



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
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

ALINORM 74/19

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

10ème session, Rome, 1^{er}-12 juillet 1974

RAPPORT DE LA SEPTIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES
GRAISSES ET LES HUILES
Londres, 25-29 mars 1974

F

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a tenu sa septième session à Londres, du 25 au 29 mars, sous la présidence de M. A.W. Hubbard (Royaume-Uni). Y assistaient des représentants de 35 pays et des observateurs de sept organisations. La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO, figure à l'annexe I.
2. M. C.D.E. Keeling Sous-Secrétaire du ministère de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation chargé des travaux sur les normes alimentaires, a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Gouvernement du Royaume-Uni.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire (CX/FO 74/1), mais a décidé d'examiner le point 13 (document canadien sur les niveaux d'acide érucique dans les huiles d'espèces du genre brassica) après le point 7 (norme pour la margarine).

EXAMEN DES ACCEPTATIONS PAR LES GOUVERNEMENTS DES NORMES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES A L'ETAPE 9

Amendement de la procédure d'acceptation des normes

4. Le représentant du Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires a informé le Comité de la recommandation formulée à la réunion du Comité sur les principes généraux et visant à remplacer l'acceptation assortie de légères dérogations par une formule d'acceptation assortie de dérogations spécifiées. Selon cette nouvelle formule, il incomberait aux gouvernements ayant accepté les normes de spécifier toutes les dérogations et de déclarer les conditions dans lesquelles les produits conformes aux normes pourront être introduits dans leurs territoires et y circuler librement. Il a également confirmé que le Gouvernement du Canada avait modifié sa procédure: la promulgation d'une loi précédera désormais sa publication dans le Codex Alimentarius. Cette mesure facilitera vraisemblablement la procédure d'acceptation du Codex, car il fallait auparavant attendre la publication dans le Codex avant de proposer la législation au Canada.

Programme CEE pour l'harmonisation des lois alimentaires

5. Le représentant de la CEE a déclaré que les travaux du Comité du Codex sur les graisses et les huiles fournissaient une base utile et importante à l'établissement de directives provisoires à l'usage de la Communauté. Des propositions relatives à la législation CEE pour l'huile, d'olive, la margarine, les graisses et les huiles sont à l'étude.

Statut des acceptations par les gouvernements

6. Le Comité prend note du statut des acceptations par les gouvernements, tel qu'il figure dans le document CX/FO 74/2. Il a en outre été rappelé que:
 - i) La Bulgarie a accepté la norme recommandée pour l'huile d'olive, vierge et raffinée, ainsi que pour l'huile de grignons d'olive raffinée (CAC/RS 33-1970).

- ii) Le Portugal a accepté la liste des émulsifiants figurant à la section 4.3.6 de la Norme internationale recommandée pour la margarine (CAC/RS 32-1969);
- iii) L'Italie est en général opposée aux dispositions des normes concernant les colorants, les aromatisants et les émulsifiants. Elle envisagerait éventuellement l'acceptation de la Norme internationale recommandée pour l'huile d'olive, vierge et raffinée, et pour l'huile de grignons d'olive raffinée (CAC/RS 33-1970), à conditions que les méthodes italiennes d'analyse soient adoptées. Le statut des acceptations à ce jour est reproduit à l'annexe II.

Champ d'application

7. Le délégué des Etats-Unis d'Amérique a attiré l'attention sur la suppression de la section "Champ d'application" dans un grand nombre de normes. Le type de produits visés par la norme n'apparaît pas toujours clairement. Le Comité est convenu que le champ d'application de certaines normes devrait être précisé et il a proposé que:

- i) Le terme "comestible" soit défini dans chaque norme de façon à indiquer que les normes s'appliquent aux graisses et aux huiles destinées à la consommation directe;
- ii) que le terme "vierge" soit défini dans chaque norme où une distinction est établie entre les huiles "vierges" et les huiles "non vierges";
- iii) que l'inclusion des huiles vierges dans des normes autres que la norme pour l'huile d'olive soit considérée en fonction de l'alinéa (i) ci-dessus.

Le Secrétariat de la FAO a confirmé que les précisions nécessaires seraient apportées aux normes après qu'un avis juridique ait été donné sur la façon la plus appropriée de mettre en oeuvre les propositions du Comité.

Saindoux (CAC/RS 28-1969)

8. Le délégué du Portugal a proposé l'inclusion d'un indice de Bömer minimum de 72 dans la Norme internationale recommandée pour le saindoux. Le représentant de l'UICPA a confirmé qu'une étude des méthodes servant à la détermination de l'indice de Bömer avait été adhéree. Le Comité a prié le Secrétariat de distribuer aux gouvernements aux fins d'observations la proposition du délégué du Portugal, ainsi que la méthode de l'UICPA.

Suif comestible (CAC/RS 31-1969)

9. Le Secrétariat de la FAO a été d'accord avec le délégué de l'Espagne pour reconnaître que le texte espagnol de cette norme posait un problème linguistique en ce qui concerne la description de "sebo comestible". Un amendement rédactionnel sera apporté au texte espagnol afin de préciser cette description.

EXAMEN DE LA VERSION REMANIEE DES NORMES D'IDENTITE POUR LES GRAISSES ET LES HUILES D'APRES LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

10. Le Comité a étudié le document CX/FO 74/3, ainsi que les documents de conférence CX/FO 74/3-Addendum 1 (texte le plus récent des méthodes UICPA II.D.19 - Préparation des esters méthyliques d'acides gras - et II.D.25 - Chromatographie gaz-liquide des esters méthyliques d'acides gras), CX/FO 74/3-Addendum 2 (compte rendu des recherches bibliographiques du Secrétariat - pour lequel le Secrétariat s'est réservé les droits d'auteur) et CX/FO 74/3-Addendum 3 (qui expose, sous forme de tableaux, les écarts de valeur proposés par le Secrétariat sur la base des observations que lui ont fait parvenir jusqu'à présent les pays Membres).

11. Au cours du débat sur l'état d'avancement des critères CGL, un certain nombre de délégués se sont prononcés en faveur du maintien des normes actuelles d'identité. Toutefois, la majorité a été d'avis que l'analyse des acides gras des graisses et des huiles par la chromatographie gaz-liquide donnait des résultats très satisfaisants. Le Comité estime qu'il serait prématuré d'inclure dans les normes, sur une base obligatoire, l'analyse des acides gras.

Le Comité a ensuite adopté une seule gamme de valeurs pour chaque acide gras dans les graisses et les huiles, à l'exception des huiles de colza (voir paragraphe 40 et annexe III). Bien qu'un certain nombre de gouvernements aient été d'avis qu'il fallait inclure dans les normes aussi bien les valeurs normales que les valeurs extrêmes, le Comité a émis des doutes sur l'opportunité d'indiquer les valeurs extrêmes. En l'absence de toute définition des adjectifs "normal" et "extrême", les valeurs ont été déterminées en supposant qu'il s'agissait d'échantillons commerciaux typiques de graisses et huiles authentiques.

13. Il a été convenu que, dans la pratique, une valeur maximale de 0,1 pour cent indiquait la présence d'un acide gras dans une proportion pouvant être déterminée, tandis qu'une valeur nulle indiquait que l'on ne pouvait pas normalement déceler la présence d'acides gras.

14. Ces valeurs seront soumises aux gouvernements aux fins d'observations, avec les méthodes UICPA II.D.19 et II.D.25. Les pays Membres seront notamment invités à donner leur avis sur (i) les dérogations régionales dues aux effets des variations génétiques et climatiques et (ii) les incidences de l'acceptation des valeurs CGL proposées sur les critères classiques appliqués dans les normes actuelles.

RESIDUS DE SOLVANTS

15. Le Comité a été saisi du document CX/FO 74/4, qui résume les réponses des gouvernements ainsi que des renseignements extraits de précédents documents Codex dans les domaines suivants: solvants servant à l'extraction des graisses et des huiles, normes de pureté pour les solvants, concentrations de résidus dans les graisses et les huiles et méthodes appropriées d'analyse pour ces résidus.

