

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 Téléc: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

ALINORM 99/17

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-troisième session
Rome (Italie) 28 juin - 3 juillet 1999

RAPPORT DE LA SEIZIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Londres (Royaume-Uni)
8- 12 mars 1999

Note: *Ce document comprend la lettre circulaire 1999/3-FO*

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 Téléc: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

CX 5/15.2

CL 1999/3-FO
Mars 1999

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: - Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **Distribution du rapport de la seizième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (ALINORM 99/17)**

A. QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-TROISIÈME SESSION POUR ADOPTION

Projets de normes et de code à l'étape 8 de la Procédure

1. Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (par. 62, Annexe II)
2. Projet de norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (par. 79, Annexe III)
3. Projet de norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (par. 91, Annexe IV)
4. Avant-projet de Code d'usages révisé pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac (par. 123, Annexe V)

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations sur les documents ci-dessus sont priés de le faire par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) auprès du Secrétaire, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 30 avril 1999.**

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

5. Avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables à l'étape 3 (par. 137, Annexe VI)

Les gouvernements sont invités à présenter des observations sur le texte amendé, en particulier sur les sections entre crochets (composition).

6. Avant-projet de listes de cargaisons précédentes acceptables ou interdites (à inclure dans le Projet de code d'usages)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à fournir des informations et des propositions sur les substances à inclure dans les listes, afin de faciliter l'élaboration de l'Avant-projet de listes pour examen par le Comité à sa dix-septième session.

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant présenter des observations et informations sur les points 5 et 6 doivent le faire par écrit auprès du Secrétaire, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **pour le point 5, avant le 15 novembre 1999 et pour le point 6, avant le 15 septembre 1999.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

Le résumé et les conclusions de la seizième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles sont les suivants:

Questions soumises à la Commission pour examen:

Le Comité:

- est convenu d'avancer à l'étape 8 le projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (par. 62, Annexe II)
- est convenu d'avancer à l'étape 8 le projet de norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (par. 79, Annexe III)
- est convenu d'avancer à l'étape 8 le projet de norme révisée pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (par. 91, Annexe IV)
- est convenu d'avancer à l'étape 8 le projet de code d'usages révisé pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac (par. 123, Annexe V)

Autres questions intéressant la Commission

Le Comité:

- est convenu de renvoyer le projet de norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive à l'étape 6 pour nouvelle formulation et observations supplémentaires (par. 13)
- est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables à l'étape 3 pour observations supplémentaires (par. 136, Annexe VI)
- a proposé de commencer les nouvelles activités ci-après:

Amendement au projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de tournesol à forte teneur en acide oléique et huile de carthame à forte teneur en acide oléique (par. 33)

Elaboration de listes de cargaisons précédentes acceptables ou interdites à inclure dans le projet de code d'usages (par. 107).

TABLE DES MATIÈRES

	Paragraphes
OUVERTURE DE LA SESSION.....	1-2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	3
QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX.....	4-6
REVISION DES NORMES ACTUELLES	5
- Projet de norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	6-13
- Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.....	14-62
- Projet de norme pour les graisses animales portant un nom spécifique	63-79
- Projet de norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles	80-91
PROJET DE CODE D'USAGES REVISE POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC.....	92-123
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES.....	124-136
AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS, DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	137-139

LISTE DES ANNEXES

	Page
ANNEXE I LISTE DES PARTICIPANTS.....	23
ANNEXE II PROJET DE NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE	31
ANNEXE III PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE.	43
ANNEXE IV PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES ET HUILES COMESTIBLES NON VISÉES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES.....	49
ANNEXE V PROJET DE CODE D'USAGES REVISE POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC.....	54
ANNEXE VI AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES.....	63

OUVERTURE DE LA SESSION

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a tenu sa seizième session du 8 au 12 mars 1999 à Londres, sur l'aimable invitation du gouvernement du Royaume-Uni. Quatre-vingt-quinze participants représentant 28 Etats membres et sept organisations internationales ont assisté à la réunion à titre d'observateurs. Celle-ci a été présidée par M. Grant Meekings, responsable de la Division Etiquetage et Normes alimentaires du Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation. La liste complète des participants figure à l'Annexe 1 du présent rapport.

2. La session a été ouverte par M. Meekings, qui a souhaité la bienvenue aux participants à la seizième session au nom du gouvernement du Royaume-Uni, en leur souhaitant le plus grand succès dans leurs travaux. Le Président, rappelant les discussions qui avaient déjà eu lieu au sein de la Commission et des Comités du Codex, a souligné la nécessité de parvenir à un consensus pour l'élaboration des normes.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour) ¹

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire, présenté dans le document CX/FO 99/1, comme ordre du jour de la session et a décidé de constituer un groupe de travail informel sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, présidé par le Dr R. Wood (Royaume-Uni), pour faciliter les discussions concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité a pris bonne note des décisions de la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius et de la quarante-cinquième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius concernant ses travaux et le statut des textes du Codex aux termes de l'Accord SPS de l'Organisation mondiale du commerce. Le Comité a aussi été informé que le Comité du Codex sur les principes généraux se penchera sur un document ayant trait au statut des textes du Codex aux termes de l'Accord OTC. Le Comité a également noté les décisions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage portant sur ses travaux actuels concernant les normes.

5. Le Comité a reçu des informations sur les travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire relatifs à l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés.

6. A la suite de la question soulevée par la délégation de la Malaisie portant sur le caractère consultatif du Code d'usages, le Comité a accepté d'examiner cette question dans le cadre du point 4 de l'ordre du jour: Projet de Code d'usages révisé pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac.

RÉVISIONS DES NORMES ACTUELLES (Point 3 de l'ordre du jour)

PROJET DE NORME RÉVISÉ POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (Point 3a de l'ordre du jour)³

7. Le Comité a rappelé que le projet de norme avait été renvoyé à l'étape 6 pour être remanié afin d'inclure les modifications introduites dans la norme du Conseil oléicole international (COI) visant l'huile d'olive. Le projet a été révisé en tenant compte des modifications apportées à la norme

¹ CX/FO 99/1

² CX/FO 99/2

³ CX/FO 99/3, CX/FO 99-3-Add.1 (observations de la France, de l'Espagne et de la Turquie), document de séance n°7 (Australie, Canada, Japon, COI et UICPA), document de séance n° 12 (Cuba)

du COI depuis novembre 1996 et des observations écrites présentées durant la dernière session du Comité et distribué pour observations dans le document CX/FO 99/3, en novembre 1998.

8. L'observateur de la CE a informé le Comité que la norme visant l'huile d'olive faisait actuellement l'objet d'un nouvel examen par la Communauté européenne, dans le cadre de la révision de la Politique agricole commune, et que cette opération pourrait comporter une révision de la classification des huiles. Il a par ailleurs souligné que plusieurs dispositions de la norme ne correspondaient pas à la législation actuelle de la CE, tout particulièrement dans les domaines suivants : les définitions des huiles raffinées et des huiles de grignons d'olive raffinées, qui ne sont pas autorisées dans la CE; les critères organoleptiques; et la déclaration sur l'étiquette de l'acidité libre de l'huile. En outre, le COI procède à une révision de la norme, et introduira probablement, dans un avenir proche, des changements importants dans les dispositions de cette norme. L'observateur a donc proposé de renvoyer l'étude de cette norme jusqu'à ce que les révisions en cours dans la CE et au COI soient terminées; cela permettrait au Comité d'incorporer les modifications correspondantes dans le texte. Cette position a été appuyée par les délégations de l'Italie, de l'Espagne et de la Grèce, qui ont souligné l'importance de la production de l'huile d'olive dans leur pays, et par les délégations de la France et du Portugal.

9. La délégation de la Tunisie a signalé que les définitions actuelles des huiles d'olive sont conformes à l'Accord en vigueur du COI, qui n'avait pas été révisé à ce jour, et a insisté sur la nécessité de commencer l'examen de la norme du Codex ; bien que certaines différences puissent exister par rapport à la norme du COI, celles-ci pourraient être abordées en étudiant le projet de norme au sein du Comité. Plusieurs délégations ont fait part de leur inquiétude quant à la proposition de différer l'étude de la norme, car celle-ci avait déjà fait l'objet de discussions approfondies et avait été renvoyée à l'étape 6, afin de l'harmoniser avec le texte du COI; selon les observations reçues, il ne semble pas que le projet révisé ait soulevé des problèmes de principe, et certains pays n'étaient pas au courant de ces problèmes jusqu'à la session actuelle.

10. Le Comité est convenu qu'il ne serait pas possible de mettre définitivement au point la norme lors de la session actuelle, étant donné les problèmes importants rencontrés par certaines délégations de pays producteurs européens, et a décidé que la norme ne sera pas discutée en détail à ce stade, mais que ces pays devraient être encouragés à résoudre leurs difficultés de manière à ce que le Comité puisse poursuivre ses travaux à la prochaine session.

11. La délégation de la Suisse a suggéré que puisque certains problèmes affectaient essentiellement des pays européens, on pourrait envisager l'établissement d'une norme régionale pour l'huile d'olive.

12. Selon l'observateur de la CE, une norme du Codex pour les huiles d'olive n'était peut-être pas nécessaire, car il existait déjà une norme du COI et que, d'un point de vue pratique, il semblait plus facile de modifier périodiquement la norme COI. Plusieurs pays ont souligné que, bien que l'huile d'olive soit produite dans des régions bien précises, elle était commercialisée à l'échelle mondiale, et qu'une norme Codex était nécessaire pour le commerce international.

Etat d'avancement du Projet de norme révisé pour les huiles d'olive et huiles de grignons d'olive

13. Le Comité a décidé de renvoyer le Projet de norme à l'étape 6 pour remaniement, à la lumière des modifications qui pourraient être introduites par la suite dans la norme COI, et peut-être dans la norme CE, pour mettre au point un texte harmonisé; on distribuera de nouveau le projet révisé pour nouvelles observations et examen à la prochaine session.

RÉVISION DES NORMES ACTUELLES (Point 3 de l'ordre du jour)

PROJET DE NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (Point 3b de l'ordre du jour)⁴

14. Le Comité a rappelé que le Projet de norme avait été renvoyé à l'étape 6 par la Commission pour nouvelles observations et examen par le Comité, car plusieurs questions n'étaient pas encore entièrement résolues. Le Comité a étudié le projet section par section, à la lumière des observations reçues, et y a apporté les modifications suivantes.

Aspects généraux

15. La délégation du Royaume-Uni a proposé de réexaminer la nécessité globale de cette norme et d'autres normes en cours d'examen par le Comité, et a souligné qu'il fallait revoir le champ d'application et son contenu, afin de garantir que seules des dispositions essentielles figuraient dans la norme; le Comité souhaitera peut-être aussi envisager le transfert des dispositions non essentielles à un autre type de document, qui sera déterminé ultérieurement. La délégation a également proposé d'envisager la possibilité de réunir toutes les normes actuelles en une seule norme, du fait que les trois normes à l'étude ont des dispositions en commun.

16. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à la poursuite des travaux en cours sur la norme sous sa forme actuelle, compte tenu de l'importance considérable des huiles végétales dans le commerce international, et des progrès sensibles déjà accomplis dans la révision du texte. Il a également été convenu que les projets de normes actuels devraient rester séparés à ce stade, car ils visaient des produits distincts et qu'ils avaient déjà été simplifiés par regroupement des huiles et des graisses individuelles en deux normes générales.

17. Le Comité a décidé de continuer l'étude de la norme sous sa forme actuelle, en vue de rédiger sa version définitive, et a observé que l'on tentera de simplifier le texte, chaque fois que possible, dans les sections pertinentes, surtout en ce qui concerne les dispositions non essentielles.

Préambule

18. Le Comité a reconnu que l'Annexe contenait des dispositions ne touchant pas seulement les facteurs essentiels de qualité, et pour dissiper tout doute sur ses intentions, a décidé de remplacer le préambule actuel (concernant l'acceptation) par le libellé ci-dessous, accepté par la Commission à sa vingt-deuxième session pour de tels cas:

L'Annexe de cette norme est destinée à être appliquée par les partenaires commerciaux à titre facultatif et ne concerne pas les gouvernements.

19. Le Comité a décidé qu'un libellé similaire concernant les dispositions de l'Annexe sera inclus dans toutes les autres normes à l'étude, en tant qu'amendement corollaire.

1. Champ d'application

20. Le Comité a discuté dans quelle mesure la norme devrait viser les huiles destinées à un traitement ultérieur (pour devenir propres à la consommation humaine), et a rappelé que les normes actuelles ne visaient que les huiles comestibles destinées à une consommation directe. Certaines délégations et l'observateur de la FIAM ont estimé que le commerce international portait sur les huiles brutes, et que la norme devrait par conséquent contenir des dispositions à leur sujet; on a noté aussi que le tableau 1 sur la composition se référait aux huiles brutes. D'autres délégations se sont déclarées favorables au texte actuel, qui visait uniquement les huiles destinées à la consommation

⁴ CX/FO 99/4, (observations du Royaume-Uni, du Japon, de la Thaïlande, des États-Unis, de Singapour, du Brésil, du Canada, de l'Afrique du Sud, de l'Allemagne, de l'EFEMA et de la Fédération de l'industrie de l'huilerie de la CE), CX/FO 99/4-Add. 2 (Malaisie, États-Unis et Pays-Bas), document de séance n° 2 (texte annoté avec observations), document de séance n° 10 (Brésil), document de séance n° 15 (Rapport du groupe de travail sur les méthodes d'analyse), document de séance n° 17 (Rapport du groupe de travail sur les intervalles CGL de la composition en acides gras, tableaux 1, 2, 3 et 4)

humaine et ont exclu les traitements ultérieurs. La délégation des Philippines a estimé qu'il fallait conserver le libellé actuel et exclure les huiles dont la composition en acides gras était différente car elles faisaient encore l'objet d'examens.

21. Le Comité a rappelé que les dispositions figurant dans le projet reflétaient le champ d'application des normes individuelles et visaient à décrire des huiles végétales pour la consommation directe. Si les huiles brutes étaient incluses dans la norme, les dispositions actuelles pourraient ne pas correspondre aux caractéristiques de ces huiles, car le texte actuel vise les huiles comestibles, et il est nécessairement plus restrictif. Le Comité a noté que l'inclusion des huiles non comestibles dans le champ d'application pourrait comporter une révision complète de la norme et a reconnu que cela n'était pas souhaitable à ce stade.

22. Le Comité a donc décidé qu'à ce stade la priorité était de rédiger la version définitive de la norme actuelle et qu'il fallait se référer aux huiles destinées à la consommation humaine. Toutefois, il a reconnu aussi qu'il pourrait être nécessaire d'effectuer de nouveaux travaux sur les spécifications des huiles brutes, étant donné l'importance de ces huiles dans le commerce, et que ces dispositions pourraient être examinées par la suite.

23. Le Comité a décidé de supprimer la référence au traitement ultérieur afin d'élargir la portée générale de la norme, et de spécifier dans le champ d'application que la norme "s'applique aux huiles végétales décrites à la section 2.1 sous une forme propre à la consommation humaine".

2. Description

2.1 Définition du produit

24. La délégation de l'Allemagne a proposé d'aligner les définitions sur la norme ISO concernant la nomenclature des graines oléagineuses (ISO 5507: 1992) faisant actuellement l'objet d'une révision. Certaines délégations ont signalé qu'il s'agissait d'une nouvelle proposition, et que l'on n'avait pas eu le temps de déterminer si les modifications taxonomiques correspondaient effectivement aux espèces visées par les graines oléagineuses incluses dans la norme.

25. Le Comité a décidé d'apporter les modifications de forme ci-après aux noms actuels aux fins de classification :

- Huile de babassu : *Orbygnia* spp.
- Huile de coco : *Cocos nucifera* L.
- Huile de coton : *Gossypium* spp. (l'huile de coton étant préparée à partir de différentes espèces)
- Huile de graine de moutarde brune et de moutarde jaune : *Brassica juncea* (L.) Czernajew et Cossen

26. La délégation de l'Allemagne a proposé de supprimer la référence à *Brassica hirta* dans la définition de "l'huile de graine de moutarde", et de supprimer *Brassica juncea* et *Brassica tournefortii* dans la description de "l'huile de colza", car il était plus exact de décrire cette huile par *Brassica napus* et *Brassica rapa*. Un échange de vues sur ces propositions a eu lieu au sein du Comité, mais celui-ci n'est pas parvenu à une conclusion et a décidé de laisser la section inchangée à ce stade.

27. La délégation de l'Inde a signalé que l'huile de colza à haute teneur en acide érucique était régulièrement consommée dans son pays sans effets nuisibles sur la santé et a estimé que les bases scientifiques sur lesquelles reposaient les craintes pour la santé n'étaient pas bien établies. Comme la délégation s'est déclarée inquiète du fait que les dispositions de la norme risquaient d'empêcher la commercialisation de cette huile, le Comité a rappelé que la description actuelle de "l'huile de colza" couvrait tous les types d'huiles de colza, y compris celles à haute teneur en acide érucique, et que "l'huile de colza à faible teneur en acide érucique" était un produit différent.

28. Le Comité a examiné la proposition de la délégation du Canada concernant une référence au “canola” pour l’huile de colza à faible teneur en acide érucique. Certaines délégations ont appuyé cette proposition, alors que d’autres ont signalé que ce nom n’était pas reconnu par les consommateurs dans leurs pays, et qu’il risquait de prêter à confusion. Le Comité est convenu que ce nom était proposé comme alternative, et que cette question devrait être abordée à la section concernant l’étiquetage, car le nom du produit devrait fournir des informations claires au consommateur. La référence au “canola” a donc été ajoutée à la liste des noms usuels (voir aussi par. 48).

29. Un débat a eu lieu au sein du Comité concernant la possibilité d’inclure les types d’huiles suivants : huile de carthame à haute teneur en acide oléique (proposition du Japon) et huile de tournesol à haute teneur en acide oléique (proposition de la France). On a rappelé que, lors de la dernière session, il avait été décidé d’identifier les huiles qui nécessiteraient de nouveaux travaux, et qu’il avait été demandé aux pays intéressés de fournir des informations à ce sujet dans le document CL 1997/2-FO.

30. La délégation du Royaume-Uni a estimé que le Comité devrait se pencher sur l’approche générale adoptée concernant l’inclusion d’huiles provenant de nouvelles variétés ou dont la composition avait fait l’objet de modifications spécifiques, et étudier les questions à aborder avant d’entreprendre de nouveaux travaux sur ces huiles, et ce en vue de les inclure dans la norme actuelle.

31. En réponse à une question, la délégation du Japon a signalé que le commerce de l’huile de carthame à haute teneur en acide oléique s’intensifiait et que, étant donné la demande sur le marché et les caractéristiques particulières de cette huile, l’incorporation de dispositions spécifiques dans la norme était justifiée. La délégation de la France a rappelé que lors de la dernière session, il avait été demandé aux pays intéressés de fournir des informations pertinentes sur d’autres huiles et sur les dispositions à inclure éventuellement dans les normes. Comme ces éléments ont été fournis sous forme écrite, le Comité est convenu qu’il était possible de prendre une décision quant au développement de nouveaux travaux pour ces huiles, bien qu’il soit impossible d’intégrer les dispositions correspondantes au projet à ce stade; ces dispositions devraient être examinées dans le cadre de la procédure par étapes.

32. La délégation des Pays-Bas a proposé d’établir des critères pour déterminer si une nouvelle norme ou une modification des normes était nécessaire pour inclure les huiles végétales avant de prendre une décision quant aux propositions spécifiques. D’autres délégations ont proposé de se référer aux informations demandées par le Comité plutôt qu’à des critères formels, en particulier parce que des critères concernant la détermination de l’ordre de priorité des activités existaient déjà dans le Codex. Le Comité est convenu qu’il était possible de prendre une décision quant aux propositions spécifiques pour les nouveaux travaux susmentionnés, et que la question des critères devrait être envisagée en tant qu’activité future, car elle sera probablement soulevée dans l’avenir.

