



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 68/11
(CODEX/GRAISSES ET HUILES/RAPPORT IV)
Juin 1967

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Cinquième session, Rome, 19 février - 1 mars 1968

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET HUILES
RAPPORT DE LA 4ème SESSION, 24-28 AVRIL 1967

1. Le Comité du Codex sur les Graisses et Huiles a tenu sa quatrième réunion du 24 au 28 Avril 1967, à Londres, sous la présidence de M. J.H.V. Davies (Royaume-Uni). Soixante-six délégués et observateurs représentant vingt et un gouvernements et dix organisations internationales ont assisté à la réunion. La liste des participants figure en Appendice I.

Norme générale pour les huiles et graisses comestibles
(Etape 4 de la procédure)

2. Le Comité était saisi des documents Codex/Graisses et huiles/24, Codex/Graisses et huiles/27, Codex/Graisses et huiles/29 et Codex/Graisses et Huiles/37. Après un débat prolongé, il est décidé d'adopter une norme générale unique pour les graisses et huiles, qui s'appliquerait aux graisses et huiles dont l'importance n'est pas suffisante pour justifier l'établissement d'une norme spéciale et aux mélanges de graisses et d'huiles. Elle ne s'appliquerait aux produits tels que graisse de cuisine ou graisse de boulangerie à moins qu'ils consistaient de graisses et huiles seulement. Au cours de la discussion sur cette norme, qui figure à l'Appendice II, les points suivants ont été établis:-

(a) Couleur, Odeur et Goût

3. Le Comité est convenu de modifier ce critère comme suit:-

"Caractéristiques pour le produit désigné; doux ou exempt de toutes qualités étrangères du point de vue de l'odeur et du goût".

(b) Indice d'acide et indice de peroxyde

4. La délégation des Etats-Unis considère que les valeurs au stade de la vente au détail sont superflues: le contrôle du produit s'effectue le plus utilement au stade de la production sous réserve que les conditions d'entreposage et de distribution fassent, par la suite, l'objet de soins minutieux. Par conséquent, elle s'oppose à spécifier des valeurs au stade de la vente au détail. La délégation au Canada soutient cette opinion.

La plupart des délégations estiment, pour leur part, que les valeurs au stade de la vente au détail revêtent une importance décisive et suffisent pour protéger efficacement les intérêts du consommateur. Le Comité décidé d'inclure dans la norme tant les valeurs au stade de la vente au détail que les valeurs pour le produit prêt à quitter la raffinerie, et d'inviter les gouvernements à formuler leurs observations sur la nécessité ou le caractère superflu des valeurs au stade de la raffinerie.

Il semble à la délégation des Pays-Bas que la valeur modifiée de l'indice d'acide au stade de la vente au détail (0,4 max.) est trop faible. Une valeur atteignant 4,0 est acceptable et ne représente aucun risque pour la santé à condition que la couleur, l'odeur et le goût de la graisse ou de l'huile soient également acceptables.

(c) Tests de carbonyle et à la benzidine

5. Le Comité est convenu qu'il n'est ni nécessaire ni praticable de renfermer des tests de carbonyle et à la benzidine visant à déterminer l'existence des produits d'une oxydation secondaire sont superflus.

(d) Antioxygènes

6. Certaines délégations estiment que les gallates, le BHA et le BHT ne devraient pas être autorisés dans les graisses et huiles destinées à la consommation directe qu'ils soient compris ou non dans la norme générale. Le Comité pense que certains arguments d'ordre technique incitent à permettre les antioxygènes. Bien que certaines délégations considèrent que les niveaux prévus pour les graisses et huiles destinées à la consommation directe devraient être plus faibles que dans le cas des graisses et huiles destinées à la fabrication, le Comité décide de ne pas opérer une distinction de ce genre.

7. Le Comité convient d'ajouter le palmitate d'ascorbyle à la liste des antioxygènes, sans lui assigner de limite supérieure. Il est pris acte que la proportion courante est d'environ 200 mg par kg. Le Comité décide de ne pas inclure le citrate monoisopropylique et l'acide phosphorique.

(e) Couleurs et goûts

8. Il est convenu que la norme autoriserait l'emploi du carotène et de l'annate dans les graisses et huiles autres que celles dont les noms dérivent spécifiquement de la plante ou de l'animal dont elles proviennent.

9. Il est également décidé d'autoriser, dans des conditions analogues, l'emploi d'identiques aromatisants naturels et synthétiques.

10. La délégation du Danemark appelle l'attention sur la question du produit de remplacement du ghy. Il est décidé d'inviter les gouvernements à exprimer leurs vues concernant ces produits et notamment l'emploi éventuel de colorants et d'aromatisants.

(f) Agents émulsifiants

11. Le Comité convient d'inclure une disposition pour les agents émulsifiants dans les graisses et huiles utilisées pour la pâtisserie et dans les graisses pour la cuisine. La délégation de la République Fédérale d'Allemagne s'oppose à l'inclusion des esters d'acides gras du sorbitol et du propylène-glycol.

12. Le Comité prend acte de ce que les agents émulsifiants suivants n'ont pas été étudiés en détail par la Commission Mixte d'Experts FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires:

(a) Mono-et diglycérides estérifiés avec l'acide ortho-phosphorique, ou avec l'acide acétyl-citrique;

(b) Esters de polyglycérol combinés avec l'acide ricinoléique interestérifié.