16. Les débats ont fait apparaître que l'annexe I du document CX/FO 74/4 comprenait aussi bien les solvants d'extraction que les solvants utilisés dans les procédés de traitement. Les solvants encore en usage ont été classés comme suit:

<u>EXTRACTION</u>	<u>TRAITEMENT</u>
Propane	Méthanol
Butane	Ethanol
Hexane	Propanol-2
Heptane	Acétone
Ether de pétrole	2-nitropropane
Naphte	
1,1,2-trichloroéthylène	
Tétrachloroéthylène	
Sulfure de carbone	

17. Le Comité est convenu que l'on devrait se limiter pour l'instant à l'examen des solvants d'extraction et qu'il était nécessaire de rassembler de plus amples renseignements sur les solvants de traitement. Le Comité note qu'une liste de solvants entraîneurs est actuellement à l'étude par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

18. Le Comité a été d'avis que, conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les résidus des solvants d'extraction dans les graisses et les huiles ne devraient pas dépasser normalement 10 ppm après désodorisation et il a de nouveau affirmé, ainsi qu'il l'avait fait à la quatrième session (ALINORM 68/11, paragraphe 17) que les résidus de solvants dans les graisses et les huiles ne posaient aucun problème. Le Comité n'a donc pas fixé de limite pour les résidus de solvants dans les normes pour les graisses et les huiles. Il espère que les avis ainsi exprimés aideront le Comité du Codex sur les additifs alimentaires dans son examen des solvants en général.

19. Le délégué représentant l'UICPA a déclaré que cet organisme publierait des méthodes pour la détermination des résidus de solvants. Le Secrétariat est convenu de rassembler des données sur les méthodes d'analyse à fin de les soumettre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

20. Le Secrétariat de la FAO a confirmé que l'étude des normes était du ressort du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et que ces normes seront distribuées aux fins d'observations.

NORME GENERALE RECOMMANDEE POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES

Emulsifiants

21. Le Comité était saisi du document CX/FO 74/5, dans lequel les Etats-Unis d'Amérique fournissent un complément d'informations à l'appui de leur proposition visant à amender la Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles par l'adjonction des émulsifiants ci-après.

monoglycérides succinylés
succinate acide de stéaroyl-propylène-glycol
citrate de stéaryl-monoglycéridyle

Le délégué des Etats-Unis a fait savoir au Comité que ces émulsifiants sont utilisés dans l'ingrédient "huile" des mélanges pour pâtisserie et autres préparations alimentaires, afin de ménager aux consommateurs une plus grande tolérance dans la confection du produit fini, c'est-à-dire afin de lui assurer des résultats satisfaisants à la cuisson malgré les variations pouvant se produire, par exemple, dans la température du four, la dimension des oeufs, les aliments ajoutés tels que les fruits, etc. Compte tenu de ces renseignements, le Comité s'est efforcé d'évaluer la nécessité technologique de ces substances, notamment eu égard aux Principes généraux pour l'emploi des additifs alimentaires adoptés par la Commission du Codex Alimentarius.

22. Les arguments exposés n'ont pas suffi à convaincre le Comité de la nécessité technologique de ces émulsifiants dans les graisses et les huiles, mais il a fait remarquer qu'ils étaient ajoutés à des graisses vendues pour certains procédés de fabrication, au cours desquels la graisse peut servir de vecteur de l'émulsifiant. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé, à sa troisième session, que la Norme générale devrait couvrir les huiles destinées à la consommation directe (ALINORM 66/11, par. 4) et qu'il était convenu, à sa quatrième session, d'inclure dans la norme des dispositions relatives aux émulsifiants de graisses et d'huiles utilisés dans les graisses destinées à la pâtisserie et à la cuisine (ALINORM 68/11, par. 11). Le Comité a confirmé ces décisions et il a estimé que la description du produit donné par les Etats-Unis l'excluait du champ d'application de la Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles. Il a été convenu de soumettre aux gouvernements, pour observations, les conclusions du Comité au sujet du champ d'application de la norme.

23. Le délégué des Etats-Unis d'Amérique, soutenu par le délégué de la Norvège, a déclaré que cela ne résolvait pas la question des normes applicables aux produits vendus aux fins d'utilisation dans les procédés de fabrication et il a souligné notamment la nécessité de contrôler l'emploi des additifs dans les produits de ce genre faisant l'objet d'un commerce international. A cet égard, le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires met actuellement au point des listes consultatives ouvertes d'additifs alimentaires - y compris émulsifiants - dont l'innocuité d'emploi dans les aliments a été reconnue par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Il a décidé de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'inclure dans la liste des additifs alimentaires (CX/FA 75/2) les substances dont l'emploi a été proposé par la délégation des Etats-Unis, de façon qu'elles puissent être évaluées par le Comité mixte d'experts des additifs alimentaires et incorporées, en dernier ressort, à la liste consultative du Codex (CAC/FAL 1-1973).

Antioxygène

24. Le Comité est convenu que l'antioxygène 4-hydroxyméthyl-2,6-di-tert-butylphénol, dont les Etats-Unis avaient également proposé l'inclusion dans la Norme générale (CX/FO 74/5) soit soumis pour examen au Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

NORME POUR LA MARGARINE

Esters de Glycérol et acides agras du soja thermiquement oxydés (Homodan MO)

25. Le Comité était saisi du document CX/FO 74/6 accompagné de ses annexes I et II, où figurent les renseignements fournis par le Danemark sur la nécessité technologique des esters de glycérol et des acides gras du soja thermo-oxydés. Ces renseignements avaient été demandés par le Comité à sa sixième session (ALINORM 70/11, par. 8(v)(iv)).

26. Le Président a attiré l'attention du Comité sur les contradictions entre les indications données sur la composition des émulsifiants par le quinzième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (réunion de la FAO sur la nutrition, rapport No. 50, par. 5.3.5) et celles données par le dix-septième rapport (FAO/WHO/C/INF 73.3, page 17). Le délégué du Danemark a confirmé que l'erreur se trouvait dans le dix-septième

rapport et que, dans l'Homodan MO, l'huile de soja thermiquement oxydée et les mono-diglycérides ne sont pas présents sous forme d'un simple mélange, mais sont interestérifiés (esters de glycérol des acides gras interestérifiés avec les acides gras de l'huile de soja thermiquement oxydée).

27. Le Comité a fait remarquer que, dans un certain nombre des pays énumérés au paragraphe 2 du document CX/FO 74/6 - Annexe I, le statut juridique de l'émulsifiant susmentionné avait été changé. Les délégués de la Norvège, de la Suisse et de la République fédérale allemande ont signalé qu'il ne figurait pas dans leur liste actuelle des additifs alimentaires autorisés.

28. Bien que de nombreux pays n'aient pas eu besoin d'envisager cet additif, la plupart des délégués sont prêts à admettre qu'il existe dans une mesure restreinte, une nécessité technologique pour cet additif dans la margarine dans quelques pays. Le délégué de l'Italie a réservé sa position. Le délégué de la Belgique a souligné l'importance d'établir des critères de priorité pour cet additif et de mettre au point une méthode pour déceler sa présence dans la margarine.

29. Le Comité est convenu de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires de soumettre l'Homodan MO au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires aux fins de réévaluation.

Méthode d'analyse de la teneur en eau

30. Le Comité était saisi du document CX/FO 74/7, ainsi que du document CX/MAS 70/C/1 exposant la méthode élaborée par le délégué des Pays-Bas pour déterminer la teneur en eau de la margarine. Cette méthode avait été renvoyée devant le Comité par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (ALINORM 71/23, par. 16-17).

31. Le délégué des Pays-Bas a déclaré à l'appui de cette méthode que, d'après les résultats d'études inter-laboratoires reproduits aux tableaux I-V du document CX/MAS/70/C/1, il apparaît clairement que l'emploi du sable comme support pendant le processus de dessiccation donne des résultats supérieurs, notamment avec la margarine non salée.