33. Le Comité a décidé d’entreprendre de nouveaux travaux sur des dispositions supplémentaires pour l’huile de carthame à haute teneur en acide oléique et l’huile de tournesol à haute teneur en acide oléique. Sous réserve de l’agrément de la Commission à sa vingt-troisième session, les avant-projets d’amendements correspondants, qui doivent être préparés respectivement par les délégations du Japon et de la France, seront distribués à l’étape 3 pour observations et examen lors de la session suivante. On a noté également que si un consensus était obtenu concernant ces dispositions, il sera possible, lors de la prochaine session, de faire passer les avant-projets aux étapes 5 et 8, en omettant les étapes 6 et 7.

34. Le Comité est convenu du texte suivant afin de clarifier le rapport entre les nouvelles propositions et la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique et de préciser les informations à fournir lorsqu’on proposera d’ajouter de nouvelles huiles à la norme.

- *Niveau du commerce international - volume, valeur et type du commerce actuel ou prévu/potentiel;*
- *Champ d'application - justification de l'inclusion dans le champ d'application de la norme, et preuves comme quoi l'huile doit être présentée dans un état propre à la consommation humaine ;*
- *Informations de nature taxonomique - détails complets de toutes les espèces de plantes dont l'huile est tirée; et, le cas échéant,*
- *Importance de la différence - la mesure dans laquelle la nouvelle huile proposée diffère de celles incluses dans le [Projet] de norme actuel pour les huiles végétales portant un nom spécifique, en insérant par exemple des facteurs tels que les variations dans la composition chimique et/ou les propriétés physiques et/ou les propriétés ou aspects nutritionnels de l'huile.*
- *En plus des conditions susmentionnées, les soumissions doivent inclure toutes autres informations pertinentes, ainsi que des détails sur les 'Facteurs essentiels de composition et de qualité'.*

2.2 Autres définitions

2.2.2 Huiles vierges et 2.2.3 Huiles pressées à froid

35. Le Comité a décidé de spécifier que "la nature de l'huile" n'a pas été modifiée (plutôt que "l'huile"); cela est important pour les huiles vierges car il faut préciser que leurs caractéristiques n'ont pas été modifiées par le traitement thermique. On a noté que la référence à "l'huile" est suffisante pour les huiles pressées à froid soumises uniquement à des procédés mécaniques.

36. Le Comité s'est référé à la proposition de la délégation des États-Unis d'inclure de donner des exemples de procédés mécaniques, par exemple expulsion ou pression, tant pour les huiles vierges que pour les huiles pressées à froid.

37. Le Comité a mentionné les observations écrites de l'Australie, qui a proposé de supprimer de la norme les intervalles CGL et certains facteurs de qualité non essentiels, car ils ne présentent pas un risque pour la santé publique, sont difficiles à faire appliquer et pourraient entraver les échanges commerciaux. Le Comité a noté que compte tenu des travaux déjà effectués pour élaborer la norme, et étant donné que ces critères sont importants pour les partenaires commerciaux, un nouvel examen fondamental du contenu de l'Annexe n'est pas justifié à ce stade. On peut toutefois étudier la nécessité des critères non essentiels, au cas par cas, dans le cadre de la discussion actuelle. Le Comité a réaffirmé que les intervalles CGL étaient un élément essentiel pour la détermination de la composition du produit et a décidé de les conserver dans le corps de la norme.

3. Facteur essentiels de composition et de qualité

3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras

38. Le Comité a procédé à un échange de vues concernant la nécessité d'inclure une référence aux échantillons s'écartant "sensiblement" des intervalles, pour tenir compte des variations des indices dans les méthodes d'analyse normalisées. Certaines délégations ont signalé qu'il faudrait alors définir la mesure dans laquelle les valeurs déterminées peuvent s'écarter des intervalles, ou indiquer les plans d'échantillonnage utilisés, ainsi que la nature des échantillons. Le Comité a noté par ailleurs qu'il faudrait tenir compte des changements dans la composition liés aux conditions géographiques spécifiques. On a remarqué également que de nombreuses observations ont été présentées, proposant des modifications au tableau 1 ainsi qu'aux tableaux 2, 3 et 4.

39. Pour faciliter les débats, et compte tenu de la nature très technique des questions traitées, le Comité a décidé de réunir un groupe de travail *ad hoc*⁵ présidé par Mme Morin (France), pour examiner le paragraphe d'introduction du tableau 1 et les modifications des intervalles figurant dans ce tableau et étudier les chiffres indiqués dans les tableaux 2, 3 et 4.

40. Le Groupe de travail a informé le Comité qu'il avait étudié les données proposées, étant entendu que ces données étaient fondées sur plusieurs échantillons de variétés cultivées commercialement, et dont l'authenticité avait été établie à l'aide de méthodes éprouvées au niveau international. Conformément à ce principe, tous les changements proposés avaient été examinés, ce qui avait permis au groupe de travail d'approuver le tableau révisé présenté dans le document de séance n° 17. La délégation des Philippines a exprimé des réserves quant aux valeurs des acides gras pour l'huile de coco pour C18:3, C20:0 et C21:1; en effet, des essais effectués aux Philippines ont montré que ces acides n'étaient pas détectables dans l'huile de coco, de sorte que les valeurs correspondantes devraient être désignées comme "non détectables". Le Comité a accepté les valeurs révisées proposées dans le document de séance n° 17 pour le tableau 1 et a remercié Mme Morin et le groupe de travail pour leur travaux constructifs sur cette question complexe.

41. Le Comité a également accepté la proposition du groupe de travail concernant un paragraphe d'introduction modifié pour rendre plus précise la teneur du tableau; la référence concernant les échantillons s'écartant "*sensiblement* des intervalles appropriés" a été supprimée et remplacée par "échantillons situés dans les intervalles" et conformes à la norme. On a ajouté une phrase indiquant que des critères supplémentaires peuvent être utilisés pour confirmer la conformité à la norme, compte tenu des variations naturelles géographiques et/ou climatiques.

42. Compte tenu de ce qui précède, le titre du tableau a été modifié comme suit : "*Composition en acides gras des huiles végétales déterminées par CGL à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)*" avec, pour plus de clarté, une note de bas de page concernant les données provenant des espèces énumérées à la section 2. La délégation de l'Égypte a estimé que le titre du tableau devrait indiquer s'il s'appliquait aux huiles brutes ou aux huiles raffinées, ce qui était important pour certaines huiles, en particulier l'huile de coton. Le Comité a noté qu'en général, il n'existait pas de différence sensible entre les intervalles CGL des huiles brutes et des huiles raffinées, et a accepté de conserver le titre actuel à ce stade, tout en précisant que cette question pourrait être approfondie par la suite.

43. Le Comité a fait observer qu'il sera peut-être nécessaire de revoir périodiquement les valeurs, si d'autres données étaient fournies concernant la composition en acide gras d'huiles végétales particulières, pour mettre la norme à jour à la lumière de toutes les informations scientifiques et techniques disponibles.

4. Additifs alimentaires

44. A la section 4.1, le Comité a accepté la proposition de la délégation de Cuba d'exclure l'utilisation d'additifs dans les huiles pressées à froid, en plus du texte actuel où seules les huiles vierges sont mentionnées.

45. Le Comité a rappelé que la section concernant les additifs avait été approuvée par le CCFAC à sa vingt-neuvième session (1997) et a accepté de la laisser inchangée, bien que plusieurs propositions aient été présentées dans les observations. On a noté également que, dans le cadre de l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires, les Etats Membres ont eu la possibilité de présenter directement au CCFAC leurs observations concernant toutes les classes d'additifs à l'étude. La décision a été également appliquée aux autres projets de normes à l'étude.

⁵ France, Brésil, Canada, Allemagne, Hongrie, Italie, Inde, Malaisie, Philippines, Royaume-Uni, Etats-Unis, FOSFA et AOCS.

46. La délégation de l'Allemagne a répété qu'elle était contre l'emploi d'additifs à faible DJA, tout particulièrement BHA, BHT, et TBHQ, car la DJA risquait d'être dépassée étant donné les niveaux d'utilisation actuels; cela pourrait créer de graves problèmes sanitaires.

6. Hygiène alimentaire

47. Le Comité a noté qu'à sa trentième session, le Comité sur l'hygiène alimentaire avait amendé les dispositions générales, en vue de les inclure dans les normes sur les produits⁶, et a décidé d'introduire le libellé révisé dans cette norme. Il a également été décidé d'inclure ce libellé dans les autres normes à l'étude, en tant qu'amendement corollaire.

7. Etiquetage

7.1 Nom du produit

48. En se référant à la discussion précédente concernant l'insertion du "canola" en tant que synonyme de "huile de colza à faible teneur en acide érucique" dans la section 2. Description, le Comité a procédé à un échange de vues sur l'étiquetage qui sera nécessaire lorsqu'un des noms n'est pas connu ou courant dans certains pays (voir par. 28). La délégation de la Suède a signalé que l'emploi du terme "canola" n'était pas conforme à la législation de la CE. Le Comité a reconnu qu'il était nécessaire de fournir des informations claires au consommateur sur la nature du produit et a décidé d'ajouter la phrase suivante à la section :

Lorsque plus d'un nom est indiqué pour un produit dans la Section 2.1, l'étiquetage de ce produit doit inclure un des noms acceptables dans le pays d'utilisation.

8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

49. Le Président du groupe de travail sur les méthodes d'analyse⁷, le Dr R. Wood (Royaume-Uni), a présenté son rapport qui figure dans le document de séance n° 15. Le Comité a pris note des propositions faites par le groupe de travail et a décidé d'incorporer les modifications et les corrections proposées dans les sections correspondantes de la norme. Le Comité a remercié le Dr R. Wood et le groupe de travail pour leurs travaux de mise à jour de cette section.

50. En réponse à une question de la délégation de Cuba concernant les méthodes d'analyse pour la détermination des additifs alimentaires, le Secrétariat a rappelé que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants avait proposé plusieurs méthodes de ce type, qui avaient été adoptées par la Commission à sa dernière session (ALINORM 97/12, Annexe IV). Ces méthodes n'étaient pas spécifiées dans les normes, car elles s'appliquaient d'une manière générale à tous les aliments; elles seront incluses dans la version révisée du Volume 13 du Codex (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

Annexe

51. Le Comité a fait référence à la décision qu'il avait prise plus tôt d'inclure un préambule sur l'applicabilité de l'Annexe au début de la norme, et a décidé de placer également ce préambule au début de l'Annexe, pour plus de clarté. Il a été décidé que cette décision s'appliquerait, à titre d'amendement corollaire, aux autres projets de normes à l'étude.

52. La délégation du Royaume-Uni a estimé que les dispositions figurant dans l'Annexe ne servaient pas à garantir la protection de la santé des consommateurs ou des pratiques commerciales loyales, et que par conséquent, elles devraient être supprimées de la norme. La délégation a noté que leur inclusion dans d'autres types de textes, par exemple des codes industriels, pourrait être envisagée par la suite. Néanmoins, d'autres délégations ont signalé que ces dispositions fournissaient des informations et des conseils utiles aux opérateurs de l'industrie et du commerce, et

⁶ ALINORM 99/13, Annexe VI

⁷ Royaume-Uni, Allemagne, Malaisie, États-Unis, AOCS, FOSFA/ISO/UICPA

qu'il était préférable de les conserver dans les normes du Codex pour pouvoir s'y référer plus facilement. Le Comité a décidé de conserver la présentation actuelle de l'Annexe, et a modifié le texte comme suit.

1.8 Indice de peroxyde

53. Plusieurs délégations, ainsi que l'observateur de la FIAM, ont proposé de faire passer l'indice de peroxyde à 10 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile pour les huiles raffinées et à 15 milliéquivalents pour les huiles pressées à froid et les huiles vierges, les valeurs actuelles (respectivement 5 milliéquivalents et 10 milliéquivalents) étant trop restrictives et ne reflétant pas les méthodes utilisées actuellement dans le commerce. On a également signalé que l'oxydation des huiles pressées à froid et des huiles vierges était plus rapide que celle des huiles raffinées, et qu'une valeur de 10 milliéquivalents pour ces huiles pourrait créer de graves problèmes commerciaux. L'observateur de la FIAM a fait remarquer que l'indice de peroxyde était fonction du temps et de la température et qu'il était impossible de maintenir les valeurs plus basses dans plusieurs régions en raison des conditions climatiques; en outre, l'imposition d'un indice de peroxyde bas pourrait encourager une utilisation excessive des antioxydants.

54. La délégation de Cuba a signalé que l'indice de peroxyde était un facteur essentiel de qualité, qui devrait être maintenu aussi bas que possible; si les précautions voulues étaient prises durant le transport et l'entreposage, l'indice ne devrait pas atteindre 10 milliéquivalents, et la valeur de 5 milliéquivalents devrait être conservée dans la norme. La délégation de l'Allemagne a adhéré à ce point de vue et a noté que, étant donné que les contrats commerciaux spécifiaient souvent une valeur d'environ 1 milliéquivalent, le chiffre le plus élevé, soit 10 milliéquivalents, ne correspondait pas aux méthodes utilisées actuellement dans le commerce.

55. Certaines délégations ont proposé de conserver les chiffres les plus élevés (10 et 15 milliéquivalents) et de spécifier que la valeur dépendait de l'usage auquel les huiles étaient destinées. De l'avis d'autres délégations, cela n'était pas faisable car, en général, la destination de l'huile n'était pas connue au stade de l'exportation. Plusieurs délégations ont rappelé que la norme précédente mentionnait des valeurs de 10 et 15 milliéquivalents, et qu'aucun argument scientifique satisfaisant n'avait été fourni pour justifier une réduction des chiffres fixés à l'origine.

56. A l'issue d'une discussion approfondie sur cette question, le Comité a décidé que la section mentionnerait un indice de peroxyde "jusqu'à 10 milliéquivalents pour les huiles raffinées et 15 milliéquivalents pour les huiles pressées à froid et les huiles vierges", et a introduit, à titre d'amendement corollaire, une modification similaire dans la Norme pour les graisses et les huiles non visées par des normes individuelles.

1.4 Teneur en savon - 1.5 Fer - 1.6 Cuivre

57. La délégation des États-Unis a estimé que les niveaux indiqués pour la teneur en savon, le fer et le cuivre étaient trop élevés pour garantir une huile de bonne qualité.

Tableaux 2, 3 et 4

58. Le Comité a accepté les propositions du groupe de travail présentées dans le document de séance n° 17 concernant les valeurs révisées à inclure dans les tableaux. Quelques changements minimes ont été apportés au tableau 2 (Propriétés chimiques et physiques) et il a été observé que les références concernant les ratios d'isotopes de carbone stables (partie A du tableau) seraient fournies pour être incorporées dans la norme finale.

59. Les titres du tableau 3 (desméthylstérois) et du tableau 4 (tocophérols et tocotriénols) ont été modifiés, pour indiquer que les niveaux correspondaient à des huiles végétales brutes “*provenant d'échantillons authentiques*”; ces modifications reflétaient l'approche adoptée pour le tableau 1. Certains chiffres des tableaux ont été modifiés à la lumière des observations reçues et examinées par le groupe de travail.

60. La délégation de la Malaisie a signalé que les niveaux de desméthylstérois étaient exprimés en pourcentage des stérois totaux, alors que les niveaux de tocophérols et tocotriénols étaient exprimés en mg/kg d'huile, et a proposé d'harmoniser leur expression. Certaines délégations ont noté que cette question avait été discutée au sein du groupe de travail, mais qu'il n'était pas possible, à ce stade, de modifier l'expression des niveaux, car il faudrait alors refaire complètement les tableaux. Le Comité a reconnu que cette question devrait être abordée par la suite dans le cadre de la mise à jour périodique de la norme, comme il avait été convenu pour le tableau 1 (voir par. 43).

61. Le Comité a reconnu que des progrès considérables avaient été faits concernant la révision et la mise à jour du projet de norme, à la lumière de toutes les observations reçues, et le Président a exprimé sa reconnaissance au Comité pour être parvenu à un consensus sur des questions complexes et techniques, pour rédiger la version définitive d'une norme généralement acceptable par tous les pays intéressés.

Etat d'avancement du Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

62. Le Comité a décidé de faire passer le projet de norme à l'étape 8, pour adoption par la Commission à sa vingt-troisième session. (Voir Annexe II).

PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE⁸ (Point 3c de l'ordre du jour)

63. Le Comité a noté les décisions prises sur les diverses sections durant l'examen du Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique et est convenu que ces décisions s'appliqueront en conséquence à toutes les autres normes, le cas échéant.

Préambule

64. Le Comité a décidé d'utiliser le même libellé que celui défini auparavant pour le Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (voir par. 18).

Champ d'application

65. Par souci de cohérence avec la décision précédente concernant le champ d'application du Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (voir par. 23), le Comité a décidé d'inclure le même libellé et a modifié le champ d'application de la norme comme suit:

La présente norme s'applique aux graisses animales énumérées à la section 2 sous une forme propre à la consommation humaine.

2. Description

2.3 Premier jus

66. Le Comité a décidé de supprimer la référence à la température spécifique pour le premier jus du fait qu'avec les procédés de fonte actuels, la température indiquée ne convenait pas toujours pour une élimination totale de l'eau, en particulier lorsqu'un procédé “humide” était utilisé, et ne garantissait donc pas la sécurité microbiologique du produit.

⁸ ALINORM 99/17, Annexe II ; CX/FO 99/5 (observations du Royaume-Uni, de la France, de l'Espagne et de l'UNEGA); CX/FO 99/5-Add.1 (observations de l'Allemagne, de la Malaisie, des Etats-Unis et des Pays-Bas) ; document de séance n° 7 (observations de l'Australie et de la Thaïlande).

3. Facteur essentiels de composition et de qualité

3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras

67. Pour plus de clarté, le Comité a décidé d'insérer la phrase suivante après le titre du tableau :

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous sont conformes à la norme.

68. Le Comité a pris note d'une proposition de la délégation de la France visant à apporter quelques amendements sur la base des nombreuses analyses effectuées ces dernières années par les laboratoires scientifiques et a modifié en conséquence les intervalles pour certains acides gras figurant dans le tableau.

4. Additifs alimentaires

69. Le Comité a réaffirmé sa position concernant l'applicabilité des décisions précédentes à la section sur les additifs alimentaires (voir par. 45).

6. Hygiène

70. Voir par. 47.

7. Etiquetage

71. Le Comité a mis à jour la référence à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, en y apportant la dernière modification.

8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

72. Le Comité a accepté les propositions du groupe de travail *ad hoc* sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage concernant cette norme et a modifié la section conformément à la proposition (document de séance n° 15).

Annexe

Préambule

73. Le Comité a décidé de modifier le préambule, comme il a été convenu précédemment (voir par. 51).

1. Facteurs de qualité

1.1 Couleur

74. Le Comité est convenu que les dispositions concernant la couleur du saindoux devraient être remplacées par "blanc à blanc crème", afin de décrire avec plus de précision les caractéristiques du produit.

Indice d'acide

75. Le Comité a décidé de modifier la valeur pour le premier jus qui passe de 2,5 à 2,0 mg de KOH/g de graisse, et la valeur pour la graisse de porc fondue qui passe de 2,0 à 2,5 mg de KOH/g de graisse au paragraphe 1.8, car ces quantités reflétaient les méthodes commerciales utilisées actuellement partout dans le monde.

Indice de peroxyde:

76. Un débat approfondi a eu lieu au sein du Comité sur l'indice de peroxyde. Certaines délégations ont proposé de faire la distinction entre trois catégories de graisses ayant des valeurs différentes comme suit: 10 milliéquivalents pour les graisses porcines non raffinées, et 5 milliéquivalents pour les graisses bovines non raffinées et les graisses bovines et porcines raffinées, tandis que d'autres délégations ont soutenu que des niveaux plus bas n'étaient pas justifiés et ont suggéré de conserver les niveaux figurant dans la norme actuelle. La délégation de la France s'est

déclarée pour des valeurs distinctes selon les différents types de graisses. Par souci de cohérence, le Comité a décidé d'utiliser un seul chiffre "jusqu'à 10 milliéquivalents/kg de graisse" pour tous les types de graisses animales. Les délégations du Royaume-Uni, de l'Allemagne et de Cuba ont exprimé des réserves sur cette décision (voir aussi par. 53 à 56).

