



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION  
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/11  
Juin 1966

CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT III

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET HUILES

RAPPORT DE LA TROISIEME REUNION, 29 MARS - 1<sup>er</sup> AVRIL 1966

1. Le Comité du Codex sur les Graisses et Huiles a tenu sa troisième réunion du 29 mars au 1<sup>er</sup> avril 1966, à Londres, sous la présidence de M. J.H.V. Davies (Royaume-Uni). Quarante-deux délégués et observateurs représentant seize gouvernements et sept organisations internationales ont assisté à la réunion. La liste des participants figure en Annexe I.

2. Le Comité a pris note des décisions prises à la Troisième Session de la Commission du Codex Alimentarius au sujet des travaux du Comité (Paragraphe 43 du Rapport de la Troisième Session) et des principes généraux dont la Commission a été convenue. (Annexe III du Rapport de la Troisième Session).

Questions soulevées à la Seconde Réunion du Comité.

3. Le Comité s'est félicité de la collaboration de l'IUPAC que s'est chargée d'élaborer une méthode normalisée de dosage de l'indice Kirschner et pris note du fait qu'on ne peut espérer recevoir le rapport de l'IUPAC à une date très prochaine. Le Comité a également noté que le Comité du Codex sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage a inscrit la question d'éventuels essais en collaboration sur les techniques chromatographiques à l'ordre du jour de sa prochaine réunion qui se tiendra en septembre 1966.

Projets de normes pour les produits destinés à la consommation humaine directe.

4. Outre le document du Secrétariat CODEX/GRAISSES ET HUILES/FRANCAIS/14 ou figurent les différents projets de normes suggérés pour certaines huiles végétales raffinées et certaines graisses animales, le Comité est saisi des documents CODEX/GRAISSES ET HUILES/ANGLAIS/22 et 23 présentés par les Pays-Bas et par la Fédération de l'Industrie de l'Huilerie de la C.E.E. (FEDIOL) et distribués à la réunion. Ils contiennent une norme générale proposée pour toutes les huiles destinées à la consommation directe et complétée le cas échéant par des normes spécifiques pour des produits particuliers.

5. La majorité des délégués est convenu de la nécessité d'élaborer une norme générale. Les délégations de Canada et des Etats Unis s'opposent à une norme générale et sont d'avis que des normes distincte et complètes doivent être préparées pour chaque produit individuel. Le Comité décide à poursuivre l'étude d'une norme générale et prend pour base de son étude les propositions de la FEDIOL figurant dans le document CODEX/GRAISSES ET HUILES/ANGLAIS/23. Les éléments suivants se dégagent du débat approfondi du Comité sur les points à inclure dans la norme générale:

- a) Indice d'acide. Le Comité est convenu de la nécessité de fixer des limites différentes pour les huiles vierges et les huiles raffinées. Le Comité a également décidé que, dans le cas des huiles raffinées, deux niveaux doivent être prévus, l'un pour le produit final venant d'être transformé et prêt à quitter l'usine, tandis que l'autre serait un niveau supérieur applicable à la vente au détail.
- b) Indice de peroxyde. Comme dans le cas de l'indice d'acide, le Comité est convenu de prévoir deux niveaux différents applicables l'un au stade de la transformation et l'autre au stade de la vente au détail et de solliciter l'avis de l'IUPAC sur la meilleure méthode d'exprimer ces indices. La délégation du Canada est d'avis que les indices spécifiés pour le niveau applicable à la vente en détail sont trop élevés.
- c) Le Comité est convenu qu'il est conforme aux Principes Généraux du Codex Alimentarius de fixer des limites pour les indices d'acide et de peroxyde applicables au stade de la transformation et que ces limites seront utiles aux producteurs comme aux consommateurs. Toutefois il n'est pas entendu d'appliquer ces limites aux huiles qui quoique prêts à quitter l'usine pourraient être soumises aux transformations

additionnelles avant d'être vendues pour consommation humaine. La délégation des Etas-Unis doute de la possibilité pratique de fixer des indices applicables à la vente au détail. La délégation des Pays Bas s'oppose à fixer des indices applicables au stade de la transformation.

- d) Certaines délégations estiment que le dosage des produits d'oxydation secondaire par le test au carbonyle ou à la benzidine serait plus instructif en combinaison avec l'indice de peroxyde. Le Comité est convenu d'inclure les indices de peroxyde dans le projet de norme et de solliciter l'avis des gouvernements sur les critères additionnels.
- e) Couleur, odeur et goût. Certaines délégations doutent de la nécessité d'inclure dans les normes des critères de qualité pour la couleur, l'odeur et le goût. Il n'existe pas à l'heure actuelle de méthode objective qui soit acceptable sur le plan international pour le dosage de la couleur. En outre, l'odeur et le goût ne peuvent être exprimés en termes objectifs et il faut tenir compte chez le consommateur des préférences qui varient considérablement. Tout en reconnaissant ces difficultés, une majorité de délégations estiment souhaitable de prévoir une disposition destinée à protéger le consommateur. Le Comité est donc convenu d'inclure une disposition générale relative à toutes les huiles alimentaires et d'attirer l'attention des gouvernements sur sa valeur limitée, dans l'espoir de découvrir un jour une méthode objective et acceptable.
- f) Additifs.
- (i) Antioxygènes. Lors de l'étude des recommandations sur des antioxygènes particuliers, l'attention du Comité a été attirée sur la nécessité de spécifier les quantités précises à utiliser pour ces substances. Etant donné que la quantité d'antioxygènes effectivement ajoutés varie suivant l'huile, ses usages et la période probable de stockage, le Comité décide de fonder sa recommandation sur la position des législations nationales, telle que la décrivent diverses délégations. La décision du Comité n'implique aucun engagement de sa part quant à l'absence de risque pour la santé de l'un ou l'autre des antioxygènes cités, aux limites supérieures proposées.
- (ii) Autres additifs. Le Comité estime qu'il est surtout inutile à l'heure actuelle de prévoir une disposition sur l'usage des colorants et aromatisants dans les huiles alimentaires et que l'addition de ces substances peut tromper l'acheteur en certaines occasions. Le Comité également discute le problème des vitamines, mais décide

de ne prévoir des dispositions pour l'addition de ces substances. Le cas de vitamines est estimé délicat du fait qu'il pose des considérations de santé et entraîne les besoins alimentaires des pays individuels, se devrait être jugé du point de vue alimentaire général. La délégation des Etats-Unis attire l'attention sur l'intérêt technique que présente dans certaines conditions l'utilisation d'un agent anti-moussant, le diméthyl polysiloxane. Le Comité décide de solliciter l'avis des autres gouvernements sur la nécessité d'une disposition sur les agents anti-moussants.

- g) Contaminants. En proposant les limites qui conviennent sur le plan technique pour les métaux lourds, le Comité prend note que le cuivre est un pro-oxygène et que de l'avis des délégations du Canada et des Etats-Unis, il ne semble pas justifié de fixer pour le cuivre une limite supérieure à 0,1 mg/kg. Il est convenu de demander aux gouvernements de commenter ce point précis.
- h) Etiquetage. Lors de l'étude des dispositions à inclure dans la norme générale, le Comité prend note que certains pays permettent le contenu des grands récipients (au-delà de 5 litres) d'être exprimé en volume ou en poids, tandis que le contenu des petits récipients doit être déclaré en volume. Cette pratique est conforme à la recommandation du Comité du Codex sur l'étiquetage. Le Comité est d'avis qu'il y existerait un risque pour les consommateurs des pays utilisant le système métrique d'être induits en erreur, dans le cas des petits récipients, si la déclaration était autorisée en fonction du volume ou du poids. Il est convenu d'attirer l'attention du Comité du Codex sur l'Etiquetage sur cette question.
- i) Définitions. Le Comité est convenu que pour l'instant il est préférable de limiter la norme générale aux huiles alimentaires et de conserver des normes distinctes pour certaines graisses. Certaines délégations attirent l'attention sur les difficultés et la variété des pratiques rencontrées pour la différenciation entre les huiles et les graisses. La délégation des Etats-Unis signale que le négoce américain a surmonté ce problème en désignant tous les produits comme des huiles ou des graisses indépendamment du fait qu'elles peuvent être solides à certains moments et liquides à d'autres moments. La proposition des Etats-Unis figure à l'Annexe III. Le Comité est convenu de soumettre ce point à l'attention des gouvernements.

