

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES  
ET LES MÉLANGES TARTINABLES  
(A l'étape 3 de la Procédure)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits gras contenant au minimum 10 % et au maximum 90 % de matière grasse, destinés essentiellement à être tartinés. Cette norme ne vise toutefois pas les graisses tartinables dérivées exclusivement de lait et/ou de produits laitiers auxquelles seules les substances additionnelles nécessaires à la fabrication ont été ajoutées. Elle vise uniquement la margarine et les produits utilisés à des fins semblables et exclut les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 2/3 de la matière sèche (sans compter le sel). Le beurre et les produits à tartiner laitiers ne sont pas visés par cette norme.

**2. DESCRIPTION**

2.1 Matières grasses tartinables et mélanges tartinables

Les produits visés par cette norme sont des aliments qui se présentent sous la forme d'une émulsion, qui est composée principalement d'eau et de graisses et huiles comestibles, [et qui sont solides et tartinables à 20° C].

2.2 Matières grasses et huiles comestibles

On entend par "matières grasses et huiles comestibles" des denrées alimentaires principalement composées de glycérides d'acides gras. Elles sont d'origine végétale, animale (y compris le lait) ou marine. Elles peuvent contenir en faible quantité d'autres lipides comme les phosphatides, des composants insaponifiables et des acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Les graisses d'origine animale, si elles proviennent d'animaux abattus, doivent être obtenues à partir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et propres à la consommation humaine ainsi qu'il aura été déterminé par une autorité compétente reconnue dans la législation nationale. Les graisses et huiles qui ont été soumises à des procédés de modification physiques ou chimiques, y compris le fractionnement, l'interestérisation ou l'hydrogénation, sont incluses.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

3.1 Composition

3.1.1 Matières grasses tartinables

3.1.1.1 Pour ces produits, la teneur en matière grasse laitière ne doit pas dépasser 3% de la teneur totale en matière grasse.

3.1.1.2 La teneur en matière grasse est la suivante:

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| (a) | Margarine                                    | 80% - 90%   |
| (b) | Margarine trois quarts grasse                | [59% - 61%]   |
| (c) | Margarine demi-grasse, minarine ou halvarine | [39% - 41%.]  |
| (d) | Matières grasses tartinables                 | [tout autre produit conforme aux spécifications énoncées en 3.1.1.1, sous réserve d'une teneur minimum en matière grasse de 10%.] |

3.1.2 Mélanges tartinables ou matières grasses composées

3.1.2.1 La teneur en matière grasse laitière d'un mélange tartinable doit dépasser 3% de la teneur totale en matière grasse.

3.1.2.2. La teneur en matière grasse est la suivante:

(a) Matière grasse composée	80-95%
(b) Matière grasse trois quarts gras	59% - 61%
(c) Matière grasse demi-gras	39% - 41%
(d) Mélange de matières grasses à tartiner	tout autre produit conforme aux spécifications énoncées en 3.1.2.1, sous réserve d'une teneur minimum en matière grasse de 10%.

### 3.2 Ingrédients autorisés

Les substances ci-dessous et les produits qui en sont dérivés sont autorisés dans les produits visés par la présente norme, en plus des éléments constitutants de base.

- Ferments composés de bactéries inoffensives sources d'acide lactique et/ou d'arômes
- Vitamines (Les niveaux maximaux et minimaux pour les vitamines A, D et pour d'autres vitamines, le cas échéant, devraient être définis par les législations nationales en conformité avec les besoins de chaque pays, y compris, lorsque nécessaire, l'interdiction de l'utilisation de certaines vitamines).
- Chlorure de sodium
- Jaune d'œuf
- Protéines comestibles
- Sucres (c'est-à-dire tout glucide édulcorant)
- Gélatine
- Amidons naturels
- Lait et ses éléments constitutants
- Mono-, di- et oligosaccharides (y compris l'inuline) et malto-dextrines.

