

# 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

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Dix-septième Session

Londres, Royaume-Uni, 19 – 23 février 2001

#### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3

Les commentaires ci-après ont été reçus du Brésil, de la Pologne et de la Fédération internationale des associations des industries margarinières en réponse aux documents CL 1999/3-FO et CL 2000/24-FO.

#### BRÉSIL

##### Section 2.1

Nous pensons que la définition devrait inclure le produit sous sa forme liquide. Cette forme est courante au Brésil ainsi que dans les produits d'autres pays vendus sous le nom de MARGARINE LIQUIDE. Le produit sous sa forme liquide a déjà été inclus dans Codex Stan 32-1981, la Norme du Codex pour la margarine.

##### Section 3.1.1

La délégation du Brésil désire signaler que des termes comme *margarine demi-grasse*, *margarine trois quarts grasse*, ne correspondent pas aux produits qui sont normalement utilisés au Brésil. Nous estimons que ces termes risquent d'induire les consommateurs en erreur, surtout quand ils doivent être traduits dans d'autres langues. La délégation suggère que la Norme permette **aussi** l'utilisation du terme MARGARINE pour tous les produits, à condition que le pourcentage total de matière grasse soit indiqué sur l'étiquette.

##### Section 7.1 – Nom de l'aliment

La Norme devrait aussi permettre l'utilisation du terme Margarine et l'indication du pourcentage total de matière grasse sur l'étiquette. La délégation suggère de faire figurer les conditions d'emploi des revendications nutritionnelles, comme par exemple « **à faible teneur en matière grasse** », dans la Norme, quand ces conditions diffèrent des Directives horizontales pour les revendications nutritionnelles (Directives pour l'emploi des revendications nutritionnelles – CAC/GL 23-1997).

#### POLOGNE

##### SECTION 4.3 – EMULSIFIANTS

Nous n'acceptons pas l'utilisation des émulsifiants suivants : 432, 433, 434, 435, 436, 479a, 479b – Les émulsifiants 432-436 ne sont utilisés en Pologne que pour les graisses de cuisson ; 479a n'est pas utilisé pour les denrées alimentaires ; 479b ne peut être utilisé que pour les graisses de friture.

#### Section 4.5 – Épaississants et stabilisants

Nous proposons de limiter les phosphates 339, 450a à 5 g/kg, seuls ou en combinaison.

#### SECTION 4.6 – REGULATEURS DE L'ACIDITE

Pour les phosphates 339, 340, 341 et pour l'acide phosphorique les limites sont de 5 g/kg.

#### SECTION 4.7 – ANTIOXYGENES

Nous n'utilisons pas l'antioxygène 389.

#### SECTION 4.8 – ANTIOXYGENES SYNERGIQUES

Nous n'utilisons pas 384. L'antioxygène 385 ne peut être utilisé que pour la minarine.

#### SECTION 4.9 – ANTI-MOUSSANTS

900a ne peut être utilisé que pour les graisses et huiles de friture.

#### Section 5.1 – Métaux lourds

D'après notre législation alimentaire, les teneurs en contaminants devraient être les suivantes :

Pb – pas plus de 0,10 mg/kg

Cd – pas plus de 0,02 mg/kg

Hg – pas plus de 0,01 mg/kg

As – pas plus de 0,10 mg/kg

Cu – pas plus de 0,40 mg/kg

Fe – pas plus de 1,50 mg/kg

### **FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DES INDUSTRIES MARGARINIÈRES [INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATIONS – IFMA]**

#### Commentaires généraux

Afin de refléter, dans toute la mesure du possible, la terminologie utilisée sur les divers marchés mondiaux, la présente déclaration de principe, particulièrement dans la section concernant l'étiquetage, propose l'inclusion d'autres dénominations. La possibilité d'emploi d'autres dénominations est une pratique du Codex, qui est mise en œuvre dans plusieurs normes du Codex. Pour une vue d'ensemble simplifiée de la structure proposée, le lecteur est invité à se référer aux deux plans figurant à la fin de cette déclaration de principe.

#### **SECTION 1 - CHAMP D'APPLICATION**

En plus du beurre et des produits à tartiner laitiers, le champ d'application devrait aussi exclure explicitement la mayonnaise et les crèmes végétales.