2. Propriétés chimiques et physiques

77. Le Comité a accepté la proposition de la délégation de la France de préciser certaines valeurs et les a remplacées comme suit : la densité relative pour le premier jus dans la section 2.1 passe de 0,893 à 0,904 (40°C/eau à 20°C), les fourchettes de l'indice d'iode (Wijs) à la section 2.5 passent de 45-70 à 55-65 pour le saindoux, de 45-70 à 60-72 pour la graisse de porc fondue, de 32-47 à 36-47 pour le premier jus, et de 32-50 à 40-53 pour le suif ; ces valeurs reflètent en effet les méthodes utilisées actuellement dans l'industrie.

3. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

78. Le Comité a accepté les propositions du groupe de travail *ad hoc* sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et a modifié la section 3 conformément à la proposition figurant dans le document de référence n° 15.

Etat d'avancement du Projet de norme pour les graisses animales portant un nom spécifique

79. Le Comité a décidé de faire passer le Projet de norme pour les graisses animales portant un nom spécifique à l'étape 8, pour adoption par la Commission à sa vingt-troisième session (voir Annexe III).

PROJET DE NORME REVISE POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES NON VISEES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES ⁹ (Point 3d de l'ordre du jour)

Préambule

80. Le Comité est convenu de modifier le préambule et d'utiliser le même libellé que pour le projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (voir aussi par. 18).

1. Champ d'application

81. Le Comité a décidé de modifier le champ d'application, en utilisant le même libellé que pour les autres normes (voir par. 23). Il est également convenu de supprimer la référence aux huiles et aux graisses soumises à un traitement ultérieur, étant entendu que ce concept était déjà englobé dans la première partie de la phrase, et de garder les exemples d'opérations de transformation. Le premier paragraphe du champ d'application a donc été modifié comme suit:

La présente norme s'applique aux huiles et aux graisses, ainsi qu'à leurs mélanges, sous une forme propre à la consommation humaine. Elle comprend les huiles et les graisses qui ont été soumises à des opérations de transformation (comme la transestérification ou l'hydrogénation) ou à un fractionnement.

2. Description

2.2 Graisses et huiles vierges - 2.3 Graisses et huiles pressées à froid

82. Le Comité est convenu d'inclure des exemples de procédés mécaniques, par exemple expulsion ou pression, par souci de cohérence avec le Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (voir par. 36).

⁹ ALINORM 99/17, Annexe III ; CX/FO 99/6 (observations du Royaume-Uni, de la France et de l'Espagne) ; CX/FO 99/6-Add.1 (observations de l'Allemagne, de la Malaisie, des Etats-Unis et des Pays-Bas) ; document de séance n° 7 (observations de l'Australie et de la Thaïlande).

3. Additifs alimentaires

83. Par souci de conformité avec ses décisions précédentes, le Comité a décidé d'ajouter la référence interdisant l'utilisation d'additifs dans les huiles pressées à froid dans la section 3.1 et d'utiliser les dispositions applicables aux huiles végétales et aux graisses animales portant un nom spécifique dans le texte de la section (voir par. 45 et 69).

5. Hygiène

84. Voir par. 47.

6. Etiquetage

85. Le Comité a mis à jour la référence à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, en y apportant la dernière modification.

7. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

86. Le Comité a accepté les propositions du groupe de travail *ad hoc* (document de séance n° 15) et a modifié en conséquence cette section de la norme.

Annexe

Préambule

87. Le Comité a décidé d'insérer le même libellé que celui retenu pour le Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (voir par. 51).

1.6 Fer

88. Afin de mieux refléter les méthodes utilisées actuellement partout dans le monde, le Comité a accepté la proposition de la délégation de la Thaïlande de relever le niveau maximum de fer dans les graisses et huiles raffinées, qui passe de 1,5 mg/kg à 2,5 mg/kg.

1.9 Indice de peroxyde

89. Par souci de cohérence avec ses décisions antérieures sur cette question, le Comité a décidé de spécifier "jusqu'à 15 milliéquivalents/kg d'huile" pour les huiles vierges et les graisses et huiles pressées à froid, et "jusqu'à 10 milliéquivalents/kg d'huile" pour les autres graisses et huiles.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

90. Le Comité a accepté la proposition du groupe de travail *ad hoc* sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et a amendé la section conformément à la proposition figurant dans le document de séance n° 15.

Etat d'avancement du Projet de norme révisé pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles

91. Le Comité a décidé de faire passer le Projet de norme révisé à l'étape 8, pour adoption par la Commission du Codex alimentarius à sa vingt-troisième session (voir Annexe IV).

PROJET DE CODE D'USAGES REVISE POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC (Point 4 de l'ordre du jour)¹⁰

92. Le Comité a rappelé que le Projet de code avait été renvoyé à l'étape 6 par la Commission à sa vingt-deuxième session, pour observations supplémentaires et examen ultérieur par le Comité, car il semblait qu'aucun consensus n'avait été trouvé sur certaines questions importantes liées à la prévention de la contamination. D'autres observations à l'étape 6 avaient été demandées dans les

¹⁰ ALINORM 99/17, Annexe IV ; CX/FO 99/7 (observations du Royaume-Uni, du Canada, de la France, de l'Espagne et de l'UNEGA) ; CX/FO 99/7-Add.1 (France, Malaisie et Etats-Unis); document de séance n° 5 (projet annoté); document de séance n° 7 (Espagne, Thaïlande, FEDIOL et FIAM); document de séance n° 9 (Listes FOSFA et NIOP des cargaisons précédentes acceptables) ; document de séance n° 11 (Malaisie).

circulaires CL 1997/20-FO (juillet 1997) et CL 1998/41 (novembre 1998). Le Comité a examiné le Code section par section, à la lumière des observations reçues, et y a apporté les modifications ci-après.

Utilisation du Code

93. La délégation de la Malaisie a estimé que le Codex avait un rôle à jouer dans l'établissement de codes à caractère consultatif, destinés à être appliqués par l'industrie à titre facultatif, et que ces dispositions ne concernaient pas les gouvernements. La délégation a proposé de conserver la déclaration indiquant le caractère consultatif du Code, et d'ajouter que ce Code était destiné à "être appliqué à titre facultatif par les industriels".

94. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-deuxième session, la Commission avait recommandé d'éviter d'utiliser les termes "consultatif" et "contraignant", à cause de la confusion créée par ces termes, et a décidé de supprimer du texte la phrase concernant le caractère consultatif du Code.

95. La délégation de la Malaisie a estimé qu'une décision de supprimer cette référence serait prématurée, car cette question était toujours à l'étude au sein du CCGP et de la Commission, et que le Codex a accepté l'élaboration de textes consultatifs. Le Secrétariat a rappelé que le CCGP se penchait encore sur le statut des textes du Codex, et en particulier sur les dispositions non essentielles figurant dans les normes aux termes de l'Accord OTC; ces dispositions étaient considérées comme ayant un caractère "consultatif", afin de simplifier certaines sections du rapport du CCGP, pour refléter les discussions de ce Comité. Toutefois, la Commission avait formulé une recommandation générale concernant l'utilisation de ce terme dans les textes du Codex, pour faire ressortir que ces textes n'avaient pas un caractère contraignant, mais qu'ils étaient utilisés comme référence dans le commerce international. Concernant l'application à titre facultatif par les partenaires commerciaux, ce concept avait été introduit par la Commission pour décrire les dispositions qui n'étaient pas essentielles pour garantir la protection de la santé et des pratiques commerciales loyales, et le CCFO était convenu que ce concept s'appliquerait à certaines sections des normes à l'étude. Aucune proposition de ce type n'avait été faite par la Commission relativement aux textes du Codex concernant l'hygiène alimentaire et la salubrité des aliments. Les dispositions du Code d'usages visaient à garantir la protection de la santé, et ces conditions étaient considérées comme étant en grande partie du ressort des gouvernements dans le cadre du Codex. En outre, le Comité a rappelé que d'après la réponse du Comité SPS, aucune distinction n'avait été établie entre les différentes catégories de textes du Codex aux fins de l'Accord SPS, car leur applicabilité était déterminée par leur teneur.

96. Le Comité a accepté la proposition de la délégation de la Norvège visant à supprimer la recommandation que les "nouveaux venus dans la profession" appliquent les principes énoncés dans le Code, du fait que celui-ci devrait concerner généralement tous les opérateurs. Le Comité a reconnu que cette phrase n'était pas vraiment nécessaire, car il était clair que les dispositions figurant dans un Code d'usages recommandé étaient destinées à une application générale, et la recommandation a été supprimée.

97. Pour plus de clarté, le Comité a décidé de transférer dans la section "champ d'application" la phrase concernant l'applicabilité du Code à "toutes les huiles et graisses comestibles brutes ou transformées". On a éliminé la référence aux informations disponibles auprès d'autres organisations afin de garantir l'autonomie du Code et, par voie de conséquence, toute la section concernant l'utilisation du Code.

98. La délégation de la Malaisie a exprimé de fortes réserves quant à la suppression de la première phrase concernant le caractère consultatif du Code et à la suppression de la troisième phrase concernant l'utilisation du Code par "les nouveaux venus dans la profession".

1. Champ d'application

99. Le Comité a décidé que le Code devrait s'appliquer "à la manutention, à l'entreposage et au transport de toutes les huiles et graisses comestibles brutes ou transformées en vrac", sans aucun texte supplémentaire, car cette définition reflétait correctement le champ d'application. La référence aux prescriptions minimales a été supprimée, car elle ne semblait pas nécessaire.

100. Le Comité a noté que, depuis le début de la révision du Code, le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, avait été adopté, et que la Commission avait recommandé que les Codes d'usages en matière d'hygiène se réfèrent aux Principes généraux et ne contiennent que des éléments propres au produit alimentaire en question¹¹.

101. La délégation de l'Allemagne a indiqué qu'elle était favorable au transport spécialisé et a rappelé que le CCFH élaborait actuellement un Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport et l'entreposage des denrées alimentaires en vrac et des denrées alimentaires semi-emballées¹², et a souligné la nécessité d'adopter une approche cohérente pour les graisses et les huiles en vrac. L'observateur de la CE a informé le Comité que le transport spécialisé des denrées alimentaires était un principe de base de la législation de la CE pour le transport en vrac, bien que certaines dérogations puissent être accordées pour le transport maritime. Il a déclaré que la présentation des Principes généraux d'hygiène alimentaire et les recommandations du CCFH devraient être suivies, mais que cela ne devrait pas empêcher de réviser le projet actuel.

102. Un échange de vues a eu lieu au sein du Comité sur la possibilité de remanier le Code, compte tenu des développements récents et des recommandations formulées dans le domaine de l'hygiène alimentaire, tout particulièrement l'intégration des Principes généraux d'hygiène alimentaire et du système HACCP. Plusieurs délégations ont signalé que des travaux considérables avaient été effectués pour la mise à jour du Code, que le Code d'usages en matière d'hygiène excluait explicitement les graisses et les huiles de son champ d'application et que la révision devrait se dérouler indépendamment, étant donné la spécificité des graisses et des huiles. Le Comité a décidé de commencer à élaborer la version définitive du Code, car il s'agissait là d'une priorité importante, étant entendu que ces travaux seraient coordonnés avec le CCFH et que la présentation du Code pourrait être révisée ultérieurement.

2.1.3 Contamination

103. Le Comité a rappelé que le texte actuel, qui se réfère à plusieurs listes incluses en Annexe 2 - Bibliographie, ne traitait pas à fond les problèmes de contamination, car à ce jour aucun consensus n'avait été obtenu sur cette section, et a décidé que des listes spécifiques seront élaborées dans le cadre du Code. Le Comité a reconnu qu'il existait deux approches concernant la prévention de la contamination par les cargaisons précédentes, à savoir l'établissement d'une liste de cargaisons précédentes interdites, ou d'une liste de cargaisons précédentes acceptables. Selon la délégation des Pays-Bas, il faudrait trouver un mécanisme pour déterminer si les substances qui ne figurent dans aucune des listes pourraient être permises.

104. La délégation de l'Allemagne et l'observateur de la CE ont informé le Comité que la législation de la CE qui garantissait un contrôle effectif de la contamination, se référait uniquement à une Liste de cargaisons acceptables, qui avait été préparée sur la base de l'évaluation du risque effectuée par le Comité scientifique de l'alimentation, et ont souligné la nécessité d'inclure dans le Code cette évaluation des listes. Le Comité a fait observer que les listes pourraient être soumises pour examen et avis au CCFAC ou au CCFH, mais qu'elles devraient être établies au départ par le CCFO, étant donné ses connaissances spécialisées dans ce domaine.

105. Le Comité a noté qu'il était impossible de résoudre entièrement cette question à ce stade, car il faudrait étudier soigneusement le contenu de la liste, mais il a décidé, par principe, qu'il faudrait

¹¹ Lignes directrices concernant l'élaboration et/ou la révision des Codes d'usages en matière d'hygiène applicables à des produits spécifiques (Manuel de procédure, p. 75).

¹² ALINORM 99/13A, Annexe IV.

se référer aux deux listes, et aux cargaisons qui n'étaient visées par aucune de ces listes, afin de faciliter la rédaction de la version définitive du texte. La section a donc été modifiée pour refléter le fait que la contamination était évitée de la manière suivante:

- par des systèmes de réservoirs séparés, pour les cargaisons précédentes incluses dans la Liste des cargaisons précédentes acceptables du Codex dans l'Annexe 2 (à mettre au point)
- par le refus des réservoirs contenant des cargaisons incluses dans la Liste des cargaisons précédentes directes interdites du Codex dans l'Annexe 3 (à mettre au point)
- les cargaisons qui ne figuraient sur aucune liste pourraient être utilisées avec l'accord des autorités compétentes des pays importateurs

106. Certaines délégations et l'observateur de la FOSFA ont attiré l'attention du Comité sur les difficultés que pourraient soulever les troisièmes catégories de cargaisons, et l'existence de plusieurs listes, ce qui sèmerait la confusion dans le commerce international.

107. Le Comité est convenu d'envoyer une circulaire pour demander des informations sur les Listes de cargaisons acceptables et de cargaisons interdites utilisées dans les Etats Membres et les organisations internationales, afin de mettre au point des Avant-projets de listes (Annexes 2 et 3), pour distribution à l'étape 3 et examen à la session suivante du Comité. Les autres questions concernant l'élaboration des listes seraient également étudiées en fonction des besoins, en particulier l'établissement de critères pour l'incorporation de substances dans les listes.

108. Afin de fournir des conseils pertinents dans le texte actuel, et à titre de mesure provisoire, le Comité a accepté de clarifier la situation en indiquant que jusqu'à la rédaction de la version finale des listes, on pourra se référer aux données figurant dans l'Annexe contenant la bibliographie (devenue Annexe 4).

3.1.5 Installations de chauffage - Réservoirs

109. Le Comité a décidé de clarifier le deuxième paragraphe d'introduction, pour refléter le fait que les installations de chauffage devraient viser à éviter la contamination par leur conception et leur construction et par l'utilisation de procédures adaptées, et d'ajouter que "*les moyens de chauffage adéquats sont indiqués ci-dessous*" avant d'énumérer les moyens de chauffage.

3.1.5 c) Échangeurs de chaleur externes

110. Le Comité a conservé la première phrase, qui décrit l'utilisation des échangeurs de chaleur externes, et a ajouté une deuxième phrase spécifiant que leur conception et leur construction devraient viser à éviter de contaminer et d'endommager l'huile, et que "des procédures doivent être en place pour détecter les fuites éventuelles".

111. Le Comité a décidé que l'utilisation des fluides de chauffage thermique pourrait être permise, en se basant sur l'évaluation de la sécurité et sur des procédures d'inspection, et que des preuves à cet effet pourraient être requises par les autorités compétentes. Le texte actuel est donc remplacé par la phrase suivante:

Bien que l'eau chaude et la vapeur soient les méthodes de chauffage à utiliser de préférence, d'autres substances peuvent être utilisées; on se basera pour cela sur une évaluation de la sécurité et du risque ainsi que sur des procédures d'inspection. A la demande des autorités compétentes, il pourrait être nécessaire de fournir des éléments démontrant que les moyens de chauffage employés ont été convenablement évalués et utilisés dans des conditions de sécurité.

112. Le Comité a noté qu'il était préférable de se référer aux "autorités compétentes" en général, sans mentionner les pays importateurs, car ceux-ci pourraient aussi appliquer des procédures spécifiques dans ce domaine. On a également décidé de ne pas se référer aux parties contractantes. La délégation de la Norvège a signalé qu'il pourrait s'avérer nécessaire, à l'avenir, d'envisager l'application du système HACCP pour éviter la contamination, bien que le texte actuel soit acceptable comme mesure provisoire.

3.1.8 Contrôle de la température

113. La référence aux "dispositifs *automatiques* de contrôle" a été supprimée, car on a reconnu que tous les navires ne sont pas équipés de systèmes automatiques et qu'il suffisait de mentionner les "dispositifs de contrôle".

3.1.10 Protection par les gaz inertes

114. La phrase qui se réfère à l'obtention de plus amples détails auprès des fabricants de gaz inertes a été supprimée, car le Code doit être autonome.

3.2.3 Calorifugeage et chauffage

115. Pour plus de clarté, on a ajouté une phrase concernant l'utilisation de la vapeur pour le nettoyage des conduites dans les climats tempérés et froids, conformément à la proposition de la délégation de la Malaisie.

4.1.3 Températures pendant le chargement et le déchargement

116. Un échange de vues a eu lieu au sein du Comité sur la proposition de la délégation de l'Espagne de remplacer la référence aux "huiles de faible viscosité" par "huile à point de fusion bas" et la référence aux "huiles de viscosité élevée" par "huiles à point de fusion élevée", correspondant aux températures appliquées. L'observateur de la FIAM a souligné que la température de chargement n'était pas déterminée par la viscosité mais par le point de fusion, et le Comité a décidé de modifier le texte en conséquence.

4.1.4 Séquence chargement-déchargement

117. La référence à "l'huile neuve" est remplacée par "l'huile nouvelle" pour plus de clarté. Le Comité a étudié la possibilité de conserver les prescriptions concernant les premiers pompages dans des réservoirs séparés pour procéder à des contrôle de qualité. L'observateur de la FOSFA a signalé que pour les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine directe, les premiers pompages devraient obligatoirement être recueillis dans un réservoir séparé. Le Comité a accepté de conserver cette phrase et de spécifier que les huiles doivent être recueillies dans des réservoirs séparés 'dans la mesure du possible'.

Annexe 1

118. Le Comité a décidé de supprimer le sous-titre mentionnant les intervalles de températures recommandées par l'Association internationale des transformateurs de graines oléagineuses, car le Code doit être autonome, et il faudrait éviter de se référer à d'autres organisations.

119. Le Comité est convenu d'introduire les modifications suivantes dans le tableau des températures, comme il a été proposé dans des observations écrites: 1) stockage et expéditions en gros pour le saindoux et le suif, pour tenir compte des difficultés techniques auxquelles se heurtent les opérateurs industriels (proposition de la France et des Pays-Bas), et 2) chargement et déchargement pour le saindoux, pour l'harmoniser avec ISO 5555/91 (proposition de l'UNEGA).

Annexe 2 - Bibliographie

120. Cette Annexe est devenue l'Annexe 4, en considération de la décision prise auparavant d'élaborer une Annexe 2 (Liste des cargaisons précédentes acceptables) et une Annexe 3 (Liste des

cargaisons précédentes directes interdites). La bibliographie figurant dans l'Annexe est conservée, à titre provisoire et en attendant que les listes soient établies (voir par. 105).

121. La délégation de la Malaisie, tout en appuyant l'adoption du texte révisé en considération des progrès remarquables qui ont été réalisés, a réitéré sa position, à savoir que le caractère consultatif du Code devrait être spécifié, et qu'il faudrait demander conseil au Comité exécutif et à la Commission à ce sujet.