## 4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

### 4.1 **COLORANTS**

		<u>Concentration maximale</u>
100	(I) Curcumine ou (ii) Curcuma	BPF
160a	(i) Bêta-carotène	BPF
160b	Extraits de rocou	10mg/kg (calculés en bixine ou norbixine totale)
160e	Bêta-apo-caroténal	25 mg/kg
160f	Acide bêta-apo-8-caroténique esters méthylique ou éthylique	25mg/kg

### 4.2 **ARÔMES**

Arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, ainsi que d'autres saveurs synthétiques, sauf ceux qui sont connus pour présenter un risque de toxicité.

### 4.3 ÉMULSIFIANTS

		<u>Concentration maximale</u>
		BPF
322	Lécitines	
	Polyoxyéthylène (20)sorbitane	)
432	monolaurate	)
433	monooléate	)
434	monopalmitate	) 10g/kg seuls ou en combinaison
435	monostéarate	)
436	tristéarate	)
471	Mono-et di-glycérides d'acides gras	)
472(a)	Esters glycéroliques d'acide acétique et acides gras	)
472(b)	Esters glycéroliques d'acide lactique et acides gras	)
472(c)	Esters glycéroliques d'acide citrique et acides gras	)
472(d)	Esters tartriques de mono- et diglycérides d'acides gras	) BPF
472(e)	Esters glycéroliques de l'acide diacétyl-tartrique et d'acides gras	)
472(f)	Mélange d'esters glycéroliques d'acide tartrique, acide acétique, et acides gras	)
473	Esters de saccharose d'acides gras	10g/kg
474	Saccharoglycérides	10g/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5g/kg
476	Polyricinoléate polglycérolique	4g/kg(seulement pour les produits contenant moins de 41% de matière grasse)
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20g/kg
479a	Huile de soja oxydée thermiquement	4g/kg
479b	Huile de soja oxydée thermiquement avec interaction avec des mono- et diglycérides d'acides gras	10g/kg
481	Lactylates de sodium	)
	(i) Stéaryle de sodium lactylé	)
	(ii) Oléyle de sodium lactylé	) 10g/kg seuls ou en combinaison
482	Lactylates de calcium	)
	(i) Stéaryle de calcium lactylé	)
	(ii) Oléyle de calcium lactylé	)
491	Monostéarate de sorbitane	)
492	Tristéarate de sorbitane	)
493	Monolaurate de sorbitane	) 10g/kg
494	Monooléate de sorbitane	)
495	Monopalmitate de sorbitane	)

#### 4.4 AGENTS DE CONSERVATION

		<u>Concentration maximale</u>
200	Acide sorbique )	2 000 mg/kg seul ou en combinaison (sous forme
202	Sorbate de potassium )	d'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse
203	Sorbate de calcium )	inférieure à 60%
	)	1 000 mg/kg seul ou en combinaison(sous forme
	)	d'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse
	)	supérieure à 60%
210	Acide benzoïque )	1 000 mg/kg seul ou en combinaison(sous forme
211	Benzoate de sodium )	d'acide benzoïque)
212	Benzoate de potassium )	
213	Benzoate de calcium )	

#### 4.5 ÉPAISSISSANTS ET STABILISANTS

		<u>Concentration maximale</u>
339	Orthophosphate de Na )	
400	Acide alginique )	
401	Alginate de sodium )	
402	Alginate de potassium )	
403	Alginate de d'ammonium )	
404	Alginate de calcium )	
405	Alginate de propylène glycol )	
406	Agar-Agar )	
407	Carragénane et ses sels de Na, )	
	K, NH <sub>4</sub> (y compris la )	
	furcellarane) )	
410	Gomme de caroube )	
412	Gomme guar )	
413	Gomme adragante )	
414	Gomme arabique )	
415	Gomme xanthane )	BPF
418	Gomme gellane )	
422	Glycérol )	
440	Pectines )	
450a	Diphosphate disodique )	
461	Méthyl-cellulose )	
463	Hydroxypropyl-cellulose )	
464	Hydroxypropyl-méthyl- )	
	cellulose )	
465	Méthyl-éthyl-cellulose )	
466	Carboxyl-méthyl-cellulose )	
	sodique )	
500	Carbonates de sodium )	
500(iii)	Sesquicarbonat de sodium )	
1400	Amidon grillé dextrine )	
1401	Amidon traité en milieu acide )	
1402	Amidon traité en milieu alcalin )	
1403	Amidon blanchi )	
1404	Amidon oxydé )	
1405	Amidon traité aux enzymes )	