Le projet de norme général établi par le Comité figure à la Ière Partie de l'Annexe II.

6. Pour l'étude de détail du contenu des normes complémentaires applicables à des produits spécifiques, le Comité est saisi non seulement du document du Secrétariat CODEX/GRAISSES ET HUILES/ANGLAIS/14, mais aussi du document CODEX/GRAISSES ET HUILES/ANGLAIS/19 présenté par la délégation du Canada et diffusé juste avant la réunion. Ce dernier comporte des propositions différentes pour l'identification et la définition des corps gras et prévoit de définir le produit d'après le rapport entre acides gras saturés et non saturés, les limites fixées pour la longueur de chaîne des acides gras et la teneur en acide linoléique, les dosages étant faits par chromatographie gaz-liquide. La plupart des délégations estiment qu'il serait encore prématuré de prévoir une telle disposition dans les normes et qu'il faut le temps d'étudier la proposition canadienne. A la demande du Comité, la délégation du Canada se charge de préparer sans retard une note plus explicite sur ses propositions aux fins de diffusion par le Secrétariat du Royaume Uni, afin que les gouvernements puissent étudier ces propositions en même temps que les projets de normes approuvés par la suite par le Comité, qui figurent à la IIème Partie de l'Annexe II.

7. Les points suivants se dégagent de la discussion approfondie sur le contenu des projets de normes complémentaires applicables à des produits spécifiques.

- a) Winterisation. Certaines délégations estiment que si l'huile est winterisée, il faut prévoir un indice de test à froid. Le Comité décide de solliciter l'avis des gouvernements sur la nécessité d'inclure une disposition spéciale sur la winterisation.
- b) Usage de synonymes. Il est convenu d'attirer l'attention des gouvernements sur les dispositions prévues pour les synonymes en les priant de confirmer que ces dispositions sont suffisantes.
- c) L'aflatoxine dans l'huile d'arachide. Le Comité note que le Comité du Codex sur l'Hygiène alimentaire étudie activement le problème général posé par l'aflatoxine et étudiera notamment l'aflatoxine dans les arachides et dans les produits dérivés d'arachides, par exemple, l'huile d'arachide.
- d) Test d'Halphen pour l'huile de coton. Il est convenu de s'occuper des limitations de test après avoir étudié en général les méthodes d'analyse.
- e) Test de l'huile de sésame. La délégation d'Australie attire l'attention sur l'éventuelle nécessité de proposer une limite et une méthode de dosage pour le gossipol, une substance toxique qui se trouve naturellement dans

l'huile de coton brute. La délégation des Etats-Unis est convenu de préparer une étude sur ce sujet pour la consideration du Comité à la prochaine réunion.

8. Le Comité est convenu de présenter l'avant-projet de norme des huiles alimentaires figurant à l'Annexe II au Secretariat de la Commission du Codex Alimentarius aux fins de diffusion auprès des gouvernements et des organisations internationales appropriées en sollicitant leurs observations en vertu de l'étape 3 de la procédure d'élaboration de normes mondiales.

#### Projet de norme du saindoux

9. Le Comité élabore le projet de norme du saindoux qui figure à l'Annexe IV. En étudiant ce projet de norme, le Comité note que le Groupe de travail No. 3 du Sous-Comité 6 d'ISO/TC/34 s'est chargé des travaux sur l'indice de Boehmer et sur la détection de la décoloration et du raffinage du saindoux. Le représentant de l'ISO signale que la réunion du Groupe de travail No. 3 qui se tiendra en juin 1966 permettra d'être mieux renseigné. Le Comité est convenu de présenter l'avant-projet de norme du saindoux qui figure à l'Annexe IV au Secretariat de la Commission du Codex Alimentarius aux fins de diffusion auprès des gouvernements et des organisations internationales appropriées en vue de recueillir leurs observations en vertu de l'étape 3 de la Procédure d'élaboration de normes mondiales.

10. Quelques délégations estiment inutile de prescrire dans le projet de norme de la graisse du porc fondue, un révélateur qui aide à différencier le produit du saindoux. Toutefois le Comité décide de solliciter les observations des gouvernements de façon spécifique s'ils desirent spécifier l'emploi d'un révélateur. Plusieurs délégations jugent que la présence de stearine ajoutée's et de graisse du porc hydrogénée doit être déclarée; le Comité également discute si la définition de la graisse du porc fondue doit faire mention du procès de raffination ou d'autres transformations d'usine. Il est décidé de prier les gouvernements pour leurs observations sur ces points précis. Le Comité est convenu de présenter l'avant-projet de norme de la graisse de porc fondue qui figure à l'Annexe V au Secretariat de la Commission du Codex Alimentarius aux fins de diffusion auprès des gouvernements et des organisations internationales appropriées en vue de recueillir leurs observations en vertu de l'étape 3 de la Procédure d'élaboration de normes mondiales.

#### Projet de norme du premier jus

11. En discutant du projet de norme du premier jus, le Comité étudie une proposition de la délégation du Danemark en vue d'une autre "dérivation" et décide de solliciter l'avis des gouvernements sur les deux versions en présence. Il est convenu d'attirer l'attention des gouvernements sur l'avis de la délégation du Danemark qui estime que le titre plus faible de 42,5°C que l'on propose doit être porté à 44°C. Le Comité est convenu de présenter l'avant-projet de norme du premier jus qui figure à l'annexe IV au Secretariat de la Commission du Codex Alimentarius aux fins de diffusion auprès des gouvernements et des organisations internationales appropriées en vue de recueillir leurs observations en vertu de l'étape 3 de la Procédure d'élaboration de normes mondiales.

## Projet de norme du suif alimentaire

12. Les delegations du Danemark, d'Australie et de la Republique Federale d'Allemagne estime necessaire d'elaborer des normes differentes pour le suif de boeuf et le suif de mouton. D'autres delegations jugent que, du point de vue commercial, il est inutile d'exiger une distinction entre ces graisses avant fusion et qu'une norme unique du suif alimentaire suffit amplement. Il est convenu de partir du principe d'une norme unique. Le projet de norme elabore par le Comite figure a l'Annexe VII. Il est egalement convenu de presenter ce projet au Secretariat de la Commission du Codex Alimentarius aux fins de diffusion aupres des gouvernements et des organisations internationales appropriees en vue de recueillir leurs observations en vertu de l'etape 3 de la Procedure d'elaboration de normes mondiales.

## Projet de norme de la margarine

13. Le Comite etudie le projet de norme de la margarine (CODEX/GRAISSES ET HUILES/FRANCAIS/12) en meme temps que les observations recues des gouvernements membres et des organisations internationales. Les points suivants se degagent de la discussion approfondie du Comite:

- a) Inclusion du lait et des produits laitiers. La majorite des delegations se declarent en faveur de permettre l'inclusion de la graisse derivee du lait a concurrence d'une limite superieure de 10% de la teneur totale en graisses. Les delegations d'Australie et de Nouvelle-Zelande n'acceptent pas que la graisse de lait soit admise dans la margarine. Les delegations du Danemark et de la Republique Federale d'Allemagne estiment que la limite de 10% est trop elevee pour permettre une distinction suffisamment marquee entre la margarine et le beurre et suggerent de fixer la limite a 3% du poids total du produit et 3% de la teneur totale en graisses, respectivement. Les delegations du Canada, des Etats-Unis et de la Suede estiment qu'il est inutile d'imposer une limite a la quantite de graisse de lait presente dans la margarine.
- b) Definition. La delegation des Etats-Unis attire l'attention sur la necessite de prevoir les types de margarine fluide qui sont maintenant produits et il est convenu d'apporter l'amendement voulu a la definition. Les delegations d'Australie et de Nouvelle-Zelande jugent que la margarine ne doit en aucune facon etre associee aux produits laitiers et que le lait ne doit pas etre mentionne dans la definition.
- c) Definition des corps gras alimentaires. Certaines delegations estiment necessaire de s'assurer que les corps gras alimentaires sont produits uniquement a partir de matieres premieres jugees acceptables a cette fin par une autorite competente reconnue par la legislation nationale. Le Comite reconnait la difficulte pratique que poserait la mise en vigueur de cette proposition et decide qu'il s'agit d'un probleme general interessant d'autres Comites du Codex et que le present Comite pourrait eventuellement l'etudier a un stade ulterieur. La delegation du Canada signale que la margarine importee par le Canada doit etre accompagnee d'un certificat garantissant que les corps gras d'origine animale utilises dans le produit sont derives d'animaux en bonne sante lors de l'abattage.