122. La délégation des États-Unis a signalé que le Code devrait être soumis au CCFH, mais que cela ne devrait pas retarder son adoption à l'étape 8 par la Commission. Le Comité a noté que l'approbation des dispositions en matière d'hygiène par le CCFH était la procédure habituelle. À la suite de son adoption par la Commission, le Code sera donc soumis au CCFH, et on tiendra compte des conseils fournis dans le cadre de l'examen en cours du Code.

Etat d'avancement du Projet de code d'usages révisé pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac

123. Le Comité a décidé de faire passer le Projet révisé de Code d'usages à l'étape 8, en vue de son adoption par la Commission à sa vingt-troisième session (voir Annexe V). Le Comité est en outre convenu que les Projets d'Annexes 2 et 3 proposés seront distribués pour nouvelles observations à l'étape 3 et examen lors de la session suivante, sous réserve de l'agrément de la Commission.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES ¹³ (Point 5 de l'ordre du jour)

124. En présentant l'Avant-projet de norme, le Président a rappelé que la question clé portait sur la nécessité d'une telle norme, car le Comité n'ignorait pas que le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers travaillait parallèlement à l'élaboration d'un Avant-projet de norme pour les produits à tartiner laitiers.

125. Plusieurs délégations, ainsi que l'observateur de la FIAM, ont approuvé l'élaboration de l'Avant-projet par ce Comité, étant donné le volume important des échanges commerciaux internationaux de ces produits, notamment la margarine et la minarine. La délégation de Cuba a souligné la nécessité de disposer d'une norme Codex mise à jour pour tous les types de margarine. En outre, le Comité a reconnu qu'il fallait remplacer les normes existantes du Codex pour la margarine et la minarine, car elles étaient trop restrictives. On a noté par ailleurs que le CCMMP élaborait une norme pour les produits à tartiner laitiers, un autre type de produit qui n'entrait pas dans le champ d'application de l'Avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. Le Comité a reconnu que les opinions convergeaient clairement en faveur de la poursuite de l'élaboration de l'Avant-projet de norme, tout en restant cohérents à tous égards, et selon le cas, avec l'Avant-projet de norme pour les produits à tartiner laitiers, et a continué son examen section par section.

126. L'Avant-projet ne contenant pas d'annexes, le paragraphe d'introduction était superflu; on l'a donc supprimé.

1. Champ d'application

127. Le Comité a longuement débattu de la justification et des chiffres relatifs aux pourcentages maximums et minimums de matière grasse dans le produit fini. Certaines délégations, tout en se déclarant pour une limite maximale en ce qui concerne la matière grasse, ont proposé des valeurs différentes pour cette limite, ou l'exclusion de certains types de matière grasse. La délégation du Japon a estimé qu'il était inutile de fixer une teneur maximale car la margarine et les mélanges

¹³ ALINORM 97/17, Annexe VI ; CX/FO 99/8 (Observations du Royaume-Uni, du Japon, de l'Espagne, du Brésil, de la FIL et de la FIAM) ; document de séance n° 6 (version provisoire annotée).

tartinables n'étaient pas utilisés seulement comme produits à tartiner, mais aussi pour la boulangerie, la friture et la cuisson. Certaines délégations, tout en se déclarant favorables à une teneur minimale, ont proposé d'autres chiffres. La délégation des États-Unis a exhorté le Comité à étudier très soigneusement l'établissement de la teneur minimale, du fait que les nouvelles innovations technologiques offriront probablement aux consommateurs des produits à tartiner contenant moins de 10% de matière grasse, et que d'ici là, l'Avant-projet de norme pourrait avoir été dépassé. Tenant compte de ces opinions controversées, et à titre de compromis, le Comité a décidé de libeller la première phrase du champ d'application comme suit:

La présente norme s'applique aux produits gras, contenant au minimum 10% de matière grasse et au maximum 90% de matière grasse, destinés à être tartinés.

128. La délégation de l'Inde a exprimé des réserves à ce sujet indiquant que, dans son pays, le produit contenant plus de 80% de matière grasse était appelé margarine.

129. En ce qui concerne la proposition de la FIAM d'exclure la mayonnaise et le fromage à tartiner, le Comité a décidé de modifier la troisième phrase du paragraphe champ d'application comme suit:

Elle vise uniquement la margarine et les produits utilisés à des fins semblables, destinés à être tartinés, et elle exclut les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 2/3 de la matière sèche (sans compter le sel).

130. Afin de bien faire la distinction avec l'Avant-projet de norme en cours de mise au point par le CCMMP, le Comité est convenu de modifier ainsi la dernière phrase du paragraphe du champ d'application :

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

131. Les délégations du Brésil, des Pays-Bas, des États-Unis et l'observateur de la FIAM, ont appuyé la suppression de la dernière partie de la phrase (qui se réfère à des produits "solides à 20° C"), pour permettre la commercialisation des produits liquides, alors que d'autres délégations s'y sont opposées. À titre de consensus pour le moment, le Comité a accepté la proposition du Président, à savoir de mettre la dernière partie de la phrase entre crochets, pour observations complémentaires et examen par le Comité à sa prochaine session. La délégation de l'Allemagne a exprimé des réserves à ce sujet.

2.2 Matières grasses et huiles comestibles

132. Pour bien préciser que les matières grasses synthétiques n'étaient pas incluses dans la description des "Matières grasses et huiles comestibles", le Comité a accepté la proposition de la délégation du Royaume-Uni d'ajouter la phrase suivante:

Elles sont d'origine végétale, animale (y compris le lait) ou marine.

133. Le Comité a accepté les propositions de la délégation de la Malaisie de remplacer le mot "glycérides" par "triglycérides" et de spécifier que les matières grasses et huiles comestibles peuvent contenir de petites quantités d'autres lipides, comme les "glycérides partiels". Il a également décidé d'ajouter d'autres exemples de procédés de modification comme "le fractionnement, l'interestérisation", dans la dernière phrase du paragraphe. Il est par ailleurs convenu, conformément à la proposition de la délégation de l'Allemagne, de préciser que les "procédés de modification" se réfèrent exclusivement à des types de modification physiques et chimiques. La phrase est donc modifiée ainsi:

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 Matières grasses tartinables

134. Le Comité a longuement débattu de cette question, car plusieurs propositions controversées concernant la teneur maximale en matière grasse ont été présentées pour la section 3.1.1.1. La délégation du Japon a proposé que la teneur en matière grasse laitière des matières grasses tartinables ne dépasse pas 50 % et que celle des mélanges tartinables puisse être supérieure à 50 %, cette classification étant claire pour les consommateurs. La délégation de l'Inde a attiré l'attention du Comité sur le fait que dans son pays, les produits à tartiner contenant de la matière grasse laitière sont dénommés "matières grasses tartinables mixtes", alors que l'utilisation de la matière grasse laitière dans les "matières grasses tartinables" n'était pas permise. La délégation a mis en doute le raisonnement sur lequel s'est fondée l'inclusion de jusqu'à 3% de matière grasse laitière dans les matières grasses tartinables, car elle pourrait servir à donner un goût de beurre aux matières grasses à tartiner. Il a été précisé que cette valeur avait été acceptée par ce Comité à un stade antérieur de l'élaboration de l'Avant-projet de norme, et qu'elle était nécessaire à cause de la spécificité technologique de la production et de l'addition de protéines du lait pour améliorer la qualité des matières grasses tartinables. Le Comité a décidé de conserver le libellé actuel du texte.

Teneur moyenne/typique en matière grasse

135. Le Comité a examiné les bases sur lesquelles repose la classification de la margarine/des matières grasses à tartiner, et les fourchettes des pourcentages de matière grasse pour cette classification. La délégation de la Malaisie a attiré l'attention du Comité sur le mot "typique", en déclarant que ce mot n'avait pas de véritable sens, et pourrait par conséquent être remplacé par "fourchette". À l'issue d'un échange de vues, le Comité a décidé de se référer uniquement à la "teneur en matière grasse". La délégation du Brésil, en se référant à ses observations écrites, a signalé que des termes comme margarine demi-grasse ou margarine trois-quarts grasse ne correspondaient pas à ce qui est normalement utilisé dans son pays, et que ces termes pourraient créer une confusion chez le consommateur lorsqu'ils sont traduits dans d'autres langues; elle a donc proposé que les normes prévoient aussi d'autres noms pour ces produits, proposition appuyée par d'autres délégations. On a noté aussi que cette question trouverait mieux sa place à la section "Étiquetage". La délégation des Pays-Bas a appelé l'attention du Comité sur le fait que des produits comme la margarine contenant 80 % de matière grasse et la minarine contenant 40 % de matière grasse étaient bien établis et que la classification proposée était fondée sur ces pourcentages. La délégation de l'Égypte a présenté une nouvelle classification basée uniquement sur différentes fourchettes de teneur en matière grasse dans la margarine. Étant donné la diversité des opinions, et comme point de départ, le Comité a accepté la classification telle qu'elle est proposée dans le texte. Il a également accepté la proposition de garder la teneur en matière grasse de la margarine dans la fourchette de 80-90%. Pour les autres matières grasses tartinables visées aux points (b), (c) et (d), le Comité est convenu de conserver les chiffres du projet initial, et de les mettre entre crochets, pour observations supplémentaires et examen ultérieur.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables

136. Faute de temps, le Comité n'a pu poursuivre l'examen du texte et a décidé de renvoyer l'avant-projet, tel qu'amendé durant la présente session, à l'étape 3 pour nouvelles observations et examen à la prochaine session (voir Annexe VI).

AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS, DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 6 de l'ordre du jour)

Travaux futurs

137. Le Comité a noté que ses travaux futurs comprendront les éléments ci-après :

- Projet de norme pour les huiles d'olive et huiles de grignons d'olive à l'étape 7 ;
- Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique :
 - Huile de tournesol à haute teneur en acide oléique (préparé par la France)
 - Huile de carthame à haute teneur en acide oléique (préparé par le Japon)
- Avant-projet d'amendement au Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac - Annexes 2 et 3 sur les Listes des cargaisons précédentes acceptables ou interdites et questions connexes; et
- Avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables à l'étape 4

138. La délégation de l'Inde a proposé d'inclure l'élaboration de dispositions pour l'huile de son de riz, étant donné sa production importante dans plusieurs pays d'Asie et ses qualités nutritives spécifiques. Le Comité a décidé que la délégation présentera les informations requises pour déterminer dans quelle mesure il est nécessaire d'inclure cette huile dans les normes pour les huiles portant un nom spécifique, comme il a été préalablement convenu au point 3b de l'ordre du jour (voir par. 34).

Date et lieu de la prochaine session

139. Le Comité a été informé que sa prochaine session est prévue à Londres (Royaume-Uni), au printemps 2001; les derniers détails seront mis au point conjointement par le pays hôte et les Secrétariats du Codex, sous réserve de l'agrément de la Commission.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ETAPE	MESURES A PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE ALINORM 99/17
Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique	8	Gouvernements, 23e session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 62 et Annexe II
Projet de norme pour les graisses animales portant un nom spécifique	8	Gouvernements, 23e session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 79 et Annexe III
Projet de norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles	8	Gouvernements, 23e session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 91 et Annexe IV
Projet de code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac	8	Gouvernements, 23e session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 123 et Annexe V
Projet de norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	6	Gouvernements, 17e session du CCFO	par. 13
Avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	3	Gouvernements, 17e session du CCFO	par. 126 et Annexe VI
Avant-projet d'amendements au Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: - Huile de tournesol à forte teneur en acide oléique - Huile de carthame à forte teneur en acide oléique	1/2/3	23e session de la Commission du Codex Alimentarius France/Japon Gouvernements 17e session du CCFO	par. 33
Avant-projet de listes de cargaisons précédentes acceptables ou interdites	1/2/3	23e session de la Commission du Codex Alimentarius Gouvernements 17e session du CCFO	par. 107

LIST OF PARTICIPANTS/LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Mr G Meekings
Président Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Presidente Joint Food Safety and Standards Group
Ergon House c/o Nobel House - 17 Smith Square
London SW1P 3JR

BRAZIL/ BRÉSIL/ BRASIL

J L Quental
32 Green Street 99
London W1Y 7AT
Phone: 0171 499 0877
Fax: 0171 993 5101
e mail: jlucas@infolondres.org.uk

Mr Antonio Mantoan
LAFIC - Av. Invernada, S/N
Valinhos, SP - 13271- 450
Brazil
Phone: 005519 869 9969
Fax: 005519 869 9979

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERÚN

Mr Ivo Nkumbe
CDC Bota
PO Box 59 Tiko
Fako Division, South West Province
Republic of Cameroon
Tel: 43 18 85 - Fax: 43 17 46

CANADA/CANADÁ

Mr Allan R McCarville
Health Canada,
Health Protection Branch
Tunney's Pasture (PL0702C)
Ottawa, Ontario, K1A OL2
Phone: 613 957 0189
Fax: 613 941 3537
e mail: allan_mccarville@hc-sc.gc.ca

Dr W M N Ratnayake
Nutrition Research Division
Food Directorate, Health Canada
P L 2203C - Banting Building
Ottawa, Ontario, K1A OL2
Phone: 613 954 1396
Fax: 613 941 6182
e mail: nimal_ratnayake@hc-sc.gc.ca

CUBA

Dr Juan Antonio Díaz González
Instituto de Investigaciones
Para La Industria Alimenticia
Carretera al Guatao KM.3½
La Lisa 19200 - Ciudad de La Habana
Phone: 22-0588, 22-0632
Fax: 53(7) 24-6553 - e mail: agu@iiaa.edu.cu

Mariuela Alvarez Gonzalez
Infanta # 16 - 3rd piso -
Vedado, Ciudad de la Habana
Phone: 55 05 77 - Fax: 33 3151
e mail: comal@alinport.com.cu

**CZECH REPUBLIC/REPUBLIQUE
TCHÈQUE/REPÚBLICA CHECA**

Marie Kleinová
Czech Margarine Association
Snemovně 9 - 11800 Praha 1
Phone: 420 2 57321363 - Fax: 420 2 57321413
e mail: cszv@telecom.

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Ms. Anne Christine Duer
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25 - 1958 Frederiksberg C
Phone: + 45 3395 60 00
Fax: + 45 3395 60 01
e mail: acd@vfd.dk

EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO

A A El-Sharkawi
Agriculture Res. Center
Food Techn Res. Inst - Oils and Fats Res Dept
Giza - El-gama St No 9
Phone No: 00-202-570 6576
Fax No: 00-202- 568 4669

FRANCE/FRANCIA

Monsieur Jean-Marie Hochard
Ministère de l'Economie - DGCCRF
59 bd Vincent Auriol
75013 Paris
Phone: 01 44 97 29 14
Fax: 01 44 97 30 39
email: jean-
marie.hochard@dgccrf.finances.gouv.fr

Monsieur Jean-François Magadoux
Ministère de l'Agriculture et de la pêche
Direction Générale de l'alimentation
251 rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Phone: 01 49 55 58 75 - Fax: 01 49 55 50 56

Monsieur Jean-François Roche
Direction Générale de l'alimentation
251 rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Phone: 33 1 49 55 58 81- Fax: 33 149 55 59 48
e mail: Jean-Francois.Roche@agriculture.gouv.fr

Mme Véronique Fabien-Soulé
FNICG
118 Avenue Achille Peretti
F-92200 Neuilly/Seine
Phone: 01 4637 2025 - Fax: 014637 1560
e mail: fncg@wanadoo.fr

Mme Odile Morin
Institut des corps gras - ITERG
Rue Monge- Parc Industriel
F-33600 PESSAC
Phone: (33) (0)5.56.36.00.44
Fax: (33) (0)5.56.36.57.60
e mail: iterg@wanadoo.fr

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA

Herr Hermann Brei
Federal Ministry of Health
D - 53127 Bonn
Phone: 0049 228 941 4141
Fax: 0049 228 941 4947
e mail: brei@ bmg.bund 400.de

Dr. Hans-Jochen Fiebig
Bundesanstalt für Getreide-
Kartoffel- und Fettforschung
Piusallee 76 - D 48147Münster
Phone: 0049 251 43510
Fax: 0049 251 519 275
e mail: hjfiebig@ muenster.de

Mr Gerhard Gnodtke
Winkelsweg 2
D 53179 Bonn
02281 37 20 23 - 02281 37 20 25

Mr Karl-Heinz Kühn
Deutsche Unilever GmbH
Dammtorwall 15
D 20355 Hamburg
Phone: 0049 40 34 90 35 28
Fax: 0049 40 35 42 63
e mail: Karl-Heinz Kuchn@ unilever.com

R. Tiebach
Federal Institute for Consumers Health Protection
and Veterinary Medicine
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Phone: 0049 (0) 30 8412 3363/34 87
Fax: 0049 (0) 30 8412 3685
e mail: r.tiebach@ bgvv.de

GREECE/GRÈCE/GRECIA

Constantinos Stournaras
2 Acharnon Str
10176 Athens
Phone: (01) 5291270
Fax: (01) 5233866

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Dr Eva Kurucz
1021 Labanc St 6/6
Budapest
Phone: 275 3867
Fax: 275 3867

Dr. Katalin Kövári
Cereol Group Research Centre
Kvassay Jenő. út. 1
H- 1095 Budapest
Phone: 36 1 2175240
Fax: 36 1 2175241
e mail: k kovaris@. cereol.hu

Dr. Katalin Recseg
Kvassay J. út 1
H- 1095 Budapest
Phone: 36 1 2175240
Fax: 36 1 217 5241
e mail: k recseg @. cereol.hu

INDIA/INDE

Dr M K Kundu
Dept of Sugar & Edible Oils
Ministry of Food & Consumer Affairs
Govt of India
Block No 2, 5th Floor CGO Complex
Lodi Road - New Delhi - 110 003
Phone: 91 11 436 2270
Fax: 91 11 436 2270

INDONESIA/INDONÉSIE

R.J.P. Manik
Indonesian Embassy
38 Grosvenor Square
London W1X 9AD
Phone: 0171 499 7661
Fax: 0171 491 4993

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA

Mr Timothy Daly
Agricultural Inspector
Department of Agriculture and Food
Agriculture House, 1E
Kildare St., Dublin 2
Phone: 01 6072019 - Fax: 01 6767100

ITALY/ITALIE/ITALIA

Dr Ciro Impagnatiello
Ministero per le politiche agricole
Via XX Settembre 20
I-00187 Roma
Phone: 0039 06 46655016
Fax: 0039 06 4880273

Oreste Cozzoli
Stazione Sperimentale Oli E Grassi
Via G. Colombo 79 - Milano
Phone: 02 7064 977
Fax: 02 236 3953

Erino Cipriani
Via Piave No 8
00187 Roma
Phone: 0039 06 487767
Fax: 0033 06 488 3309
e mail: cno.ufestampa@quipo.it

Maria Laura Trugli
CNO
Phone: 0039 06 487741
Fax: 0039 06 4883301

JAPAN/JAPON/JAPÓN

Fumio Kato

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyodaku - Tokyo
Phone: 81 3 3502 8111
Fax: 81 3 3502 0438

Mr Hideyuki Sakamoto
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyodaku - Tokyo
Phone: 81 3 3502 8111
Fax: 81 3 3502 0438

Mutsihito Watanabe
Japan Food Industry Centre
6-8 Kamimeguro 3-Chome
Meguro-ku - Tokyo 153-0051
Phone: 81 3 3502 8111
Fax: 81 3 3502 0438

M Ito
Food Industry Centre
6-8 Kamimeguro 3-chome
MEGRO-KV - Tokyo 153-0051
Phone: 81 3 3502 8111
Fax: 81 3 3502 0438

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Ms. Nor Aini Sudin
Palm Oil Research Institute of Malaysia (PORIM)
Ministry of Primary Industries
PO Box 10620 - Kuala Lumpur 50720
Phone: 603 8259432
Fax: 603 8259446
email: noraini@porim.my

Mr Tang Thin Sue
Palm Oil Research Institute of Malaysia (PORIM)
Ministry of Primary Industries
PO Box 10620 - Kuala Lumpur 50720
Phone: 603 8255708 - Fax: 603 8256197
email: tstang@porimgov.my