**Concentration maximale**

1410	Phosphate monoamidon	)	
1411	Phosphate diamidon	)	
	(Trimétaphosphate Na)	)	
1412	Phosphate diamidon	)	
1413	Phosphate diamidon phosphaté	)	
1414	Phosphate diamidon acétylé	)	
1420	Ester d'acétate d'amidon	)	
	Anhydride acétique	)	
1421	Ester d'acétate d'amidon.	)	
	Acétate de vinyle	)	
1422	Adipate diamidon acétylé	)	BPF
1440	Amidon hydroxypropyle	)	
1442	Phosphate diamidon	)	
	hydroxypropyle	)	
	Amidons prégélatinisés	)	
	Acétate d'amidon	)	
	Cellulose et cellulose	)	
	microcristalline	)	

**4.6 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ**

260	Acide acétique	)	
261	Acétate de potassium	)	
262	Acétate de sodium	)	
263	Acétate de calcium	)	
270	Acide lactique (L-,D- et DL-)	)	
325	Lactate de sodium	)	
326	Lactate de potassium	)	
327	Lactate de calcium	)	
330	Acide citrique	)	
331	Citrates de sodium	)	
(i)	citrate biacide de sodium	)	
(ii)	citrate monoacide disodique	)	
(iii)	citrate trisodique	)	BPF
332	Citrate de potassium	)	
333	Citrate de calcium	)	
334	Acide tartrique	)	
335	Tartrates de sodium	)	
(i)	tartrate monosodique	)	
(ii)	tartrate disodique	)	
336	Tartrate de potassium	)	
337	Tartrate de sodium	)	
339	Phosphates de sodium	)	
340	Phosphates de potassium	)	
341	Orthophosphate de calcium	)	
500(i)	Carbonate de sodium	)	
500(ii)	Bicarbonate de sodium	)	
524	Hydroxyde de sodium	)	
526	Hydroxyde de calcium	)	
	Acide phosphorique	)	
575	Glucono delta lactone	)	

**4.7 ANTIOXYGÈNES**

**Concentration maximale**

300	Acide ascorbique (L-)	)	
301	Ascorbate de sodium	)	
302	Ascorbate de calcium	)	
304	Palmitate d'ascorbyle	)	BPF
305	Stéarate d'ascorbyle	)	
306	Mélange concentré de tocophérols	)	
307	Alpha-tocophérol	)	
308	Gamma-tocophérol synthétique	)	
309	Delta-tocophérol synthétique	)	
310	Gallate de propyle	)	
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	)	200mg/kg seuls ou en combinaison
320	Butylhydroxyanisole (BHA)	)	
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	)	75mg/kg
389	Thiodipropionate de dilauryle Toute combinaison de gallates, BHA et BHT à condition de ne pas dépasser les limites des composés individuels	)	
<b>4.8</b>	<b>ANTIOXYGÈNES SYNERGIQUES</b>		
384	Citrates d'isopropyle	)	100 mg/kg seuls ou en combinaison
	Calcium disodium EDTA	)	75mg/kg
	Sodium EDTA	)	
<b>4.9</b>	<b>ANTI-MOUSSANTS</b>		
900a	Polydiméthylsiloxane	)	10mg/kg
<b>4.10</b>	<b>EXHAUSTEURS DE GOÛT</b>		
508	Chlorure de potassium	)	
509	Chlorure de calcium	)	BPF
510	Chlorure d'ammonium	)	
511	Chlorure de magnésium	)	
620	Acide glutamique	)	
621	Glutamate monosodique	)	10g/kg seuls ou en combinaison
622	Glutamate monopotassique	)	(sous forme d'acide glutamique)
623	Diglutamate de calcium	)	
624	Glutamate monoammonié	)	
625	Glutamate de magnésium	)	
626	Acide guanylique	)	
627	Guanylate de sodium	)	500 mg/kg seuls ou en combinaison
628	Guanylate de potassium	)	(sous forme d'acide guanylique)
629	Guanylate de calcium	)	
630	Acide inosinique	)	
631	Inosinate disodium	)	
632	Inosinate dipotassium	)	
633	Inosinate de calcium	)	500 mg/kg seuls ou en combinaison