- d) Limite de l'eau. Les delegations de l'Australie, du Danemark, de l'Espagne et du Royaume-Uni estiment nécessaire de prévoir une teneur maxima en eau dans la norme, mais la majorite des delegations le jugent inutile etant donne qu'une teneur minima en graisse e ete stipulee.
- e) Vitamines. Au sujet de l'addition de vitamines, le Comite estime que des niveaux maxima et minima doivent etre fixes pour la vitamine A et la vitamine D, mais qu'il serait preferable de le faire sur un plan national a la lumiere des besoins dietetiques des differents pays. Il est reconnu qu'il est particulierement important de stipuler une limite superieure pour la vitamine D. Le Comite estime que la norme finalement publiee dans le Codex doit etre accompagnee par une annexe dans laquelle sont presentees des limites pour les vitamines specifiees dans chaque pays qui accepterait la norme.
- f) Additifs.
- i) Couleurs. Il est convenu d'attirer l'attention du Comite du Codex sur les Additifs alimentaires sur l'avis de certaines delegations estimant inutile de restreindre l'usage de colorants a ceux qui sont specifies et que toute liste de colorants approuves par le Comite du Codex sur les Additifs alimentaires a des fins alimentaires generales devrait etre applicable a la margarine.
- ii) Aromatisants. La delegation du Canada attire l'attention sur l'utilisation de lait muri dans la margarine. Le Comite est convenu qu'il serait considere comme une substance aromatisante naturellement presente.
- iii) Agents emulsifiants. Comme dans le cas des colorants, il est convenue d'attirer l'attention du Comite du Codex sur les Additifs alimentaires sur l'avis des delegations estimant que toute liste d'agents emulsifiants approuvee par le Comite du Codex sur les Additifs alimentaires a des fins alimentaires generales devrait etre applicable a la margarine. Le Comite note que l'usage de mono- et di-glyceride derivants de sulfo-acetate de sodium comme agent emulsifiant est admis dans la margarine aux Etats-Unis et au Royaume-Uni et suggere que ces substances soient ajoutees a la liste des agents emulsifiants en cours d'etude au sein du Comite du Codex sur les Additifs alimentaires.
- iv) Conservateurs. Certaines delegations attirent l'attention sur le fait que, dans les conditions qui regnent dans leurs pays, les conservateurs sont inutiles pour la margarine et que leur legislation nationale n'admet donc pas leur usage dans la margarine.
- g) Categories de poids. Le Comite prend note que les dispositions generales fixees par le Comite du Codex sur l'etiquetage des deurees alimentaires exigeraient probablement une declaration precise du poids net. Le Comite estime que pour la margarine cet exigence suffit amplement et qu'il est inutile de fixer en sus des exigences pour des categories de poids specifiques

h) Etiquetage. i) Le Comité n'accepte pas l'usage d'un code à la place du nom et de l'adresse du fabricant, etc., et reconnaît que ce point sera suffisamment couvert par les dispositions générales que doit fixer le Comité du Codex sur l'Etiquetage alimentaire. Le Comité estime qu'une disposition sur l'étiquetage est souhaitable pour éliminer la confusion entre la margarine et les produits laitiers et convient d'introduire une disposition analogue à l'Article 4.1 du Code de Principes sur le lait et les produits laitiers. Les délégations des Etats-Unis expriment et de la Suède leur objection à l'égard de l'introduction de cette disposition. Le représentant de la Fédération Internationale des Associations de la Margarine (I.F.M.A) aussi estime que cette disposition était des obligeante et que la question pourrait être résolue d'une façon satisfaisante par des dispositions générales fixées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des dérivés alimentaires.

ii) Le Comité décide de prévoir une disposition concernant les affirmations quant à la présence de graisse de beurre. Quelques délégations estiment que la disposition proposée était trop restrictive et que des affirmations quant à la présence de graisse de beurre devraient être autorisées même si le taux est inférieure à 10%.

i) Elements traceurs. Un certain nombre de délégations sont favorables à l'utilisation d'elements traceurs dans la margarine de façon à pouvoir aisement détecter la présence de cette dernière dans le beurre par des techniques analytiques simples. D'autres délégations estiment toutefois que l'usage d'elements traceurs est périmé, n'est plus nécessaire et ne devrait pas être prévu dans les législations nationales.

14. Le projet de norme révisé par le Comité figure à l'Annexe VIII et il est convenu de le présenter à la Commission du Codex Alimentarius aux fins d'adoption à sa prochaine session à titre d'avant-projet de norme en vertu de l'étape 5 de la Procédure d'élaboration de normes mondiales.

#### "Graisses de cuisine"

15. Le Comité étudie le document CODEX/GRAISSES ET HUILES/FRANCAIS/13 préparé par le Secrétariat du Royaume-Uni sur les problèmes posés par l'élaboration de normes pour les graisses de cuisine. Certaines délégations signalent que les graisses ne tiennent pas un rang considérable dans les échanges internationaux et qu'il serait extrêmement difficile de définir une norme qui couvre la vaste gamme de formules en usage dans les différents pays. Le Comité décide de ne pas procéder à ce stade à l'élaboration d'une norme de la série complète des "graisses de cuisine", mais estime qu'il pourrait être intéressant d'avoir une norme générale des graisses sur le modèle établi pour les huiles alimentaires. Le Comité accepte l'offre faite par le représentant de la FEDIOL de présenter un rapport sur le sujet en collaboration avec la International Association of Seed Crushers et demande que le document doit refléter des pratiques mondiales. Il est convenu que le document de la FEDIOL sera présenté au Secrétariat du Royaume-Uni d'ici le mois de juin 1966, diffuse auprès des

gouvernements et organisations internationales aux fins de commentaires d'ici la fin octobre 1966 et soumis ultérieurement à l'examen du Comité lors de sa prochaine réunion.

#### Huile d'olive

16. Le Comité se félicite de la coopération que le Conseil international de l'huile d'olive se promet d'apporter à la préparation de projets de normes de l'huile d'olive à soumettre ensuite à l'examen du Comité. Le Directeur du Conseil a signalé que le Conseil envisagera la désignation d'un comité d'experts à sa prochaine réunion de mai 1966, en vue d'entreprendre ces travaux. Le Comité encore accepte l'invitation faite par le Conseil à un représentant du Comité d'assister à la prochaine réunion du Conseil et convient de prier le Président d'y assister au nom du Comité. Il est également convenu que les travaux déjà entrepris par le Comité sur les huiles alimentaires devrent être pris en considération lors de la préparation de normes de l'huile d'olive et que la possibilité d'inclure éventuellement cette huile dans la norme générale doit rester présente à l'esprit.

#### Travaux futurs

17. Le Comité note que les points principaux à l'ordre du jour de sa réunion de 1967 seront probablement la poursuite de l'examen, dans le cadre de l'étape 4, des normes des huiles alimentaires et des graisses animales élaborées à sa troisième réunion, l'examen d'une norme générale éventuelle des graisses mentionnée au paragraphe 15 ci-dessus et l'examen éventuel de projets de normes pour l'huile d'olive. On espère également que le projet de norme pour la margarine sera prêt à être soumis ultérieurement à l'examen du Comité dans le cadre de l'étape 7 de la procédure pour l'élaboration de normes mondiales.

18. Le Comité prie le Secrétariat de préparer un document, à examiner à sa prochaine réunion, où seront exposées les méthodes d'analyse normalisées à proposer, ainsi qu'un document traitant des questions d'hygiène posées par les corps gras.

