

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES

CXS 256-2007

Adoptée en 1999. Révisée en 2007, 2009. Amendée en 2017, 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits gras contenant au minimum 10 pour cent et au maximum 90 pour cent de matière grasse, destinés essentiellement à être tartinés. Cette norme ne vise toutefois pas les graisses tartinables dérivées exclusivement du lait et/ou de produits laitiers auxquelles seules les substances additionnelles nécessaires à la fabrication ont été ajoutées. Elle vise uniquement la margarine et les produits destinés aux mêmes usages et exclut les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 2/3 de la matière sèche (sans compter le sel). Le beurre et les produits à tartiner laitiers ne sont pas couverts par cette norme.

2. DESCRIPTION

2.1 Matières grasses tartinables et mélanges tartinables

Les produits visés par cette norme sont des aliments qui se présentent sous la forme d'émulsions solides ou fluides, composées principalement d'eau et de graisses et d'huiles comestibles.

2.2 Matières grasses et huiles comestibles

On entend par « matières grasses et huiles comestibles » des denrées alimentaires composées de glycérides d'acides gras. Elles sont d'origine végétale, animale (y compris le lait) ou marine. Elles peuvent contenir en faible quantité d'autres lipides comme les phosphatides, ou des composants insaponifiables et des acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Les graisses d'origine animale, si elles proviennent d'animaux abattus, doivent être obtenues à partir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et propres à la consommation humaine ainsi qu'il aura été déterminé par une autorité compétente reconnue dans la législation nationale. Les graisses et huiles qui ont été soumises à des procédés de modification physiques ou chimiques, y compris le fractionnement, l'interestérification ou l'hydrogénation, sont incluses.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Matières grasses tartinables

3.1.1.1 Pour ces produits, la teneur en matière grasse laitière ne doit pas dépasser 3 pour cent de la teneur totale en matière grasse.

3.1.1.2 La teneur en matière grasse doit être la suivante :

- | | |
|---|-------|
| (a) Margarine | ≥ 80% |
| (b) Matières grasses tartinables ¹ | < 80% |

3.1.2 Mélanges tartinables

3.1.2.1 Les mélanges tartinables ont une matière grasse laitière qui est supérieure à 3 pour cent de la teneur en matière grasse totale. Cependant un pourcentage plus élevé de matière grasse laitière peut être spécifié en accord avec les exigences du pays de vente au détail.

3.1.2.2 La teneur en matière grasse doit être la suivante :

- | | |
|--|-------|
| (a) Matières grasses composées | ≥ 80% |
| (b) Mélange de matières grasses à tartiner | < 80% |

3.2 Ingrédients autorisés

3.2.1 Les substances suivantes peuvent être ajoutées :

Vitamines :
Vitamine A et ses esters
Vitamine D
Vitamine E et ses esters

Les niveaux maximum et minimum pour les vitamines A, D, et E doivent être établis par la législation nationale, conformément aux besoins de chaque pays en incluant, le cas échéant, l'interdiction d'utiliser certaines vitamines.

¹ Le terme « margarine » peut, dans certains cas, être utilisé dans le nom du produit comme prévu à la section 7.1.1.

Chlorure de sodium

Sucres (toute substance édulcorante du type hydrate de carbone)

Protéines comestibles appropriées

3.2.2 L'utilisation d'autres ingrédients, y compris les minéraux, peut être autorisée par la législation nationale.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

Classes fonctionnelles d'additifs

- a. Régulateurs de l'acidité
- b. Antimoussants
- c. Antioxydants
- d. Colorants
- e. Émulsifiants
- f. Exaltateurs d'arôme
- g. Gaz de conditionnement
- h. Agents de conservation
- i. Stabilisants
- j. Épaississants

Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, gaz de conditionnement, agents de conservation, stabilisants et épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

4.1 Régulateurs de l'acidité

No. SIN	Additif	Niveau maximum d'utilisation
262(ii)	Diacétate de sodium	1 000 mg/kg
334; 335(ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (sous forme d'acide tartrique)
338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii), 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Phosphates	1 000 mg/kg (sous forme de phosphore)

4.2 Antimoussants

No. SIN	Additif	Niveau maximum d'utilisation
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg (pour la friture uniquement)

4.3 Antioxygènes

No. SIN	Additif	Niveau maximum d'utilisation
304, 305	Esters d'ascorbyle	500 mg/kg (sous forme de stéarate d'ascorbyle)
307a	d-alpha tocophérol	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	Concentré de tocophérol mélangé	
307c	dl-alpha tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg (de graisse ou d'huile) seuls ou en
319	Butylhydroquinone tertiaire	

No. SIN	Additif	Niveau maximum d'utilisation
320	Hydroxyanisole butylé	combinaison.
321	Hydroxytoluène butylé	
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg
385, 386	EDTA	100 mg/kg (sous forme d'EDTA de calcium disodique anhydre)
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (sous forme d'acide thiodipropionique)