#### **SECTION 2.1**

L'IFMA suggère de supprimer la dernière partie de la phrase, « et qui sont solides à 20 °C », car il existe de plus en plus de produits liquides divers, dénommés « margarine liquide », sur les différents marchés (par exemple aux États-Unis d'Amérique, en Suède, en Finlande), qui sont destinés aussi bien à la consommation qu'à des usages industriels et à la boulangerie. Le champ d'application tient également compte de ce fait par les mots « destinés essentiellement à être tartinés ». En outre, la Norme actuelle du Codex pour la margarine exclut implicitement la « margarine liquide ».

### SECTIONS 3.1.1.2 ET 3.1.2.2

L'IFMA suggère de supprimer les Sections 3.1.1.2 et 3.1.2.2. Ces questions devraient être traitées de manière plus satisfaisante dans la section concernant l'étiquetage (Section 7).

### SECTION 3.2

L'IFMA suggère de modifier le titre qui est actuellement « Ingrédients autorisés », en le remplaçant par « Ingrédients typiques », et de changer, dans la première phrase, les mots « sont autorisés » en les remplaçant par « sont typiquement utilisés », pour indiquer clairement que la liste d'ingrédients n'est pas exhaustive. Une liste d'« ingrédients autorisés » entraînerait l'exclusion d'autres ingrédients souvent utilisés eux aussi (par exemple le yaourt, les herbes aromatiques, les épices), et entraverait le développement de nouveaux produits.

L'IFMA suggère d'ajouter « polysaccharides » sous le dernier point et aussi de supprimer les parenthèses entre lesquelles se trouve « y compris l'inuline ».

### SECTION 4 - ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'IFMA a fourni des justifications technologiques de l'emploi des additifs suivants :

Les additifs agréés à la 14ème Session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles et approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), ainsi que les additifs généralement autorisés pour une utilisation conforme aux BPF de la Norme générale sur les additifs alimentaires (adoptée à l'Étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius en juin 1997), peuvent être utilisés et ont déjà été justifiés.

L'IFMA demande en outre l'inclusion des additifs suivants, pour une utilisation dans les graisses tartinables, aux niveaux indiqués :

N° UE	ADDITIF ALIMENTAIRE	NIVEAU MAX.	JUSTIFICATION
310	Gallate de propyle	200 ppm	Antioxygènes très efficaces. Nécessaires surtout dans les climats très chauds. Leur emploi est important pour les graisses destinées à la fabrication industrielle de denrées alimentaires soumises à un traitement thermique.
311	Gallate d'octyle	seuls ou en	
312	Gallate de dodécyle	mélange	
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	> 80 % de matière grasse : 200 ppm < 80 % de matière grasse : 100 ppm	Antioxygène très efficace, surtout dans les climats chauds. Utilisé pour des applications industrielles du marché. Plus efficace que les tocophérols.
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	200 ppm, seul ou en combinaison avec les gallates	Ce puissant antioxygène est utilisé dans les climats tropicaux.
334	Acide tartrique	5000 ppm seuls ou en combinaison	Régulateurs de l'acidité, peuvent remplacer les phosphates.
335	Tartrates de sodium		
336	Tartrates de potassium		
337	Tartrate double de potassium et de sodium		
338	Acide phosphorique	5000 ppm sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> seuls ou en combinaison	Régulateurs du pH. Stabilisent les protéines dans les solutions aqueuses, et empêchent la formation de précipités.
339	Orthophosphate de sodium		
341	Orthophosphate de calcium		
450a	Diphosphate disodique		
384	Citrate d'isopropyle Citrate de monoglycérides	200 ppm	Le citrate d'isopropyle est un antioxygène qui possède des propriétés de coprécipitation