19. Il est convenu que la quatrième réunion du Comité pourrait se tenir vers la fin du mois d'avril, 1967.

COMMISSION MIXTE FAO/WHO DU CODEX ALIMENTARIUS

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

LISTE DES DELEGUES, CONSEILLERS ET OBSERVATEURS PARTICIPANT

LONDRES 29 MARS - 1 AVRIL 1966

PRESIDENT

Mr. J. H. V. Davies

ALLEMAGNE,  
REPUBLIQUE FEDERALE

Dr. F. Schulte (Délégué en Chef)  
Ministry of Health,  
Deutscherherren strasse,  
532, Bad Godesberg,  
Allemagne

Mrs. J. Willenbrock (Délégué)  
Ministry of Food, Agriculture  
and Forestry,  
53, Bonn,  
Allemagne.

Dr. H. B. Tolkmitt (Conseiller)  
56 Ander Alster,  
Hamburg 1,  
Allemagne

AUSTRALIE

Mr. R. G. H. Biddle, (Délégué)  
Commonwealth Veterinary Officer,  
Australia High Commissioner,  
Australia House,  
Strand,  
Londres, W.C.2.

AUTRICHE

Dr. P. Czedik-Eysenberg (Délégué)  
Ketzergasse 471,  
Vienna 23, Rodaun,  
Autriche.

BELGIQUE

Mr. M. Fondu (Délégué)  
182, Borrewater Straat,  
Merkssem,  
Belgique.

CANADA

Dr. R. P. A. Sims (Délégué en Chef)  
Food Research Institute,  
Ottawa,  
Canada.

Dr. C. K. Hetherington (Délégué)  
Department of Agriculture,  
Confederation Building,  
Ottawa,  
Canada.

CANADA (Continued)

Mr. W. M. Miner (Conseiller)  
Canadian High Commission,  
1, Grosvenor Square,  
Londres, W.1.

DANEMARK

Mr. J. Errboe (Délégué)  
Aarhus Oliéfabrik A/S,  
Aarhus,  
Danemark.

Dr. S. Vahlun (Conseiller)  
Danish Meat Research Institute,  
Roskilde,  
Danemark.

Mr. V. Jespersen (Conseiller)  
C.E. Bast Ltd.,  
44, Ingerslevsgade,  
Copenhagen,  
Danemark.

ETATS UNIS  
D'AMERIQUE

Dr. L. Zeleny (Délégué)  
Grain Division, C. & M.S.,  
U.S. Department of Agriculture,  
Federal Center Building,  
Hyattsville,  
Maryland,  
E.U.A.

Mr. B. Veazie (Conseiller)  
Swift & Co.,  
115, W. Jackson Boulevard,  
Chicago,  
Illinois,  
E.U.A.

Dr. C. M. Gooding (Conseiller)  
Corn Products Company,  
717, Fifth Avenue,  
New York 22,  
New York,  
E.U.A.

Mr. R. W. List (Observateur)  
Corn Products Company,  
717, Fifth Avenue,  
New York 22,  
New York,  
E.U.A.

ESPAGNE

Mr. G. Del Real Gomez (Délégué)  
Facultad de Medicina - P.no 1.  
Ciudad Universitaria,  
Madrid,  
Espagne.

FRANCE

Mr. J. Dubourg (Délégué)  
10, Rue de la Paix,  
Paris 2e,  
France.

Mr. P. Caron (Délégué)  
10, Rue de la Paix,  
Paris 2e,  
France.

NORVEGE

Mr. A. Tananger (Délégué)  
Ingenieur en Chef,  
A/S de-No-Fa og Lilleborg Fabrikke,  
Sandakerveien 58,  
Oslo 4,  
Norvege.

Mr. O. R. Braekkan (Observateur)  
Government Vitamin Laboratory,  
Norwegian Fisheries Research Institute,  
Bergen,  
Norvege

NOUVELLE ZELANDE

Mr. T. L. Hall (Délégué)  
Inspector New Zealand Dairy Products,  
St. Olaf House,  
Tooley Street,  
Londres, S.E.1.

Dr. V. Armstrong (Délégué)  
New Zealand Scientific Officer,  
Kingsway,  
Londres, W.O.2.

PAYS-BAS

Mr. P. H. Berben (Délégué)  
Ministerie v.,  
Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
Noordeinde 35,  
's Gravenhage,  
Pays-Bas.

Dr. P. W. van der Weijden (Conseiller)  
Unilever 's Jacobplein,  
Rotterdam,  
Pays-Bas.

POLOGNE

Mr. A. Zaboklicki (Délégué)  
Ministry of Foreign Trade,  
Quality Inspection Office,  
Stepinska 9,  
Warsaw,  
Pologne.

ROYAUME UNI

Mr. L. G. Hanson (Délégué en Chef)  
Chief Executive Officer,  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food,  
Great Westminster House,  
Horseferry Road,  
Londres, S.W.1.

Mr. W. M. Shortt (Délégué)  
Principal Scientific Officer,  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food,  
Great Westminster House,  
Horseferry Road,  
Londres, S.W.1.

Dr. R. V. Austin (Conseiller)  
Unilever Limited,  
Unilever House,  
Londres, E.C.4.

Dr. K. A. Williams (Conseiller)  
Analyst and Technical Chemist,  
Hardwicke House,  
161/165, Rosebery Avenue,  
Londres, E.C.1.

SUEDE

Dr. G. Wode (Délégué)  
Nyangsvagen 155,  
Bromma,  
Suede.

Mr. E. Olin (Conseiller)  
AB Karlshamns Oliefabriker,  
F. Kajen,  
Karlshamn,  
Suede.

SUISSE

Professor O. Högl, (Délégué en Chef)  
Taubenstrasse 18,  
Berne,  
Suisse.

Dr. H. Forster (Délégué)  
Drusberg Strasse 15,  
8053 Zurich,  
Suisse.

Dr. E. Schupbach (Conseiller)  
Astra Fett-und Oelwerke AG,  
Steffisburg (BE),  
Suisse.

ASSOCIATION DES INDUSTRIES  
MARGARINE DES PAYS  
ECONOMIQUE EUROPEENE  
(J.M.A.C.E.)

Dr. H. B. Tolkmitt (Observateur)  
56, Ander Alster,  
Hamburg 1,  
Allemagne.

ASSOCIATION INTERNATIONALE  
DE PRESSOIRS POUR GRAINES

Mr. L. C. J. Brett (Observateur)  
Unilever Limited,  
Unilever House,  
Londres, E.C.4.

FEDERATION DE L'INDUSTRIE  
DE L'HUILERIE DE LA C.E.E.

Dr. H. B. Tolkmitt (Observateur)  
56, Ander Alster,  
Hamburg 1,  
Allemagne.

FEDERATION INTERNATIONALE  
DES ASSOCIATIONS DE LA  
MARGARINE

Mr. T. T. Bie (Observateur)  
F.D.B.  
Viby J.,  
Danemark.

Dr. P. W. van der Weijden (Observateur)  
's Jacobplein, 1,  
Rotterdam,  
Pays-Bas.

Mr. L. C. J. Brett (Observateur)  
Unilever Limited,  
Unilever House,  
Londres, E.C.4.

Mr. G. Bertsch (Observateur)  
44 Raamweg,  
The Hague,  
Pays-Bas.

ORGANISATION INTERNATIONALE  
DE NORMALISATION (COMITE  
TECHNIQUE 34)

Dr. C. G. Sumner (Observateur)  
British Standards Institution,  
British Standards House,  
2, Park Street,  
Londres, W.1.

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTE

Dr. F. C. Lu,  
World Health Organisation,  
Palais des Nations,  
Geneva,  
Suisse.

ORGANISATION POUR  
L'ALIMENTATION ET  
L'AGRICULTURE

Mr. G. O. Kermode,  
Chief, Food Standards Program,  
Food and Agriculture Organization,  
Via delle Terme di Caracalla,  
Roma,  
Italie.

Dr. D. M. Smith  
Nutrition Division,  
Food and Agriculture Organization,  
Via delle Terme di Caracalla,  
Roma,  
Italie.