32. Le Comité est convenu que le Secrétariat devrait envoyer cette méthode (voir annexe IV) aux gouvernements pour observations et que ceux-ci devraient être invités à donner leur avis sur la nécessité de procéder à la dessiccation dans un exsiccateur plutôt qu'à l'air libre, ainsi que le propose la méthode compte tenu des avis exprimés à la sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage - ALINORM 71/23, par. 17).

HUILE DE COLZA A FAIBLE TENEUR EN ACIDE ERUCIQUE

33. Le Comité était saisi du document préparé par la délégation canadienne au sujet des huiles comestibles vendues en fonction de leur composition spécifique en acides gras, notamment l'huile de colza à faible teneur en acide érucique (CX/FO 74/15). Le délégué du Canada a signalé à ce sujet les résultats obtenus au cours des vingt dernières années, aussi bien dans son pays que dans certains pays d'Europe, dans la culture de variétés de plantes oléagineuses produisant des huiles dont la composition en acides gras est sensiblement différente. Ces progrès se sont traduits par un commerce international assez considérable de l'huile de colza à faible teneur en acide érucique. Cette huile présente des caractéristiques nutritionnelles, physiques et chimiques particulières et le délégué du Canada a proposé qu'elle fasse l'objet d'une norme internationale distincte élaborée selon les indications données à l'annexe II du document.

34. Certains délégués n'étant pas certains que les dépôts graisseux dans le coeur soient dus à une absorption élevée d'acide érucique, ont exprimé des doutes sur la justification d'une telle huile d'un point de vue médical. Il a donc été convenu que le Comité FAO/OMS d'experts de la nutrition serait prié d'étudier les répercussions sur la santé de la teneur en acide érucique de l'huile de colza, ainsi que des acides poly-insaturés d'huiles telles que l'huile de tournesol. Le Comité a reconnu que l'huile de colza à faible teneur en acide érucique fait l'objet d'un commerce international de plus en plus important et que cette huile satisfait aux critères établies par la Commission du Codex Alimentarius pour l'élaboration de nouvelles normes.

35. On a envisagé la possibilité d'amender la norme existante pour l'huile de colza de façon à l'adapter aux nouveaux produits, mais en raison des caractéristiques particulières de cette nouvelle huile et du fait que le commerce de l'huile traditionnelle serait probablement appelé à diminuer progressivement, la majorité des délégués s'est prononcée pour l'élaboration d'une nouvelle norme distincte. Le Comité a donné son accord.

36. Le Comité a procédé à un nouvel examen du projet de norme soumis par le Canada et, sous réserve de certaines modifications, il est convenu qu'il serait envoyé aux gouvernements aux fins d'observations à l'étape 3. Le projet de norme modifié figure à l'annexe V du rapport.

37. En ce qui concerne le niveau proposé pour le brassicostérol, le délégué de l'Italie a expliqué qu'en raison de la faible teneur en acide érucique de cette nouvelle huile, les stérols jouent un rôle plus important pour l'identification de l'espèce. Il a également fait savoir au Comité que, sur la base d'une gamme limitée d'échantillons, la composition moyenne de la fraction stérol de l'huile de colza avait été déterminée comme suit:

cholestérol	0,5
brassicostérol	9,2
campestérol	37,3
stigmastérol	1,2
bêta-sitostérol	51,8

Le Comité est convenu de demander aux gouvernements de fournir des renseignements sur la composition de la fraction stérol dans les huiles de colza. En ce qui concerne la méthode d'analyse permettant de déterminer la teneur en stérol, le délégué de l'Italie a fait savoir que l'on mettait actuellement au point une méthode fondée sur la méthode de détermination des stérols dans l'huile d'olive.

38. Le Comité a mis en cause la nécessité de mentionner cette huile sous ses formes vierges et il a été convenu que l'examen de cette question pourrait être ajourné jusqu'à ce que les experts juridiques FAO/OMS aient donné leur avis sur le problème dans son ensemble (voir paragraphe 7).

39. Le Comité est convenu d'inviter les gouvernements à fournir des renseignements détaillés sur les méthodes permettant de déterminer la teneur en acide érucique.

40. En ce qui concerne la composition en acides gras de l'huile de colza, il a été convenu que le Secrétariat du Comité demanderait aux gouvernements de fournir un complément de données sur la composition des huiles de colza à faible et à forte teneur en acide érucique, afin de pouvoir soumettre aux gouvernements aux fins d'observations les différentes valeurs proposées. (voir par. 10-14).

PATES A TARTINER A FAIBLE TENEUR EN MATIERE GRASSE

41. Le Comité était saisi de la proposition de la Fédération internationale des associations de la margarine visant à l'élaboration d'une norme internationale pour les pâtes à tartiner à faible teneur en matière grasse (CX/FO 74/3). Le Comité a fait remarquer que certains aliments à faible teneur en matière grasse étaient du ressort du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime, mais sur l'avis du représentant du Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires, le Comité a conclu qu'étant donné la nature des pâtes à tartiner à faible teneur en matière grasse, il possédait l'expertise technologique nécessaire pour s'occuper de ces produits. Le Comité a été également informé que la Commission du Codex Alimentarius avait accepté, à sa session de 1972, que cette question soit inscrite à l'ordre du jour de la présente session du Comité.

42. Le Représentant de la FIAM a complété les renseignements donnés par le document en indiquant que ces produits sont commercialisés dans neuf pays membres, mais qu'ils sont interdits dans certains autres. Il existe une demande pour ces produits du fait qu'ils permettent utilement de réduire l'apport de calories lorsque les consommateurs le désirent. Le commerce international dans ce domaine est en expansion.

43. La majorité des délégués s'est prononcée en faveur de l'élaboration d'une norme pour ces produits, mais le délégué de l'Italie s'est opposé à la proposition en raison de leur caractère commercial. Le délégué du Royaume-Uni a fait remarquer que le beurre à faible teneur en matière grasse a fait également son apparition sur le marché et il a suggéré que la FAO et le présent Comité envisagent les répercussions qu'entraînerait la reconnaissance, sur le plan international, des pâtes à tartiner à faible teneur en matière grasse du type margarine, alors qu'aucune reconnaissance internationale n'est accordée

aux produits analogues à base de matière grasse laitière. Il a été suggéré que l'on pourrait examiner ce point au moment où le projet de norme serait soumis à la Commission à l'étape 5.

44. En raison du soutien unanime accordé à la proposition, le Comité est convenu de procéder à l'élaboration d'une norme. Les gouvernements ont été invités à proposer une désignation internationale appropriée pour ce produit. Il a été convenu que le Secrétariat de la FAO en collaboration avec la FIAM et le Secrétariat du Comité, harmoniserait l'avant-projet de norme avec le mode de présentation Codex afin de pouvoir le distribuer aux gouvernements pour observations à l'étape 3.

NORME POUR L'HUILE D'OLIVE

45. Le Comité était saisi des documents CX/FO 74/9, CX/FO 74/10, CX/FO 74/11, ainsi que de documents de séance exposant les renseignements fournis par l'Italie au sujet de ses méthodes d'analyse pour la détermination des acides gras en position 2 dans les triglycérides de l'huile d'olive (CX/FO 74/10-Addendum 1) et pour la détermination des stérols (CX/FO 74/11-Addendum 1).

Détermination des tocophérols

46. La méthode pour la détermination des tocophérols décrite dans la Norme internationale recommandée pour la margarine (CAC/RS 32-1969) a été adoptée, à la huitième session de la Commission du Codex Alimentarius, aux fins d'inclusion dans la Norme internationale recommandée pour l'huile d'olive, vierge et raffinée, et pour l'huile de grignons d'olive raffinée (CAC/RS 33-1970). Dans le même temps, la Commission a renvoyé l'examen de la nouvelle méthode mise au point par l'UICPA devant le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (ALINORM 71/31, par. 181-182).

47. Le représentant de l'UICPA a confirmé que leur méthode était encore à l'étude. Il a souligné qu'elle serait applicable à toutes les huiles et permettrait d'éviter les difficultés posées par la présente méthode de chromatographie sur papier dans l'analyse des huiles d'olive vierge. Il espère que la méthode sera définitivement mise au point en août 1974. Le Comité prend note de la poursuite de ces études et espère que la méthode UICPA agréée pourra être soumise pour confirmation à sa prochaine session.