13. Le Comité décidé d'inviter les gouvernements à fournir des renseignements au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires, en suivant la procédure habituelle, sur les spécifications et la toxicologie de ces agents émulsifiants.

14. Le Comité convient d'ajouter au le projet de norme pour les agents émulsifiants les pourcentages appropriés. La limite maximale est fixée à 5% pour les mono-et-diglycerides d'acides gras et les mono-et-diglycerides d'acides gras estérifiés avec certains autres acides; et à 2% pour tous les autres agents émulsifiants.

(g) Agents anti-moussants

15. Le Comité convient d'inclure le diméthyle polysiloxane dans la norme, en autorisant son emploi sous réserve d'une limite maximum de 10 mg. par kg. pour les graisses et huiles comestibles de friture. Toutefois, certains délégués ont considéré que la preuve de la nécessité technique d'incorporer des agents anti-moussants aux graisses et huiles comestibles n'avait pas été établie. Il est décidé d'inviter les gouvernements à formuler leurs observations à ce sujet.

(h) Pesticide organo-chlorés

16. Le Comité convient de demander à toutes les délégations possédant des renseignements sur les niveaux de résidus, dans les graisses et huiles de pesticides organo-chlorés, de les communiquer au Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides.

(i) Résidus de solvants

17. Le Comité note que cette question fera l'objet d'un examen de la part du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Il estime, toutefois, que les solvants utilisés pour l'extraction et le procédé des graisses et huiles sont généralement éliminés pendant le raffinage et est d'avis que les résidus de solvants ne constituent donc pas un problème.

(j) Etiquetage

18. Les dispositions du paragraphe 5.3 de la norme paraissent à certaines délégations ambiguës, et, en tout état de cause, probablement superflues compte tenu de la norme générale sur l'etiquetage. Il est décidé de placer ce paragraphe entre crochets et d'inviter les gouvernements à indiquer si des dispositions spéciales leur paraissent nécessaires concernant l'etiquetage des graisses et huiles traitées selon certains procédés. La délégation des Pays Bas est d'avis qu'il n'est davantage permmissible à denommer une graisse ou huile par son nom original s'elle a été subi a un procédé modifiant ses caractères physiques.

Projets de normes spécifiques pour les différentes huiles (Etape 4 de la procédure)

19. Le Comité a examiné les projets de norme, applicables à des huiles spécifiques, qui font l'objet des Appendices III à X au présent Rapport. Les principaux points suivants ont été soulevés:-

(a) Winterisation -

Le Comité a décidé de n'incorporer dans les normes aucune disposition spéciale relative à la winterisation et de ne pas prévoir un indice de test à froid. A son avis, la question de la winterisation des huiles devrait être réglée par contrat entre l'acheteur et le vendeur.

(b) Oxystéarine -

La delegation du Canada a suggere d'autoriser l'oxystearine dans l'huile d'arachide, de coton et de soja jusqu'à une limite maximale de 0,125%. Le Comité a décidé, en conséquence, de prier les gouvernements d'indiquer s'ils considerent cet additif comme nécessaire au point de vue technique et de préciser ses niveaux d'utilisation.

(c) Aflatoxine -

Le Comité note que la présence d'aflatoxine est liée a celle de débris protéiniques dans les huiles. En conséquence, le problème se présente essentiellement pour les huiles vierges, dont l'utilisation pour la consommation humaine est limitée. Le Comité convient d'inviter le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires de demander le Comité Mixte FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires d'évaluer le risque toxicologique créé par l'aflatoxine dans les huiles.

(d) Gossypol dans l'huile de coton

Après avoir étudié le document Codex/Graisses et Huiles/34, le Comité est parvenu à la conclusion que le Gossypol ne crée pas de difficultés en ce qui concerne cette huile qui, généralement vendue raffinée, se trouve par conséquent dépourvue de cette substance. Il a tout de même considéré qu'il convient au Comité sur les Additifs Alimentaires de demander au Comité Mixte FAO/OMS d'évaluer, le moment venu, sa toxicité.

(e) Test d'Halphen pour l'huile de coton -

Bien qu'il se rende compte des limitations de ce test, le Comité décidé de le conserver dans la norme pour le moment.

(f) Huile de colza -

Le Comité est convenu que rien n'empêche d'utiliser les noms "Raps" et "Rübsen" dans la République Fédérale d'Allemagne et qu'il n'y a donc pas lieu de les faire figurer dans la liste des synonymes de la norme. Le Comité décidé, en outre, que la norme ne couvrira pas Brassica nigra (la moutarde noire) et Brassica juncea (la moutarde brune); les gouvernements seront invités à indiquer s'ils considèrent qu'une norme spécifique pour l'huile de moutarde est nécessaire, et à préciser quels sont les espèces qu'elle devra couvrir et les caractères distinctifs provisoires qu'elle devra comporter. Les projets de dérivation et de critères distinctifs figurent à l'Appendice XV.

(g) Noms botaniques -

Le Comité est convenu que le Secrétariat consulterait les autorités compétentes afin de s'assurer que les noms botaniques utilisés dans les normes sont corrects.

