballester Puig  
Plaza Alfonso XII, 8  
Tortosa

Mr. J.A. Gelpke  
AGRA S.A. Apartado 79<sup>1</sup>  
Bilbao

Mr. Ruiz de Gordejuela  
AGRA S.A. Apartado 79<sup>1</sup>  
Bilbao

Mr. Lengaran, Ramón  
Calle Miguel Angel No 24  
Madrid

Dr. E. Blanco  
Comisaria Abastecimientos y Tranportes  
Almagro 35  
Madrid

SUEDE

Dr. Peter Fitger  
Swedish Food-law Committee  
Stockholm

Dr Ragnar Ohlson  
AB Karlshamns Oljefabriker  
Karlshamn

SUISSE

Dr. H. Forster  
Drusberg Strasse 15  
8053 Zürich

Mr. Jean Ruffy  
Haslerstr. 16  
3008 Berne

Dr. Ernst Schüpbach  
Bernstrasse 114  
CH 3528 Steffisburg

TUNISIE

Mr. B. M'Barek Ali  
Office National de l'huile  
10 Avenue Jean Jaurès  
Tunis

Dr. Samir Miladi  
National Institute of Nutrition and Food Technology  
120 Avenue de la Liberté  
Tunis

ROYAUME UNI

Mr. J.H.V. Davies \*  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Whitehall Place  
London S.W.1

Mr. L.G. Hanson  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster - Horse Ferry Road  
London S.W.1

Mr. L.C.J. Brett  
UNILEVER HOUSE  
Blackfriars  
London

Mr. A.W. Hubbard  
Laboratory of the Government Chemist  
Cornwall House  
Stamford St.  
London S.E.1

Mr. B. Seaborne  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster  
Horse Ferry Road  
London S.W.1

U.S.A.

Mr. Morris H. Neustadt  
Consumer and Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Beltsville, Maryland 20705

Dr. Rex J. Sims  
General Foods Corp.  
Technical Center, White Plains,  
New-York

Dr. Chester M.B. Gooding  
American Oil Chemists Soc.  
785 Lamberts Mill Road  
Westfield, New Jersey 07090

#### ORGANIZATIONS

INTERNATIONAL ASSOCIATION  
OF SEED CRUSHERS (IASC)

L.C.J. Brett  
1, Watergate  
Blackfriars  
London E.C.4  
U.K.

INTERNATIONAL FEDERATION OF  
MARGARINE ASSOCIATION (IFMA)

P.W.M. van der Weijden  
's Jacobplein 1  
Rotterdam

G. Bertsch  
44 Raamweg  
The Hague

---

\* Président

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL  
(COI)

L. Denis  
Juan Bravo 10  
Madrid 6

H. Largeteau  
Juan Bravo 10  
Madrid 6  
Spain

FEDERATION INTERNATIONALE OLEICOLE  
(FIO)

Jean-Pierre Wolff  
Ecole des Corps Gras  
5 Boulevard La Tour Maubourg  
Paris, France

INTERNATIONAL STANDARDIZATION  
ORGANIZATION (ISO)

Juan Gea Sacasa  
Instituto de Racionalización  
del trabajo  
Madrid

SINDICATO DEL OLIVO

C. Tames  
Españoleto 19  
Madrid

R. Cadahia  
Españoleto 19  
Madrid

FAO/WHO

G.O. Kermode  
Chief, FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
FAO, Rome, Italy

Secretariat :

Mr. Harold Mullineaux Goodall  
Secretary of Committee  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1

Mr. L.E. George  
Technical Secretary  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1

PROJET DE NORME POUR LES HUILES D'OLIVE, VIERGES ET RAFFINEES,  
ET POUR L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE RAFFINEE  
(Etape 8 de la Procédure)

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'huile d'olive vierge, à l'huile d'olive raffinée et à 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 coupages 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 de l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier (Olea europaea L.), n'ayant subi aucune manipulation ni aucun traitement non autorisé par les alinéas b) i) et ii) de la présente section.
- b) i) L'huile d'olive vierge est de l'huile obtenue à partir de fruits de l'olivier par des procédés mécaniques et autres procédés physiques dans des conditions, thermique 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 de l'huile obtenue à partir de l'huile d'olive vierge, que son acidité et/ou ses caractéristiques organoleptiques rendent impropres 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 de l'huile obtenue à partir de "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. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE 1/

- a) Critères distinctifs (dans des conditions écologiques normales)
- i) Composition en acides gras - MA1

	<u>Concentration</u> (% en poids)
Acide oléique	56,0 - 83,0
Acide palmitique	7,5 - 20,0
Acide linoléique	3,5 - 20,0

1/ Les limites des facteurs essentiels de composition et de qualité des huiles d'olive vierges présentent des valeurs extrêmes très écartées, car elles tiennent compte des caractéristiques des huiles de tous les pays producteurs. Les caractéristiques et les limites des indices physiques et chimiques et de la composition en acides gras des différentes qualités des huiles d'olive vierges, produites dans chaque aire oléicole et déterminées aux différents moments de chaque campagne oléicole, ainsi qu'après huit mois de conservation normale de ces huiles, sont publiées annuellement dans le "Casier oléicole national" de chaque pays producteur. Ces casiers peuvent être obtenus sur demande adressée au Secrétariat du COI (Juan Bravo, 10 - Madrid 6 - Espagne).