Mr Mohd Jaafar Ahmad
PORIM EUROPE
Brickendonbury, Hertford
Herts SG13 8NL, UK
Phone: 01992 554 347
Fax: 01992 500 564
email:porimuk@porim.co.uk
Mr T.P. Pantzaris
PORIM EUROPE
Brickendonbury, Brickendon Lane
Hertford - Herts SG13 8NL
Phone: 01992 554 347
Fax: 01992 500 564

Ms Fatimah Raya Nasron
Ministry of Primary Industries
8th Floor - Menara Dauabumi
50654 Kuala Lumpur
Phone: 603 2756208
Fax: 603 8256197
email: fatimah@kpu.gov.my

Ms Rozita Baharuddin
Palm Oil Registration & Licensing Authority
(PORLA)
Lot 6 - 556 Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya
Petaling Jaya - Selangor
Phone: 603 703 5544
Fax: 603 703 3914

Ms Doris Nichols
Palm Oil Refiners Association of Malaysia
801C/802A Kelana Business Centre
Kelana Jaya
47301 Petaling Jaya - Selangor
Phone: 603 582 0005
Fax: 603 582 0128
email: poram@po.jaring.my

Dr C.S. Koh
Malaysian Palm Oil Promotion Council
2nd Floor - Lot 6, 556 Jln
Perbandaraan - Kelana Jaya
Selangor
Phone: 603 706 4097
email: koh@mpopc.org.my

Yusoff Mydin Mohd
Counselor Commodities
Malaysian Trade Commissioner
17 Curzon Street, London
Phone: 0171 499 7388
Fax: 0171 493 3199

Omar Salman
FELDA Marketing Services
17 Curzon Street
Mayfair W1X 7FE
Phone: 0171 629 4092
Fax: 0171 493 8142

**THE NETHERLANDS/PAYS-BAS/
PAÍSES BAJOS**

Mr R F van der Heide
Directie Gezondheidsbeleid
Ministry of Public Health, Welfare and Sport
PO Box 20350 - 2500 E J The Hague
Phone: 70 3406936

Fax: 70 340 7303

Mrs J Aanen
Ministry of Health, Welfare and Sport
PO Box 20350 - 2500 E J, The Hague
Phone: +31 (0) 70 3406872
Fax: +31 (0) 70 340 5554
email: j.aanen@minvws.nl

Mrs M C J van Acker
Ampèrelaan 4D
2280 GB Rijswijk
Phone: +31 70 3195 112
Fax: +31 70 3195 196
email: acker@mvo.agro.nl

Mrs I Tiesinga
Bankastraat 131C
2585 EL Den Haag
Phone: 00 31 70 3525074
Fax: 00 31 70 35046 79
email: margarine.bond@wxs.nl

NORWAY/NORVEGE/NORVEGA

Mr John Race
Norwegian Food Control Authority
PO Box 8187 Dep
N-0034 Oslo
Phone: +47 2224 6268
Fax: +47 2224 6699
email: john.race@snt.dep.telemax.no

PHILIPPINES/FILIPINAS

Zencido A. Collinson
Philippino Embassy
9A Palace Green - London W8 4QE
Phone: +44 (0) 171 937 1600
Fax: +44 (0) 171 937 2925
email: embassy@philemb.demon.co.uk

Rose Irene de Leon
Philippino Embassy
9A Palace Green - London W8 4QE
Phone: +44 (0) 171 937 1600
Fax: +44 (0)171 937 2925
email: embassy@philemb.demon.co.uk

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Anna Patkowska
Ministry of Agriculture and Food Economy
30 Wspólna Street, 00-930 Warsaw
Phone: + 48 22 623 2043
Fax: + 48 22 623 2070
email: anna.patkowska@minrol.gov.pl

Dorota Balinska-Hajduk
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Street, 00-515 Warsaw
Phone: 00 48 22 621 64 21
Fax: 00 48 22 621 48 58

Elzbieta Markowicz
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Street, 00-515 Warsaw
Phone: (48-22) 621 64 21
Fax: (48-22) 621 48 58

PORTUGAL

Mr A C Cabrera
FIMA/VG
Largo Monterroio Mascarenhas 1
Lisbon
Phone:++ 3892011: 389 2258
Fax: 389 241
email: antonio.cabrera@unilever.com

Mrs Maria Pereira
AV^c Conde Valbon 98
Lisboa
Phone: 00 351 1 798 3600

Mariana Guerreiro
Gabinete de Planeamento e Politica
AGRO-Alimentar-MADRP
Rua Padre Antonio Vieira No 1
Lisboa
Phone: (01) 389 9300

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA

Sr. José M Vallejo
Sub Gen. Calidad y Normalización
Agroalimentaria
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
P^o Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Phone: 34 91 347 5393
Fax: 34 91 347 5007
email: jvallejo@mapya.es

SWEDEN/SUÈDE/SUECIA

Mr L B Croon
PO Box 622
SE-751 26 , Uppsala
Phone:+ 4618 1755 64
Fax: + 4618 1058 48
email: lbcr@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Ms Eva Zbinden
Swiss Federal Office of Public Health
Schwarzenburhgstrasse 165
3003 Berne
Phone: 00 41 31 322 95 72
Fax: 00 41 31 322 95 74
email: eva.zbinden@bag.admin.ch

Dr Otto Raunhardt
F. Hoffmann-La Roche Ltd
VML, Bldg 241/815
CH 4070 Basel
Phone: + 41 61 688 7533
Fax: + 41 61 688 16 35
email: otto.raunhardt@roche.com

THAILAND/THAILANDE/ TAILANDIA

Ms Chodchoi Eiumpong
Department of Science Service
Rama VI Road.
Bangkok 10400
Phone: + 66 2 2481632
Fax : + 66 2 248163
email : chodchoi@dss.moste.go.th

Mr Varavudh Sithipitaks
Faculty of Pharmacy
Mahidol University
Department of Food Chemistry
447 Sri - Ayudhaya Road
Rajthevi Phayathai
Bangkok 10400
Phone : + 66 2 6448678 - 90
Fax : + 66 2 2474696

Miss Yupa Laojindapun
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Ratjathevee
Bangkok 10400
Phone : + 66 2 2461993
Fax : + 66 2 2487987
email : yupaloo@hotmail.com
Mr Sek Boonbunloo
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit Convention Centre Zone C
60 New Rachadapisek Road
Klongtoey, Bangkok 10110
Phone : + 66 2 4259092
Fax : + 66 2 4258938

Jane Mathukorn
Royal Thai Embassy

29-30 Queen's Gate
London SW7 5JB
Phone : 0171 589 2944
Fax : 0171 823 9695
email : thaiduto@btinternet.com

TUNISIA/TUNISIE/TÚNEZ

Mr Cherif Moncef
Intitue National de La Normalisation (INNORPI)
B.P : 23 - 1012 Tunis, Belvedere
Phone : 216 1 785 922
Fax : 216 1 785 563

Mr Tarek Amamou
O.N.H
10 Avenue Med V
1001 Tunis
Phone : + 216 1 345 566
Fax : + 216 1 351 883

Mr Ali Ouled Ali
Ministere de l' Agriculture
30 Rue Alain Savary, Tunis
Phone : + 216 1 787 190
Fax : + 216 1 780 246

Mr H'mad Zakaria
Ministere de l' Industrie
37 Avenue Kheireddine Pacha
1002 Tunis
Phone : + 216 1 789 373
Fax : + 216 1 789 159

UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/ REINO UNIDO

Dr Dorian Kennedy
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group,
Room 316, Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square, London, SW1P 3JR
Phone : 0171 238 5574
Fax : 0171 238 6763
email : d.kennedy@fssg.maff.gov.uk
Miss A P Najran
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 325c, Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square, London, SW1P 3JR
Phone : 0171 238 6182 - Fax : 0171 238 6763
email : p.najran@fscii.maff.gov.uk

Dr Roger Wood
CSL Food Science Laboratory
Norwich Research Park
Colney, Norwich NRG 7UU

Phone : 01603 259350
Fax : 01603 501123
email : r.wood@tscii.maff.gov.uk

Mr Adrian Dixon
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
HOR&P - Eastbury House
30/34 Albert Embankment
London SE1 7TL
Phone : 0171 238 1058

UNITED STATES/ÉTATS-UNIS/ ESTADOS UNIDOS

Mr Charles W Cooper
Food and Drink Administration
200 C Street, S.W., Room 5807
Washington D.C. 20204
Phone : + 1 202 205 5042
Fax : + 1 202 401 7739

Mr Syed Ali
Department of Agriculture
14th and Independence Avenue SW
Washington, DC 20250
Phone : + 1 202 205 0574
Fax : + 1 202 720 7760
email : syed.ali@usda.gov

Mr Richard E Cristol
National Institute of Oilseed Products
1101 Fifteenth Street,NW, Suite 202
Washington, DC 20005
Phone : + 1 202 785 3232
Fax : + 1 202 223 9741
email : rcristol@assnhq.com

Mr Robert M Reeves
Institute of Shortening and Edible Oils
1750 New York Avenue, NW
Washington DC 20006
Phone : + 1 202 783 7960
Fax : + 1 202 393 1367
email : rmreeves@iseo.org
Mr A F Mogerly
Hudson Tank Terminals Corporation
National Institute of Oilseed Products
173 Export Street
Port Newark, NJ 07114
Phone : + 1 973 465 1115
Fax : + 1 973 465 9053

Ms Kathleen Warner
U.S Department of Agriculture
1815 N.University Street
Peoria IL 61604
Phone : + 1 309 681 6555

Fax : + 1 309 681 6679
email : warnerk@mail.ncaur.usda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY
(AOCS)**

Mr James Rattray
American Oil Chemists Society
Champaign, IL
c/o University of Guelph
Guelph, Ontario N1G 2W1
Canada
Phone : 519 824 4120
Fax : 519 766 1499
email : jrattray@uoguelph.ca

Richard C. Cantrill
1608 Broadmoor Drive
Champaign IL 61821, USA
Phone : (217) 359 2344
Fax : (217) 351 8091
email : rcantril@aocs.org

FEDIOL

Mr C.J.M. Meershoek
Ampèrelaan, 4E
Rijswijk, Netherlands
Phone : 31 (0) 70 390 5263

Ms L. Simmons
6 Catherine Street
London WC2B 5JJ
Phone : 0171 420 7119
Fax : 0171 379 5735
email : lynda.simmons@fao.org.uk

**INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION/FÉDÉRATION
INTERNATIONALE DE LAITERIE/
FEDERACION LECHERA
INTERNACIONAL (IDF/FIL)**

Mr Gernot Werner
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn, Germany
Phone : +49 228 9596912
Fax : +49 228 373780
email : Private-milch@t-online.de

Mr R. Ross
Unigate European Foods
St Ivel House

Interface Business Park
Wotton Bassett
Swindon SN4 8QE, UK
Phone : +44 (0) 1793 843429
Fax : +44 (0) 1793 843454
email : richard.ross@st-ivel.co.uk

**INTERNATIONAL FEDERATION
OF MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)**

Mrs Inneke Herreman
168 Avenue de Tervueren
1150 Brussels, Belgium
Phone : 00 322 772 3353
Fax : 00 322 771 4753
email : imace.ifma@pophast.eunet.be

Alain E. Leon
Olivier v. Noortlean 120
3133 AT Vlaardinge
The Netherlands
Phone : 31 010 4605 892
Fax : 31 010 4605 867
email: alain.leon@unilever.com

**FEDERATION OF OIL SEEDS AND FATS
ASSOCIATION (FOSFA)**

Mr S. R. Logan
20 St Dunstan's Hill
London EC3R 8HL, UK
Phone : 0171 283 5511
Fax : 0171 623 1310
email : contact@fosfa.org

Mr Marshall Pike
54 Middle Gordon Road
Camberley - Surrey GU15 2HT
Phone : 01276 23002 - Fax : 01276 691 929
email : marshall.pike@lineone.net

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)
ORGANISATION INTERNATIONALE DE
NORMALISATION**

Mr Marshall Pike
54 Middle Gordon Road
Camberley, Surrey GU15 2HT
United Kingdom
Phone : 01276 23002
Fax : 01276 691 929
email : marshall.pike@lineone.net

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTE EUROPÉENNE
COMUNIDAD EUR**

Marie-Ange Balbinot
Rue de la Loi 200
1049 Brussels
Phone : 00 322 295 0763
Fax : 00 322 295 1735
email : marie.ange.balbinot@dg3.cec.be

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION
CONSEIL DE L'UNION EUROPEENNE
CONSEJO DE LA UNION EUROPEA**

Ms Irène Simantoni
Council of the EU General Secretariat
175 rue de la Loi
1048 Brussels, Belgium
Phone : 00 322 285 7702
Fax : 00 322 285 7928
email : irene.simantoni@consilium.eu.int

Mrs Christina Ståhle
Council of the EU General Secretariat
175 rue de la Loi
1048 Brussels, Belgium
Phone : 00 322 285 8357
Fax : 00 322 285 7928
email : christina.stahle@consilium.eu.int

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT CONJOINT FAO/OMS
SECRETARIA CONJUNTA FAO/OMS**

Mrs Selma H. Doyran
Food Standards Officer
FAO/WHO Joint Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone : +3906 5705 5826
Fax : +3906 5705 4593
email : selma.doyran@fao.org
Jeronimas Maskeliunas
Food Standards Officer
FAO/WHO Joint Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Phone : +3906 5705 3867
Fax : +3906 5705 4593
email : jeronimas.maskeliunas@fao.org

**UK SECRETARIAT
SECRETARIAT DU ROYAUME-UNI
SECRETARIA DEL REINO UNIDO**

Ms Catriona Stewart
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food

Joint Food Safety and Standards Group
Room 323, Ergon House
c/o Nobel House, Smith Square
London SW1P 3JR
Phone : 0171 238 6112
Fax : 0171 238 6763
email : c.stewart@fssg.maff.gov.uk

Dr Lucy Foster
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 323, Ergon House
c/o Nobel House, Smith Square
London SW1P 3JR
Phone : 0171 238 5726
Fax : 0171 238 6763
email : l.foster@jfssg.maff.gov.uk

Ms Fiona Jones
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 325, Ergon House
c/o Nobel House, Smith Square
London SW1P 3JR
Phone : 0171 238 6702
Fax : 0171 238 6763
email : f.jones@jfssg.maff.gov.uk

Mr Simon Renn
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
Room 325, Ergon House
c/o Nobel House, Smith Square
London SW1P 3JR
Phone : 0171 238 6480
Fax : 0171 238 6763
email : s.renn@fssg.maff.gov.uk

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE**
(A l'étape 8 de la Procédure)

L'Annexe de cette norme est destinée à être appliquée par les partenaires commerciaux à titre facultatif et ne concerne pas les gouvernements.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux huiles végétales décrites à la section 2.1 sous une forme propre à la consommation humaine.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

(Note: Les éventuels synonymes sont indiqués entre parenthèses immédiatement après le nom de l'huile)

2.1.1 L'huile d'arachide est préparée à partir des graines d'arachide (*Arachis hypogaea* L.).

2.1.2 L'huile de babassu est préparée à partir de l'amande du fruit de plusieurs variétés du palmier *Orbignya* spp.

2.1.3 L'huile de coco est préparée à partir de l'amande de la noix de coco (*Cocos nucifera* L.).

2.1.4 L'huile de coton est préparée à partir des graines de diverses espèces cultivées de *Gossypium* spp.

2.1.5 L'huile de pépins de raisin est préparée à partir des grains du raisin (*Vitis vinifera* L.).

2.1.6 L'huile de maïs est préparée à partir des germes de maïs (*Zea mays* L.).

2.1.7 L'huile de graine de moutarde est préparée à partir des graines de la moutarde blanche (*Sinapis alba* L. ou *Brassica hirta* Moench), de la moutarde brune et de la moutarde jaune (*Brassica juncea* (L.) Czernajew et Cossen) et de la moutarde noire (*Brassica nigra* (L.) Koch).

2.1.8 L'huile de palmiste est préparée à partir de l'amande du fruit du palmier à huile (*Elaeis guineensis*).

2.1.9 L'huile de palme est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile (*Elaeis guineensis*).

2.1.10 L'oléine de palme est la fraction liquide obtenue après fractionnement de l'huile de palme (comme décrit ci-dessus).

2.1.11 La stéarine de palme est la fraction à point de fusion élevé obtenue après fractionnement de l'huile de palme (comme décrit ci-dessus).

2.1.12 L'huile de colza (huile de navette, huile de chou, huile de ravison) est préparée à partir des graines de *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L. *Brassica juncea* L. et *Brassica tournefortii* Gouan.

2.1.13 L'huile de colza à faible teneur en acide érucique (huile de navette à faible teneur en acide érucique, huile de canola) est produite à partir des graines oléagineuses à faible teneur en acide érucique de variétés dérivées des espèces *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L. et de *Brassica juncea* L.

2.1.14 L'huile de carthame est préparée à partir des graines de carthame (*Carthamus tinctorius* L.).

2.1.15 L'huile de sésame est préparée à partir des graines de sésame (*Sesamum indicum* L.).

2.1.16 L'huile de soja est préparée à partir des graines de soja (*Glycine max* (L.) Merr.).

2.1.17 L'huile de tournesol est préparée à partir des graines de tournesol (*Helianthus annuus* L.).

2.2 Autres définitions

2.2.1 Les huiles végétales comestibles sont des denrées alimentaires qui se composent essentiellement de glycérides d'acides gras exclusivement d'origine végétale. Elles peuvent contenir en faible quantité d'autres lipides comme les phosphatides, des constituants insaponifiables et les acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile.

2.2.2 Les huiles vierges sont obtenues, sans modification de la nature de l'huile, exclusivement au moyen de procédés mécaniques, par exemple expulsion ou pression, et d'un traitement thermique. Elles peuvent avoir été purifiées uniquement par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation.

2.2.3 Les huiles pressées à froid sont obtenues, sans modification de l'huile, exclusivement par des procédés mécaniques, par exemple expulsion ou pression, sans utilisation de procédés thermiques. Elles peuvent avoir été purifiées uniquement par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués au tableau 1 sont conformes à la norme. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être utilisés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon répond à la norme.

3.2 L'huile de colza à faible teneur en acide érucique ne doit pas contenir plus de 2 % d'acide érucique (en pourcentage des acides gras totaux).

3.3 Point d'écoulement

Oléine de palme	pas plus de 24°C
Stéarine de palme	pas plus de 44°C

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.

4.2 Arômes

Arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, sauf ceux qui sont connus pour présenter un risque de toxicité.

4.3	<u>Antioxygènes</u>	<u>Concentration maximale</u>
304	Palmitate d'ascorbyle) 500 mg/kg seuls ou en combinaison
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Mélange concentré de tocophérols	BPF
307	Alpha-tocophérol	BPF
308	Gamma-tocophérol synthétique	BPF
309	Delta-tocophérol synthétique	BPF
310	Gallate de propyle	100mg/kg
		<u>Concentration maximale</u>
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg

320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
	Toute combinaison de gallate de propyle BHA, BHT et/ou BHQT	200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus
389	Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg
4.4	<u>Antioxygènes synergiques</u>	
330	Acide citrique	BPF
331	Citrates de sodium	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
	Citrate de monoglycéride	
4.5	<u>Antimoussants (huiles de friture)</u>	
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

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:

	<u>Concentration maximale autorisée</u>
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 textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETAGE

7.1 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). Le nom de l'huile doit être conforme aux descriptions figurant à la section 2 de la présente norme.

Lorsque plus d'un nom est indiqué pour un produit dans la section 2.1, l'étiquetage de ce produit doit inclure un des noms acceptables dans le pays d'utilisation.

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.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 Détermination des intervalles CGL de la composition en acides gras

D'après l'UICPA 2.301, 2.302 et 2.304 ou ISO 5508: 1990/5509: 1999.

8.2 Détermination du point d'écoulement

D'après ISO 6321: 1991 et Amendement 1: 1998 pour toutes les huiles, ou AOCS Cc 3-25 (97) pour les huiles de palme seulement.