Détermination des acides gras en position 2 et détermination des stérols

48. Le Comité a examiné la proposition du Conseil oléicole international visant à inclure dans la norme pour l'huile d'olive les critères et les méthodes d'analyse pour les acides gras en position 2 (CX/FO 74/10) et pour les stérols (CX/FO 74/11). Le Comité a reconnu que ces critères étaient utiles pour déceler l'adultération de l'huile d'olive et il a donné son accord de principe à leur inclusion dans la norme.

49. Le représentant de l'UICPA a informé le Comité que son organisation assurait la coordination d'une étude interlaboratoires sur les méthodes d'analyse existant pour ces deux critères. Le Comité a formulé le souhait que le texte définitif des deux méthodes puisse être distribué aux gouvernements aux fins d'observations avant la prochaine réunion, accompagné de preuves expérimentales à l'appui de ces méthodes. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a récemment confirmé la nécessité de telles preuves, lorsque des méthodes d'analyse lui sont soumises pour confirmation (ALINORM 74/23, par. 4-7). Le Comité est convenu de renvoyer à plus tard la fixation des limites pour ces nouveaux critères, en attendant la mise au point définitive des méthodes d'analyse.

50. Le délégué du Brésil a indiqué que des recherches étaient en cours sur l'utilité de l'analyse des fractions stérol libres et estérifiées dans les huiles pour déceler l'adultération. Des comptes rendus sur l'avancement de ces travaux seront communiqués aux Secrétariat aux fins de distribution.

PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES POUR L'HUILE DE COCO, L'HUILE DE PALME ET L'HUILE DE PALMISTE

51. Le Comité a examiné le document CX/FO 74/12. Le Président a proposé, avec l'assentiment du Comité, que conformément aux précédents débats sur le champ d'application des normes (voir paragraphe 7), le Comité devrait limiter ses travaux aux huiles destinées uniquement

à la consommation directe. Le Président a invité les délégués représentant les pays producteurs de ces huiles à indiquer:

- i) si ces huiles sont mises en vente sous une forme convenant à la consommation directe;
- ii) s'ils souhaitent procéder à l'élaboration de normes.

52. Le délégué du Ghana a informé le Comité que son pays produisait de l'huile de coco, de l'huile de palmiste et de l'huile de palme. Ces huiles sont destinées à la consommation directe aussi bien sous leur forme vierge que raffinée. Le Ghana prépare actuellement des normes pour ces huiles et est favorable à l'élaboration de normes internationales. Le délégué de la Côte-d'Ivoire a déclaré que son pays était un grand producteur d'huile de palme et qu'il produisait également de l'huile de coco en petites quantités, mais pas d'huile de palmiste. L'huile de palme, vierge ou raffinée, est consommée localement et une grande quantité d'huile de palme vierge est exportée. La Côte-d'Ivoire ne dispose pas actuellement de normes officielles et souhaiterait pouvoir s'inspirer de normes Codex. Le délégué de la République unie du Cameroun est convenu, avec les délégués du Ghana et de la Côte-d'Ivoire, que des normes devraient être élaborées. Ce pays a une importante production d'huile de palme, une production croissante d'huile de palmiste, mais sa production d'huile de coco est nulle. L'huile de palme est consommée et exportée à l'état vierge. Parmi les autres pays producteurs, l'Australie, le Brésil et la Malaisie se sont déclarés en faveur de l'élaboration de normes. Les huiles vierges ne sont pas directement consommées en Malaisie.

53. Le Comité est convenu de procéder à l'élaboration de normes pour l'huile de palme, l'huile de palmiste et l'huile de coco. Ces normes viseraient à la fois les huiles vierges et non vierges destinées à la consommation directe. Le Comité a prié le Secrétariat de rassembler:

- i) les renseignements déjà exposés dans le document CX/FO 74/12;
- ii) les renseignements supplémentaires fournis par le Portugal et les Etats-Unis d'Amérique n'ayant pas été reproduits, par inadvertance, dans le document CX/FO 74/12 (voir annexe VI); et
- iii) tous renseignements utiles ayant pu être communiqués au Secrétariat par les pays producteurs (voir par. 51), notamment sur le volume des échanges. Sur la base de ces renseignements, le Secrétariat est prié de préparer des avant-projets de normes aux fins d'examen à la prochaine réunion.

NORMES PROPOSEES POUR D'AUTRES HUILES VEGETALES

54. Le Président a déclaré que les données fournies étaient trop limitées pour permettre au Comité de prendre une décision sur la nécessité de mettre au point des normes pour les huiles végétales suivantes: huile de babassu, huile de pépins de raisin, beurre de karité, beurre d'illipé et huile de courge (document CX/FO 74/13). Il a invité les délégués des pays intéressés à indiquer leur position.

55. A la suite des renseignements fournis par les délégués en séance, le Comité est convenu que la production des huiles de babassu et de pépins de raisin justifiait que l'on envisage l'élaboration de normes pour ces huiles. Les délégués de la France, de l'Argentine, du Portugal, de l'Italie, de l'Espagne et d'autres pays producteurs ont été priés de communiquer au Secrétariat du Comité des détails sur la production, la consommation, le commerce et la législation en vigueur dans leurs pays en ce qui concerne l'huile de pépins de raisin. Le délégué du Brésil a proposé de fournir des détails au sujet de l'huile de babassu. Le Secrétariat du Comité soumettra des données aux fins d'examen à la prochaine session.

56. Le Comité note que le beurre de galam et le beurre d'illipé ne sont pas vendus à la consommation directe, tandis que la production actuelle d'huile de courge est très réduite et se limite à la vente locale en Yougoslavie et en Autriche. Il a été convenu que l'élaboration de normes pour ces huiles n'était pas justifiée.

HUILE D'ANIMAUX MARINS

57. Le Comité était saisi du document CX/FO 74/14 concernant la nécessité éventuelle d'élaborer des normes pour les huiles d'origine marine. Le délégué de la Norvège a déclaré qu'en dehors de l'huile de foie de morue médicinale, qui était couverte par une norme de la Pharmacopée internationale, l'huile non raffinée d'origine marine n'était pas vendue à la consommation humaine directe; un problème se pose également en ce qui concerne les normes d'identité, en raison des variations sensibles de la composition en acides gras déterminée non seulement par l'espèce, mais également par l'origine géographique du poisson. Le délégué des Etats-Unis a, néanmoins suggéré que l'on élabore une norme pour l'huile non raffinée d'origine marine autant dans la fabrication de denrées alimentaires, et il a

proposé de présenter un projet de norme aux fins d'examen par le Comité.

58. Le Comité n'est pas convaincu de la nécessité de mettre au point dès à présent des normes pour les huiles d'origine marine. En réponse au délégué des Etats-Unis, le Président a rappelé que la Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles couvre également les huiles d'origine marine destinées à la consommation directe. Il a néanmoins invité le délégué des Etats-Unis à soumettre au Secrétariat un document, ainsi qu'un projet de norme, aux fins d'examen par le Comité à sa prochaine session, pour envisager notamment s'il est nécessaire ou non d'élaborer une norme pour les huiles non raffinées d'animaux entrant dans la confection de denrées alimentaires.