Projet de norme provisoire pour Saindoux (Etape 4 de la procédure)

20. Le Comité a révisé le projet de norme pour le saindoux figurant à l'Appendice XI. Dans le courant de la discussion, il est convenu que l'emploi de saindoux hydrogéné, de stéarine de saindoux et de saindoux raffiné devrait être autorisé à condition que des prescriptions appropriées en matière d'étiquetage exigent qu'il soit fait mention de la présence de ces substances sur l'étiquette. Le Comité a également décidé d'inviter le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires à examiner si l'utilisation des esters de tocophérol dans le saindoux était souhaitable. Il est convenu d'autoriser dans cette norme l'emploi de tissus adipeux. Le Comité est aussi convenu que les résultats d'une étude par U.N.E.G.A. concernant des graisses animales soient communiqués au Comité.

Projet de norme pour Graisse de Porc Fondue (Etape 4 de la procédure)

21. Le Comité a procédé à la révision du projet de norme pour graisse de porc fondue figurant à l'Appendice XII. Certaines délégations doutaient de l'utilité d'une norme séparée, ce produit ne jouant qu'un rôle mineur dans le commerce international; de plus, la graisse de porc fondue serait couverte par le projet de norme générale pour les graisses et huiles si elle ne faisait pas l'objet d'une norme distincte. Toutefois, la majorité des délégations a considéré que la graisse de porc fondue revêtait une importance suffisante pour justifier une norme individuelle et qu'il était souhaitable de maintenir ainsi la distinction entre le saindoux et la graisse de porc fondue. Le Comité a également estimé qu'il n'y avait pas lieu d'incorporer dans la norme une disposition relative aux révélateurs.

Projet de norme pour Premier Jus (Etape 4 de la procédure)

22. Lors des discussions sur le projet de norme pour premier jus figurant à l'Appendice XIII, le Comité a modifié la définition pour souligner que la graisse fraîche recueillie au moment de l'abattage peut seule être utilisée. Les délégations du Danemark et de la Suede n'approuvaient pas la valeur proposée pour le titre; à leur avis, l'en ne devrait absolument pas dépasser la limite inférieure 44° C si l'on voulait opérer une distinction claire entre le Premier jus et le Suif comestible. Le Comité a également décidé que l'emploi de graisse provenant des animaux de boucherie pourrait être autorisé.

Projet de norme pour Suif Comestible (Etape 4 de la procédure)

23. Certaines délégations étaient d'avis que le suif de boeuf et le suif de mouton, vendus comme tels, devraient faire l'objet de normes distinctes. Toutefois, le Comité a jugé qu'une norme suffirait à condition que les dispositions relatives à l'étiquetage prévoient expressément les désignations "Suif de boeuf" et "Suif de mouton". La délégation du Royaume-Uni a fait observer que les noms d'espèces figurant dans la norme risqueraient d'imposer des restrictions peu souhaitables en interdisant l'emploi du suif provenant d'animaux n'appartenant pas aux espèces mentionnées. Le Comité est convenu de demander aux gouvernements de formuler leurs observations à ce sujet. Il a également décidé d'autoriser l'emploi du suif raffiné sous réserve de dispositions appropriées en matière d'étiquetage. La norme révisée fait l'objet de l'Appendice XIV.

Transmission à la Commission du Codex Alimentarius

24. Le Comité a décidé de transmettre au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius les normes figurant aux Appendices II à XIV, en vue de leur adoption en tant que projets de normes provisoires à la prochaine session de la Commission (Etape 5 de la procédure d'élaboration de normes mondiales).

Projets de normes révisés pour les graisses et huiles

25. Le Comité a étudié les propositions canadiennes pour des propositions normes d'identification révisées pour les graisses et huiles figurant en Codex/Graisses et Huiles/25 et, à titre d'exemple précis, la proposition canadienne pour un projet provisoire de norme pour l'huile de soja circulée comme Codex/Graisses et Huiles/39. Ce dernier prévoit la possibilité de remplacer les caractères distinctifs fondés sur les méthodes classiques d'analyse par des caractères distinctifs exprimés en fonction de la composition en acides gras.

26. Le Comité prend acte des observations sur les propositions canadiennes figurant dans le document Codes/Graisses et Huiles/28. Il reçoit des détails sur les progrès réalisés en ce qui concerne la mise au point de techniques normalisées pour la détermination de la composition en acides gras par la chromatographie gaz-liquide. Des méthodes provisoires ont déjà été publiées par l'IUPAC, l'AACS et l'AOAC. Le Comité estime que les propositions canadiennes représentent une contribution extrêmement précieuse. L'huile d'olive mise à part, il lui semble toutefois que les données dont il dispose actuellement sur la gamme des valeurs en acides gras, des graisses et huiles comestibles,

ne sont pas suffisantes à présent pour recommander l'emploi de cette technique, à titre facultatif ou obligatoire, dans le cadre des normes.

27. Le Comité convient de diffuser aux gouvernements, afin de stimuler les travaux dans ce domaine, les critères facultatifs suggérés par le Canada figurant à l'Appendice XVI, et d'inviter les gouvernements à répondre aux questions suivantes:

- (a) Quel est votre point de vue à l'égard des valeurs figurant à l'Appendice XVI?
- (b) Convient-il de présenter les résultats en termes de teneur en certains acides gras déterminés et de rapports d'acides gras (proposition canadienne) ou de teneur en chacun des acides gras présents?
- (c) Quelle méthode provisoire de chromatographie gaz-liquide préférez-vous; et
- (d) Pouvez-vous communiquer des données expérimentales supplémentaires sur la composition en acides gras, obtenues à l'aide de la méthode à laquelle vous donnez la préférence?