Secretariat:- Mr. L. H. Glassberg ) Ministry of Agriculture, Fisheries  
Mr. L. E. George ) and Food, Great Westminster House,  
Horseferry Road, Londres, S.W.1.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES HUILES COMESTIBLESPREMIER PARTIE - NORME GENERALE1. DEFINITIONS

- 1.1. "Huiles comestibles" s'applique à des aliments liquides à 20°C qui sont composés de glycerides d'acides gras d'origine végétale ou animale. Elles peuvent renfermer d'autres lipides en faible quantité tels que phosphatides et des constituants insaponifiables et des acides gras libres qui se trouvent naturellement dans les huiles.
- 1.2. "Huiles vierges" s'applique aux huiles comestible obtenues par un procédé mécanique qui sont purifiées seulement par lavage, clarification, filtration et centrifuge.

2. CARACTERES DE QUALITE2.1. Couleur, Odeur et Goût

Caractéristique pour le produit désigné; exempt de toutes qualités étrangères de point of vue d'odeur et de goût.

2.2. Indice d'acide (mg KOH per g. de l'huile)

Huiles vierges	4.0 max.
	(sujet à certaines exceptions)

Huiles non-vierges

Prêtes a quitter la raffinerie	0.2 max.
--------------------------------	----------

Au stade de vente au detail	0.3 max.
-----------------------------	----------

2.3. Indice de peroxide

Prêt a quitter la raffinerie	0.5 max. (ml $\frac{N}{500}$ thiosulphate de soude per g. de l'huile) ou 1.0 max. (meq/Kg)
------------------------------	---

Au stade de vente au detail	10.0 max. (ml $\frac{N}{500}$ thiosulphate de soude per g. de l'huile) ou 20.0 max. (meq/Kg).
-----------------------------	--

3. ADDITIFS

- 3.1 Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires sont qu'elles sont spécifiquement autorisées pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation par l'homme ou soit qu'elles figurent dans une liste générale des additifs alimentaires.

3.2. Les substances suivantes sont recommandées à la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

a) Antioxygènes:-

Gallates, individuels ou combinés, en quantité pas dépassant 100 mg/kg

BHA, BHT, individuels ou combinés, en quantité pas dépassant 200 mg/kg

Toutes les combinaisons de gallates avec BHA ou BHT, ou toutes les deux en quantité pas dépassant 200 mg/kg.

b) Acide citrique 100 mg/kg max.

c) Tocophérols naturels et synthétiques.

(\* Les recommandations sur les antioxygènes ne signifient aucune opinion que ces substances ne sont pas nocives au niveaux maxima suggérés.)

4. CONTAMINANTS

Tolérances maxima advises

Matières entraîables à 105°C	:	0.2%
Impuretés Insolubles	:	0.05%
Savon	:	0.005%
Fer	:	0.5 mg/kg
∅ Cuivre	:	0.4 mg/kg
∅ Plomb	:	0.5 mg/kg
∅ Arsenic	:	1.0 mg/kg

(∅ Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucunes limites totales des métaux lourds spécifiés dans tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables de point de vue technologique.)

5. ETIQUETAGE

5.1. Général

Les dispositions prévues dans ce paragraphe sont sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de tous les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

5.2. Le nom désigné pour le produit conformant à la définition en 1.1. de ce norme doit faire connaître clairement le caractère de l'huile et ne doit pas tromper le consommateur.

5.3. Si l'huile a été soumise à un procédé de transformation qui change ses caractères physiques, le nom de l'huile originale ne doit être employée sinon qualifiée par un mot qui dénote le type de la transformation.

5.4. La designation "huile vierge" ne doit etre employée que pour les huiles conformant à la definition en 1.2. de ce norme.

6. METHODES D'ECHANTILLONAGE ET D'ANALYST

∟ a être développées en collaboration avec le Comité du Codex sur les Methodes d'Analyse et d'Echantillonnage ∟

## DEUXIEME PARTIE - NORMES SPECIFIQUES

Les provisions supplémentaires doivent s'appliquer aux huiles spécifiées ci-apres:-

### No. 1      HUILE DE SOJA

1. Dérivation

L'huile de soja est préparée de soja (les graines de Glycine max L. ou Glycine hispida)

2. Synonymes

Soybean Oil (Anglais)

3. Caracteres Distinctifs

	<u>Gamme Ordinaire</u>
Densité (20°C/eau à 20°C)	: 0.919 - 0.925
Indice de Réfraction (n $\frac{40^{\circ}\text{C}}{D}$ )	: 1.466 - 1.470
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile)	: 189 - 195
Matière insaponifiable (%)	: 1.5 max.
Indice d'Iode (Wijs)	: 120 - 143

4. Etiquetage

Tous les produits désignés "Huile de Soja" doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

### No. 2      HUILE D'ARACHIDE

1. Derivation

L'huile d'arachide est préparée d'arachide (les graines d'Arachis hypogaea)

2. Synonymes (Anglais)

Peanut Oil  
Groundnut Oil

3. Caracteres Distinctifs

	<u>Gamme Ordinaire</u>
Densité (20°C/eau à 20°C)	: 0.914 - 0.917
Indice de Réfraction (n $\frac{40^{\circ}\text{C}}{D}$ )	: 1.460 - 1.465
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile)	: 188 - 196
Matière insaponifiable (%)	: 1.0 max.
Indice d'Iode (Wijs)	: 80 - 105

4. Test Special

Le taux minimum d'acide arachidique et des acides gras en chaîne longue déterminée par l'une ou l'autre méthode spécifiée en 6 de ce projet de norme est fixé à 4.8%.

5. Etiquetage

Tous les produits désignés "Huile d'Arachide" doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

6. Méthodes d'Analyse

Taux d'Acide Arachidique et des Acides Gras en Chaîne Longue

(a) Renard Test modifiée - Section  
Edition (1965),

ou

(b) Arachis Oil Test (Evers) - Page 27, British Standard  
684 : 1958.

(Sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur les  
Méthodes d'Echantillonnage et d'Analyse.)

No. 3

HUILE DE COTON

1. Derivation

L'huile de coton est préparée des graines de divers espèces  
cultivées de Gossypium.

2. Caracteres Distinctifs

	<u>Gamme Ordinaire</u>
Densité (20°C eau à 20°C)	: 0.918 - 0.926
Indice de Refraction (n <sub>D</sub> <sup>40°C</sup> )	: 1.458 - 1.463
Indice de Saponification D (mg KOH/g. de l'huile)	: 189 - 198
Matière insaponifiable (%)	: 1.5 max.
Indice d'Iode (U.I.j.s)	: 99 - 115

3. Test Special

Halphen Test

4. Etiquetage

Tous les produits désignés "Huile de Coton" doivent  
conformer au projet de norme ci-dessus.

5. Méthodes d'Analyse

Halphen Test - A.O.C.S. Official Method Cb 1-25.

(Sous réserve de ratification par le Comité pur les Methodes  
d'Echantillonnage et d'Analyse)

No. 4

HUILE DE TOURNESOL

1. Derivation

L'huile de tournesol est préparée de tournesol (les graines de Helianthus annuus)

2. Synonymes

Sunflower Oil (Anglais).

3. Caractères Distinctifs

Gamme Ordinaire

Densité (20°C eau à 20°C)	:	0.918 - 0.923
Indice de Réfraction (n $\frac{40^\circ\text{C}}{D}$ )	:	1.467 - 1.469
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile)	:	188 - 194
Matière Insaponifiable (%)	:	1.5 max.
Indice d'Iode (Wijs)	:	110 - 143

4. Etiquetage

Tous les produits désignés "Huile de Tournesol" doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

No. 5

HUILE DE COLZA

1. Derivation

L'huile de colza est préparée de Grassica campestris, Brassica rapus et Brassica tournefortii.