AUTRES QUESTIONS

59. Le Président a accepté l'offre faite par le délégué du Brésil de communiquer au Secrétariat technique une méthode permettant de déceler les huiles végétales dans la graisse du lait, fondée sur la présence de certains anti-oxygènes.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Mr. H. Aireche
Ministère de l'Industrie et Energie
Direction des Industries Alimentaires
Rue Ahmed Bey
Algiers

Mr. M. Benzaghoul
Ministère de l'Agriculture et de la
réforme agraire
Directeur de la Production Végétale
AZ Bd Colonel Amirouche
Algiers

Mr. Y. Bouarfa
Ministère de l'Agriculture et de la
réforme agraire
AZ 13BD Amirouche
Algiers

Mr. N. Larbi
Algerian Embassy
6 Hyde Park Gate
London

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. D.E. Seward
111 Cadogan Gardens
London S.W. 3

Mr. Wis D. Mendiola
9 Wilton Crescent
London S.W. 1

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. J.J. Jenkins
Australian High Commission
Australia House
Strand, London

Mr. W.A. Ryan
Australian High Commission
Australia House
Strand, London

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Ing. E. Schmidl
Greifensteiner Strasse 88
A-3423 Wörtern

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Mr. Cremer
Ministère de la Santé Publique
Inspection des denrées alimentaires
Cité Administrative de l'Etat
1010 Brussels

Mr. M. Fondu
122 Rerum Novarumlaan
Merksem

Mr. M. Meyers
Ministère des Affaires Economiques
de Meeussquare 23
1040 Brussels

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mr. M.T. Magalhaes
Centro de Tecnologia Agricola e
Alimentar
Rua Jardim Botânico, 1024
Rio de Janeiro

Mr. G. Nazario
Ministerio da Saude
Av Brasil 4036
CNNPA Rio de Janeiro
Gb Brazil

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Dr. T.C. Nehinda
1A Lynwood Road
London S.W. 17

CANADA

Dr. R.P.A. Sims
Research Branch
Agriculture Canada
Ottawa, Ontario K15 2T6

Mr. D. Brown
Monarch Fine Foods Co., Ltd.
195 Belfield Road
Rexdale, Ontario

Mr. G.D. Cooper
Canadian High Commission
1 Grosvenor Square
London W. 1

Mr. G. Farn
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Ottawa, Ontario

Mr. G.H. Musgrove
Canadian High Commission
1 Grosvenor Square
London W.1

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mr. J. Errboe
Aarhus Oliefabrik A/S
8100 - Aarhus

Mr. V. Jespersen
44 Ingerslevsgade
DK 1705 Copenhagen

Mr. K. Stistrup
Edwin Rahrsvej 38
DK 8200 Brabrand

DOMINICAN REP.
REP. DOMINICAINE
REP. DOMINICANA

Mr. A.A. Ricart
Embassy of the Dominican Republic
4 Braemar Mansions
Cornwall Gardens
London S.W. 7

EL SALVADOR

Mr. J.S. Saprissa
Ministerio de Relaciones Exteriores
San Salvador

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mr. T. Kiutamo
Technical Research Centre of Finland
Food Research Laboratory
SF - 02150 Otaniemi

FRANCE
FRANCIA

Mr. M.M.G. Cas
27 Boulevard de la Corderie
13007 Marseilles

GERMANY, FED. REP.
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

Dr. W. Krönert
Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33
Thielallee 82-84

Dr. H.B. Tolkmitt
28 Husumerstrasse
2000 Hamburg 20

Dr. H. Wessels
Bundesanstalt für Fettforschung
44 Münster
Pfusallee 76

GHANA

Mr. S.K.B.A. Ata
Ghana Standards Board
P.O. Box M 245 Accra

Mr. A.O. Ntiforo
Ghana Standards Board
P.O. Box M 245 Accra

Dr. D. Tagoe
c/o Ghana Standards Board
P.O. Box M 245 Accra

Mr. R. Yankey
Ghana Standards Board
P.O. Box M 245 Accra

GREECE
GRECE
GRECIA

Mlle. M. Latridou
Ministry of Commerce
Canigos Square
Athens

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Mr. J. Gulyás
National Undertaking for Vegetable Oils
Horváth M. u. 2, Budapest XV

Dr. E. Kurucz
Research Institute for Vegetable Oils
Maglódi uc. 6, Budapest X

Dr. B. Lóránt
Institute for Food Control and
Chemistry of the Capital Budapest
Budapest V
Várashaz. U 9-11

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr. J. O'Brien
Irish Embassy
London

Mr. G.G. Halpin
Irish Oil and Cake Mills Ltd.
Drogheda

ISRAEL
ISRAEL

Mr. E. Rosenstein
Ministry of Commerce and Industry
P.O. Box 299
Jerusalem

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. M. Rossi
Ministero dell'agricoltura e foreste
Direzione Generale Alimentazione
Roma

Dr. L. Binetti
Ministero della Sanità
Direzione Generale Igiene Alimenti
e Nutrizione
Roma (EUR)

Dr. C. Carola
Stazione Sperimentale Olii Grassi
Via C. Colombo, 79
Milano

Prof. R. Monacelli
Istituto della Sanità
Viale Regina Elena 299
00161 Roma

Prof. E. Tiscornia
Istituto Chimico Farmaceutico dep.
Università
Viale Bensedetto XV
16132 Genova

IVORY COAST
COTE-D'IVOIRE
COSTA DE MARFIL

Mr. O. Kouame
Ministry of Agriculture
Abidjan

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Miss Z. Merican
Food Technology Research and
Development Centre
Ministry of Agriculture
P.O. Box 207
Sungei Besi, Selangor

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. R.F. van der Heide
Ministry of Public Health
Dr. Reijerstraat 10
Leidschendam

Dr. W. Rozenboom
Ministry of Agriculture and Fisheries
1e v.d. Boschstraat 4
The Hague

Dr. P.W.M. van der Weijden
UNILEVER N.V.
Rotterdam

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan
Government Vitamin Laboratory
Directorate of Fisheries
P.O. Box 187 Bergen

Mr. J.A. Race
Norwegian Codex Alimentarius Committee
Box 8139 Oslo Dept.
Oslo 1

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mr. A. Zaboklicki
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Gdynia
Czolgistow 8/12

PORTUGAL

Mr. I. d'Oliveira Carvalho Costa Netto
Laboratorio Central de Normalizaçao
e Fiscalizaçao
Rua Cais de Santarém 15
Lisbon

Mr. Helder M.P. de L'Duarte Costa
Grupo de Estudos Tecnicos do Instituto
do Azeite e Productos Oleaginosos
Tapada da Ajuda
Lisbon

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Mr. G. del Real
Escuela Nacional de Sanidad
Ciudad Universitaria
Madrid

Dr. Eduardo Mendez
Spanish Commercial Office
3 Hans Crescent, Flat 5
London S.W. 1

Dr. A.M. Moraga
Estación de Olivivicultura y
Elaiotelnia
Instituto Nacional de Investigaciones
Agrarias
Carretera 1e Cordoba 6
Jaen

Dr. J.G. Tous
Instituto de la Grasa Y Sus Derivados
Avda Padre García Tejero 4
Sevilla

SUDAN
SOUDAN

Mr. G. Brahamsha
Bitton and Co.
P.O. Box 1, Khartoum

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mr. O. Agren
Codex Secretariat
The National Food Administration
S-10401 Stockholm 60

Dr. R. Ohlson
Research Laboratory
Karlshamns Oljefabriker
S-29200 Karlshamn

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. H.U. Pfister
Service fédéral de l'hygiène publique
Head Codex Section
Haslerstrasse 16
Berne CH 3000

Dr. A. Dieffenbacher
Sais CH - 9326 Horn

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

Mr. A. Ben M'Barek
Office National de l'Huile
Sfax
Tunisia

Mr. T. Guermazi
Office National de L'Huile
Sfax
Tunisia

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Prof. Dr. M. Çolakoğlu
Ege University, Faculty of Agriculture
Dept. of Food Technology
Bornova, Izmir

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. F.S. Anderson
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1P 2AE

Mr. N.G. Bunton
Laboratory of the Govt. Chemist
Cornwall House
Stamford Street
S.E. 12

UNITED KINGDOM (Cont.)

Dr. R. Crawford
J. Bibby & Sons, Ltd.
Edible Oils Division
Gt. Howard Street
Liverpool

Mr. I.E. George
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1P 2AE

Dr. M.L. Meara
British Food Manufacturing Industries
Research Association
Randalls Road
Leatherhead
Surrey

Mr. W.B. Opfer
Kildare House
15 Dorset Rise
London EC4

Mr. W.D. Pocklington
Laboratory of the Govt. Chemist
Cornwall House
Stamford Street
S.E. 12

U.S.A.
E.U.A.
EE.UU.