N° UE	ADDITIF ALIMENTAIRE	NIVEAU MAX.	JUSTIFICATION
			des ions métalliques, et c'est aussi un agent émulsifiant. Le citrate de monoglycérides est un stabilisateur d'arôme. Durant le processus de digestion, il se fractionne pour produire des glycérides et des citrates - tous deux des ingrédients inoffensifs.
385	Calcium disodium EDTA	75 ppm	Propriétés de coprécipitation des ions métalliques et antioxygène dans les graisses tartinables à faible teneur en matière grasse, utilisé dans les produits alimentaires. En se liant aux métaux lourds, il protège les produits mentionnés contre une détérioration et une décoloration par oxydation.
389	Dilaurylthiodipropionate	200 ppm	Stabilisateur des émulsions, stabilise la consistance de certaines graisses tartinables, surtout dans le cas des produits à très longue durée de conservation, comme les approvisionnements militaires et les produits destinés aux secours d'urgence en cas de catastrophe.
405	Alginate de propylène glycol	3000 ppm	Épaississant efficace dans certaines formulations de produits.
476	Polyricinoléate de polyglycérol	5000 ppm	Son emploi est essentiel dans les graisses tartinables à faible teneur en matière grasse. Il crée une émulsion eau dans huile très fine, qui offre une meilleure stabilité en cours d'utilisation.
479a	Huile de soja oxydée par chauffage	5000 ppm	Une émulsion qui réduit les éclaboussures dans les fritures ou durant la cuisson.
942	Oxyde nitreux	BPF	Gaz propulseur utilisé pour les conditionnements en aérosol.
1410	Phosphate monoamidon	5000 ppm seuls ou en mélange	Gélifiants et épaississants pour la phase aqueuse des graisses tartinables. Augmentent la stabilité physique et microbiologique.
1411	Phosphate diamidon		

L'IFMA suggère de simplifier la liste des additifs en introduisant un principe général : les épaississants, les stabilisants et les régulateurs de l'acidité qui ne possèdent pas de DJA numérique pourraient être cités en référence dans une seule phrase.

## SECTION 6 - HYGIENE

L'IFMA approuve la formulation actuelle.

### Section 7 - Étiquetage

L'IFMA suggère d'ajouter la phrase suivante :

« Quand plus d'un nom est indiqué pour un produit dans la Section 7.1, l'étiquetage de ce produit doit contenir un des noms acceptables dans le pays d'utilisation. »

#### Section 7.1

L'IFMA suggère les spécifications ci-après concernant l'étiquetage :

##### **7.1 Nom de l'aliment**

Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette sera indiqué ainsi :

#### 7.1.1 Graisses tartinables (spécifiées dans la Section 3.1.1)

- (a) Le terme « **Margarine** » peut être utilisé pour les produits dont la teneur en matière grasse est de 80 % au minimum et de 90 % au maximum.
- (b) Les termes « **Margarine à x % de matière grasse ou Graisse tartinable à x % de matière grasse ou Huile tartinable à x % de matière grasse** » peuvent être utilisés pour les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 80 % et de 10 % au minimum.
- (c) Les termes « **Minarine ou Halvarine** » peuvent être utilisés pour les produits dont la teneur en matière grasse est de 39 % au minimum et de 41 % au maximum.

#### 7.1.2 Mélanges tartinables (spécifiés dans la Section 3.1.2)

- (a) Le terme « **Mélange** » peut être utilisé pour les produits dont la teneur en matière grasse est de 80 % au minimum et de 90 % au maximum.
- (b) Le terme « **Mélange tartinable à x % de matière grasse** » peut être utilisé pour les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 80 % et de 10 % au minimum.