8.3 Détermination de l'arsenic

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

8.4 Détermination du plomb

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

Tableau 1: Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques¹ (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme)

Acides gras	Huile d'arachide	Huile de babassu	Huile de coco	Huile de coton	Huile de pépins de raisin	Huile de maïs	Huile de moutarde	Huile de palme	Huile de palmitiste
C6:0	ND	ND	ND-0.6	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0.8
C8:0	ND	2.6-7.3	4.6-10.0	ND	ND	ND	ND	ND	2.4-6.2
C10:0	ND	1.2-7.6	5.5-8.0	ND	ND	ND	ND	ND	2.6-5.0
C12:0	ND-0.1	40.0-55.0	45.1-50.3	ND-0.2	ND-0.5	ND-0.3	ND	ND-0.5	45.0-55.0
C14:0	ND-0.1	11.0-27.0	16.8-21.0	0.6-1.0	ND-0.3	ND-0.3	ND-1.0	0.5-2.0	14.0-18.0
C16:0	8.0-14.0	5.2-11.0	7.5-10.2	21.4-26.4	5.5-11.0	8.6-16.5	0.5-4.5	39.3-47.5	6.5-10.0
C16:1	ND-0.2	ND	ND	ND-1.2	ND-1.2	ND-0.5	ND-0.5	ND-0.6	ND-0.2
C17:0	ND-0.1	ND	ND	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.1	ND	ND-0.2	ND
C17:1	ND-0.1	ND	ND	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND	ND	ND
C18:0	1.0-4.5	1.8-7.4	2.0-4.0	2.1-3.3	3.0-6.5	ND-3.3	0.5-2.0	3.5- 6.0	1.0-3.0
C18:1	35.0-67.0	9.0-20.0	5.0-10.0	14.7-21.7	12.0-28.0	20.0-42.2	8.0-23.0	36.0-44.0	12.0-19.0
C18:2	13.0-43.0	1.4-6.6	1.0- 2.5	46.7-58.2	58.0-78.0	34.0-65.6	10.0-24.0	9.0-12.0	1.0-3.5
C18:3	ND-0.3	ND	ND- 0.2	ND-0.4	ND-1.0	ND-2.0	6.0-18.0	ND-0.5	ND-0.2
C20:0	1.0-2.0	ND	ND- 0.2	0.2-0.5	ND-1.0	0.3-1.0	ND-1.5	ND-1.0	ND-0.2
C20:1	0.7-1.7	ND	ND- 0.2	ND-0.1	ND-0.3	0.2-0.6	5.0-13.0	ND-0.4	ND-0.2
C20:2	ND	ND	ND	ND-0.1	ND	ND-0.1	ND-1.0	ND	ND
C22:0	1.5-4.5	ND	ND	ND-0.6	ND-0.5	ND-0.5	0.2-2.5	ND-0.2	ND-0.2
C22:1	ND-0.3	ND	ND	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.3	22.0-50.0	ND	ND
C22:2	ND	ND	ND	ND-0.1	ND	ND	ND-1.0	ND	ND
C24:0	0.5-2.5	ND	ND	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.5	ND-0.5	ND	ND
C24:1	ND-0.3	ND	ND	ND	ND	ND	0.5-2.5	ND	ND

ND - non détectable, défini comme =0.05%

¹ Données provenant des espèces énumérées à la section 2.

Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques¹ (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme) (suite)

Acides gras	Oléine de palme	Stéarine de palme	Huile de colza	Huile de colza (à faible teneur en acide érucique)	Huile de carthame	Huile de sésame	Huile de soja	Huile de tournesol
C6:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C8:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C10:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C12:0	0.1-0.5	0.1-0.5	ND	ND	ND	ND	ND-0.1	ND-0.1
C14:0	0.5-1.5	1.0-2.0	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.2
C16:0	38.0-43.5	48.0-74.0	1.5-6.0	2.5-7.0	5.3-8.0	7.9-10.2	8.0-13.5	5.0-7.6
C16:1	ND-0.6	ND-0.2	ND-3.0	ND-0.6	ND-0.2	0.1-0.2	ND-0.2	ND-0.3
C17:0	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.3	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.2
C17:1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.3	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1
C18:0	3.5-5.0	3.9-6.0	0.5-3.1	0.8-3.0	1.9-2.9	4.8-6.1	2.0-5.4	2.7-6.5
C18:1	39.8-46.0	15.5-36.0	8.0-60.0	51.0-70.0	8.4-21.3	35.9-42.3	17.7-28.0	14.0-39.4
C18:2	10.0-13.5	3.0-10.0	11.0-23.0	15.0-30.0	67.8-83.2	41.5-47.9	49.8-59.0	48.3-74.0
C18:3	ND-0.6	ND-0.5	5.0-13.0	5.0-14.0	ND-0.1	0.3-0.4	5.0-11.0	ND-0.3
C20:0	ND-0.6	ND-1.0	ND-3.0	0.2-1.2	0.2-0.4	0.3-0.6	0.1-0.6	0.1-0.5
C20:1	ND-0.4	ND-0.4	3.0-15.0	0.1-4.3	0.1-0.3	ND-0.3	ND-0.5	ND-0.3
C20:2	ND	ND	ND-1.0	ND-0.1	ND	ND	ND-0.1	ND
C22:0	ND-0.2	ND-0.2	ND-2.0	ND-0.6	ND-1.0	ND-0.3	ND-0.7	0.3-1.5
C22:1	ND	ND	> 2.0-60.0	ND-2.0	ND-1.8	ND	ND-0.3	ND-0.3
C22:2	ND	ND	ND-2.0	ND-0.1	ND	ND	ND	ND-0.3
C24:0	ND	ND	ND-2.0	ND-0.3	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.5	ND-0.5
C24:1	ND	ND	ND-3.0	ND-0.4	ND-0.2	ND	ND	ND

ND - non détectable, défini comme $\leq 0.05\%$

¹ Données provenant des espèces énumérées à la section 2.

Annexe

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Ce texte est destiné à être appliqué par les partenaires commerciaux à titre facultatif et ne concerne pas les gouvernements.

1. FACTEURS DE QUALITÉ

1.1 La couleur, l'odeur et la saveur de chaque produit doivent être caractéristiques du produit désigné. Celui-ci doit être exempt de saveur et d'odeur étrangères et de toute rancidité.

	Concentration maximale	
1.2	Matières volatiles à 105°C	0,2 % m/m
1.3	Impuretés insolubles	0,05 % m/m
1.4	Teneur en savon	0,005 % m/m
1.5	Fer (Fe):	
	Huiles raffinées	1,5 mg/kg
	Huiles vierges	5,0 mg/kg
1.6	Cuivre (Cu):	
	Huiles raffinées	0,1 mg/kg
	Huiles vierges	0,4 mg/kg
1.7	Indice d'acide:	
	Huiles raffinées	0,6 mg KOH/g d'huile
	Huiles obtenues par pression à froid et huiles vierges	4,0 mg KOH/g d'huile
	Huiles de palme vierges	10,0 mg KOH/g d'huile
1.8	Indice de peroxyde:	
	Huiles raffinées	jusqu'à 10 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile
	Huiles vierges et huiles pressées à froid	jusqu'à 15 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile

2. FACTEURS DE COMPOSITION

2.1 La teneur en acide arachidique et en acides gras supérieurs de l'huile d'arachide ne doit pas dépasser 48 g/kg.

2.2 Les indices de Reichert des huiles de coco, de palmiste et de babassu doivent s'établir, respectivement, à 6-8,5, 4-7 et 4,5-6,5.

2.3 Les indices de Polenske des huiles de coco, de palmiste et de babassu doivent s'établir, respectivement, à 13-18, 8-12 et 8-10.

2.4 La réaction d'Halphen pour l'huile de coton doit être positive.

2.5 La teneur en érythrodiol de l'huile de pépins de raisin doit dépasser 2 % des stérols totaux.

2.6 Les caroténoïdes totaux (exprimés en bêta-carotène) pour l'huile de palme non blanchie, l'oléine de palme non blanchie et la stéarine de palme non blanchie doivent être, respectivement, compris entre 500-2 000, 550-2500 et 300-1500 mg/kg.

2.7 L'indice de Crismer pour l'huile de colza à faible teneur en acide érucique doit être compris entre 67 et 70.

2.8 La concentration de brassicastérol dans l'huile de colza à faible teneur en acide érucique doit dépasser 5% des stérols totaux.

2.9 La réaction de Baudouin doit être positive pour l'huile de sésame.

3. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Les caractéristiques chimiques et physiques sont indiquées au Tableau 2.

4. FACTEURS D'IDENTITÉ

4.1 Les niveaux de desméthylstérois dans les huiles végétales, en pourcentage des stérois totaux, sont indiqués au Tableau 3.

4.3 Les niveaux de tocophérois et de tocotriénolis dans les huiles végétales sont indiqués au Tableau 4.

5. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

5.1 Détermination des matières volatiles à 105°C

D'après UICPA 2.601 ou ISO 662: 1988.

5.2 Détermination des impuretés insolubles

D'après UICPA 2.604 ou ISO 663: 1999.

5.3 Détermination de la teneur en savon

D'après BS 684 Section 2.5.

5.4 Détermination du cuivre et du fer

D'après ISO 8294: 1994, UICPA 2.631 ou AOAC 990.05

5.5 Détermination de la densité relative

D'après UICPA 2.101, en utilisant le facteur de conversion adéquat.

5.6 Détermination de la densité apparente

D'après ISO 6883:1995, en utilisant le facteur de conversion adéquat.

5.7 Détermination de l'indice de réfraction

D'après UICPA 2.102 ou ISO 6320: 1995.

5.8 Détermination de l'indice de saponification (I_S)

D'après UICPA 2.202 ou ISO 3657: 1988.

5.9 Détermination de l'indice d'iode (I_I)

Wijs - d'après UICPA 2.205/1, ISO 3961: 1996, AOAC 993:20, ou AOAC Cd 1d-1992 (97), ou par calcul - d'après AOCS Cd 1b-1987 (97). La méthode à utiliser pour les huiles végétales portant un nom spécifique est stipulée dans la norme.

5.10 Détermination de l'insaponifiable

D'après UICPA 2.401 (partie 1-5) ou ISO 3596-1: 1988 et Amendement 1 1997 et ISO 3596-2: 1988 et Amendement 1 1999.

5.11 Détermination de l'indice de peroxyde (I_P)

D'après UICPA 2.501 (suivant modifications) ou AOCS Cd 8b-90 (97) ou ISO 3961: 1998.

5.12 Détermination des caroténoïdes totaux

D'après BS 684 Section 2.20.

5.13 Détermination de l'acidité

D'après UICPA 2.201 ou ISO 660: 1996.

5.14 Détermination de la teneur en stérois

D'après ISO 6799: 1991, ou UICPA 2.403.

5.15 Détermination de la teneur en tocophérol

D'après UICPA 2.432 ou ISO 9936: 1997.

5.16 Réaction d'Halphen

D'après AOCS Cb 1-25 (97).

5.17 Indice de Crismer

D'après AOCS Cb 4-35 (97) et AOCS Ca 5a-40 (97).

5.18 Réaction de Baudouin (Test de Villavecchia modifié ou Test de l'huile de sésame)

D'après AOCS Cb 2-40 (97).

5.19 Indice de Reichert et indice de Polenske

D'après UICPA 2.204.

Tableau 2: Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes (voir Annexe de la norme)

	Huile d'arachide	Huile de babassu	Huile de coco	Huile de coton	Huile de pépins de raisin	Huile de maïs	Huile de moutarde	Huile de palme	Huile de palmiste
DENSITE RELATIVE (x° C/eau à 20°C)	0.914-0.917 x=20°C	0.914-0.917 x=25°C	0.908-0.921 x=40°C	0.918-0.926 x=20°C	0.923-0.926 x=20°C	0.917-0.925 x=20°C	0.910-0.921 x=20°C	0.891-0.899 x=50°C	0.899-0.914 x=40°C
DENSITE APPARENTE (g/ml)	1.460-1.465	1.448-1.451	1.448-1.450	1.458-1.466	1.473-1.477	1.465-1.468	1.461-1.469	0.889-0.895 (50°C)	1.448-1.452
INDICE DE REFRACTION (N D 40°C)	187-196	245-256	248-265	189-198	188-194	187-195	168-184	190-209	230-254
INDICE DE SAPONIFICATION (mg KOH/g d'huile)	86-107	10-18	6.3-10.6	100-115	130-138	107-135	92-125	50.0-55.0	14.1-21.0
INSAPONIFIABLE (g/kg)	≤ 10	≤ 12	≤ 15	≤ 15	≤ 20	≤ 28	≤ 15	≤ 12	≤ 10
RATIOS D'ISOTOPES DE CARBONE STABLES **						-13.71 à -16.36			

* Les indices d'iode figurant dans le Tableau ont été calculés à partir de la composition en acides gras, exception faite de ceux pour l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'oléine de palme et la stéarine de palme (méthode Wijfs)

** Références à inclure dans les publications de CSL & Leatherhead Food RA

Tableau 2: Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes (voir Annexe de la norme) (suite)

	Oléine de palme	Stéarine de palme	Huile de colza	Huile de colza (à faible teneur en acide érucique)	Huile de carthame	Huile de sésame	Huile de soja	Huile de tournesol
DENSITE RELATIVE (x° C/eau à 20°C)	0.899-0.920 x=40°C	0.881-0.891 x=60°C	0.910-0.920 x=20°C	0.914-0.920 x=20°C	0.922-0.927 x=20°C	0.915-0.923 x=20°C	0.919-0.925 x=20°C	0.918-0.923 x=20°C
DENSITE APPARENTE (g/ml)	0.896-0.898 à 40°C	0.881-0.885 at 60°C	1.458-1.460	1.447-1.452 à 60°C	1.467-1.470	1.465-1.469	1.466-1.470	1.461- 1.468
INDICE DE REFRACTION (N D 40°C)	1.458-1.460	1.447-1.452 à 60°C	1.465-1.469	1.465-1.467	1.467-1.470	1.465-1.469	1.466-1.470	1.461- 1.468
INDICE SAPONIFICATION (mg KOH/g d'huile)	DE 194-202	193-205	168-181	182-193	186-198	187-195	189-195	188-194
INDICE D'IODE*	≥ 56	≤ 48	94-120	105-126	136-148	104-120	124-139	118-141
INSAPONIFIABLE (g/kg)	≤ 13	≤ 9	≤ 20	≤ 20	≤ 15	≤ 20	≤ 15	≤ 15

* Les indices d'iode figurant dans le tableau ont été calculés à partir de la composition en acides gras, exception faite de ceux pour l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'oléine de palme et la stéarine de palme (méthode Wijs)

Tableau 3: Niveaux de desméthylstérois dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques² en pourcentage des stérois totaux (voir Annexe 1 de la norme)

	Huile d'arachide	Huile de babassu	Huile de coco	Huile de coton	Huile de pépins de raisin	Huile de maïs	Huile de palme	Huile de palmiste	Huile de colza (à faible teneur en acide érucique)	Huile de carthame	Huile de sésame	Huile de soja	Huile de tournesol
CHOLESTEROL	ND-3.8	1.2-1.7	0.6-3.0	0.7-2.3	0.4	0.2-0.6	2.6-6.7	0.6-3.7	0.5-1.3	ND-0.7	0.1-0.2	0.6-1.4	≤0.7
BRASSICASTEROL	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.3	0.1-0.3	0.2	ND-0.2	ND	ND-0.8	5.0-13.0	ND-0.4	0.1-0.2	ND-0.3	ND-0.2
CAMPESTEROL	12.0-19.8	17.7-18.7	7.5-11.2	6.4-14.5	10.2	18.6-24.1	18.7-27.5	8.4-12.7	24.7-38.6	9.2-13.3	10.1-20.0	15.8-24.2	7.4-12.9
STIGMASTEROL	5.4-13.2	8.7-9.2	11.4-15.6	2.1-6.8	10.9	4.3-7.7	8.5-13.9	12.0-16.6	≤0.9	4.5-9.6	3.4-6.4	14.9-19.1	7.0-11.5
BETA-SITOSTEROL	47.4-64.7	48.2-53.9	32.6-50.7	76.0-87.1	67.4	54.8-66.6	50.2-62.1	62.6-73.1	45.1-57.9	40.2-50.6	57.7-61.9	51-60	56.2-65.0
DELTA-5-AVENASTEROL	8.3-18.8	16.9-20.4	20.0-40.7	1.8-7.3	3.0	4.2-8.2	ND-2.8	1.4-9.0	3.1-6.6	0.8-4.8	6.2-7.8	1.9-3.7	ND-6.9
DELTA-7-STIGMASTEROL	ND-5.1	ND	ND-3.0	ND-1.4	1.0-3.5	1.0-4.2	0.2-2.4	ND-2.1	ND-1.3	13.7-24.6	1.8-7.6	1.4-5.2	7.0-24.0
DELTA-7-AVENASTEROL	ND-5.5	0.4-1.0	ND-3.0	0.8-3.3	0.7	0.7-2.7	ND-5.1	ND-1.4	ND-0.8	2.2-6.3	1.2-5.6	1.0-4.6	3.1-6.5
AUTRES	ND-1.4	ND	ND-3.6	ND-1.5	5.1	ND-2.4	ND	ND-2.7	ND-4.2	0.5-6.4	0.7-9.2	ND-1.8	ND-5.3
STEROLS TOTAUX (mg/kg)	900-2900	500-800	400-1200	2700-6400	5800	8000-22100	300-700	700-1400	4800-11300	2100-4600	4500-19000	1800-4100	2400-4600

ND - Non détectable, défini comme ≤ 0.05%

² Données provenant des espèces énumérées à la section 2.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE**
(A l'étape 8 de la Procédure)

L'Annexe de cette norme est destinée à être appliquée par les partenaires commerciaux à titre facultatif et ne concerne pas les gouvernements.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux graisses énumérées à la section 2 sous une forme propre à la consommation humaine.

2. DESCRIPTION

2.1 Saindoux

2.1.1 Le saindoux pure fonte est la graisse fondue des tissus adipeux frais, propres et sains de porcs (*Sus scrofa*) en bonne santé au moment de l'abattage et jugés propres à la consommation humaine. Ces tissus ne comprennent pas d'os, de peau détachée, de peau de la tête, d'oreilles, de queues, de viscères, de trachée, de grands vaisseaux sanguins, de déchets de graisse, de produits d'écumage, de sédiments, de résidus de pression, etc., et sont raisonnablement exempts de tissus musculaires et de sang.

2.1.2 Le saindoux soumis à transformation peut contenir du saindoux raffiné, de la stéarine de saindoux et du saindoux hydrogéné ou être soumis à des procédés de modification, à condition qu'il en soit fait mention clairement dans l'étiquetage.

2.2 Graisse de porc fondue

2.2.1 La graisse de porc fondue est la graisse fondue préparée à partir des tissus adipeux et des os de porcs (*Sus scrofa*) en bonne santé au moment de l'abattage, et jugés propres à la consommation humaine. Elle peut contenir de la graisse provenant des os (convenablement nettoyés), de la peau détachée, de la peau de la tête, des oreilles, de la queue et d'autres tissus propres à la consommation humaine.

2.2.2 La graisse de porc fondue soumise à transformation peut aussi contenir du saindoux raffiné, de la graisse de porc fondue raffinée, du saindoux hydrogéné, de la graisse de porc fondue hydrogénée, de la stéarine de saindoux et de la stéarine de graisse de porc fondue, à condition qu'il en soit fait mention clairement dans l'étiquetage.

2.3 Le premier jus (Oleo Stock) est le produit obtenu par fonte à basse température de la graisse fraîche (graisse de carcasse) du cœur, de la crépine, des rognons et du mésentère, prélevée au moment de l'abattage de bovins en bonne santé et jugés propres à la consommation humaine, ainsi que les graisses de découpe.

2.4 Suif comestible

2.4.1 Le suif comestible est le produit obtenu par fonte des tissus adipeux, propres et sains (y compris la graisse de parage et la graisse de découpe), des muscles et des os d'animaux des espèces bovine et/ou ovine (*Ovis aries*) en bonne santé au moment de l'abattage et jugés propres à la consommation humaine.

2.4.2 Le suif comestible soumis à transformation peut contenir du suif comestible raffiné, à condition qu'il en soit fait mention clairement dans l'étiquetage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous sont conformes à la norme.