Mr. L.M. Beacham
Assistant to Director
Bureau of Food for International
Standards H.F.F. - 40
Food and Drug Administration
200 "C" Street SW
Washington, D.C. 20204

Mr. F.D. Bisplinghoff
National Renderers Assoc.
3150 Des Plains
Des Plains, Ill. 60018

Mr. B.L. Bradley
National Renderers Assoc.
European Office
15-21 Rue Archimède
1040 Brussels
Belgium

Mr. J.R. Brooker
U.S. Dept. of Commerce
3300 Whitehaven Street
Washington, D.C. 20235

Mr. W.H. Meyer
6071 Center Hill Road
Cincinnati, Ohio 45224

Dr. Rex Simms
General Foods Corporation
Technical Centre
White Plains, New York

U.S.A. (Cont.)

Dr. W.H. Tallent
Northern Regional Research Laboratory
U.S. Dept. of Agriculture
1815 North University Street
Peoria, Ill. 61604

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Dr. B. Ostrié-Matijasevic
Faculty of Technology
Novisad
Akademska 2

Dipl. Ing. L. Rajcic
Zagreb
Branimirova 71

Mr. E. Teleki
VBRAS
S. Konacevica 89

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

Mr. R. Haigh (Commission)
Rue de la Loi 200
Brussels

Mme. V. Foschini (Commission)
Rue de la Loi 200
Brussels

Mr. W. Korber (Council)
Rue de la Loi 170
Brussels

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL

Dr. P. Di Gregorio
Juan Bravo, 10
Madrid 6

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF SEED CRUSHERS

Mr. L.C.J. Brett
1 Watergate
London E.C. 4

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS

Dr. P.W.M. van der Weijden
Raamweg 44
Rotterdam

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS ASSOCIATION

Dr. F.J. Buckle
H.P. Bulmer, Ltd.
Ryelands Street
Hereford HR4 0LE

INTERNATIONAL UNION OF PURE AND APPLIED
CHEMISTRY

Dr. K.A. Williams
Ormond House
7 Hardwick Street
London EC1R 4RB

INTERNATIONAL ORGANISATION FOR
STANDARDIZATION

Mr. E. Hopkin
British Standards Institution
2 Park Street
London W1A 2BS

Mr. W.H. Tatton
British Standards Institution
2 Park Street
London W1A 2BS

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION

Mr. G.O. Kermodé
Chief
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome

Dr. L.G. Ladomery
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome

CHAIRMAN

Mr. A.W. Hubbard
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1P 2AE

SECRETARIAT

Miss D.M. Radford
Dr. W.H.B. Denner
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1P 2AE

ETAT D'AVANCEMENT DES ACCEPTATIONS RELATIVES
AUX NORMES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES
(Voir paragraphe 6 du présent rapport)

Norme recommandée	Norme générale pour les graisses et huiles (CAC/RS 19-1969)	Huile comestible de soja (CAC/RS 20-1969)	Huile comestible d'arachide (CAC/RS 21-1969)	Huile comestible de coton (CAC/RS 22-1969)	Huile comestible de tournesol (CAC/RS 23-1969)	Huile comestible de colza (CAC/RS 24-1969)	Huile comestible de maïs (CAC/RS 25-1969)	Huile comestible de sésame (CAC/RS 26-1969)
Algérie								
Argentine	**			**				
Bahrein	0	0	0	0	0	0	0	0
Rép. féd. du Cameroun	0	0	0	0	0	0	0	0
Rép. Centrafricaine	0	0	0	0	0	0	0	0
Chypre	X	X	X	X	X	X	X	X
Rép. Dominicaine								
Ghana	0	0		X	X	X	X	X
Hongrie	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Iran								
Iraq								
Italie								
Côte-d'Ivoire	0	0	0	0	0	0	0	0
Jordanie								
Maroc		X	X	X	X	X	X	X
Portugal			**	**	**		**	
Roumanie								
Rép. Sud-africaine								
Espagne								
Rép. du Soudan	0	0	0	0	0	0	0	0
Trinité-et-Tobago	X	X	X	X	X	X	X	X
Tunisie								
Turquie								
Rép. dém. pop. du Yémen	0	0	0	0	0	0	0	0
Rép. du Zaïre	0	0	0	0	0	0	0	0

Suite à la page suivante

Norme recommandée	Huile comestible de carthame (CAC/RS 27-1969)	Saindoux (CAC/RS 28-1969)	Graisse de porc fondue (CAC/RS 29-1969)	Premier Jus (CAC/RS 30-1969)	Suif comestible (CAC/RS 31-1969)	Margarine (CAC/RS 32-1969)	Huiles d'olive (CAC/RS 33-1970)	Huile de moutarde (CAC/RS 34-1970)
Algérie							0	
Argentine		**	**	**		**		
Bahrein	0	0	0	0	0	0	0	0
Bulgarie							0	
Rép. féd. du Cameroun	0	0	0	0	0	0	0	0
Rép. Centrafricaine	0	0	0	0	0	0	0	0
Chypre	X	X	X	X	X	X	**	X
Rép. Dominicaine							(*)	
Ghana		0	X	X		X		
Hongrie	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Iran						0	0	
Iraq							0	
Italie							(*) ^{1/}	
Côte-d'Ivoire	0	0	0	0	0	0	0	0
Jordanie							(*)	
Maroc	X					X	**	X
Portugal	**	**	**	**	**	**	0	
Roumanie								
Rép. Sud-afric.							0	
Espagne							0	
Rép. du Soudan	0	0	0	0	0	0	0	0
Trinité-et-Tobago	X	X	X	X	X	X	0	X
Tunisie							**	
Turquie							0	
Rép. dém. pop. du Yémen	0	0	0	0	0	0	0	0
Rép. du Zaïre	0	0	0	0	0	0	0	0

1/ La question de savoir si cette forme d'acceptation reflète la position de l'Italie reste en suspens.
0 = Acceptation sans réserve. X = Acceptation à titre d'objectif.
** = Acceptation assortie de légères dérogations
(*) = Acceptation donnée, ou présumée donnée, sans préciser s'il s'agit d'une acceptation sans réserve.

COMPOSITION DES ACIDES GRAS DANS LES GRAISSES ET LES HUILES DETERMINEE PAR LA
CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

(voir paragraphes 10-14 du présent rapport)

LES GAMMES SE RAPPORTENT A DES ECHANTILLONS COMMERCIAUX TYPQUES DE GRAISSES ET HUILES AUTHENTIQUES

ACIDE GRAS	ARACHIDE	COTON	SAINDOUX ET GRAISSE DE PORC FONDUE	MAÏS	MOUTARDE	PREMIER JUS ET SUIF CO-MESTIBLE	CARTHAME	SESAME	SOJA	TOURNESOL
C<14	<0,1	<0,1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1
C14:0	<0,1	0,5-2,0	0,5-2,5	<0,1	<1,0	1,4-6,3	<1,0	<0,5	<0,5	<0,5
C14:1			<0,2			0,5-1,5				
C15:0			<0,1			0,5-1,0				
C15:1			<0,1			<1,5				
C16:0	6,0-15,5	17-29	20-32	8,0-19	0,5-4,5	20-37	2,0-10	7,0-12	7,0-12	3,0-10
C16:1	<1,0	0,5-1,5	1,7-5,0	<0,5	<0,5	0,7-8,8	<0,5	<0,5	<0,5	<1,0
C16:2						<1,0				
C16:ISO			<0,1			<0,5				
C17:0			<0,5			0,5-2,0				
C17:1			<0,5			<1,0				
C17:ISO										
C18:0	1,3-6,5	1,0-4,0	5,0-24	0,5-4,0	0,5-2,0	6,0-40	1,0-10	3,5-6,0	2,0-5,5	1,0-10
C18:1	36-72	13-44	35-62	19-50	8,0-23	26-50	7,0-42	35-50	19-30	14-65
C18:2	13-45	33-58	3,0-16	34-62	10-24	0,5-5,0	55-81	35-50	48-58	20-75
C18:3	<1,0	0,1-2,1	<1,5	<2,0	6,0-18	<2,5	<1,0	<1,0	4-10	<0,7
C20:0	1,0-2,5	<0,5	<1,0	<1,0	<1,5	<0,5	<0,5	<1,0	<1,0	<1,0
C20:1	0,5-2,1	<0,5	<1,0	<0,5	5,0-13	<0,5	<0,5	<0,5	<1,0	<0,5
C20:2			<1,0		<1,0					
C20:4			<1,0			<0,5				
C22:0	1,5-4,8	<0,5	<0,1	<0,5	0,2-2,5		<0,5	<0,5	<0,5	<1,0
C22:1	<0,1	<0,5			22-50					<0,5
C22:2					<1,0					
C24:0	1,0-2,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5					<0,5
C24:1					0,5-2,5					<0,5

Note: Les blancs indiquent que les acides gras ne sont pas normalement présents.