#### 7.1.3 Termes additionnels optionnels

- (a) Le terme « **Extra-grasse** » ou « **Extra-gras** » peut être utilisé en plus pour les produits auxquels on se réfère dans les Sections 7.1.1 a) et 7.1.2 a).
- (b) Le terme « **Trois quarts grasse** » ou « **Trois quarts gras** » peut être ajouté aux termes « margarine » et « mélange » auxquels on se réfère dans les Sections 7.1.1 b) et 7.1.2 b), pour les produits dont la teneur totale en matière grasse est de 59 % au minimum et de 61 % au maximum. Quand on utilise ce terme, il n'est pas nécessaire d'utiliser « à x % de matière grasse ».
- (c) Le terme « **Demi-grasse** » ou « **Demi-gras** » peut être ajouté aux termes « margarine » et « mélange » auxquels on se réfère dans les Sections 7.1.1 b) et 7.1.2 b), pour les produits dont la teneur en matière grasse est de 39 % au minimum et de 41 % au maximum. Quand on utilise ce terme, il n'est pas nécessaire d'utiliser « à x % de matière grasse ».
- (d) Les termes « **À teneur réduite en matière grasse** » ou « **À teneur modérée en matière grasse** » peuvent être utilisés en plus des termes auxquels on se réfère dans les Sections 7.1.1 b) et 7.1.2 b), pour les produits dont la teneur en matière grasse est supérieure à 41 % et de 61 % au maximum.
- (e) Les termes « **À faible teneur en matière grasse** », « **Allégée** » ou « **Allégé** » peuvent être utilisés en plus des termes auxquels on se réfère dans les Sections 7.1.1 b) et 7.1.2 b), pour les produits dont la teneur en matière grasse est de 10 % au minimum et de 41 % au maximum.
- (f) Les termes auxquels on se réfère dans les Sections 7.1.1 et 7.1.2 peuvent être utilisés avec un ou plusieurs termes définissant l'espèce végétale et / ou animale dont proviennent les produits ou l'utilisation à laquelle les produits sont destinés.
- (g) Le terme « **Végétale** » ou « **Végétal** » peut être utilisé avec les termes auxquels on se réfère dans la Section 7.1.1, à condition que le produit contienne uniquement des graisses d'origine végétale, avec une tolérance de 2 % de la teneur en matière grasse pour les graisses animales. Cette tolérance s'appliquera aussi en cas de référence à une espèce végétale.
- (h) Le terme « **Liquide** » peut être utilisé en plus des termes auxquels on se réfère dans les Sections 7.1.1 et 7.1.2 pour les produits qui sont coulants à 20° C.
- (i) Le terme « **Sans cholestérol** » peut être utilisé pour les produits dont la teneur en cholestérol ne dépasse pas 5 mg/100 g de matière grasse et dans lesquels les acides gras cis insaturés représentent au moins 70 % de la quantité totale d'acides gras.

- (j) Le terme « **A faible teneur en acides gras saturés** » peut être utilisé pour les produits dont la teneur en acides gras saturés ne dépasse pas 25 % et dans lesquels les acides gras cis insaturés représentent au moins 70 % de la quantité totale d'acides gras.

Les dérogations aux Directives du Codex pour l'emploi des allégations nutritionnelles sont basées sur la référence figurant dans le Manuel des procédures du Codex (CAC, juillet 1995), à savoir que les Comités des produits ont le droit de s'écarter des principes généraux, à condition que ces actions soient justifiées et approuvées par le Comité horizontal compétent (9<sup>ème</sup> édition, p. 111).

Lors de sa 22<sup>ème</sup> Session, en juin 1997, la Commission du Codex Alimentarius a confirmé ce principe. L'alinéa 49 de l'ALINORM 97/37 stipule que « Les Comités des produits ont la possibilité de proposer un étiquetage et / ou des dispositions nutritionnelles spécifiques dans les normes visant les produits ».

L'IFMA estime que si la revendication est utilisée relativement à un certain terme générique comme la margarine, sa signification dépend de la composition du produit normal. L'approche est similaire avec le terme « extra-grasse » ou « extra-gras ». Le lait entier contient 3,5 % de matière grasse, la poudre de cacao non dégraissé contient 20 % de matière grasse, et une margarine extra-grasse contient 80 % de matière grasse [NDT : *Les termes 'entier', 'non dégraissé' et 'extra-grasse' sont tous désignés par le terme 'full fat' en anglais*].

