

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 - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES NON VISÉES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES

CXS 19-1981

**Adoptée en 1981. Révisée en 1987, 1999.
Amendée en 2009, 2013, 2015, 2017, 2019, 2021, 2023.**

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à la section 2 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage de l'annexe.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme (précédemment CAC/RS 19-1969) s'applique aux huiles et aux graisses, ainsi qu'à leurs mélanges, sous une forme propre à la consommation humaine. Elle comprend les huiles et les graisses qui ont été soumises à des opérations de transformation (comme la transestérification ou l'hydrogénation) ou à un fractionnement.

La présente norme ne s'applique pas aux graisses et huiles visées par les normes ci-après:

- Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999)¹;
- Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)²;
- Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981)³;
- Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017)⁴.

2. DESCRIPTION

2.1 Les **graisses et huiles comestibles** sont des denrées alimentaires conformes à la définition de la Section 1 et composées de glycérides d'acides gras. Elles sont d'origine végétale, animale ou marine. Elles peuvent contenir en faible quantité d'autres lipides comme les phosphatides, des constituants insaponifiables et les acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Les graisses d'origine animale doivent provenir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et être jugées propres à la consommation humaine.

2.2 Les **graisses et huiles vierges** sont des graisses et des huiles végétales comestibles obtenues exclusivement au moyen de procédés mécaniques, par exemple expulsion ou pression, et d'un traitement thermique (sans altérer la nature de l'huile). Elles ne peuvent être purifiées que par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation.

2.3 Les **graisses et huiles pressées à froid** sont des graisses et huiles végétales comestibles obtenues sans modification de l'huile par des procédés mécaniques, par exemple expulsion ou pression, et sans utiliser de procédés thermiques. Elles ne peuvent être purifiées que par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antimousse, les antioxydants et les colorants utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)⁵ dans la catégorie 02.1 (graisses et huiles essentiellement exemptes d'eau) et ses sous-catégories, et les émulsifiants dans la catégorie 02.1.2 (huiles et graisses végétales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges ou les huiles pressées à froid visées par la présente norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme seront conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008)⁶.

4. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁷.

4.1 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.

5. HYGIÈNE

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)⁸, ainsi que des autres textes du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

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)⁹.

6. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté en conformité de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)¹⁰.

6.1 Nom du produit

L'appellation "graisse vierge" ou "huile vierge" ne peut être utilisée que pour des graisses et des huiles conformes à la définition donnée à la section 2.2 de la présente norme.

L'appellation "graisse pressée à froid" ou "huile pressée à froid" ne peut être utilisée que pour des graisses et des huiles conformes à la définition donnée dans la section 2.3 de la présente norme.

6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires doivent figurer soit sur les récipients non destinés à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois le nom du produit, les instructions de datage et d'entreposage, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente au détail.

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.

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Ces facteurs de qualité et de composition sont des informations qui complètent les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme. Un produit conforme aux facteurs essentiels de qualité et de composition mais non conforme à ces facteurs complémentaires peut toutefois être aussi en conformité avec la norme.

1. FACTEURS DE QUALITÉ

Couleur

Caractéristique du produit désigné.

Odeur et saveur

Caractéristiques du produit désigné et exemptes d'odeur et de saveur étrangères et de toute rancidité.

Concentration maximale

Matières volatiles à 105°C	0,2% m/m
Impuretés insolubles	0,05 % m/m
Teneur en savon	0,005 % m/m
Fer (Fe):	
Graisses et huiles raffinées	2,5 mg/kg
Graisses et huiles vierges	5,0 mg/kg
Graisses et huiles pressées à froid	5,0 mg/kg
Cuivre (Cu):	
Graisses et huiles raffinées	0,1 mg/kg
Graisses et huiles vierges	0,4 mg/kg
Graisses et huiles pressées à froid	0,4 mg/kg
Indice d'acide:	
Graisses et huiles raffinées	0,6 mg de KOH/g de graisse ou d'huile
Graisses et huiles vierges	4,0 mg de KOH/g de graisse ou d'huile
Graisses et huiles pressées à froid	4,0 mg de KOH/g de graisse ou d'huile
Indice de peroxydes:	
Huiles vierges et graisses et huiles pressées à froid	jusqu'à 15 méq d'oxygène actif/kg d'huile
Autres graisses et huiles	jusqu'à 10 méq d'oxygène actif/kg d'huile

2. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Afin de vérifier la conformité à cette Norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)¹¹ correspondant aux dispositions de cette Norme doivent être utilisées.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

-
- ¹ FAO et OMS. 1999. *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 211-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ² FAO et OMS. 1999. *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 210-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ³ FAO et OMS. 1981. *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 33-1981. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁴ FAO et OMS. 2017. *Norme pour les huiles de poisson*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 329-2017. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁵ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁶ FAO et OMS. 2008. *Directives pour l'emploi des aromatisants*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 66-2008. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁷ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁸ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁹ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ¹⁰ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ¹¹ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.