4.4 Colorants

No. SIN	Additif	Niveau maximum d'utilisation
100(i)	Curcumine	10 mg/kg
101(i), 101(ii)	Riboflavines	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Caramel Classe II – procédé au sulfite caustique	500 mg/kg
150c	Caramel Classe III – procédé à l'ammoniaque	500 mg/kg
150d	Caramel Classe IV – procédé au sulfite d'ammonium	500 mg/kg
160a(ii)	Béta-carotène (légume)	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(i)	Béta-carotène (synthétique)	
160a(iii)	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, sur base de bixine	100 mg/kg (sous forme de bixine)

4.5 Émulsifiants

No. SIN	Additif	Niveau maximum d'utilisation
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyl-tartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg
474	Saccharoglycérides	10 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglycéroliques d'acide ricinoléique interestérifié	4 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg
479	Huile de graines de soja oxydée thermiquement ayant subi une interaction avec des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras)	5 000 mg/kg (dans des émulsions de matière grasse pour la friture et la cuisson au four uniquement).
481(i), 482(i)	Stéaryl-2-lactylates	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
484	Citrate de stéaryle	100 mg/kg (de grasse ou d'huile)
491, 492, 493, 494, 495	Esters de sorbitane d'acides gras	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)

4.6 Aromatisant

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

4.7 Agents de conservation

No. SIN	Additif	Niveau maximum d'utilisation
200, 202, 203	Sorbates	2 000 mg/kg (seuls ou en combinaison [sous forme d'acide sorbique])
210, 211, 212, 213	Benzoates	1 000 mg/kg (seuls ou en combinaison [sous forme d'acide benzoïque])
Dans le cas d'une utilisation en combinaison, l'utilisation combinée ne sera pas supérieure à 2 000 mg/kg dont la proportion d'acide benzoïque ne sera pas supérieure à 1 000 mg/kg.		

4.8 Stabilisants et épaississants

No. SIN	Additif	Niveau maximum d'utilisation
405	Alginate de propylène glycol	3 000 mg/kg

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales en cours d'établissement par la Commission du Codex Alimentarius ; néanmoins, entre-temps, les limites ci-après sont applicables :

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

5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

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

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

7. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997) et autres directives pertinentes du Codex concernant l'étiquetage. Les désignations des produits doivent être traduites dans d'autres langues de manière cohérente et non strictement mot à mot.

7.1 Nom du produit

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être conforme à celui qui est spécifié dans les sections 3.1.1 et 3.1.2.

7.1.1 En accord avec les dispositions acceptables dans le pays de vente au détail, les matières grasses tartinables définies à la section 3.1.1.2 avec une teneur en matière grasse inférieure à 80 pour cent peuvent introduire le terme « margarine » dans le nom du produit, sous réserve que ce terme soit qualifié pour spécifier clairement la teneur inférieure en matière grasse. Les matières grasses tartinables avec une teneur en matière grasse comprise entre 39 et 41 pour cent peuvent être désignées comme « Minarine » ou « Halvarine ».

7.1.2 Pour le point 3.1, le nom du produit peut comprendre le nom des matières grasses et des huiles exprimé d'une façon générique ou spécifique.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiqués soit sur les récipients, soit sur les documents d'accompagnement; à l'exception du nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, qui doivent figurer sur le récipient.

L'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse

7.3.1 Le produit sera étiqueté de manière à indiquer la teneur en matière grasse d'une manière jugée acceptable par le pays où il est vendu.

7.3.2 La teneur en matière grasse laitière, quand celle-ci est présente, sera indiquée clairement, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

7.4 Déclaration de la teneur en sel

7.4.1 Le produit doit être étiqueté pour indiquer la teneur en sel d'une façon jugée acceptable dans le pays de vente au détail.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 Détermination du plomb

Conformément à la méthode AOAC 994.02; ou ISO 12193: 1994; ou AOCS Ca 18c-91 (97).

8.2 Détermination de l'arsenic

Conformément à la méthode AOAC 952.13; AOAC 942.17; ou AOAC 985.16.

8.3 Détermination de la teneur en matière grasse

Conformément à la méthode ISO 17189 | IDF 194: 2003.

8.4 Détermination de la teneur en matière grasse laitière (acide butyrique)

Conformément à la méthode AOAC 990.27; ou AOCS Ca 5c-87 (97).

8.5 Détermination de la teneur en sel

Conformément à la méthode IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 ou AOAC 960.29.

8.6 Détermination de la teneur en vitamine A

Conformément à la méthode AOAC 985.30; AOAC 992.04; ou JAOAC 1980, 63, 4.

8.7 Détermination de la teneur en vitamine D

Conformément à la méthode AOAC 981.17.

8.8 Détermination de la teneur en vitamine E

Conformément à la méthode ISO 9936 : 1997.