28. Le Comité estime qu'il y a lieu d'appeler l'attention des gouvernements, leur adressant l'Appendice, sur les points contenus dans le document Codex/Graisses et Huiles/28.

Huile d'olive (Etape 2 de la procédure)

29. Le Comité est saisi du projet de norme pour l'huile d'olive (Codex/Graisses et Huiles/33) qu'il avait invité le Conseil Oleicole International à préparer. Les principaux points suivants sont ressortis de la discussion de la Norme.

(a) Définition de l'huile d'olive raffinée

Certaines délégations estiment que les mots "modifications de la structure glycéridique initiale" ne rendent pas exactement ce que l'on désire exprimer. Le Comité décidé de les maintenir pour le moment dans le texte, en ajoutant toutefois, "détectables par les méthodes d'analyse spécifiées ci-dessous", et d'inviter des gouvernements à donner leur avis spécifiquement sur cette disposition.

(b) Critères de qualité de Huile d'Olive

Le Comité note que l'Annexe A de l'Accord International sur l'Huile d'Olive prévoit les qualités suivantes: "Extra", "Fine" et "Ordinaire". Le représentant du COI pense que ces critères de qualité pourraient être fixés par contrat entre l'acheteur et le vendeur. Le Comité décidé de demander aux gouvernements si la norme devrait à leur avis, comporter une dispositions relative à ces critères, éventuellement au chapitre de l'étiquetage. Un extrait de l'Annexe A de l'Accord sur l'Huile d'Olive fait l'objet de l'Appendice XVIII du Rapport.

(c) Acidité et indice de peroxyde

La délégation des Pays-Bas estime que les valeurs de peroxyde pour les huiles raffinées et les huiles de grignons raffinées sont trop élevées. Le représentant du COI fait observer que ces huiles ne seraient mises en vente qu'en mélange avec de l'huile vierge et qu'il ne semblait pas, en conséquence, y avoir de raison pour prescrire à pour elles des indices de peroxyde inférieure à ceux prévus pour l'huile vierge. Le Comité décidé de laisser les valeurs inchangées, mais d'attirer particulièrement l'attention des gouvernements sur la nécessité de formuler des observations sur ce point. Le Comité note que la désignation "huile d'olive" a été employée à décrire l'huile d'olive vierge ou l'huile d'olive raffinée ou mélanges de ces huiles quoique ce n'ait pas été expliqué suffisamment dans la norme. Il est convenu que les dispositions d'étiquetage pour cette norme devraient s'occuper de ce point. La délégation du Canada exprime l'avis que le contrôle de la qualité est le plus valable à la raffinerie et que ces valeurs devraient être exprimées pour l'huile au départ de la raffinerie et non pas au stade de la vente au détail.

(d) Additifs

Le Comité prend acte de ce que les huiles d'olive tant vierges que raffinées sont exemptes d'additifs. Il est décidé que les gouvernements seront priés de soumettre leurs observations à ce sujet, et si des additifs sont utilisés, ils seront invités à en préciser la nature et le pourcentage.

(e) Contaminants

Le Comité a également convenu de demander aux gouvernements des renseignements sur les contaminants éventuellement présents dans l'huile d'olive.

(f) Résidus de pesticides

Le Comité décidé d'inviter les délégations à communiquer les données dont ils disposent sur les niveaux de résidus de pesticides dans l'huile d'olive au Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides.

(g) Méthodes d'analyse

Le Comité décidé que les méthodes d'analyse doivent être communiquées pour approbation au Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage. La délégation des Etats-Unis s'engage à envoyer au Secrétariat du Comité les détails relatifs à toutes les méthodes équivalentes éprouvées et notamment celles de la "Association of Official Analytical Chemists", et la American Oil Chemists' Society. La norme révisée fait l'objet de l'Appendice XVII.

30. Le Comité décidé de circuler le projet de norme provisoire proposé pour l'huile d'olive aux gouvernements et organisations internationales pour leur observations à l'étape 3 de la procédure pour l'élaboration des normes mondiales.

Projet de norme pour la Margarine (Etape 7 de la procédure)

31. Le Comité était saisi des documents suivants: Codex/Graisses et Huiles/32, Codex/Graisses et Huiles/35, Codex/Graisses et Huiles/36 et Codex/Graisses et Huiles/38. Il a révisé la norme, dont la nouvelle version fait l'objet de l'Appendice XIX. Les éléments suivants se sont dégagés de la discussion:-

(a) Champ d'application de la norme

La délégation de la République Fédérale d'Allemagne réserve la position de sa délégation en ce qui concerne le libellé du paragraphe 1.2, relatif au champ d'application de la norme, compte tenu de la "Définition" (par. 1.1). Elle fait observer que le texte actuel permettrait d'écouler de la margarine non conforme aux normes si la teneur en corps gras était légèrement inférieure à 80% et si l'on n'utilisait pas la désignation "margarine". Si l'on acceptait, toutefois, semblable possibilité, il conviendrait d'autoriser également la vente de margarine contenant plus de 80% de corps gras mais ne satisfaisant pas à d'autres prescriptions de la norme, à condition de ne pas employer le terme "margarine".