ANNEXE IV

NORME GENERALE POUR LA MARGARINE
METHODE D'ANALYSE DE LA TENEUR EN EAU 1/

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme décrit une méthode de référence permettant de déterminer la teneur en eau de la margarine.

2. DEFINITION

La teneur en eau de la margarine est la perte de masse, exprimée en pourcentage en fonction de la masse, telle que déterminée par la procédure décrite au paragraphe 7.2.

3. PRINCIPE DE LA METHODE

La teneur en eau est déterminée par gravimétrie, en séchant une quantité connue de margarine et de sable à $103 \pm 2^\circ\text{C}$.

4. APPAREILLAGE

4.1 Balance analytique

4.2 Dessiccateur: bien ventilé et avec thermostat réglé à $103 \pm 2^\circ\text{C}$.

4.3 Capsules d'aluminium à fond plat de 60 à 80 mm de diamètre et au moins 25 mm de hauteur.

4.4 Une tige de verre d'une longueur suffisante pour l'empêcher de tomber dans le sable et la margarine fondue.

5. REACTIF

Sable: sable marin ou sable de quartz accepté au tamis expérimental BS.30 et refusé au tamis BS.85 (150-300 microns); ce sable est ensuite traité à l'acide chlorhydrique concentré chaud, puis bien lavé à l'eau. Il est enfin chauffé au rouge sombre.

6. ECHANTILLONNAGE

Procéder à l'échantillonnage selon la méthode décrite dans L'échantillon représentatif ne doit pas être d'un poids inférieur à 100 g.⁷

7. MODE OPERATOIRE

7.1 Préparation de l'échantillon. Mélanger l'échantillon avec l'agitateur, aussi rapidement que possible, de préférence à une température comprise entre 18 et 24°C , sans, en aucun cas, dépasser 35°C .

7.2 Détermination de la teneur en eau

7.2.1 Dans une capsule, peser environ 25 à 30 g de sable marin ou de sable de quartz (5) et mettre la tige de verre dans la capsule. Faire sécher la capsule (4.3) dans le dessiccateur (4.2) à $103 \pm 2^\circ\text{C}$ jusqu'à masse constante.

7.2.2 Laisser refroidir la capsule à la température ambiante de la salle des balances (30-35 minutes) et peser à 0,1 mg près.

7.2.3 Ajouter dans la capsule entre 5 et 7 g de l'échantillon, pesé à 0,1 mg près. Ne pas mélanger.

7.2.4 Mettre la capsule dans le dessiccateur pendant une heure à $103 \pm 2^\circ\text{C}$.

7.2.5 Laisser refroidir la capsule à la température ambiante de la salle des balances (30-35 minutes) et peser à 0,1 mg près.

7.2.6 Mélanger la masse et répéter le séchage en plaçant la capsule dans le dessiccateur pendant 30 minutes à $103 \pm 2^\circ\text{C}$. Laisser refroidir et peser. Répéter l'opération jusqu'à masse constante (à 1,5 mg près). Dans l'éventualité d'une augmentation de la masse, le calcul se fait en fonction de la masse la plus petite.

1/ Voir paragraphes 30-32 du présent rapport.

8. EXPRESSION DES RESULTATS

8.1 Méthode de calcul de la teneur en eau

Le pourcentage de la teneur en eau en fonction de la masse est égal à:

$$\frac{m_1 - m}{m_1} \times 100$$

où

m_1 = masse en grammes de la prise d'essai

m = masse en grammes de la prise d'essai après séchage.

8.2 Reproductibilité

La différence entre les résultats de deux déterminations effectuées simultanément ou en succession rapide par le même chimiste ne devrait pas dépasser 0,1% du produit.

ANNEXE V

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'HUILE DE COLZA COMESTIBLE
A FAIBLE TENEUR EN ACIDE ERUCIQUE
A l'étape 3 1/

1. DESCRIPTION

L'huile de colza à faible teneur en acide érucique est produite à partir des graines oléagineuses à faible teneur en acide érucique de variétés dérivées des espèces Brassica napus L. et Brassica campestris L.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Critères distinctifs

2.1.1	Densité relative (à 20°C par rapport à l'eau à 20°C)	0,910-0,920
2.1.2	Indice de réfraction (n_D 40°C)	1,465-1,469
2.1.3	Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	186-198
2.1.4	Indice d'iode (Wijs)	94-120
2.1.5	Indice de Crismer	67-70
2.1.6	Insaponifiable	20 g/kg au maximum
2.1.7	Brassicastérol (% du total des stérols)	8-12/
2.1.8	Acide érucique (% d'acides gras constitutifs)	5% (m/m) au maximum

2.2 Critères de qualité

- 2.2.1 Couleur: caractéristique du produit désigné.
- 2.2.2 Odeur et saveur: caractéristiques du produit désigné et exemptes de saveur et d'odeur étrangères et de toute rancidité.
- 2.2.3 Indice d'acide: 0,6 mg KOH/g d'huile au maximum.
- 2.2.4 Indice de peroxydes: 10 méq H₂O₂/kg d'huile au maximum.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

3.1 Colorants

Est autorisé l'emploi des colorants ci-après pour rendre au produit sa couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour en normaliser la couleur, à condition que l'adjonction du colorant ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en lui masquant un défaut ou l'infériorité de la qualité du produit ou en faisant paraître celui-ci de plus grande valeur qu'il ne l'est réellement.

1/ Voir paragraphes 33-40 du présent rapport.

	<u>Concentration maximale d'emploi</u>
3.1.1 Bêta-carotène	Aucune limite
3.1.2 Rocou	Aucune limite
3.1.3 Curcuma	Aucune limite
3.1.4 Canthaxanthine	Aucune limite
3.1.5 Bêta-apo-8'-caroténal	Aucune limite
3.1.6 Esters éthylique et méthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque	Aucune limite

3.2 Aromatisants

Est autorisé l'emploi d'aromatisants naturels ou de leurs équivalents synthétiques de composition identique, à l'exception de ceux reconnus comme présentant un risque de toxicité, ainsi que d'autres aromatisants synthétiques admis par la Commission du Codex Alimentarius dans le but de rendre au produit son arôme naturel perdu en cours de traitement ou pour normaliser la saveur, pourvu que l'aromatisant ajouté ne trompe pas le consommateur et ne l'induisse pas en erreur en lui masquant un défaut ou l'infériorité de la qualité du produit, ou en le faisant paraître de plus grande valeur qu'il ne l'est réellement.