2. Synonymes

Huile de Navet  
Huile de Ravison  
Huile de Sarson  
Huile de Toria

3. Caractères Distinctifs

Gamme Ordinaire

Densité (20°C eau à 20°C)	:	0.910 - 0.920
Indice de Réfraction (n $\frac{40^\circ\text{C}}{D}$ )	:	1.465 - 1.469
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile)	:	168 - 181
Matière insaponifiable (%)	:	2.0 max.
Indice d'Iode (Wijs)	:	97 - 120
Indice de Crismer	:	80 - 85

4. Etiquetage

4.1. Tous les produits désignés "Huile de Colza" (ou Navet, Ravison, Sarson, Toria) doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

4.2. L'huile préparée des graines d'Erica sativa et conformant à cette norme peut être désignée "Roquette".

5. Methodes d'Analyse

Indice de Crismer. A.O.C.S. Official Method Cb.435.  
(sous réserve de ratification par le Comité sur les Methodes d'Echantillonnage et d'Analyse).

No. 6

HUILE DE MAIS

1. Dérivation

L'huile de maïs est préparée de maïs (les embryos de Zea mays L)

2. Synonymes

Corn Oil (Anglais).

3. Caracteres Distinctifs

Gamme Ordinaire

Densité (20°C eau à 20°C)	:	0.917 - 0.925
Indice de Réfraction (n $\frac{40°C}{D}$ )	:	1.465 - 1.468
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile)	:	187 - 195
Matière insaponifiable (%)	:	2.8 max.
Indice d'Iode (Wijs)	:	103 - 128

4. Etiquetage

Tous les produits désignés "Huile de Maïs" doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

No. 7

HUILE DE SESAME

1. Derivation

L'huile de sesame est préparée de sesame (les graines de Sesamum indicum L)

2. Synonymes (Anglais)

Sesame Oil	Benne Oil	Till Oil
Gingelly Oil	Ben Oil	Tillie Oil

3. Caracteres Distinctifs

Gamme Ordinaire

Densité (20°C eau à 20°C)	:	0.915 - 0.923
Indice de Réfraction (n $\frac{40°C}{D}$ )	:	1.465 - 1.469
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile)	:	187 - 195
Matière insaponifiable (%)	:	2.0 max.
Indice d'Iode (Wijs)	:	104 - 120

4. Tests Speciaux

Villavechia (modifié) ou Baudoin.

5. Etiquetage

Tous les produits designés "Huile de Sesame" doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

6. Methodes d'Analyse

(a) Villavechia Test (modifié) - A.O.C.S. Official Method Cb 2-40.

(b) Baudoin Test - Page 96 - British Standard 684:1958.

(Sous réserve de ratification par le Comité sur les Methodes d'Echantillonnage et d'Analyse)

No. 8

HUILLE DE CARTHAME

1. Dérivation

L'huile de carthame est préparée de carthame (les graines de Carthamus tinctorius)

2. Synonymes (Anglais)

Safflower Oil, Carthamus Oil, Kurdee Oil.

3. Caractères Distinctifs

Gamme Ordinaire

Densité (20°C eau à 20°C)	:	0.922 - 0.927
Indice de Réfraction (n $\frac{40^\circ\text{C}}$ )	:	1.467 - 1.469
Indice de Saponification <sup>D</sup> (mg KOH/g. de l'huile)	:	186 - 198
Matière insaponifiable (%)	:	1.5 max.
Indice d'Iode (Wijs)	:	135 - 150

4. Etiquetage

Tous les produits designés "Huile de Carthame" doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

DESIGNATIONS DES GRAISES ET DES HUILES  
EMPLOYEES DANS LES ETATS -- UNIS

HUILES VEGETALES COMESTIBLES

Coton  
Arachide  
Soja  
Tournesol  
Colza et Navette  
Sesame  
Carthame  
L'huile d'Olive  
L'huile de Mais  
Coco  
Palmiste  
Palme  
Babassu

HUILES MARINES

Baleine  
Spermaceti  
Poisson (Livres inclus)

GRAISSES ANIMALES

Beurre  
Saindoux  
Suif et Graisse  
Premier Jus  
Graisse de Porc fondue

PROJET DE NORME PROVISOIREPOUR SAINDOUX1. DEFINITION1.1 Dérivation

Le saindoux est la graisse fondue des tissus adipeux fraîches, propres et sains des porcs (sus scrofa) en bon santé en temps d'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par un expert reconnu légalement par les autorités nationales appropriées. Les tissus ne doivent pas comprendre les os, la peau détachée, la peau de tête, les oreilles, les queues, les organes, les trachées, les grands vaisseaux sanguins, des déchets de graisse, des produits d'écumage, des sédiments, des pressis etc., et doivent être presque exempts de tissu musculaire et de sang.

1.2 Caracteres DistinctifsGamme Ordinaire

<u>DENSITE:</u> (40°C/eau a 20°C)	0.896 - 0.904
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> (n <sub>D</sub> <sup>40°C</sup> )	1.448 - 1.460
<u>TITRE:</u> ( °C)	32 - 45
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de la graisse)	192 - 203
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> ( % )	.0 (max.)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	45 - 70

2. TESTS SPECIAUX

√ Pour consideration, par exemple, Indice de Boehmer

3. CARACTERES DE QUALITE

3.1 Couleur : blanche (en phase solide)

3.2 Odeur et Gout : Caractéristique et exempt de toutes qualites étrangerees de point de vue d'odeur et de gout

3.3 Indice d'Acide

(mg.KOH/g. de la graisse)

Pret a quitter l'usine : 1.0 max.

Au stade de Vente au detail : 1.3 max.

### 3.4 Indice de Peroxyde

Pret a quitter l'usine :	3.0 max. (ml N/500 thiosulphate de soude per g. de la graisse) ou 6.0 max. meq/kg.
Au stade de Vente au detail :	5.0 max. (ml N/500 thiosulphate de soude per g. de la graisse) ou 10.0 max. meq/kg.

## 4. ADDITIFS

4.1 Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires soit qu'elles sont spécifiquement autorisées pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation par l'homme ou soit qu'elles figurent dans une liste générale des additifs alimentaires.

4.2 Les substances suivantes sont recommandées à la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

### (a) Antioxygenes:-

Gallates, individuels ou combines, en quantite pas dépassant 100 mg/kg

BHA, BHT individuels ou combines en quantite pas dépassant 100 mg/kg

NDGA : 100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des antioxygenes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 200 mg/kg ou 1000 mg/kg pour la resine de guaiac.

### (b) Tocopherols naturels et sythetiques.

### (c) Synergistes

Acide citrique	100 mg/kg max.
Citrate mono-isopropylique	100 mg/kg max.
Acide phosphorique	100 mg/kg max.
Citrate de monoglycerides	100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des synergistes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 100 mg/kg.

## 5. CONTAMINANTS

### Tolérances maxima admises

Matières entrainables à 105°C	:	0.3%
Impuretes	:	0.05%
Savon	:	Nul
Fer	:	0.5 mg/kg
*Cuivre	:	0.4 mg/kg
*Arsenic	:	1.0 mg/kg
*Plomb	:	0.5 mg/kg

Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent pas dépasser aucunes limites totales des métaux lourds spécifiées dans tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitable de point de vue technologique.

6. ETIQUETAGE

6.1 General

Les dispositions prévues dans ce paragraphe sont sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

6.2 Tous les produits désignés "Saindoux" doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

À être développées en collaboration avec le Comité du Codex sur les Methodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

PROJET DE NORME PROVISOIREPOUR GRAISSE DE PORC FONDUE1. DEFINITION1.1 Derivation

La graisse de porc fondue est préparée à partir des tissus adipeux des porcs (sus scrofa) en bon santi au temps de l'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par des autorités compétents reconnues par la législation nationale. Elle peut comprendre la graisse des os (curés proprement), la peau détachée de la peau de tête, des oreilles et des queues; il est permis d'ajouter la stearine de graisse de porc et la graisse de porc hydrogénée. La graisse de porc fondue ne doit pas comprendre, la graisse associée avec les estomacs, les organes, les grands vaisseaux sanguins, des déchets de graisse, des produits d'écumage, des sédiments, des pressis etc; elle peut être raffinée.

1.2 <u>Caracteres Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
<u>DENSITE</u> (40°C/eau a 20°C)	0.894 - 0.906
<u>INDICE DE REFRACTION</u> (n <sub>D</sub> <sup>40°C</sup> )	1.448 - 1.461
<u>TITRE</u> ( °C)	32 - 45
<u>INDICE DE SAPONIFICATION</u> (mg.KOH/g. de la graisse)	192 - 205
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE</u> (%)	1.2 max.
<u>INDICE D'IODE</u> (Wij's)	45 - 70

2. TESTS SPECIAUX

(a être développées. Il est possible pour consideration d'être donnée a l'usage d'un revelateur facilement detectable pour faire la distinction entre la graisse de porc fondue et le saindoux).

