

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FO 01/5-Add.1

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES

COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3

Nous avons reçu les commentaires suivants du Canada, du Japon et de la Thaïlande en réponse aux documents CL 1999/3-FO et CL 2000/24-FO.

CANADA

1. Champ d'application

La déclaration du champ d'application précise que les produits “...qui ont une teneur en matières grasses inférieure à 2/3 de la matière sèche (à l'exclusion du sel)” sont exclus de cette norme. Cela pose la question quant au tiers restant de matière sèche. C'est une partie notable de la teneur qui n'est pas en matières grasses mais cependant aucun critère n'a été établi pour indiquer la composition de ce tiers sans matières grasses. Le Canada est d'avis qu'il faudrait établir des critères pour cette partie sans matières grasses.

2. Description

2.1 Graisses et mélanges à tartiner

Le Canada suggère que la phrase qui figure dans la norme soit remplacée par la suivante :

“Les produits visés par cette norme sont des aliments qui se présentent sous la forme d'émulsions plastiques et fluides composées principalement d'eau, de graisses et d'huile comestibles.”

En outre, il est suggéré de supprimer la phrase entre crochets.

2.2 Graisses et huiles comestibles

Le Canada soutient la définition des “graisses et huiles comestibles” qui figure dans cet avant-projet de normes.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1.1 Graisses à tartiner

3.1.1.1 Le Canada n'est pas d'accord avec l'adjonction de matière grasse laitière dans ce type de produit. Le fait d'ajouter de la matière grasse laitière et certains colorants augmente le potentiel de commercialisation “de produits imitant les produits laitiers” et de pratiques qui risquent de tromper le consommateur quant à la vraie nature du produit.

Le Canada est d'avis que les critères de ces produits devraient intégrer un autre facteur essentiel de composition. Le Canada recommande de stipuler que la teneur en acide érucique ne dépasse pas 5%. Dans de nombreux pays, ces types de produits sont consommés par des personnes individuelles en remplacement du

beurre ou d'autres produits laitiers à tartiner. Des études sur les animaux ont indiqué l'existence d'un lien entre la consommation de quantités importantes d'acide érucique et le développement de cas de myocardite (lésions cardiaques).

3.1.1.2 Le Canada apporte son soutien aux spécifications de la teneur en matières grasses de la margarine; cependant, les spécifications des produits à teneur réduite en matières grasses devraient être simplifiées. Il est suggéré d'appeler tout simplement ces produits "à calories réduites" en indiquant la teneur en matières grasses. Par conséquent, au lieu de quatre désignations possibles pour "la margarine demi-écrémée", on pourrait parler de "margarine à calories réduites de 50%".

Outre la réduction de la teneur en matières grasses, il est essentiel également de réduire la teneur calorique. Nous suggérons de modifier cette section de la norme afin que les critères essentiels de composition et de qualité reflètent également une réduction en calories en plus d'une réduction de la teneur en matières grasses.

3.1.2 Mélanges à tartiner

3.1.2.2 Comme indiqué dans notre commentaire de la Section 3.1.1.2, le Canada suggère de simplifier cette section en faisant référence à des mélanges "à calories réduites" tout en indiquant le pourcentage de réduction calorique. Comme à la Section 3.1.1.2, il faudrait inclure dans les critères essentiels de composition et de qualité la réduction de la teneur en matières grasses et la réduction calorique.

8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Le Canada suggère qu'il faut inclure une méthode de détermination de la teneur en acides gras si une limite est établie pour l'acide érucique. A cet égard, nous suggérons l'AOCs Ce 1f-96 (Détermination des acides gras cis- et trans- dans des huiles hydrogénées et raffinées par CLG capillaire).

JAPON

Nom de la norme → (Norme pour les margarines et les mélanges de margarines)

En ce qui concerne le nom de la norme, les mots "margarines" et "mélanges de margarines" devraient être utilisés au lieu, respectivement, des termes "graisses à tartiner" et "mélanges à tartiner", étant donné que cette norme s'applique aux margarines, et que mot margarine est depuis longtemps utilisé dans la norme CODEX actuelle et que les consommateurs connaissent mieux ce terme. Les "margarines" et "mélanges de margarines" qui sont mentionnés ici devraient incorporer, respectivement, les margarines et les graisses à tartiner de la section 3.1.1 ci-dessous et les mélanges de margarines et de graisses à tartiner de la section 3.1.2. ci-dessous. Ainsi, dans ce document, les titres rédigés entre parenthèses après une flèche sont les nouveaux titres redéfinis en conformité avec les demandes ici présentes.

1. Champ d'application

Teneur limite supérieure – La teneur limite supérieure de 90% de matières grasses de la norme, ne doit pas être définie étant donné que des produits à teneur en matières grasses supérieure à 90%, destinés à des usages autres que les graisses à tartiner, existent déjà. Qui plus est, étant donné qu'il n'y a pas de limites supérieures pour la teneur en matières grasses dans la norme CODEX du beurre, la limite supérieure de la teneur en matières grasses de cette norme n'est pas non plus nécessaire.

