

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 de l'Ordre du jour

CX/FO 03/4-Add.2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES MATIÈRES GRASSES ET LES HUILES

Dix-huitième Session

Londres, Royaume Uni, 3 – 7 février 2003

PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES À TARTINER ET LES MÉLANGES À TARTINER

COMMENTAIRES À L'ÉTAPE 6

Les commentaires suivants ont été reçus de la part du Brésil et de la Communauté Européenne en réponse à la CL 2002/21-FO.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne souhaite formuler les observations suivantes:

1. Champ d'application et description (2.1):

La Communauté européenne considère que cette réglementation s'appliquera aux produits qui restent solides à une température de 20°C.

3.1.2.1 Mélanges à tartiner

Les matières grasses lactiques doivent représenter entre 10 et 80% de la teneur totale en matières grasses totales des mélanges tartinables.

3.1.2.2 Mélanges à tartiner

Les mélanges composés de trois quarts de matières grasses doivent contenir entre 60 et 62% de matières grasses, alors que la proposition indique entre 59 et 61%.

Afin d'éviter l'utilisation de la dénomination commerciale «mélanges tartinables» lorsque seul un faible pourcentage de matières grasses lactiques est utilisé et afin de permettre une distinction claire entre les matières grasses tartinables les mélanges tartinables, il est indispensable que ces derniers contiennent plus de 10% de matières grasses lactiques.

4. – Additifs alimentaires

4.4. Conservateurs

Les pays souhaitant utiliser l'acide benzoïque et ses composés (210-213) dans ce type de produits doivent justifier cette utilisation. La Communauté européenne estime que l'acide sorbique et ses composés (E 200 – 203) suffisent pour la conservation de produits en question.

4.5. Agents épaississants et stabilisants

L'acide phosphorique et plusieurs phosphates (338, 339, 340, 341, 450 (i)) sont proposés pour différentes fonctions comme celles d'agents stabilisants et de régulateurs d'acidité. Ce groupe d'additifs ayant une DJA de 70 mg/kg p.c., il convient de limiter leur utilisation par une teneur maximale plutôt que par une BPF.

En outre, il est superflu d'indiquer à la fois la cellulose (460 (ii)) et la cellulose microcristalline cellulose (460(i)) dans la liste. Il convient également de vérifier la nature exacte de l'acétate d'amidon indiqué dans la liste sans numéro SIN.

4.12. Divers

Il convient de justifier l'utilisation du propylène glycol (1520) et de la silice amorphe (551).

7. Étiquetage

L'hydrogénation et l'interestérification des matières grasses doivent être indiquées sur l'étiquette si la réglementation du pays de commercialisation l'exige.

L'expression «à teneur réduite en matières grasses» peut être utilisée pour les produits ayant une teneur en matières grasses supérieure à 41% mais inférieure à 62%.

Les expressions «à faible teneur en matières grasses» ou «allégé» peuvent être utilisées pour les produits ayant une teneur en matières grasses égale ou inférieure à 41%.

Il est fait remarquer que l'obligation d'indiquer la teneur moyenne en matières grasses peut entraîner des incohérences. Exemple: selon l'avant-projet de norme, la margarine est un produit contenant au moins 80% de matières grasses. Pourtant en dépit de cette indication, il se peut que l'analyse ne détecte qu'une teneur inférieure à 80% (ce qui est normal puisqu'il s'agit d'une teneur moyenne). Le résultat de l'analyse ne sera donc pas conforme à la définition du produit. Des problèmes similaires peuvent se poser pour les produits composés d'une moitié ou de trois quarts de matières grasses. Selon la Communauté européenne, deux questions doivent être examinées:

- l'indication d'une teneur moyenne en matières grasses n'est pertinente que si la variation éventuelle de cette teneur est limitée. Il est possible qu'une teneur en matières grasses de seulement 78% ou moins soit détectée dans un produit affichant pourtant une teneur en matières grasses de 80%. Des problèmes se poseront donc au moment de l'analyse de conformité;
- les définitions et les exigences d'étiquetage doivent être compatibles.

Solutions éventuelles:

- les résultats s'écartant de plus de x% de la teneur affichée seront jugés inacceptables;
- produits semi-allégés: la teneur en matières grasses affichée doit être de 40%;
- margarine: la teneur minimale en matières grasses est de 80% ou la teneur minimale en matières grasses peut être de 80 - x %.

7.1.1 Dénomination des aliments

L'utilisation du terme «margarine» doit être limitée à la margarine à 80-90% de matières grasses, à la margarine à 60-62% composée de trois quarts de matières grasses et à la margarine semi-allégée à 39-41% de matières grasses; dans l'avant-projet, ce terme peut être utilisé pour tous les produits.