3. CARACTERES DE QUALITE

- 3.1. Couleur: blanche (en phase solide)
- 3.2. Odeur et Gout: Caractéristique et exempt de toutes qualités étrangères de point de vue d'odeur et de goût.
- 3.3. Indice d'Acide (mg. KOH/g de la graisse)

Prete à quitter l'usine ou la raffinerie : 2.0 max.  
 Au stade de vente au detail : 2.5 max.

3.4 Indice de Peroxyde

Prête a quitter l'usine ou la raffinerie : 4.0 max. (ml)  
N/500 thiosulphate  
de soude per g. de  
la graisse) ou  
8.0 meq./kg.

Au stade de vente au detail : 8.0 max. (ml)  
N/500 thiosulphate  
de soude per g. de  
la graisse) ou  
16.0 meq/kg.

4. ADDITIFS

4.1 Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires soit qu'elles sont spécifiquement autorisées pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation par l'homme ou soit qu'elles figurent dans une liste générale des additifs alimentaires.

4.2  Les substances suivantes sont recommandées a la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

(a) Antioxygenes:-

Gallates, individuels ou combines, en quantite pas dépassant 100 mg/kg.

BHA, BHT individuels ou combines en quantite pas dépassant 100 mg/kg.

NDGA : 100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des antioxygenes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 200 mg/kg ou 1000 mg/kg pour la resine de guaiac.

(b) Tocopherols naturels et synthétiques.

(c) Synergistes

Acide citrique	100 mg/kg max.
Citrate mono-isopropylique	100 mg/kg max.
Acide phosphorique	100 mg/kg max.
Citrate de monoglycerides	100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des synergistes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 100 mg/kg.

PROJET DE NORME PROVISOIREPOUR PREMIER JUS1. DEFINITION1.1 Derivation

Le Premier Jus est le produit obtenu en fondrant a une temperature basse la graisse fraiche du coeur de la coiffe, du rognon et du mesentere des animaux bovines (bos taurus) en bon sante en temps d'abattage et juge convenable pour consommation humaine par un expert reconnu legalement par les autorites appropriees.

△Note: La Danemark propose la suivante derivation alternative pour faire une distinction plus daire entre la "graisse de rognon" et "la graisse de couverture":

"Le Premier Jus est le produit obtenu en fondrant a une temperature basse des tissus adipeux fraiches resultant de l'abattage des animaux bovines (Bos taurus) en bon sante aux temps d'abattage et juge convenable pour consommation humaine par des autorites competentes recommes par la legislation nationale.

Les tissus ne renferment pas des graisses de converture.

1.2	<u>Caracteres Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
	<u>DENSITE:</u> (40°C/eau a 20°C)	0.893 - 0.898
	<u>INDICE DE REFRACTION:</u> (n <sub>D</sub> <sup>40°C</sup> )	1.450 - 1.460
	<u>TITRE:</u> ( °C)	42.5 - 47
	<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de la graisse)	195 - 200
	<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> ( % )	1.0 (max.)
	<u>INDICE D'IODE:</u> (Wij's)	32 - 45

2. CARACTERES DE QUALITE

2.1 Couleur: crème ou jaunâtre

2.2 Odeur et Gout: caracteristique et exempt de toutes qualites etrangeres de point de vue d'odeur et de gout.

2.3 Indice d'Acide (mg. KOH/g de la graisse)

Pret a quitter lusine : 1.5 max.  
Au stade de vente au detail : 2.0 max.

5. CONTAMINANTS

Tolerances maxima admises

Matières entraînaibles à 105°C	:	0.3%
Impuretés	:	0.05%
Savon	:	0.005%
Fer	:	0.5 mg/kg
*Cuivre	:	0.4 mg/kg
*Arsenic	:	1 mg/kg
*Plomb	:	0.5 mg/kg

\*Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent pas dépasser \*  
aucunes limites totales des métaux lourds spécifiées dans tous les aliments  
par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites  
proposées sont soumis comme inévitable de point de vue technologique.

6. ETIQUETAGE

6.1 Générale

Les dispositions prévues dans ce paragraphe sont sous réserve  
de ratification par le Comité du Codex sur l'Étiquetage des  
denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions  
stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la  
Commission.

6.2 Tous les produits désignés "Graisse de Porc Fondue" doivent  
conformer au projet de norme ci-dessus.

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

[à être développées en collaboration avec le Comité du Codex sur les  
Méthodes d'Analyse et d'Échantillonnage.]

2.4 Indice de Peroxyde

Pret a quitter l'usine	:	3.0 max. (ml. N/500 thiosulfate de soude/g de la graisse ou 6.0 max meq/kg.
Au stade de vente au detail	:	5.0 max. (ml. N/500 thiosulfate de soude/g de la graisse ou 10.0 max meq/kg.

3. ADDITIFS

3.1 Les substances approuvees par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires soit qu'elles sont spécifiquement autorisées pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation par l'homme ou soit qu'elles figurent dans une liste générale des additifs alimentaires.

3.2 Les substances suivantes sont recommandées à la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

(a) Antioxygenes:-

Gallates, individuels ou combines, en quantite pas dépassant  
100 mg/kg.

BHA, BHT individuels ou combines en quantite pas passant  
100 mg/kg

NDGA : 100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des antioxygenes ci-dessus dans les limites specifiees; le taux total ne doit dépasser 200 mg/kg ou 1000 mg/kg pour la resine de guaiac.

(b) Tocopherols naturels et synthétiques.

(c) Synergistes

Acide citrique	100 mg/kg max.
Citrate mono-isopropylique	100 mg/kg max.
Acide phosphorique	100 mg/kg max.
Citrate de monoglycerides	100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des synergistes ci-dessus dans les limites specifiees; le taux total ne doit dépasser 100 mg/kg.

4. CONTAMINANTS

Tolerances maxima admises

Matieres entrainables à 105°C	:	0.3%
Impuretés	:	0.05%
Savon	:	Mul
Fer	:	0.5 mg/kg
*Cuiivre	:	0.4 mg/kg
*Arsenic	:	1.0 mg/kg
*Plomb	:	0.5 mg/kg

\*Les limites pour le cuiivre, le plomb et l'arsenic ne doivent pas dépasser aucunes limites totales des metaux lourds spécifiées dans tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumis comme inevitable de point de vue technologique.

5. ETIQUETAGE

5.1 General

Les dispositions prevues dans ce paragraphe sont sous reserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des deurees alimentaires et sous reserve de toutes les dispositions stiputées par ce Comité et approuvées ulterieurement par la Commission.

5.2 Tous les produits designées "Premier Jus" doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE

[a etre developpées en collaboration avec le Comité du Codex sur les Methodes d'Analyse et d'Echantillonnage.]

PROJET DE NORME PROVISOIREPOUR SUIF COMESTIBLE1. DEFINITION1.1 Derivation

Le suif comestible est le produit obtenu par fonte ou par extraction des tissus adipeux fraisés, propres et sains (y inclus graisses de parure et de couverture) ou des muscles ou des os attenants des animaux bovines (Bos taurus) et ou des moutons (Ovis aries) en bon santé au temps d'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par un expert reconnu légalement par les autorités nationales appropriées.

1.2 Caracteres DistinctifsGamme Ordinaire

DENSITE: (40 C/eau a 20°) 0.893 - 0.904

INDICE DE REFRACTION: (n<sub>D</sub><sup>40°C</sup>) 1.448 - 1.460

TITRE: (°C) 40 - 49

INDICE DE SAPONIFICATION  
(mg. KOH/g. de la graisse) 190 - 202

MATIERE INSAPONIFIABLE: (%) 1.2 (max.)