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 )	très petites quantités seulement
Acide béhénique )	
Acide gadoléique )	
Acide lignocérique )	
Acide érucique )	pas en quantités décelables
Acide laurique )	

ii) Indices chimiques et physiques

	<u>Huile d'olive vierge</u>	<u>Huile d'olive raffinée</u>	<u>Huile de grignons d'olive raffinée</u>
Densité (20°C/eau à 20°C) - MA2	0,910 - 0,916	0,910 - 0,916	0,910 - 0,916
<u>Indice de réfraction</u> ( $n_D^{20°C}$ ) - MA3	1,4677-1,4705	1,4677-1,4705	1,4680-1,4707
<u>Indice d'iode</u> (Wijs) - MA4	75-94	75-94	75-92
<u>Indice de saponification</u> - MA5	184-196	184-196	182-198
<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 semi-seccatives</u> - MA8	Négative	Négative	Négative
<u>Réaction de l'huile de grignons d'olive</u> - MA9	Négative	Négative	Non pertinente
<u>Réaction de l'huile de coton</u> - MA10	Négative	Négative	Négative
<u>Réaction de l'huile de thé</u> - MA11	Négative	Négative	Négative
<u>Réaction de l'huile de 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 bêta-sitostérol pratiquement pur. L'insaponifiable de l'huile de grignons d'olive contient plus de composants alcooliques que celui 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: Huile claire, de couleur jaune à vert d'odeur et de saveur spécifiques, exempte 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, et exempte 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, et 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) <u>Acidité libre - MA13</u>	<u>Huile d'olive vierge</u>	<u>Huile d'olive raffinée</u>	<u>Huile de grignons d'olive raffinée</u>
	Maximum	Maximum	Maximum
Exprimée en pourcentage d'acide oléique en poids:	3,3	0,3	0,3
Exprimée en indice d'acide (mg KOH/g):	6,6	0,6	0,6
iii) <u>Indice de peroxyde - MA14</u>	Maximum	Maximum	Maximum
(méq. d'oxygène O <sub>2</sub> par kg)	20	20	20

L'indice de peroxyde des coupages et mélanges ne doit pas dépasser 20 méq./kg.

iv) Extinction spécifique dans l'ultra-violet (E<sub>1</sub><sup>1%</sup><sub>cm</sub>) - MA15

	Huile d'olive vierge	Huile d'olive raffinée	Huile de grignons d'olive raffinée	Coupages d'huiles d'olive vierges et raffinées	Mélanges d'huiles d'olive vierges et d'huiles de grignons d'olive raffinées
E <sub>1</sub> cm' à 232 nm 1% maximum	3,5	-	6,0	-	5,50
E <sub>1</sub> cm' à 270 nm 1% maximum	0,25	1,10	2,00	0,90	1,70
Δ 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 activité, leur extinction spécifique à 270 nm est inférieure à 0,11.

#### IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- a) Huiles d'olive vierges - Aucun additifs n'est autorisé
- b) Huiles d'olive raffinées, huiles de grignons d'olive raffinées, coupages et mélanges de ces huiles avec des huiles d'olive vierges. - Alpha-tocophérol naturel et synthétique autorisé pour restituer le tocophérol naturel éliminé en cours de traitement - max. 200 mg/kg

#### V. CONTAMINANTS

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

	Huile d'olive vierge	Huile d'olive raffinée	Huile de grignons d'olive raffinée
<u>Matière volatile à 105°C</u> - MA16 (% en poids, maximum)	0,2	0,1	0,1
<u>Impuretés insolubles</u> - MA17 (% en poids, maximum)	0,1	0,05	0,05
<u>Savon</u> - MA 18 *	non applicable négatif		négatif

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

## VI. HYGIENE

Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément aux dispositions des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius.

## VII. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 1. Nom du produit

- 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, soit 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.