(b) Emploi du lait et des produits dérivés du lait

Le Comité est convenu de modifier comme suit la définition: La phrase "non dérivées du lait ou n'en provenant qu'en partie seulement" devient "non dérivées entièrement ou essentiellement du lait"; et la limite imposée au pourcentage de produits dérivés du lait dans la margarine est supprimée. Les délégations de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande étaient hostiles à l'emploi de produits dérivés du lait dans la margarine. Certaines délégations considéraient qu'il était souhaitable d'imposer une limite à la quantité de lait et de produits dérivés du lait autorisée.

(c) Teneur en eau

Le Comité a décidé de n'inclure dans la norme aucune dispositions relative à la teneur maximale en eau. Les délégations de l'Australie, du Danemark, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne et du Royaume-Uni estimaient qu'il conviendrait de fixer une limite maximale de 16% pour la teneur en eau.

(d) Protéine Comestible

Le Comité est d'avis que l'expression "protéine comestible" n'est pas assez précise et décidé de la changer à "protéine comestible appropriée". Il estime que la question d'exigences d'hygiène sera discutée ultérieurement par une référence aux exigences générales spécifiées par le Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire.

(e) Additifs

(i) Généralités

Le Comité a noté que le Comité sur les Additifs Alimentaires a évalué une proportion importante des additifs figurant dans la norme, et que des niveaux pour des doses quotidiennes acceptables ont été proposés. En ce qui concerne les additifs évoqués dans la norme et dont la toxicité n'a pas été étudiée, le Comité est convenu d'inviter le Comité sur les Additifs Alimentaires à l'évaluer aussitôt que possible. La délégation de la République Fédérale d'Allemagne a proposé qu'il devrait être une distinction entre la list d'additifs pour margarine de ménage et cell pour margarine industrielle.

(ii) Colorants

Le Comité a décidé de remplacer le texte par les mots suivants:-
"Carotènes, autres caroténoïdes, annatto et curcumine".

(iii) Agents émulsifiants

Le Comité a décidé d'élargir la list provisoire en y faisant figures un certain nombre d'agents émulsifiants pour lesquels le Comité mixte FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires a suggéré des doses quotidiennes acceptables. Les esters de sucroses ont également été incorporés à la liste à titre provisoire, et le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires a été invité à les etudier de toute urgence. Le Comité est également convenu de ne pas faire figurer dans la norme les agents émulsifiants suivants, et de les transmettre plutôt pour étude au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires.

- (a) Esters partiels ou complets du glycérol et d'acides gras comestibles contenant au maximum 10% d'acides gras oxydés, par des procédés thermiques, et d'acides gras hydroxylés d'huile de soja raffinée (la teneur en acides gras ne formant pas de complexe avec l'urée ne doit pas dépasser 5% calculée comme esters méthyliques) (Maximum 0.3%).
- (b) Esters partiels et complets de mono-et-diglycérides et d'acide acétylcitrique ou phosphorique (Maximum: 1%).
- (c) Esters partiels (acides gras) de polyglycérol et d'acides acétique, lactique, citrique, acétylcitrique, tartrique, acétyltartrique et les esters partiels de polyglycérol et d'huile de ricin interesterifiée (Maximum: 0.4%).

La liste provisoire a paru trop longue a certaines délégations qui ont également exprimé l'avis qu'un grand nombre des agents émulsifiants cités n'étaient pas utilisés ou l'étaient seulement dans la margarine vendue pour la fabrication (par exemple aux boulangers).

(f) Etiquetage

Ayant pris acte que la Commission avait décidé de placer le paragraphe 6.3 entre crochets et de relever mention des annonces parce qu'elles ne sont pas dans la compétence du Codex comme entendue dans les principes généraux. Les délégations de l'Australie et de Nouvelle Zéalande ont constaté qu'elles préférèrent ce paragraphe dans la forme originale. Le Comité a étudié les points de vue exprimés par la Commission, dans son rapport, au sujet de ce paragraphe. La majorité des délégations ont considéré qu'il y avait lieu de supprimer ce paragraphe, toute disposition tendant à éviter qu'une denrée alimentaire ne soit vendue dans des conditions favorisant sa confusion avec un autre produit devant figurer dans la norme générale sur l'étiquetage. En conséquence, le Comité a supprimé la disposition considérée et a invité le Comité du Codex sur l'Etiquetage des denrées alimentaires à étudier s'il y avait lieu d'introduire dans la norme générale sur l'etiquetage une disposition supplémentaire qui empêcherait quiconque de vendre une denrée alimentaire dans des conditions qui donneraient, à tort, l'impression directe ou indirecte que cette denrée constituait un autre produit ou était liée à un autre produit. Les délégations de l'Australie, du Danemark, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne et du Royaume Uni estimaient que ce paragraphe devrait être maintenu dans la norme applicable à la margarine.

(g) Allusion à la présence de graisses dérivées du lait dans la margarine

Le Comité a étudié ensuite le paragraphe 6.4 et les diverses manières de réglementer les mentions de la présence de graisses de lait dans la margarine. Les délégués sont convenus de la nécessité d'une disposition en ce sens, et le Comité a étudié les propositions suivantes:

- (i) l'indication de la proportion de graisse de lait présente dans la margarine serait autorisée dans tous les cas où cette graisse est présente;
- (ii) l'indication de cette proportion ne serait autorisée que lorsque le pourcentage de graisse de lait est considérable;
- (iii) l'indication de cette proportion ne serait autorisée que lorsque la proportion de graisse de lait est supérieure à 10%;
- (iv) aucune indication à cet effet ne serait autorisée, et
- (v) une indication de ce genre ne serait autorisée que si le pourcentage de tous les autres corps gras présents était également mentionné.

