

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

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER**

**CXS 253-2006**

**Adoptée en 2006. Amendée en 2008, 2010, 2018.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux matières grasses laitières à tartiner se présentant sous la forme de pâtes à tartiner destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur conformément à la section 2 de la présente norme.

## 2. DESCRIPTION

Les matières grasses laitières à tartiner sont des produits laitiers relativement riches en matière grasse se présentant sous la forme d'une émulsion tartinable principalement du type eau dans la matière grasse laitière, gardant une consistance solide à une température de 20 °C.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matières premières

- Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

Les matières premières, y compris la matière grasse laitière, peuvent avoir été soumises à un traitement approprié (par exemple, modifications physiques y compris le fractionnement) avant leur utilisation.

### 3.2 Ingrédients autorisés

Les substances suivantes peuvent être ajoutées:

- Arômes et aromatisants;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés;
- Lorsque les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* (CXG 9-1987) le permettent, les teneurs maximales et minimales en vitamines A, D et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives;
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel;
- Sucres (toute matière édulcorante glucidique);
- Inuline et malto-dextrines (dans la limite des BPF);
- Ferments lactiques obtenus à partir d'acide lactique inoffensif et/ou bactéries aromatisantes;
- Eau;
- Gélatine et amidons (dans la limite des BPF): Ces substances peuvent être utilisées comme épaississants, à condition que leur adjonction se limite aux quantités fonctionnellement nécessaires, conformément aux BPF, qui tiennent compte de toute utilisation des épaississants énumérés à la section 4.

### 3.3 Composition

La teneur en matière grasse laitière sera supérieure ou égale à 10 % et inférieure à 80 % (m/m) et représentera au moins 2/3 de la matière sèche.

Les modifications de composition des matières grasses laitières à tartiner sont limitées par les prescriptions de la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie*.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles d'additifs dont l'utilisation est technologiquement justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs	Utilisation justifiée dans les matières grasses laitières à tartiner:	
	<70 % teneur en matière grasse laitière <sup>(a)</sup>	≥ 70 % teneur en matière grasse laitière
Régulateurs d'acidité	X	X
Antiagglomérants	–	–
Antimoussants	X	X
Antioxydants	X	X
Agents de blanchiment	–	–
Agents de charge	–	–
Agents de carbonatation	–	–
Colorants	X	X
Agents de rétention de la couleur	–	–
Émulsifiants	X	–
Agents affermissants	–	–
Exaltateurs d'arôme	X	–
Agents moussants	–	–
Gélifiants	–	–
Humectants	–	–
Conservateurs	X	X
Gaz propulseurs	X	X
Agents levants	–	–
Séquestrants	–	–
Stabilisants	X	–
Épaississants	X	–

<sup>(a)</sup> L'application des BPF à l'utilisation des émulsifiants, stabilisants, épaississants et exaltateurs d'arôme comprend la prise en compte du fait que la quantité requise pour obtenir la fonction technologique dans le produit baisse à mesure que la teneur en matière grasse augmente, jusqu'à devenir négligeable autour de 70%.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(i)	Béta-carotène, synthétique	35 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(ii)	Béta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Béta-apo-8'-caroténal	
160f	Acide béta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits de rocou – base de norbixine	20 mg/kg
<b>Émulsifiants</b>		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	10 000 mg/kg, seul ou en combinaison (Matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement)
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- and diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472e	Esters glyceroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement
474	Saccharoglycérides	10 000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement
475	Esters polyglyceroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié	4 000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10 000 mg/kg, seul ou en combinaison
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	
491	Monostéarate de sorbitane	10 000 mg/kg, seul ou en combinaison
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	2 000 mg/kg, seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse < 59 % et 1 000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse ≥ 59 %
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
<b>Stabilisants/épaississants</b>		
340(i)	Orthophosphate monopotassique	880 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que phosphore
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341(i)	Orthophosphates monocalcique	
341(ii)	Orthophosphates dicalcique	
341(iii)	Orthophosphates tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène glycol	3 000 mg/kg
407	Carragenane	Limitée par les BPF
407a	Algue eucheuma transformée	Limitée par les BPF
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme adragante	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
422	Glycérol	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose	Limitée par les BPF
461	Méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	Limitée par les BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
1400	Dextrine, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de monoamidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphate	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétyle	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Acetylated distarch adipate	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy – propylique	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
329	Lactate de magnésium, DL-	Limitée par les BPF
331(i)	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
331(ii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
334	Acide tartarique L(+)-	5 000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide tartarique
335 (ii)	Tartrate disodique	
337	Tartrate de potassium-sodium	
339 (i)	Orthophosphate monosodique	880 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que phosphore
339 (ii)	Orthophosphate diosodique	
339 (iii)	Orthophosphate trisodique	
338	Acide orthophosphorique	
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Antioxydants</b>		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
307	alpha-tocophérol	500 mg/kg
310	Gallate de propyle	200 mg/kg, seul ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (BHA, SIN320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
320	Hydroxyanisol butyle	200 mg/kg, seul ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (BHA, SIN320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
321	Hydroxytoluène butyle	75 mg/kg, seul ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (BHA, SIN320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
<b>Agents antimoussants</b>		
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg, dans les matières grasses laitières destinées à la friture uniquement
<b>Exaltateurs d'arôme</b>		
627	5'-guanylate disodique	Limitée par les BPF
628	5'-guanylate dipotassique	Limitée par les BPF

## 5. CONTAMINANTS

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

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CXS 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### 7.1 Nom du produit

**7.1.1** Le nom du produit est «matière grasse laitière à tartiner». D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente au détail.

**7.1.2** Les matières grasses laitières à tartiner à teneur réduite en matières grasses peuvent être étiquetées «à teneur réduite en matières grasses» conformément aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997).

**7.1.3** Les désignations et autres termes qualificatifs devraient être traduits de manière à ne pas induire le consommateur en erreur, sans nécessairement utiliser une traduction littérale, et devraient être acceptables dans le pays de vente au détail.

**7.1.4** Les matières grasses laitières à tartiner peuvent être étiquetées pour indiquer si elles contiennent ou non du sel conformément à la réglementation nationale.

**7.1.5** Les matières grasses laitières à tartiner qui ont été édulcorées devront être étiquetées de sorte à l'indiquer.

### 7.2 Déclaration de la teneur en matières grasses

La teneur en matières grasses laitières doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail, soit (i) exprimée en pourcentage de la masse, soit (ii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### 7.3 Étiquetage des récipients qui ne sont pas destinés à la vente au détail

Les renseignements requis dans la Section 7 de la présente norme et dans les sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale relative à l'étiquetage des aliments préemballés* (CXS 1-1985) et, le cas échéant, les instructions en matière de stockage, doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement; toutefois le nom de la denrée alimentaire, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent figurer sur le récipient. L'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'un lien soit clairement établi entre celle-ci et les documents d'accompagnement.

## 8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.