	SAINDOUX GRAISSE DE PORC FONDUE	PREMIER JUS SUIF COMESTIBLE
C 6:0))
C 8:0) < 0,5 au total) < 0,5 au total
C 10:0))
C 12:0))
C 14:0	1,0-2,5	2-6
C 14:ISO	non détectés <0,1	< 0,3
C 14:1	<0,2	0,5-1,5
C 15:0	<0,2	0,2-1,0
C 15:ISO	<0,1) <1,5 au total
C 15:ANTI ISO	< 0,1)
C 16:0	20-30	20-30
C 16:1	2,0-4,0	1-5
C 16:ISO	< 0,1	< 0,5
C 16:2	< 0,1	< 1,0
C 17:0	< 1	0,5-2,0
C 17:1	< 1	< 1,0
C 17:ISO	0,1) <1,5 au total
C 17:ANTI ISO	0,1)
C 18:0	8-22	15-30
C 18:1	35-55	30-45
C 18:2	4-12	1-6
C 18:3	< 1,5	< 1,5
C 20:0	< 1,0	< 0,5
C 20:1	< 1,5	< 0,5
C 20:2	< 1,0	< 0,1
C 20:4	< 1,0	< 0,5
C 22:0	< 0,1	< 0,1
C 22:1	< 0,5	non détectés

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Colorants

Les colorants ci-après sont autorisés dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, dans la mesure où la couleur ajoutée n'induit pas le consommateur en erreur en camouflant une détérioration ou une qualité inférieure ou en faisant paraître le produit meilleur que sa valeur réelle:

	<u>Concentration maximale</u>
100 Curcumine ou curcuma	5 mg/kg (calculé sous forme de curcumine totale)
160a Bêta-carotène	25 mg/kg
160b Extraits de rocou	10 mg/kg (calculé sous forme de bixine ou de norbixine totale)
4.2 <u>Antioxygènes</u>	
304 Palmitate d'ascorbyle) 500 mg/kg seuls ou en combinaison
305 Stéarate d'ascorbyle)
306 Mélange concentré de tocophérols	BPF
307 Alpha-tocophérol	BPF

308	Gamma-tocophérol synthétique	BPF
309	Delta-tocophérol synthétique	BPF
310	Gallate de propyle	100mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
	Toute combinaison de gallate de propyle, BHA, BHT et/ou BHQT	200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus
4.3	<u>Antioxygènes synergiques</u>	
330	Acide citrique	BPF
331	Citrates de sodium	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
	Citrate de monoglycéride	

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 le Comité du Codex sur les additifs et contaminants alimentaires; néanmoins, entre-temps, les limites ci-après sont applicables:

	<u>Concentration maximale autorisée</u>
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 sur les résidus de pesticides.

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 textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

7.1 Nom du produit

Le produit doit être étiqueté en conformité avec la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A). La désignation de la graisse doit être conforme aux descriptions figurant à la Section 2 de la présente norme.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires 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'emballeur, 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.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 Détermination des intervalles CGL de la composition en acides gras

D'après UICPA 2.301, 2.302 et 2.304 ou ISO 5508: 1995/ 5509: 1999.

8.2 Détermination de l'arsenic

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

8.3 Détermination du plomb

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

Annexe

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Ce texte est destiné à être appliqué par les partenaires commerciaux à titre facultatif et ne concerne pas les gouvernements.

1. Facteurs de qualité

1.1 Couleur

Graisse de porc fondue:	Blanche à l'état solide
Saindoux	Blanc à blanc crème
Premier jus:	Blanc crème à jaune pâle
Suif comestible:	Blanchâtre à jaune pâle

1.2 Odeur et saveur:

Caractéristiques du produit désigné et exemptes de saveurs et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

	<u>Concentration maximale</u>
1.3 Matières volatiles à 105°C	0,3%
1.4 Impuretés insolubles	0,05%
1.5 Teneur en savon:	
- Saindoux	néant
- Premier jus	néant
- Graisse de porc fondue	0,005%
- Suif comestible	0,005%
1.6 Fer (Fe)	1,5 mg/kg
1.7 Cuivre (Cu)	0,4 mg/kg
1.8 Indice d'acide:	
- Saindoux	1,3 mg de KOH/g de graisse = ffa max 0,65 %
- Premier jus	2,0 mg de KOH/g de graisse = ffa max 1,00%
- Graisse de porc fondue	2,5 mg de KOH/g de graisse = ffa max 1,25 %
- Suif comestible	2,5 mg de KOH/g de graisse = ffa max 1,25 %
	<u>Concentration maximale</u>
1.9 Indice de peroxyde:	jusqu'à 10 méq. d'oxygène actif/kg de graisse

2. Propriétés chimiques et physiques

Saindoux	Graisse de porc fondue	Premier jus	Suif
----------	------------------------	-------------	------

2.1 Densité relative (40°C/eau à 20 °C)	0,896-0,904	0,894-0,906	0,893-0,904	0,894-0,904
2.2 Indice de réfraction (N D 40 °C)	1,448-1,460	1,448-1,461	1,448-1,460	1,448-1,460
2.3 Titre (°C)	32-45	32-45	42.5-47	40-49
2.4 Indice de saponification (mg KOH/g de graisse)	192-203	192-203	190-200	190-202
2.5 Indice d'iode (Wijs)	55-65	60-72	36-47	40-53
2.6 Insaponifiable (g/kg)	≤ 10	≤ 12	≤ 10	≤ 12

3. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

3.1 Détermination des matières volatiles à 105°C

D'après UICPA 2.601 ou ISO 662: 1998.

3.2 Détermination des impuretés insolubles

D'après UICPA 2.604 ou ISO 663: 1999.

3.3 Détermination de la teneur en savon

D'après BS 684 Section 2.5.

3.4 Détermination du cuivre et du fer

D'après ISO 8294: 1994, UICPA 2.631 ou AOAC 990.05.

3.5 Détermination de la densité relative

D'après UICPA 2.101, en utilisant le facteur de conversion adéquat.

3.6 Détermination de l'indice de réfraction

D'après UICPA 2.102 ou ISO 6320: 1995.

3.7 Détermination de l'indice de saponification

D'après UICPA 2.202 ou ISO 3657: 1988.

3.8 Détermination de l'indice d'iode

(1) Wijs - D'après UICPA 2.205/1, ISO 3961: 1996, AOAC 993.20, ou AOCS Cd 1d-1992 (97).

(2) Calcul - D'après AOCS Cd 1b-1987.

3.9 Détermination de l'insaponifiable

D'après UICPA 2.401 (partie 1-5) ou ISO 3596-1: 1988 et Amendement 1 1997, et ISO 3596-2: 1988 et Amendement 1 1999.

3.10 Détermination de l'indice de peroxyde

D'après UICPA 2.501 (suivant modification) ou AOCS Cd 8b-90 (97) ou ISO 3960: 1998.

3.11 Détermination de l'acidité

D'après UICPA 2.201 ou ISO 660: 1996.

3.12 Détermination du titre

D'après ISO 935: 1988, ou UICPA 2.121.

**PROJET DE NORME REVISÉ POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES
NON VISÉES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES**
(A l'étape 8 de la Procédure)

L'Annexe de cette norme est destinée à être appliquée par les partenaires commerciaux à titre facultatif et ne concerne pas les gouvernements.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux huiles et aux graisses, ainsi qu'à leurs mélanges, sous une forme propre à la consommation humaine. Elle comprend les huiles et les graisses qui ont été soumises à des opérations de transformation (comme la transestérification ou l'hydrogénation) ou à un fractionnement.

La présente norme ne s'applique pas aux graisses et huiles visées par les normes ci-après:

- Norme Codex pour les graisses animales portant un nom spécifique
- Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique
- Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive

2. DESCRIPTION

2.1 Les graisses et huiles comestibles sont des denrées alimentaires conformes à la définition de la Section 1 et composées de glycérides d'acides gras. Elles sont d'origine végétale, animale ou marine. Elles peuvent contenir en faible quantité d'autres lipides comme les phosphatides, des constituants insaponifiables et les acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Les graisses d'origine animale doivent provenir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et être jugées propres à la consommation humaine.

2.2 Les graisses et huiles vierges sont des graisses et des huiles végétales comestibles obtenues exclusivement au moyen de procédés mécaniques, par exemple expulsion ou pression, et d'un traitement thermique (sans altérer la nature de l'huile). Elles ne peuvent être purifiées que par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation.

2.3 Les graisses et huiles pressées à froid sont des graisses et huiles végétales comestibles obtenues sans modification de l'huile par des procédés mécaniques, par exemple expulsion ou pression, et sans utiliser de procédés thermiques. Elles ne peuvent être purifiées que par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges ou les huiles pressées à froid visées par la présente norme.

3.2 Colorants

Aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales visées par la présente norme.

Les colorants ci-après sont autorisés pour restituer au produit sa couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour la normaliser, à condition que le colorant ajouté ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit ou en laissant croire que celui-ci a une valeur supérieure à sa valeur réelle:

		<u>Concentration maximale</u>
100	Curcumine ou curcuma	5 mg/kg (calculée en curcumine totale)
160a	Bêta-carotène	25 mg/kg

160b Extraits de rocou 10 mg/kg (calculée en bixine ou norbixine totale)

3.3 Arômes

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

Concentration maximale

3.4 Antioxygènes

304	Palmitate d'ascorbyle) 500 mg/kg seuls ou en combinaison
305	Stéarate d'ascorbyle)
306	Mélange concentré de tocophérols	BPF
307	Alpha-tocophérol	BPF
308	Gamma-tocophérol synthétique	BPF
309	Delta-tocophérol synthétique	BPF
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
	Toute combinaison de gallates, BHA,	200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus
389	Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg

3.5 Antioxygènes synergiques

330	Acide citrique	BPF
331	Citrates de sodium	BPF
384	Citrates d'isopropyle) 100 mg/kg seuls ou en combinaison
	Citrate de monoglycéride)

3.6 Antimoussants (pour les huiles et graisses de friture)

900a Polydiméthylsiloxane 10 mg/kg

4. CONTAMINANTS

4.1 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:

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

4.2 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.

5. HYGIÈNE

5.1 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 textes du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages.

5.2 Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL-21-1997).

6. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté en conformité de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A).

6.1 Nom du produit

6.1.1 L'appellation "graisse vierge" ou "huile vierge" ne peut être utilisée que pour des graisses et des huiles conformes à la définition donnée à la section 2.2 de la présente norme.

6.1.2 L'appellation "graisse pressée à froid" ou "huile pressée à froid" ne peut être utilisée que pour des graisses et des huiles conformes à la définition donnée dans la section 2.3 de la présente norme.

6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires doivent figurer soit sur les récipients non destinés à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois le nom du produit, les instructions de datage et d'entreposage, 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. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1 Détermination du plomb

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

7.2 Détermination de l'arsenic

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

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Le présent texte est destiné à être appliqué par les partenaires commerciaux à titre facultatif et ne concerne pas les gouvernements.

1. FACTEURS DE QUALITÉ

1.1 Couleur

Caractéristique du produit désigné.

1.2 Odeur et saveur

Caractéristiques du produit désigné et exemptes d'odeur et de saveur étrangères et de toute rancidité.

	<u>Concentration maximale</u>
1.3 Matières volatiles à 105°C	0,2% m/m
1.4 Impuretés insolubles	0,05 % m/m
1.5 Teneur en savon	0,005 % m/m
1.6 Fer (Fe):	
Graisses et huiles raffinées	2,5 mg/kg
Graisses et huiles vierges	5,0 mg/kg
Graisses et huiles pressées à froid	5,0 mg/kg
1.7 Cuivre (Cu):	
Graisses et huiles raffinées	0,1 mg/kg
Graisses et huiles vierges	0,4 mg/kg
Graisses et huiles pressées à froid	0,4 mg/kg
1.8 Indice d'acide:	
Graisses et huiles raffinées	0,6 mg de KOH/g de graisse ou d'huile
Graisses et huiles vierges	4,0 mg de KOH/g de graisse ou d'huile
Graisses et huiles pressées à froid	4,0 mg de KOH/g de graisse ou d'huile
1.9 Indice de peroxydes:	
Huiles vierges et graisses et huiles pressées à froid	jusqu'à 15 méq d'oxygène actif/kg d'huile
Autres graisses et huiles	jusqu'à 10 méq d'oxygène actif/kg d'huile

2. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

2.1 Détermination de l'indice d'acide (IA)

D'après UICPA 2.201 ou ISO 660: 1996.

2.2 Détermination de l'indice de peroxyde (IP)

D'après UICPA 2.501 (suivant les modifications) ou AOCS Cd 8b - 90 (97) ou ISO 3961. 1998.

2.3 Détermination des matières volatiles à 105°C

D'après UICPA 2.601 ou ISO 662: 1998.

2.4 Détermination des impuretés insolubles

D'après UICPA 2.604 ou ISO 663: 1999.

2.5 Détermination de la teneur en savon

D'après BS 684 Section 2.5.

2.6 Détermination du fer

D'après UICPA 2.631, ISO 8294; 1994 ou AOAC 990.05.

2.7 Détermination du cuivre

D'après UICPA 2.631, ISO 8294: 1994 ou AOAC 990.05.

**PROJET DE CODE D'USAGES RECOMMANDÉ RÉVISÉ POUR L'ENTREPOSAGE
ET LE TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC**

(A l'étape 8 de la Procédure)

1. Section I - CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code d'usages s'applique à la manutention, à l'entreposage et au transport de toutes les huiles et graisses comestibles brutes ou transformées en vrac.

2. Section II - INTRODUCTION

2.1 Généralités

Au cours des opérations dont traite le présent Code, les graisses et les huiles peuvent subir trois types de détérioration. Différents facteurs dont il faudrait tenir compte au cours du stockage et du transport feront qu'une huile ou une graisse sera plus ou moins sujette à la détérioration selon, par exemple, qu'elle est brute ou plus ou moins raffinée, ou qu'elle contient des impuretés.

2.1.1 Oxydation

Au contact de l'oxygène, présent dans l'atmosphère, les huiles et les graisses subissent des modifications chimiques qui en détériorent la qualité. Certains des effets de l'oxydation peuvent être corrigés dans les raffineries d'huiles comestibles grâce à des traitements supplémentaires et, par conséquent, un coût supplémentaire. Toutefois, les effets peuvent être si graves que la correction n'est pas possible.

Il y a tout avantage à limiter la quantité d'air en contact avec le produit et c'est de ce principe que découlent les recommandations ci-après. L'oxydation est plus rapide à mesure que la température augmente: chaque opération devrait donc être effectuée à la température la plus basse possible. Le taux d'oxydation est considérablement augmenté par l'effet catalytique du cuivre ou des alliages de cuivre, même s'il n'est présent qu'à l'état de trace (ppm). C'est pourquoi le cuivre et les alliages de cuivre doivent être rigoureusement exclus des installations. D'autres métaux tels que le fer ont aussi des effets catalytiques mais moins prononcés que ceux du cuivre.

2.1.2 Hydrolyse

La décomposition des graisses en acides gras est favorisée par la présence d'eau, en particulier avec des températures élevées. L'hydrolyse est aussi favorisée par l'action de certains micro-organismes. Les réservoirs dans lesquels l'huile est stockée ou transportée doivent toujours être propres et secs avant l'emploi.

2.1.3 Contamination

Une contamination indésirable peut résulter de la présence de résidus d'une substance ayant séjourné précédemment dans les installations, d'impuretés, d'eau de pluie ou d'eau de mer ou de l'introduction accidentelle d'un produit différent. Dans les installations de stockage et à bord des navires, il est parfois difficile d'assurer la propreté des vannes et des conduites, surtout si elles sont communes à plusieurs réservoirs. La contamination peut être évitée par des installations bien conçues, un nettoyage de routine approprié, un service d'inspection efficace et, à bord des navires, par le transport des huiles dans des réservoirs séparés dont les précédentes cargaisons sont inscrites sur la liste Codex de cargaisons précédentes acceptables figurant à l'Annexe 2 du présent code.

La contamination peut aussi être évitée par le rejet des réservoirs où la dernière cargaison transportée fait partie de la liste Codex de cargaisons précédentes directes interdites figurant à l'Annexe 3 du présent code.

Les cargaisons précédentes ne figurant pas sur les listes Codex de cargaisons acceptables ou interdites ne seront utilisées que sur autorisation des autorités compétentes des pays importateurs.

En attendant que les deux listes soient définitivement mises au point, les opérateurs peuvent trouver les listes et des données utiles dans la bibliographie figurant à l'Annexe 4.

3. Section III - ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

3.1 Réservoirs

3.1.1 Réservoirs d'entreposage

La forme la plus appropriée est le réservoir vertical à section circulaire, toit fixe auto-portant, de forme conique de préférence. Lorsque c'est possible, il y a lieu de préférer les réservoirs hauts et étroits, de façon à limiter les surfaces de produits exposées et, par conséquent, réduire le contact des huiles et des graisses avec l'air et l'oxygène qu'il contient. Le fond de réservoirs devrait être conique ou en pente (avec bac de vidange) pour faciliter la vidange.

Toutes les ouvertures comme les regards, vannes de chargement et de déchargement, orifices de vidange, etc. doivent être conçues de façon à pouvoir être verrouillées et/ou fermées hermétiquement.

Pour chaque installation, la capacité totale de stockage, la taille et le nombre de réservoirs doivent être fonction de la taille et de la fréquence des approvisionnements du rythme des rotations et du nombre de produits différents à manutentionner, etc.

3.1.2 Citernes de navires

Les facteurs économiques relatifs au transport en vrac imposent le transport de plusieurs cargaisons sur un même navire et les capacités des citernes varient généralement entre 200 et 2.500 tonnes.

Les citernes des navires diffèrent des réservoirs d'entreposage, et une séparation complète des citernes est assurée par l'utilisation de circuits individuels de pompes et de conduites, chaque citerne possédant son propre circuit de pompes et de conduites.

Les citernes en acier doux devraient de préférence être revêtues pour prévenir l'attaque ou la corrosion de l'acier doux par la cargaison. Le revêtement devrait être agréé comme revêtement entrant en contact avec les aliments. La tendance à utiliser de l'acier inoxydable pour la construction des réservoirs éliminera le besoin de revêtement des citernes.

Les revêtements peuvent être endommagés par abrasion ou par l'utilisation de méthodes de nettoyage mal adaptées responsables d'une corrosion locale. Les citernes doivent toujours être inspectées avant le chargement d'une cargaison d'huile ou de graisse et, si nécessaire, les réparations des revêtements doivent être exécutées.

Les navires utilisés dans le commerce se classent généralement ainsi :

(a) Vraquiers :

La capacité de ces navires varie entre 15.000 et 40.000 tonnes, et ils possèdent un nombre variable de citernes de différentes dimensions, en général avec des vannes interconnectées. Ils conviennent plus particulièrement au transport de volumes importants d'huiles simples ; le chargement peut alors avoir lieu vannes ouvertes, pour une réception rapide de la cargaison et un équilibrage plus facile du navire.

(b) Navires de transport par lots :

Il s'agit de navires plus perfectionnés, dont la capacité se situe généralement entre 15.000 et 40.000 tonnes, conçus pour transporter divers liquides en vrac, différents mais totalement séparés. Chaque navire peut posséder un revêtement sélectionné parmi divers revêtements, en fonction d'un type de cargaison bien particulier, et chaque citerne, ou petit groupe de citernes, possédera ses propres conduites et pompes.

(c) Caboteurs :

Les classes de navires mentionnées ci-dessus sont des navires de mer desservant les principaux ports de chargement et de déchargement. Il existe également de nombreux petits caboteurs, dont la capacité se situe généralement entre 750 et 3.000 tonnes, utilisés pour le transport en mer sur de courtes distances. Ils sont aussi fréquemment utilisés pour le transbordement à partir de navires de mer.

(d) Navires porte-conteneurs :

Comme leur nom l'implique, ces navires sont construits spécialement pour le transport de conteneurs de dimensions uniformes pour faciliter l'arrimage. Ils font la navette entre les terminaux à conteneurs, les conteneurs eux-mêmes pouvant être remplis et déchargés à n'importe quel(s) autre(s) endroit(s), souvent situé(s) à l'intérieur des terres, convenant le mieux aux marchandises et aux parties concernées.