2. Description

2.1 Graisses et mélanges à tartiner → (2.1 Margarines et margarines mélangées)

Il faudrait supprimer les mots "solide et se tartinant à 20°". Etant donné la grande variété de formes de margarines et de graisses à tartiner qui existent aujourd'hui sur le marché et le développement attendu de différents types de produits dans l'avenir, de nombreux produits gras ne seront pas "solides et se tartinant à 20°".

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Composition

3.1.1 Graisses à tartiner → (3.1.1 Margarines)

3.1.1.2 Teneur en matières grasses

Il ne semble pas y avoir de justifications raisonnées et valables quant à la définition de différents types de "graisses à tartiner" en fonction de leur teneur en matières grasses à des intervalles intermittents ou discontinus car cela ne ferait que confondre les consommateurs. Ainsi, les produits qui ont une teneur en matières grasses d'au moins 80% pourraient être définis comme des margarines alors que les produits à teneur en matières grasses inférieure à 80% pourraient être définis comme étant des graisses à tartiner. En outre, ces graisses à tartiner devraient avoir leur teneur en matières grasses étiquetée sur le produit.

3.1.2 Mélanges à tartiner → (3.1.2 Mélanges de margarines)

Les mélanges et les mélanges à tartiner sont des produits qui, à l'origine, sont dérivés des margarines et des graisses à tartiner. Par conséquent, le mot mélange de margarine devrait être utilisé au lieu du mot mélange et les termes mélange de graisse à tartiner devraient être utilisés au lieu de mélanges à tartiner.

Mélanges → Mélanges de margarines

Mélanges à tartiner → Mélanges de graisses à tartiner

3.1.2.2 La teneur en matières grasses

La définition des mélanges et des mélanges à tartiner par leur teneur en matières grasses à des intervalles intermittents ou discontinus semble inutile, pour les mêmes raisons que celles de la section 3.1.1.2. Par conséquent, comme à la section 3.1.1.2, les produits qui ont une teneur en matières grasses d'au moins 80% devraient être définis comme des mélanges de margarines alors que ceux qui ont une teneur en matières grasses inférieure à 80% devraient être définis comme des mélanges de graisses à tartiner. La teneur en matières grasses des mélanges de graisse à tartiner devrait être étiquetée sur le produit.

3.2 Ingrédients autorisés

Dans la norme, il faudrait ajouter les ingrédients suivants à la liste des ingrédients autorisés car des graisses à tartiner qui en contiennent sont déjà disponibles :

Alcool de sucre (sirop d'amidon réducteur, sirop de maltose réducteur) ; fruit ; fruit transformé ; chocolat ; cacao ; pâte de noix ; épice ; liqueur ; vinaigre.

4. Additifs alimentaires

Les additifs alimentaires figurant dans la norme ne peuvent pas être utilisés pour les margarines et les graisses à tartiner au Japon car ils ne sont pas reconnus comme étant des additifs alimentaires au Japon.

4.1 Colorants - 160e, 160f

4.3 Emulsifiants - 432, 433, 434, 435, 436, 472(d), 472(f), 474, 479a, 479b, 481, 482

4.4 Conservateurs - 203, 212, 213

4.5 Épaississants et agents stabilisateurs - 402, 403, 404, 463, 464, 465, 500(iii)

4.6 Régulateurs d'acidité - 261, 263, 326, 331(i), 331(ii), 335(i)

4.7 Antioxydants - 302, 308, 309, 319, 389

4.8 Antioxydants synergiques - EDTA

4.10 Exhausteurs de goût - 624, 626, 628, 629, 630, 632, 633, 959

4.11 Divers - 920, 938, 942

Qui plus est, en ce qui concerne les additifs alimentaires figurant dans la norme, les niveaux maximum des additifs autorisés suivants que l'on peut ajouter au Japon aux margarines et aux graisses à tartiner sont les suivants :

	Niveau maximal
4.4 Conservateurs 200, 202, 210, 211	1 000 mg/kg seuls ou en combinaison
4.5 Epaississants et agents de stabilisation 405 461, 466	1,0 g/kg 2,0 g/kg seuls ou combinés
4.6 Régulateurs d'acidité 327, 333, 341, 526	10 g/kg
4.7 Antioxydants 310 321	100 mg/kg 200 mg/kg
4.10 Exhausteurs de goût 509, 623	10 g/kg
4.11 Divers 405	600 mg/kg

THAILANDE

SECTION 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

La Thaïlande aimerait proposer une teneur en matière grasse de 80 à 90% pour le Mélange pour être homogène avec la teneur en matières grasses de la margarine.