

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES NON VISÉES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES

CODEX STAN 19-1981

Précédemment CAC/RS 19-1969.

Adoptée en 1981. Révisée en 1987 et 1999. Amendée en 2009, 2013 et 2015, 2017.

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

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

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

3.1 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:

No. INS	Additif	Concentration maximale d'emploi
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (légumes)	25 mg/kg
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, (de synthèse)	25 mg/kg (seuls ou en combinaison)
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)

3.2 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme seront conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

3.3 Antioxygènes

No. INS	Additif	Concentration maximale d'emploi
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	300 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	Tocophérol concentré, mélange	
307c	Tocophérol, dl- <i>alpha</i> -	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisole butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallates, 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

3.4 Antioxygènes synergiques

No. INS	Additif	Concentration maximale d'emploi
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	

3.5 Antimoussants (pour les huiles et graisses de friture)

No. INS	Additif	Concentration maximale d'emploi
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

4. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

4.1 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

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), ainsi que des autres textes du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages.

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

6. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté en conformité de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

6.1 Nom du produit

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.

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'emballer, 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'emballer, peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Ces facteurs de qualité et de composition sont des informations qui complètent les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme. Un produit conforme aux facteurs essentiels de qualité et de composition mais non conforme à ces facteurs complémentaires peut toutefois être aussi en conformité avec la norme.

1. FACTEURS DE QUALITÉ

Couleur

Caractéristique du produit désigné.

Odeur et saveur

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

Concentration maximale

Matières volatiles à 105°C	0,2% m/m
Impuretés insolubles	0,05 % m/m
Teneur en savon	0,005 % m/m
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
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
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
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

Détermination de l'indice d'acide (IA)

D'après UICPA 2.201 ou ISO 660: 1996.

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.

Détermination des matières volatiles à 105°C

D'après UICPA 2.601 ou ISO 662: 1998.

Détermination des impuretés insolubles

D'après UICPA 2.604 ou ISO 663: 1999.

Détermination de la teneur en savon

D'après BS 684 Section 2.5.

Détermination du fer

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

Détermination du cuivre

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