(d) Esters partiels de polyglycérol d'acides gras dimerisées de l'huile de soja (maximum: 0.4%).

(iv) Conservateurs

Les délégations de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande étaient hostiles à l'emploi de conservateurs, quels qu'ils soient, dans la margarine. Les délégations de Danemark et de la France estimaient superflu l'acide benzoïque. Le Comité n'a apporté aucune modification aux dispositions existantes.

(v) Antioxygènes

Le Comité a supprimé la résine de guaïac, dont il a considéré qu'elle n'était pas techniquement nécessaire. Il a également décidé de fixer à 100 mg par kg la limite supérieure pour les gallates et pour le BHA et le BHT, cette proportion étant suffisante au point de vue technique. Le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires sera invité à étudier la toxicologie des antioxygènes suivants, suggérés par la délégation japonaise:-

(a) Gallate d'isoamyle

(b) Protocatechuate d'éthyle (jusqu'à 500 mg par kg).

(vi) Synergistes

Il a été décidé qu'aucune disposition séparée n'était nécessaire pour les synergistes, et que l'acide citrique serait seul autorisé. Certaines délégations ont fait observer que les synergistes sont permis dans certaines graisses animales qui peuvent servir à fabriquer le produit considéré, et qu'on risque de ce fait d'en introduire dans la margarine. Le Comité a considéré que cette question devrait être étudiée dans son ensemble du fait qu'elle intéresse toutes les denrées alimentaires. Les délégations du Canada, du Danemark et des Etats Unis ont exprimé l'avis qu'il ne fallait pas supprimer tous les synergistes à l'exception de l'acide citrique avant d'avoir à nouveau consulté leur industrie de fabrication de la margarine.

(vii) Autres additifs

Le Comité a décidé de prévoir dans la norme la totalité des agents correcteurs de pH et d'ajouter à la liste des substances énumérées sous le titre "Autres additifs" le bicarbonate de soude, le carbonate de soude et l'hydroxyde de sodium.

La majorité des membres du Comité a estimé qu'il convenait d'autoriser l'indication sus mentionnée, mais à condition que le pourcentage de graisse de lait soit important. De nombreuses délégations ont exprimé l'avis qu'un pourcentage de 10% représentait la valeur minimale à laquelle on pût appliquer l'adjectif "considérable". Le Comité a décidé que le paragraphe étudié mentionnerait une quantité importante de graisse et que les mots "10% ou davantage" y figureraient entre crochets. Le sous - paragraphe serait exprimé comme suit: "Une déclaration de la teneur en graisse de lait si la teneur est considérable /10% ou de plus de la teneur en graisse totale 7"

(h) Enchantillonnage

Il a été décidé de supprimer le paragraphe 7.2.

(i) Résidus de pesticides

Le Comité est convenu que les délégations communiqueraient au Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides tous les renseignements en leur possession sur les niveaux des résidus de pesticides dans la margarine.

(j) Révélateurs

Bien que certaines délégations fussent favorables à l'insertion d'une clause relative aux révélateurs, le Comité a décidé de ne faire figurer dans la norme aucune disposition à ce sujet.

Transmission de la norme à la Commission du Codex Alimentarius

32. Le Comité a décidé de transmettre la norme pour la margarine (Appendice XIX) au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius en vue de son adoption à titre de projet de norme provisoire à la prochaine session de la commission. (Etape 8 de la procédure d'élaboration de normes mondiales).

Méthodes d'analyse des graisses et huiles

33. Le Comité a décidé de soumettre pour approbation au Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse exposées dans le document Codex/ Graisses et Huiles/30, après incorporation de certaines méthodes alternatives proposées par les délégations des Pays Bas et des Etats-Unis d'Amérique et par le représentant de l'Organisation Internationale de Normalisation.

Aspects d'hygiène des graisses, des huiles et de la margarine

34. Le Comité a étudié la note du Secrétariat sur les aspects d'hygiène des graisses, des huiles et de la margarine (document Codex/Graisses et huiles/31). Les délégations du Canada et de l'Espagne ont exprimé l'avis qu'il serait souhaitable de formuler des recommandations sur l'hygiène de la fabrication et de la distribution des graisses, des huiles et de la margarine et sur des normes relatives à l'infestation microbienne. Le Comité est convenu de modifier le document Codex/Graisses et Huiles afin de tenir compte de certaines des observations formulées par ces délégations et de soumettre ensuite ce document au Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire pour examen. Le Comité prend note que la question des exigences d'hygiène pour matériaux bruts employés dans la production des graisses animales est étudiée par le Comité du Codex sur la viande et les produits de la viande.

Date de la prochaine réunion

35. Le Comité a pris acte que la prochaine session de la Commission n'aurait lieu qu'au début de 1968. Il a considéré qu'il ne pourrait se réunir, en pratique, que cinq mois au plus tôt après la session de la Commission. En conséquence, il a été décidé d'appeler sur ce point l'attention de la Commission.

