

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

---

## NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES

CXS 256-1999

Adoptée en 1999. Révisée en 2007, 2009. Amendée en 2017, 2019, 2021.

## 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 <sup>1</sup> | < 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% |

---

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

### 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.

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

Les régulateurs d'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les stabilisateurs et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie 02.2.2 (matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. En outre, les gaz d'emballage utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

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

### 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.