En limitant la revendication « à faible teneur en matière grasse » aux produits contenant 3 % maximum de matière grasse, on priverait le producteur et le consommateur de produits normalement riches en matière grasse de la possibilité de faire des distinctions significatives entre les divers teneurs en matière grasse. La revendication « à teneur réduite en matière grasse » n'est pas une solution. Dans le cas de la margarine, elle couvrirait une fourchette de 10 % à 60 % environ de matière grasse. Il doit y avoir quelque chose entre les deux, car sinon, tous les produits de notre industrie se trouveraient en dehors des limites de la revendication « à faible teneur en matière grasse ». Une revendication « à faible teneur en matière grasse » limitée à 3 g/100 g deviendrait parfaitement inutile pour une vaste catégorie de produits essentiels, car il nous serait impossible d'informer les consommateurs des avantages offerts par les produits de cette catégorie. Les gens ont besoin de produits tartinables. Si les fabricants tentent de se conformer à la revendication « à faible teneur en matière grasse » au sens absolu, les consommateurs n'obtiendront même pas les bonnes matières grasses (acides gras monoinsaturés, acides gras polyinsaturés), avec les conséquences extrêmement négatives que ceci implique pour leur santé.

Au fil de nombreuses années, les produits à faible teneur en matière grasse à 40 % MG se sont imposés sur le marché, ce qui a entraîné une amélioration du profil de consommation. Si cette possibilité de revendication devait maintenant être éliminée, cela créerait un risque manifeste d'inversion de cette évolution positive.

L'IFMA estime qu'il devrait être possible, pour tous les produits contenant moins de 61 % MG, d'inclure sur l'étiquette la mention « à teneur réduite en matière grasse », et pour tous les produits contenant moins de 41 % MG, d'inclure sur l'étiquette la mention « à faible teneur en matière grasse ».

Les revendications proposées, « à faible teneur en matières grasses saturées », « sans cholestérol », sont spécialement prévues pour les graisses tartinables ou autres produits riches en matière grasse. Ces revendications sont nécessaires pour informer les consommateurs des avantages offerts par certaines catégories de produits dans le domaine des graisses tartinables.

## VUE D'ENSEMBLE DE LA STRUCTURE - NORME DU CODEX POUR LES GRAISSES TARTINABLES

**Graisses tartinables :** - teneur totale en matière grasse : minimum 10 % et maximum 90 %  
 - teneur en matière grasse laitière : pas plus de 3 % de la teneur totale en matière grasse

Teneur en matière grasse %	Nom de l'aliment	Termes/noms additionnels possibles	
Au minimum 80, Au maximum 90	Margarine	Extra-grasse	
Supérieure à 61, Inférieure à 80	Margarine à x % de matière grasse /		
Au minimum 59, Au maximum 61	Graisse tartinable à x % de matière grasse	Trois quarts grasse, 1)	À teneur modérée en matière grasse / À teneur réduite en matière grasse
supérieure à 41, inférieure à 59	Huile tartinable à x % de matière grasse		
au minimum 39, au maximum 41	Minarine / Halvarine	Demi-grasse, 1)/	À faible teneur en matière grasse / Allégée /
au minimum 10, inférieure à 39			

1) Quand on utilise ces termes, il n'est pas nécessaire d'utiliser « à x % ».

(La teneur totale en matière grasse et la teneur en matière grasse laitière sont spécifiées dans la Section 3.1 et les noms et termes/noms additionnels sont spécifiés dans la Section 7 de la Norme).

## VUE D'ENSEMBLE DE LA STRUCTURE - NORME DU CODEX POUR LES MELANGES TARTINABLES

**Mélanges tartinables:** - teneur totale en matière grasse : minimum 10 % et maximum 90 %  
 - teneur en matière grasse laitière : pas plus de 3 % de la teneur totale en matière grasse

Teneur en matière grasse %	Nom de l'aliment	Termes/noms additionnels possibles	
au minimum 80, au maximum 90	Mélange	Extra-gras	
supérieure à 61, inférieure à 80	Mélange tartinable à x % de matière grasse /		
au minimum 59, au maximum 61		Trois quarts gras, 1)	À teneur modérée en matière grasse / À teneur réduite en matière grasse
supérieure à 41, inférieure à 59			
au minimum 39, au maximum 41		Demi-gras, 1)/	À faible teneur en matière grasse / Allégé /
au minimum 10, inférieure à 39			

1) Quand on utilise ce terme, il n'est pas nécessaire d'utiliser « à x % ».

(La teneur totale en matière grasse et la teneur en matière grasse laitière sont spécifiées dans la Section 3.1 et les noms et termes/noms additionnels sont spécifiés dans la Section 7 de la Norme).