Summaire de travaux futurs

36. Observations à être formulées par des gouvernements

(a) Norme générale pour les graisses et huiles comestibles

- (i) sur le besoin de spécifier des valeurs pour l'indice d'acide et l'indice de peroxyde au stade de la raffination (paragraphe 4);
- (ii) sur des produits de remplacement du ghy et notamment l'emploi éventuel de colorants et d'aromatisants (paragraphe 10);
- (iii) sur les spécifications et la toxicologie des émulsifiants suivantes:-
 - (a) Mono - et diglycérides estérifiés avec les acides ortho-phosphorique et acétylcitrique;
 - (b) esters de polyglycérol combinés avec l'acide ricinoléique interesterifiée.
(Ces observations doivent être communiquées au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires).
- (iv) sur le besoin technologique d'agents anti-moussants dans les graisses et huiles comestibles de friture (Paragraphe 15)
- (v) sur les niveaux de résidues de pesticides dans les graisses et la huiles. Ces observations doivent être soumises au Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides (paragraphe 16)

(vi) si des dispositions spéciales sont nécessaires concernant l'étiquetage des graisses et huiles qui ont été subis à un procédé modifiant ses caractères physiques (paragraphe 18).

(b) Normes pour des graisses et huiles spécifiques

- (i) sur le besoin technologique d'ajouter oxystéarine à l'huile d'arachide, huile de coton et l'huile de soja et sur les niveaux d'utilisation employés pour ces huiles (paragraphe 19(b));
- (ii) sur le besoin d'une norme spécifique pour l'huile de moutarde et les espèces qu'elle devra couvrir et aussi sur les critères distinctifs figurant à l'Appendice XV (paragraphe 19(f));
- (iii) sur les espèces d'animaux employés dans la fabrication de suif comestible (paragraphe 23).
- (iv) sur la composition en acides gras, obtenues par chromatographie gaz-liquide comme critères distinctifs, sur les valeurs figurant à l'Appendice XVI, sur la méthode préférée et sur les données expérimentales supplémentaires basées sur la méthode employée.

(c) Huile d'olive

- (i) sur la définition d'"Huile d'Olive Raffinée" (paragraphe 29(a));
- (ii) si la norme doit prévoir pour les critères de qualité "Extra", "Fine" et "Ordinaire", éventuellement au chapitre de l'étiquetage (paragraphe 29 (b));
- (iii) si les indices de peroxyde pour les huiles d'olive raffinées et huiles de grignons d'olive raffinées devraient être les mêmes ou inférieures à celles de l'huile d'olive vierge (paragraphe 29(c));
- (iv) si des additifs sont utilisés et, si oui, quels et à quels niveaux (paragraphe 29 (d));
- (v) sur les contaminants, si présents dans l'huile d'olive (paragraphe 29(e));
- (vi) sur les résidus de pesticides dans l'huile d'olive. Cette information doit être communiqué au Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides (paragraphe 27(f)).

(d) Margarine

Sur les résidus de pesticides. Cette information doit être communiqué au Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides (paragraphe 31(a)).

Questions soumises au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires

37. (a) Considération en sus des additifs renfermés dans les projets de normes, les suivants additifs:
- (i) aflotoxin dans les huiles (paragraphe 19(c));
 - (ii) gossypol dans l'huile de coton (paragraphe 19(d));
 - (iii) les émulsifiants énumérées en paragraphe 31(e)(3) du Rapport;
 - (iv) gallate d'isocamphyle et protocatechuate d'éthyle (paragraphe 31(e)(5));
- (b) Considération de la convenance d'esters de tocopherol pour l'emploi dans le saindoux (paragraphe 20).

Questions soumises au Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire

38. Considération de l'étude approuvée par le Comité sur les aspects hygiéniques des graisses, des huiles et de la margarine (paragraphe 31(d) et 34).

Travaux étant préparés par le Secrétariat

39. Consultation des autorités compétentes afin de s'assurer sur les noms botaniques utilisés dans les normes (paragraphe 19(g)).

Normes étant circulées à l'étape 3 de la procédure

40. L'huile d'olive (Appendice XVIII)

Normes étant renvoyées à la Commission du Codex Alimentarius

- 41 (a) À l'étape 5 de la procédure

(i) norme générale pour les graisses et huiles comestibles (Appendice II)

(ii) normes spécifiques pour les graisses et huiles suivantes:-

l'huile de soja (Appendice III)	l'huile de sésame (Appendice IX)
l'huile d'arachide (Appendice IV)	l'huile de carthame (Appendice X)
l'huile de coton (Appendice V)	saindoux (Appendice XI)
l'huile de tournesol (Appendice VI)	graisse de porc fondue (Appendice XII)
l'huile de colza (Appendice VII)	premier jus (Appendice XIII)
l'huile de maïs (Appendice VIII)	suif comestible (Appendice XIV)

(b) à l'étape 8 de la procédure

Margarine (Appendice XIX)

42. Les parties pertinentes à ces normes seront communiquées aux Comités sur l'Étiquetage, Additifs Alimentaires et Méthodes d'Analyse et d'Enchantillonnage respectivement pour approbation.

COMMISSION MIXTE FAO/WHO DU CODEX ALIMENTARIUS

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

LISTE DES DELEGUES, CONSEILLERS ET OBSERVATEURS PARTICIPANT

LONDRES 24 - 28 AVRIL 1967

PRESIDENT

Mr. J. H. V. Davies

ALLEMAGNE,
REPUBLIQUE FEDERALE

Mr. H.P. Mollenhauer (Délégué en Chef)
Ministry of Health,
Deutschherren Strasse,
532, Bad Godesberg,
Allemagne.

Prof. Dr. Seher (Délégué)
Ministry of Food, Agriculture and Forestry,
53, Bonn,
Allemagne.