INDICE D'IODE: (Wijs) 32 - 50

2. CARACTERES DE QUALITE

2.1 Couleur : blanche ou jaunâtre

2.2 Odeur et Gout: caracteristique et exempt de toutes qualites etrangeres de point de vue d'odeur et de gout.

2.3 Indice d'Acide (mg. KOH/g de la graisse)

Pret à quitter l'usine ou la raffinerie : 2.0 max.

Au stade de vente au detail : 2.5 max.

2.4 Indice de Peroxyde

Pret a quitter l'usine ou la raffinerie : 4.0 max. (ml N/500 thiosulfate de soude/g de la graisse ou 8.0 max. meq/kg.

Au stade de vente au detail : 8.0 max. (ml N/500 thiosulfate de soude/g de la graisse ou 16.0 max meq/kg.

### 3. ADDITIFS

3.1 Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires soit qu'elles sont spécifiquement autorisées pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation par l'homme ou soit qu'elles figurent dans une liste générale des additifs alimentaires.

3.2 /Les substances suivantes sont recommandées à la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

(a) Antioxygènes:-

Gallates, individuels ou combinés, en quantité pas dépassant 100 mg/kg.

BHA, BHT individuels ou combinés en quantité pas dépassant 100 mg/kg

NDGA : 100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des antioxygènes ci-dessus dans les limites spécifiées; le toux total ne doit dépasser 200 mg/kg ou 1000 mg/kg pour la résine de guaïac.

(b) Tocopherols naturels et synthétiques.

(c) Synergistes

Acide citrique	100 mg/kg max.
Citrate mono-isopropylique	100 mg/kg max.
Acide phosphorique	100 mg/kg max.
Citrate de monoglycerides	100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des synergistes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 100 mg/kg.

### 4. CONTAMINANTS

Tolerances maxima admises

Matières entraînables à 105°C	:	0.3%
Impuretés	:	0.05%
Savon	:	0.005%
Fer	:	0.5 mg/kg
*Cuivre	:	0.4 mg/kg
*Arsenic	:	1 mg/kg
*Plomb	:	0.5 mg/kg

\*Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent pas dépasser aucunes limites totales des métaux lourds spécifiées dans tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumis comme inévitable de point de vue technologique.

5. ETIQUETAGE

5.1 General

Les dispositions prévues dans ce paragraphe sont sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

5.2 Tous les produits désignés "Suif Comestible" doivent conformer au projet de norme ci-dessus.

5.3 Les graisses actuelles doivent être déclarées, par exemple "préparé de graisse de boeuf" ou "préparé de graisse de mouton" ou "préparé de graisse de boeuf et graisse de mouton".

6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE

À être développées en collaboration avec le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR MARGARINE

1. Définition et application de la norme

1.1 Définition

La margarine est un aliment qui se présente sous la forme d'une émulsion solide ou liquide et malleable principalement du type eau dans l'huile, produite essentiellement à partir de graisses et d'huiles comestibles, non dérivées du lait ou n'en provenant qu'en partie seulement.

1.2 Application de la norme

Cette norme ne s'appliquera à aucun produit contenant moins de 80% de graisses et qui ne sera pas étiqueté d'une manière indiquant, directement ou indirectement, que le produit est margarine.

2. Autres définitions employées dans la norme

"Graisses et huiles comestibles" s'applique à des aliments composés de glycérides d'acides gras d'origine végétale ou animale (y compris animaux marins) et comprennent des graisses et des huiles qui ont été soumises à des procédés de modification. Les graisses et huiles renferment généralement d'autres lipides en faible quantité tels que des phosphatides et des constituants insaponifiables et des acides gras libres qui se trouvent naturellement dans les graisses et les huiles.

"Pré-emballée" signifie emballé ou préparé à l'avance et prêt à la vente au détail dans un contenant.

3. Composition

3.1 (a) graisses et huiles comestibles ou mélanges de ces corps.

(b) Eau et/ou lait et/ou produits dérivés du lait.

3.2 Teneur en graisse minimum 80% en poids du produit mais la teneur en graisse dérivée du lait ne doit pas dépasser 10% de la teneur en graisse totale.

3.3 Additions

Les substances suivantes peuvent être ajoutées à la margarine:

- (a) Vitamines: Vitamin A (esters compris)  
Vitamin D  
Vitamin E

Des limites maxima et minima doivent être spécifiées dans les législations nationales pour les vitamines A et D suivant les besoins de chaque pays.

- (b) Chlorure de sodium
- (c) Hydrates de carbone edulcorants
- (d) Protéines alimentaires.

#### 4. Additifs

Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires soit qu'elles sont spécifiquement autorisées pour l'emploi dans la margarine ou soit qu'elles figurent dans une liste générale des additifs alimentaires.

Les substances suivantes sont recommandées à la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

- a. Colorants: carotènes naturels, autres caroténoïdes, substances colorantes dérivées des graines d'annatto, de la curcumine et de produits synthétiques identiques.
- b. Aromatisants: substances donnant arôme et parfum, qui sont naturellement présentes dans les produits alimentaires et les produits synthétiques identiques.
- c. Emulsifs: lécithine (phosphatides), mono- et diglycérides d'acides gras non polymérisés d'origine végétale ou animale.
- d. Conservateurs: acide sorbique et acide benzoïque, et leurs sels de sodium, de potassium et de calcium; teneur maximum d'acide sorbique, d'acide benzoïque et de leurs sels ou d'un mélange de ceux-ci exprime en acides 1000 mg/kg du produit.
- e. Antioxygènes: Gallates individuels ou combinés, en quantité pas dépassant 100 mg/kg.

BHA, BHT individuels ou combinés, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

Toutes combinaisons des antioxygènes ci-dessus dans les limites spécifiées, les taux total ne doit dépasser 200 mg/kg, ou 1000 mg/kg pour la résine de guaïac.

- f. Synergistes: Acide citrique 100 mg/kg max.  
Citrates mono- isopropylique 100 mg/kg max.  
Acide phosphorique 100 mg/kg max;  
Citrates de monoglycérides 100 mg/kg max.  
Acide éthylène diamino-tétracétique  
(Sel calcique disodique) 75 mg/kg max.

Toutes combinaison des synergistes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 100 mg/kg

- g. Tocophérols naturels et synthétiques
- h. Autres additifs: acides citrique, tartrique et lactique et leurs sels et agents inoffensifs correcteurs de pH comme le bicarbonate de soude.

5. Emballage

La margarine doit être pre-emballée si vendue au détail et peut être vendue en n'importe quelle forme d'emballage.

6. Etiquetage

6.1 General

Les dispositions prévues dans ce paragraphe sont sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

6.2 Le produit doit être désigné "margarine".

6.3 La margarine ne doit pas être décrite ou désignée sur une étiquette, une annonce publicitaire ou un élément de publicité quel qu'il soit par des mots ou des artifices imagés, ni présentée de manière à faire allusion à ou à évocuer le lait, le beurre, les autres produits laitiers ou tout autre terme laitier si cela peut induire l'acheteur ou le consommateur à supposer que le produit est du beurre ou un autre produit laitier ou tout autre produit dont le lait ou un quelconque produit laitier forme une partie essentielle.

6.4 Il n'est permis de faire mention de la présence de la matière grasse du lait ou du beurre en margarine que dans la déclaration de la teneur en matière grasse du lait si la teneur est 10% de la graisse totale.

6.5 La présence d'une vitamine ne doit être mentionnée que si le nom et la quantité de la vitamine sont mentionnées dans l'étiquette.

6.6 "Mention" pour l'application des paragraphes 6.4 et 6.5 ne doit pas être interprétée comme renfermant mention de la matière grasse du lait ou des vitamines dans une liste des ingrédients si une telle liste est exigée dans les législations nationales ou par les dispositions générales spécifiées par le Comité du Codex sur l'etiquetage des denrées alimentaires et approuvées ultérieurement par la Commission.

7. Echantillonnage

7.1 Les provisions de ce paragraphe sont sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Echantillonnage et d'Analyse.

7.2 Echantillonnage destiné à déterminer le poids net sera fait sur un nombre d'échantillons statistiquement valable. Au moment de la vente, le poids net ne doit pas être sensiblement inférieur au poids net indiqué sur l'emballage. Le poids moyen de la matière grasse présente doit s'élever à au moins 80% du poids net mentionné sur l'emballage.