634	Calcium 5'-ribonucléotides	)	(sous forme d'acide guanylique)
635	Disodium 5'-ribonucléotides	)	
959	Dihydrochalcone de néohespéridine		5 mg/kg
<b>4.11</b>	<b>DIVERS</b>		
290	Anhydride carbonique	)	
338	Acide orthophosphorique	)	
405	Propylène glycol	)	BPF
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	)	
421	Mannitol	)	
551	Dioxyde de silice amorphe		500 mg/kg
920	L-cystéine et ses chlorydrates-sels de sodium et de potassium		
938	Argon	)	
941	Azote	)	
942	Oxyde nitreux	)	
953	Isomalt	)	BPF
965	Maltitol	)	
966	Lactitol	)	
967	Xylitol	)	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 Métaux lourds

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales en cours d'établissement par la Commission du Codex Alimentarius; néanmoins, entre-temps, les limites ci-après sont applicables:

	<b><u>Concentration maximale autorisée</u></b>
Plomb (Pb)	0,1 mg/kg
Arsenic (As)	0,1 mg/kg

### 5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

6.2 Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

6.3 Quand il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit:

- être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine;

- être exempt de parasites *pouvant* présenter un risque pour la santé humaine;
- ne renfermer aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine.

## 7. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté en conformité de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A). Les désignations des produits doivent être traduites dans d'autres langues de manière cohérente et non strictement mot à mot.

### 7.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être conforme à celui qui est spécifié dans les Sections 3.1.1 et 3.1.2. Lorsque les Lignes directrices du Codex pour l'application des revendications nutritionnelles autorise les revendications concernant la teneur en matière grasse des produits visés par cette norme, celles-ci peuvent être utilisées, le cas échéant, à la place des termes "trois quarts" et "demi".

### 7.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur les récipients non destinés à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente au détail.

L'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

### 7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse

7.3.1 Le produit sera étiqueté de manière à indiquer la teneur typique en matière grasse d'une manière jugée acceptable par le pays où il est vendu.

7.3.2 La teneur en matière grasse laitière des mélanges tartinables (3.1.2) sera indiquée clairement, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

## 8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

### 8.1 Détermination du plomb

D'après UICPA 2.632, AOAC 994.02 ou ISO 12193: 1994.

### 8.2 Détermination de l'arsenic

D'après AOAC 952.13. UICPA 3.136, AOAC 942.17, ou AOAC 985.16.

### 8.3 Détermination de l'eau, des solides non gras et de la teneur en matière grasse

D'après ISO 3727: 1977, AOAC 920:116 ou FIL 80: 1977.

### 8.4 Détermination de la teneur en matière grasse laitière

D'après UICPA 2.310, AOAC 990.27 ou AOCS Ca 5c-87 (97).

### 8.5 Détermination de la teneur en sel

D'après IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 ou AOAC 960.29.

### 8.6 Détermination de la teneur en vitamine A

D'après AOAC 985.30.

### 8.7 Détermination de la teneur en vitamine D



D'après AOAC 981.17.

8.8 Détermination de la teneur en vitamine E

D'après UICPA 2.432 ou ISO 9936: 1997.

---