3.3 Antioxygènes

Concentration maximale
d'emploi

3.3.1 Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
3.3.2 Butylhydroxytoluène (BHT) } 3.3.3 Butylhydroxyanisol (BHA) }	200 mg/kg seuls ou en combinaison
3.3.4 Toute association de gallates avec du BHT et/ou du BHA	200 mg/kg mais avec un maximum de 100 mg/kg de gallates
3.3.5 Palmitate d'ascorbyle } 3.3.6 Stéarate d'ascorbyle }	200 mg/kg seuls ou en combinaison
3.3.7 Tocophérols naturels et synthétiques	Aucune limite
3.3.8 Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg

3.4 Antioxygènes synergistes

3.4.1 Acide citrique	Aucune limite
3.4.2 Citrate de sodium	Aucune limite
3.4.3 Mélange à base de citrate d'isopropyle } 3.4.4 Citrate de monoglycéride } 3.4.5 Acide phosphorique }	100 mg/kg seuls ou en combinaison

3.5 Antimoussant

Diméthylpolysiloxane (syn.: silicone diméthylique)	10 mg/kg seul ou en combinaison avec le bioxyde de silicium
--	---

4. CONTAMINANTS

Niveau maximum

4.1 Matières volatiles à 105°C	0,2% m/m
4.2 Impuretés insolubles	0,05% m/m
4.3 Savon	0,005% m/m
4.4 Fer (Fe)	1,5 mg/kg
4.5 Cuivre (Cu)	0,1 mg/kg
4.6 Plomb (Pb)	0,1 mg/kg
4.7 Arsenic (As)	0,1 mg/kg

5. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés en conformité des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 1-1969).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Tous les produits désignés, huile de colza à faible teneur en acide érucique, huile de navette à faible teneur en acide érucique, doivent être conformes à la présente norme.

6.1.2 Lorsque l'huile de colza à faible teneur en acide érucique a été soumise à quelque procédé d'estérification ou à quelque traitement qui en modifie la composition en acides gras ou la consistance, le nom huile de colza à faible teneur en acide érucique ou l'un quelconque synonyme ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par l'indication de la nature du traitement appliqué.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion.

6.2.2 Chacun des ingrédients figurant sur l'étiquette doit être désigné par un nom spécifique; toutefois, des noms de catégorie peuvent être employés en conformité de l'alinéa 3.2(c)(ii) de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

6.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en conformité de l'alinéa 3.3(a) de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

6.5 Pays d'origine

6.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit figurer sur l'étiquette au cas où son omission pourrait tromper le consommateur.

6.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays un traitement qui en change la nature, le pays où ce traitement est effectué doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.1 Détermination de la densité relative

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse FAO/OMS pour les graisses et les huiles comestibles, CAC/RM 9-1969, Détermination de la densité relative à t/20°C). Les résultats sont exprimés en densité relative à 20°C/eau.

7.2 Détermination de l'indice de réfraction

Selon la méthode UICPA (1964) (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps, 5th Edition, 1966, II.B.2 Refractive Index). Les résultats sont exprimés comme indice de réfraction à la ligne D du sodium, à 40°C ($n_{D,40^{\circ}C}$).

7.3 Détermination de l'indice de saponification (I_S)

Selon la méthode UICPA (1964) (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps, 5th Edition, 1966, II.D.2 Saponification Value (I_S)). Les résultats sont exprimés en mg de KOH par g d'huile.

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

Selon la méthode de Wijs, UICPA (1964) (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps, 5th Edition, 1966, II.D.7.1, II.D.7.2 and II.D.7.3 The Wijs Method). Les résultats sont exprimés en % m/m d'iode absorbé.

7.5 Détermination de l'indice de Crismer (I_C)

Selon la méthode de l'AOCS (Official and Tentative Methods of the American Oil Chemists' Society; AOCS Official Method Cb 4-35, Crismer Test, Fryer and Weston Modification, and Ca5a - 40, Free Fatty Acids, calculating the acidity as oleic acid). Les résultats sont exprimés par un indice conventionnel (I_C) tel qu'il est décrit dans la méthode.

7.6 Détermination de l'insaponifiable

Selon la méthode UICPA (1964) à l'éther diéthylique (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps, 5th Edition, 1966, II.D.5.1 and II.D.5.3). Les résultats sont exprimés en g d'insaponifiable par kg d'huile.

7.7 Détermination de l'acide érucique

(Méthode par chromatographie gaz-liquide, à mettre au point).

7.8 Détermination des stérols (à mettre au point)

7.9 Détermination de l'indice d'acide (I_A)

Selon la méthode UICPA (1964) (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps, 5th Edition, 1966, II.D.1.2 Acid Value (I_A)). Les résultats sont exprimés en mg de KOH nécessaires pour neutraliser 1 g d'huile.

7.10 Détermination de l'indice de peroxydes (I_P)

Selon la méthode UICPA (1964) (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps, 5th Edition, 1966, II.D.13 Peroxyde Value). Les résultats sont exprimés en milli-équivalents d'oxygène actif par kg d'huile.

7.11 Détermination des matières volatiles à 105°C

Selon la méthode UICPA (1964) (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps, 5th Edition, 1966, II.C.1.1 Moisture and Volatile Matter). Les résultats sont exprimés en pourcentage m/m.

7.12 Détermination des impuretés insolubles

Selon la méthode UICPA (1964) (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps, 5th Edition, 1966, II.C.2 Impurities). Les résultats sont exprimés en pourcentage m/m.

7.13 Détermination de la teneur en savon

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes FAO/OMS pour l'analyse des Graisses et huiles comestibles, CAC/RM 13-1969, Détermination de la teneur en savon). Les résultats sont exprimés en % m/m d'oléate de sodium.

7.14 Détermination du fer (*)

Selon la méthode du Codex Alimentarius pour l'analyse des graisses et huiles comestibles, CAC/RM 14-1969, Détermination de la teneur en fer). Les résultats sont exprimés en mg de fer par kg d'huile.

7.15 Détermination du cuivre (*)

Selon la méthode de l'AOAC (1965) (Official Methods of Analysis of the AOAC. International Union of Pure and Applied Chemistry Carbamate Method, 24.023-24.028). Les résultats sont exprimés en mg de cuivre par kg d'huile.

7.16 Détermination du plomb (*)

Selon la méthode de l'AOAC (1965), après digestion complète, par colorimétrie à la dithi-zone (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1965, 24.053 (and 24.008, 24.009, 24.043 j, 24.046, 24.047 and 24.048)). Les résultats sont exprimés en mg de plomb par kg d'huile.

7.17 Détermination de l'arsenic

Par la méthode colorimétrique au diéthylthiocarbamate d'argent de l'AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1965, 24.011-24.014, 24.016-24.017, 24.006-24.008). Les résultats sont exprimés en mg d'arsenic par kg d'huile.

(*) Pourrait être ultérieurement remplacée par la spectrophotométrie par absorption atomique.

DONNEES FOURNIES PAR LE PORTUGAL ET LES ETATS-UNIS SUR LA
COMPOSITION EN ACIDES GRAS DES HUILES DE PALME, DE PALMISTE ET DE COCO 1/

Acide gras	PALME		PALMISTE		COCO	
	PORTUGAL	ETATS-UNIS	PORTUGAL	ETATS-UNIS	PORTUGAL	ETATS-UNIS
6:0	-	-	0,1-0,5	-	0,3-1,2	0-1,7
8:0	trace	-	3,1-6,2	0,5-4,5	7,2-14,0	3,4-14,8
10:0	trace	-	2,6-4,1	2,1-5,0	3,2-8,1	3,4-9,3
10:1	-	-	trace	-	-	-
11:0	-	-	trace	-	-	-
12:0	< 0,1	0-0,4	41,0-48,5	48,5-58,7	41,4-51,6	43,3-55,8
12:1	-	-	trace	-	-	-
14:0	0,7-1,3	0,4-5,9	15,0-19,1	16,0-21,7	16,8-21,2	14,6-21,8
15:0	trace	-	-	-	-	-
16:0	35,9-45,7	32,0-51,0	7,4-9,9	5,2-10,8	6,6-10,3	4,2-11,1
16:1	0,1-0,4	0-0,6	-	-	-	0-1,0
17:0	trace	-	-	-	-	-
17:1	trace	-	-	-	-	-
18:0	4,2-6,9	1,5-8,0	2,4-3,5	1,5-4,9	1,5-3,3	1,5-4,2
18:1	37,0-45,7	37,6-52,0	13,0-20,6	4,7-14,6	3,9-9,5	3,4-11,5
18:2	6,1-16,1	5,0-11,2	1,4-3,2	0,7-3,0	0,9-2,2	0,9-3,7
18:3	< 0,3	0-0,3	-	-	-	-
20:0	0,2-0,6	0-0,4	-	-	-	-
20:1	< 0,2	-	-	-	-	-

1/ Voir paragraphe 53 du présent rapport