### 2. Contenu net

Le contenu net doit être mentionné en volume d'après le système métrique (unité du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

### 3. Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur doivent être mentionnés.

4. Pays d'origine

- 4.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être mentionné au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.
- 4.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

VIII. METHODES D'ANALYSE

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

PROJET DE NORME POUR L'HUILE DE MOUTARDE  
(Etape 8 de la Procédure)

I. DEFINITION

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

II. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

a)	<u>Critères distinctifs</u>	<u>Intervalle</u>
i)	<u>Densité</u> (20°C/eau à 20°C)	: 0,910 - 0,921
ii)	<u>Indice de réfraction</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	: 1,461 - 1,469
iii)	<u>Indice de saponification</u> (mg KOH/g d'huile)	: 170 - 184
iv)	<u>Indice d'iode</u> (Wijs)	: 92 - 125
		<u>Niveau maximal</u>
v)	<u>Insaponifiable</u>	1,5 % en poids
b)	<u>Teneur en isothiocyanate d'allyle</u>	<u>Niveau maximal</u>
	Détermination par la méthode spécifiée à la Section VII de la norme	0,4 % en poids
c)	<u>Critères de qualité</u>	
i)	<u>Couleur</u>	
	Caractéristique du produit désigné.	
ii)	<u>Odeur et saveur</u>	
	Caractéristiques du produit désigné et exemptes de saveur et d'odeur étrangères et de toute rancidité.	
iii)	<u>Indice d'acide</u>	<u>Niveau maximal</u>
		(mg KOH/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>
		(méq- d'oxygène peroxydique par kg)

III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, sauf indication contraire, mais elles ne s'appliquent pas aux huiles vierges, qui ne doivent contenir aucun additif.

a) Colorants

Les colorants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
i) Bêta-carotène	non limité
ii) Rocou	non limité
iii) Curcumine	non limité
iv) Canthaxanthine	non limité
v) Bêta-apo-8-caroténal	non limité
vi) Esters de méthyle et d'éthyle de l'acide bêta-apo-8-caroténique	non limité

b) Aromatisants

Les aromatisants suivants sont autorisés:

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Est autorisé l'usage d'aromatisants naturels et de leurs équivalents de synthèse identiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité, ainsi que d'autres aromatisants synthétiques approuvés par la Commission du Codex Alimentarius, pour rendre au produit l'arôme naturel perdu lors du processus de transformation ou pour normaliser son arôme, à condition que l'aromatisant n'abuse pas ou ne trompe pas le consommateur en lui masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit, ou en laissant croire que le produit a une valeur supérieure à sa valeur réelle.	non limité

c) Anti-oxygène

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
i) Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
ii) BHA, BHT	200 mg/kg seuls ou en combinaison

	<u>Niveau maximal d'utilisation</u> (cont.)
iii) Toute combinaison de gallates avec le BHA et/ou le BHT	200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser 100 mg/kg
iv) Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg
v) Tocophérol naturel et synthétique	non limité
vi) Stérate d'ascorbyle	200 mg/kg
vii) Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg
d) <u>Synergistes</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
i) Acide citrique	non limité
ii) Citrate de sodium	non limité
iii) Citrate de monoisopropyle	100 mg/kg, seuls ou en combinaison
iv) Citrate de monoglycéride	
v) Acide phosphorique	
e) <u>Agents anti-moussants</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Sont autorisés les produits suivants :	
i) Diméthylpolysiloxane (Syn: Silicone diméthylque)	10 mg/kg
ii) Mélange de diméthylpolysiloxane et de bioxyde de silicium	10 mg/kg
f) <u>Inhibiteur de cristallisation</u>	<u>Niveau maximal d'utilisation</u>
Oxystéarine	0,125 % en poids

#### IV. CONTAMINANTS

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé les dispositions suivantes concernant les contaminants, sauf indication contraire :

	<u>Niveau maximal</u>
Matière volatiles à 105°C	0,2 % en poids
Impuretés insolubles	0,05 % en poids
Savon	0,005 % en poids
Fer	( Huile vierge 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 visés par la présente norme soient préparés conformément aux dispositions des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius.

VI. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1,2, 4, 5 et 6 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables.

1. Nom du produit

- i) Tous les produits désignés Huile de moutarde doivent être conformes à la présente norme.
- ii) Si de l'huile de moutarde a fait l'objet d'une estérification ou d'une transformation qui en a modifié la composition en acides gras ou la consistance, le nom huile de moutarde ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression indiquant la nature du traitement appliqué.

2. Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, en conformité de l'alinéa 3.2 c) ii) de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

3. Contenu net

Le contenu net doit être mentionné en volume d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

4. Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

5. Pays d'origine

- a) Le nom du pays d'origine du produit doit être mentionné au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui ont été confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, sauf indication contraire.

a) Teneur en isothiocyanate d'allyle (à confirmer)

Norme indienne : 548 - 1964. (voir CODEX/GRAISSES ET HUILES/63).