3.1.3 Camions- et wagons-citernes et conteneurs de liquide en vrac (citernes ISO)

Camions- et wagons-citernes et conteneurs de liquides en vrac (citernes ISO) utilisés pour le transport terrestre des huiles et des graisses. Lorsque les huiles et les graisses sont entièrement raffinées et désodorisées en vue d'une consommation humaine directe, le réservoir est normalement en acier inoxydable ou en acier doux revêtu de résine époxy.

3.1.4 Matériaux

(a) Tous les matériaux entrant dans la construction des réservoirs et utilisés pour l'équipement accessoire doivent être inertes à l'égard des huiles et des graisses, et doivent également être conformes à toute législation pertinente visant les matériaux au contact des aliments.

(b) L'acier inoxydable est le métal le plus utilisé pour la construction des réservoirs. Il est particulièrement recommandé pour le stockage et le transport des huiles et graisses entièrement raffinées. Les réservoirs en acier doux devraient de préférence être revêtus intérieurement d'un matériau inerte, par exemple des résines phénoliques époxydes. Il convient d'obtenir auprès des fabricants des revêtements des assurances quant à leur utilisation possible au contact des produits alimentaires, en particulier les huiles et les graisses.

Les revêtements en silicate de zinc conviennent aussi aux réservoirs en acier doux, mais il convient de noter que l'huile peut se détériorer si ce type de revêtement est utilisé pour des huiles et graisses brutes dont l'indice d'acidité est élevé.

Avant d'appliquer le revêtement, la surface métallique doit être décapée par sablage jusqu'à obtention d'un métal brillant (ISO 8501-1: 1988) ou équivalent. Il convient de noter qu'il y a des limites de température à respecter scrupuleusement pour de nombreux revêtements durant le nettoyage du réservoir (par exemple, la limite de température peut exclure l'emploi de vapeur vive pour cette opération).

(c) Le cuivre et ses alliages tels que le laiton, le bronze ou le bronze à canons devraient être proscrits pour la construction de l'installation de stockage ou pour les parties d'un navire ou d'un camion ou wagon-citerne utilisé pour le transport qui sont en contact des huiles ou graisses telles que tuyauteries, raccords, joints, vannes, serpentins de chauffage, filtres, pompes, indicateurs de température ou dans les appareils d'échantillonnage. L'utilisation d'appareils de mesure de température contenant du mercure est à proscrire.

Le matériel en verre et les flacons d'échantillonnage en verre sont à éviter dans les cas où le bris pourrait entraîner la contamination du produit.

3.1.5 Installations de chauffage - réservoirs

Tous les réservoirs destinés aux produits solides, semi-solides, et aux huiles et graisses de haute viscosité devraient être équipés de moyens de chauffage (voir aussi Section 3.1.7) qui permettront d'obtenir un produit liquide et homogène au moment du transfert et du déchargement. Les

serpentins de chauffage devraient être construits en acier inoxydable. Les serpentins de chauffage construits dans des alliages contenant du cuivre sont à proscrire.

Les installations de chauffage devraient viser à éviter la contamination par leur conception et leur construction et par l'utilisation de procédures adaptées. Les moyens de chauffage adéquats sont indiqués ci-dessous:

a) Canalisations d'eau chaude non isolées

Le réchauffage par l'eau chaude (environ 80°C) circulant dans des serpentins est le meilleur moyen car les risques de surchauffe locale sont alors réduits au minimum. Les serpentins devraient être équipés de purgeurs automatiques ou de systèmes de vidange mécaniques ou à pompe d'aspiration.

b) Canalisations de vapeur non isolées

Le réchauffage par la vapeur à une pression maximale de 150 kPa (1,5 bar) (température de 127°C) peut aussi être utilisé. Les serpentins devraient être équipés de purgeurs automatiques ou de systèmes de vidange mécaniques ou à pompe d'aspiration.

Les serpentins de chauffage doivent reposer sur des supports placés à environ 7,5 cm (3") au-dessus du fond du réservoir. Certains préconisent plutôt des supports à une distance comprise entre 15 cm (6") et 30 cm (12") (pour faciliter le nettoyage et améliorer le transfert de la chaleur à l'huile). Il convient également de prévoir des serpentins verticaux en épingle à cheveux ou des serpentins latéraux montés sur les parois du réservoir. A titre indicatif, une surface de serpentins d'environ 0,1 m²/tonne de capacité de réservoir est nécessaire pour faire fondre la graisse, tandis que 0,05 m²/tonne suffit pour le réchauffage. La longueur totale des serpentins est normalement divisée en deux ou plusieurs serpentins distincts dont la longueur sera calculée pour éviter une accumulation excessive d'eau condensée.

c) Echangeurs de chaleur externes

Ces systèmes assurent un chauffage uniforme et peuvent être utilisés à la place d'autres systèmes de chauffage dans les cas où le produit doit rester liquide et pompable dans le réservoir.

Les échangeurs de chaleur externes devraient satisfaire aux exigences de tous les moyens de chauffage quant à leur conception et à leur construction de manière à éviter de contaminer et d'endommager les huiles. Des procédures doivent être en place pour détecter les fuites éventuelles.

Bien que l'eau chaude et la vapeur soient les méthodes de chauffage à utiliser de préférence, d'autres substances peuvent être utilisées; on se basera pour cela sur une évaluation de la sécurité et du risque ainsi que sur des procédures d'inspection. A la demande des autorités compétentes, il pourrait être nécessaire de fournir des éléments démontrant que les moyens de chauffage employés ont été convenablement évalués et utilisés dans des conditions de sécurité.

3.1.6 Dispositifs de chauffage - camions- et wagons-citernes et conteneurs ISO

Pour les graisses solides ou semi-solides et pour les huiles à viscosité élevée, si les camions- et wagons-citernes et les conteneurs ISO sont équipés de serpentins de chauffage internes, ceux-ci doivent être en acier inoxydable et pouvoir se brancher sur une source d'eau chaude ou de vapeur basse pression (pression manométrique inférieure à 150 kPa (1,5 bars)).

3.1.7 Calorifugeage des réservoirs d'entreposage et des camions et wagons-citernes

Les réservoirs d'entreposage, les citernes et les conteneurs seront de préférence calorifugés, notamment dans les climats tempérés et froids. Le calorifugeage est généralement appliqué extérieurement sur la paroi du réservoir et doit être conçu de manière à éviter l'absorption d'huile ou d'eau. Le matériel de calorifugeage doit être imperméable aux huiles et graisses.

3.1.8 Contrôle de la température

Tous les navires et tous les réservoirs de stockage équipés d'installations de chauffage devraient être dotés de sondes thermométriques et de dispositifs de contrôle pour empêcher la surchauffe de l'huile dans le réservoir et les conduites qui lui sont reliées. L'emplacement des thermomètres sera calculé avec soin, à distance des serpentins de chauffage. Il peut être utile de disposer de thermomètres automatiques qui fourniront des enregistrements de la température. Le thermomètre enregistreur devrait être placé en évidence, par exemple dans le bureau du responsable ou dans la salle de contrôle des machines du navire.

3.1.9 Protection contre l'aération

Les canalisations et leurs raccordements devraient être conçus de manière à empêcher l'admission d'air. On procédera au remplissage au niveau du fond ou par le sommet du réservoir en veillant à ce que la conduite arrive à proximité du fond pour éviter tout effet de cascade et donc l'aération. Il est préférable de purger la canalisation menant au réservoir par un système de piston et/ou par l'emploi de gaz inerte. Toutefois, si de l'air est utilisé, il faut prévoir un moyen permettant d'empêcher celui-ci d'arriver au contact de l'huile dans les réservoirs.

3.1.10 Protection par les gaz inertes

Les navires et les réservoirs de stockage destinés aux produits de haute qualité ou au stockage de longue durée seront de préférence dotés de moyens permettant de placer les produits sous atmosphère inerte, au moyen d'un gaz de pureté appropriée.

3.2 Conduites

3.2.1 Matériaux

L'acier doux est acceptable pour toutes les huiles et graisses brutes et semi-raffinées mais l'acier inoxydable est préférable. L'acier inoxydable devrait être utilisé pour les produits entièrement raffinés. (voir aussi 3.1.4 c).

3.2.2 Flexibles

Tous les flexibles servant au raccordement des conduites pendant le chargement et le déchargement doivent être en matériaux inertes, convenablement renforcés et d'une longueur telle que le nettoyage en soit facilité. Les extrémités exposées devraient être protégées lorsqu'elles ne sont pas en service. Les raccords devraient être en acier inoxydable ou autre matériau inerte.

3.2.3 Calorifugeage et chauffage

Dans les climats tempérés et froids, les conduites utilisées pour les huiles et les graisses qui peuvent se solidifier à température ambiante devraient de préférence être calorifugées et dotées de moyens de chauffage - traceurs vapeur ou bandes chauffantes électriques par exemple. Pour nettoyer les conduites dans ces climats, on peut utiliser la vapeur.

4. SECTION IV - OPÉRATIONS

4.1 **Chargement et déchargement**

4.1.1 Réchauffage

Avant le transfert, les huiles et graisses solides, semi-solides et de viscosité élevée qui se trouvent dans les réservoirs de stockage des raffineries, les réservoirs côtiers et les citernes de navire devraient être lentement réchauffés afin qu'ils soient liquides et complètement homogènes. Le début du réchauffage devrait être calculé de telle sorte que la température de pompage requise soit atteinte sans que soit jamais dépassé le taux maximum de 5°C sur une période de 24 heures. Si on utilise de la vapeur, la pression manométrique ne devrait pas excéder 150 kPa (1,5 bar) pour empêcher toute surchauffe localisée. Les serpentins devraient être complètement immergés avant le début du réchauffage du réservoir.

4.1.2 Températures de stockage et de transit

Pour empêcher une cristallisation et une solidification excessive pendant le stockage ou le transport maritime de brève durée, l'huile contenue dans les réservoirs ou citernes de grande capacité devrait être maintenue à l'intérieur des fourchettes de température indiquées au Tableau 1.

Les températures valent à la fois pour les huiles brutes et raffinées de chaque classe de qualité.

Les températures sont choisies de manière à ce que l'huile ou la graisse soit aussi peu endommagée que possible. Une certaine cristallisation se produira sans doute, mais pas au point d'exiger un chauffage excessivement long avant la livraison. Ainsi, de l'huile de palme stockée à 32°C-40°C pourra être portée à la température de déchargement moyennant environ trois jours de chauffage à 5 °C sur une période de 24h. Le stockage de longue durée de toutes les huiles de faible viscosité devrait se faire à température ambiante, chauffage complètement arrêté. Si l'huile se solidifie, il faut être particulièrement vigilant pendant le chauffage initial pour qu'il n'y ait pas de surchauffes localisées.

4.1.3 Températures pendant le chargement et le déchargement

Les différents produits devraient être portés avant transfert à la température indiquée au Tableau 1.

Les températures basses s'appliquent aux huiles à point de fusion bas et les températures hautes aux huiles à point de fusion élevé. Ces températures valent à la fois pour les huiles brutes et raffinées de chaque classe de qualité.

La température de chargement ou de déchargement doit être la moyenne des températures enregistrées à la partie supérieure, au milieu et au fond de la citerne. Les relevés doivent être faits à 30 cm au moins des serpentins.

Par temps froid, les températures de déchargement devraient être les températures maximales indiquées au Tableau 1, pour empêcher le blocage des conduites non réchauffées.

4.1.4 Séquence chargement-déchargement

Les huiles de qualité et type différents devraient rester séparées et l'on évitera en particulier de pomper de l'huile "nouvelle" dans de l'huile "ancienne" pour des raisons tenant à l'oxydation. Il est préférable de transférer des huiles de qualité et de type différents dans des conduites indépendantes.

Lorsqu'un certain nombre de produits sont déchargés au moyen d'un système de conduites commun, ce dernier doit être complètement vidé entre les produits et les classes de qualité différents. L'ordre de chargement ou de déchargement devrait être soigneusement calculé pour réduire autant que possible le risque d'altération.

Il conviendrait d'observer les règles suivantes:

- * Les huiles intégralement raffinées avant les huiles partiellement raffinées.
- * Les huiles partiellement raffinées avant les huiles brutes.
- * Les huiles comestibles avant les huiles industrielles.
- * Les acides gras ou les huiles acides seront pompées les dernières.
- * On s'attachera tout particulièrement à empêcher l'altération entre les huiles contenant de l'acide laurique et celles qui n'en contiennent pas.

4.1.5 Chaque fois que possible, les premiers pompages de chaque classe de qualité devraient être recueillis dans des réservoirs séparés pour procéder à des contrôles de qualité.

4.2 **Nettoyage**

Outre ce qui est indiqué ci-dessus, dans le cas où les réservoirs ont contenu des matières non comestibles, on veillera tout particulièrement, par nettoyage suivi d'inspection, à ce que tous les résidus aient été totalement éliminés.

En cas de nettoyage à la vapeur ou à l'eau, les installations seront vidangées et complètement séchées avant de recevoir à nouveau de l'huile. Un système de raclage des canalisations par piston doit être assuré dans chaque installation de stockage. Si on utilise des détergents ou de l'alcali, toutes les surfaces avec lesquelles ils ont été en contact devraient être soigneusement rincées à l'eau fraîche pour faire en sorte qu'il ne reste aucun résidu.

4.3 Entretien

On procédera à des vérifications d'entretien régulières, de préférence dans le cadre d'un programme d'entretien bien planifié. Ce dernier devrait comprendre la vérification du fonctionnement des vannes de réglage de la pression de vapeur, de toutes les vannes d'admission de vapeur et purgeurs d'eau condensée pour la recherche des fuites; des thermomètres, thermostats, thermomètres enregistreurs, appareils de pesée et toute jauge, sur le plan du fonctionnement et de la précision; de toutes les pompes munies de thermostats pour la recherche des fuites; du bon état des revêtements des réservoirs, des flexibles (intérieurs et extérieurs), ainsi que des réservoirs et de l'équipement accessoire.

4.4 Divers

4.4.1 Il convient de prévoir des systèmes de marquage ou d'identification clairs pour les conduites et les réservoirs de stockage.

4.4.2 L'état, et notamment la propreté des réservoirs de stockage, des camions citernes, des citernes de navire et des conduites devrait être vérifié par un surveillant dûment qualifié lors de chaque chargement ou déchargement d'huile, avec présentation de rapports écrits.

4.4.3 Le destinataire peut souhaiter qu'on lui livre à part les sédiments du réservoir et le produit en vrac.

4.4.4 Un enregistrement des températures de la cargaison devrait être présenté.

4.4.5 Des échantillons des chargements de navire, dûment scellés et estampillés, devraient être présentés conformément au contrat.

4.4.6 Les trois précédentes cargaisons transportées dans la citerne d'un navire devraient être déclarées à l'affréteur, et les documents correspondants remis à toutes les parties intéressées. Cette disposition devrait figurer dans tous les contrats d'affrètement. En outre, les autorités pourront demander à voir, à titre de preuve, des informations sur les cargaisons précédentes.

TABLEAU 1
TEMPÉRATURES À RESPECTER DURANT L'ENTREPOSAGE, LE TRANSPORT,
LE CHARGEMENT ET LE DÉCHARGEMENT

Huile ou graisse	Stockage et expédition en vrac		Chargement et déchargement	
	Min. °C	Max. °C	Min. °C	Max. °C
Huile de ricin	20	25	30	35
Huile de coco	27	32	40	45
Huile de graine de coton	t. ambiante	t. ambiante	20	25 (3)
Huile de poisson	20	25	25	30
Huile de pépins de raisin	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (3)
Huile d'arachide	t. ambiante	t. ambiante	20	25 (3)
Huile hydrogénée	Variable	-	Variable	- (1)
Beurre d'Illipé	38	41	50	55
Saindoux	40	45	50	55
Huile de lin	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (3)
Huile de maïs	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (3)
Huile d'olive	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (3)
Huile de palme	32	40	50	55
Oléine de palme	25	30	32	35
Stéarine de palme	40	45	60	70 (2)
Huile de palmiste	27	32	40	45
Oléine de palmiste	25	30	30	35
Stéarine de palmiste	32	38	40	45
Huile de colza/huile de colza à faible teneur en acide érucique	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (3)
Huile de carthame	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (3)
Huile de sésame	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (3)
Beurre de carité	38	41	50	55
Huile de soja	t. ambiante	t. ambiante	20	25 (3)
Huile de tournesol	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (3)
Suif	45	55	55	65

Notes

- (1) Les points d'écoulement des huiles hydrogénées à la température de fusion peuvent varier considérablement, et devraient toujours être déclarés. Il est recommandé, durant le transport, de maintenir la température à une valeur voisine du point de fusion déclaré et d'augmenter celle-ci avant le déchargement pour obtenir une température située entre 10°C et 15°C au-dessus de ce point pour que le déchargement se fasse proprement.
- (2) Les points d'écoulement à la fusion de la stéarine de palme peuvent varier considérablement et il peut s'avérer nécessaire d'ajuster les températures indiquées en fonction des circonstances spécifiques.
- (3) Il est reconnu que dans certains cas les températures indiquées peuvent dépasser les chiffres maximaux indiqués dans le tableau.

LISTE CODEX DES CARGAISONS PRÉCEDENTES ACCEPTABLES

Annexe 2

[A élaborer]

LISTE CODEX DES CARGAISONS PRÉCEDENTES DIRECTES INTERDITES **Annexe 3**

[A élaborer]

BIBLIOGRAPHIE

Opinion du Comité Scientifique de l'Alimentation de la Commission européenne (SCF) sur le risque potentiel pour la santé humaine résultant du transport, dans des citernes de navires destinées aux huiles et graisses, de substances proposées comme cargaisons précédentes acceptables. Opinion exprimée le 20 septembre 1996 : Compte-rendu de la 103e Réunion plénière du SCF (Commission européenne), Appendice VII (Doc.III/5693/96).

Fédération des associations des huiles, graines et graisses (FOSFA International) - Liste internationale des cargaisons précédentes acceptables (qui donnent les synonymes et les différents noms des produits chimiques)

Liste de FOSFA International des cargaisons précédentes directes interdites

Normes FOSFA International applicables à tous les navires de transport des huiles et graisses destinées à la consommation humaine et à l'industrie oléochimique

Procédures opérationnelles de FOSFA International pour les transporteurs maritimes d'huiles et de graisses destinées à la consommation humaine et à l'industrie oléochimique

Code d'usages de FOSFA International pour les responsables

International Organisation of Standardisation (ISO) - Norme d'échantillonnage ISO 5555 (1991)

Institut national des produits oléagineux (NIOP) - Cargaisons précédentes acceptables - Liste N°1

Cargaison précédente acceptable du NIOP - Liste N°2

Liste NIOP des cargaisons précédentes inacceptables

Règlements commerciaux du NIOP

Association des raffineurs d'huile de palme de la Malaisie (PORAM) - Guide de stockage, de transport, d'échantillonnage et d'étude concernant l'huile de palme raffinée.

Norme ISO 1496-3 (1991) sur les conteneurs (ISO 20 pieds OMI 2).

Guide de nettoyage des conteneurs (1996) - Publication du Laboratoire Chimique "Docteur A. Verwey" Rotterdam.

**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'interestérification 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>
322	Lécitines	BPF
	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

Concentration maximale

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

Concentration maximale

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 ₄ (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)	Sesquicarbonate 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 pré-gélatinisés)	
	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)	
4.8	ANTIOXYGÈNES SYNERGIQUES		
384	Citrates d'isopropyle)	100 mg/kg seuls ou en combinaison
	Calcium disodium EDTA)	75mg/kg
	Sodium EDTA)	
4.9	ANTI-MOUSSANTS		
900a	Polydiméthylsiloxane)	10mg/kg
4.10	EXHAUSTEURS DE GOÛT		
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
4.11	DIVERS		
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 chlorures-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:

	<u>Concentration maximale autorisée</u>
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'emballeur, 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'emballeur, 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.