Dr. H.B. Tolkmitt (Conseiller)
Bund Für Lebensmittel,
Recht Und Lebensmittel,
Kunde,
Bonn,
Hofgarten,
Allemagne.

AUSTRALIE

Mr. R.G.H. Biddle, (Délégué)
Commonwealth Veterinary Officer,
Australia High Commissioner,
Australia House,
Strand,
Londres, W.C.2.

AUTRICHE

Dr. Ing. E. Schmidl (Délégué)
Griefensteiner Strasse 88,
St. Andra Worden,
Autriche.

BELGIQUE

Mr. M. Fondu (Délégué)
122, Rerum Novarum Lanen,
Merksem
Belgique.

Dr. Vercaeren (Delegue)
Ministère De la Santé Publique,
Eikenlaan 30,
Haale-Zauthoven,
Belgique

CANADA

Dr. R.P.A. Sims (Délégué en Chef)
Food Research Institute,
Ottawa,
Canada.

Dr. C.K. Hetherington (Délégué)
Department of Agriculture,
Confederation Building,
Ottawa,
Canada.

Mr. F.G. Beaudette, (Conseiller),
Canadian High Commission,
1, Grosvenor Square,
Londres, W.1.

DANEMARK

Mr. J. Errboe (Délégué)
Aarhus Oliefabrik A/S,
Aarhus,
Danemark.

Dr. S. Vahlun (Conseiller)
Danish Meat Research Institute,
Roskilde,
Danemark.

Mr. V. Jespersen (Conseiller)
C.E. Bast Ltd.,
44, Ingerslevgade,
Copenhagen, V,
Danemark.

Mr. A. Herlow (Conseiller)
Edwin Rahrs Vi j,
Brabrand,
Danemark

ETATS UNIS
D'AMERIQUE

Dr. L. Zeleny (Délégué)
Grain Division, C. & M.S.,
U.S. Department of Agriculture,
Federal Center Building,
Hyattsville,
Maryland, 20782,
E.U.A.

Mr. B. Veazie (Conseiller)
Swift & Co.,
115, W. Jackson Boulevard,
Chicago,
Illinois, 60604,
E.U.A.

Dr. C.M. Gooding (Conseiller)
Corn Products Company,
99 Avenue A,
Bayonne,
New Jersey, 07002,
E.U.A.

ETATS UNIS
D'AMERIQUE
(continued)

Mr. R.W. List (Observateur)
Corn Products Company,
717, Fifth Avenue,
New York 22,
New York,
E.U.A.

Mr. G.E. Wanamaker (Observateur)
F.A.S.
United States Department of Agriculture,
Washington D.C.,
E.U.A.

ESPAGNE

Mr. G. Del Real Gomez (Délégué)
School of Public Health
Medical Faculty,
Madrid,
Espagne.

Mr. C.J. Tames (Délégué)
Covarrubias 33,
Madrid,
Espagne.

Mr. L. Miro Granada (Délégué),
Agricultural Attaché,
Spanish Embassy,
203 Cromwell Road,
Londres, S.W.5.

Mr. J. Gracian (Délégué)
Rodrigo Caro 17,
Seville,
Espagne.

Mr. F.J. Garcia-Ramos (Conseiller)
Spanish Embassy,
Via Monte Brianzo 56,
Roma,
Italie.

FRANCE

Mr. J. Dubourg (Délégué en Chef)
10, Rue de la Paix,
Paris 2e,
France.

Mr. P. Caron (Délégué)
10, Rue de la Paix,
Paris 2e,
France.

ISRAEL

Mr. J. Mazur (Délégué)
Embassy of Israel,
2, Palace Green,
London, W.8.

ITALY

Prof. A. Montefredine (Délégué)
Via Marconi 51,
Pescara,
Italie.

JAPON

Mr. Y. Takasu (Observateur)
Embassy of Japon,
46, Grosvenor Street,
Londres, W.1.

Mr. Y. Furuya (Observateur)
Embassy of Japon,
46, Grosvenor Street,
Londres, W.1.

Mr. H. Ohta (Observateur)
c/o Mitsu & Co. Ltd.,
83, Cannon Street,
Londres, E.C.4.

NOUVELLE ZELANDE

Mr. T.L. Hall (Délégué)
Chief Inspector, New Zealand Dairy
Products,
St. Olaf House,
Tooley Street,
Londres, S.E.1.

Dr. V. Armstrong (Délégué)
New Zealand Scientific Officer,
Kingsway,
Londres, W.C.2.

PAYS-BAS

Mr. P.H. Berben (Délégué)
Ministerie v.,
Sociale Zaken en Volksgezondheid,
Dr. Reyersstraat 10,
Leidschendam,
Pays-Bas.

Dr. P.W. van der Weijden (Conseiller)
Unilever's Jacobplein,
Rotterdam,
Pays-Bas.

PHILIPPINES

Mr. L. Baja (Observateur)
Philippine Embassy,
9 Palace Green,
Londres, W. 8.

POLOGNE

Mr. A. Zaboklicki (Délégué)
Ministry of Foreign Trade,
Quality Inspection Office,
Stepinska 9,
Warsaw,
Pologne.

ROYAUME UNI

Mr. L.G. Hanson (Délégué)
Chief Executive Officer,
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food,
Great Westminster House,
Horseferry Road,
Londres, S.W.1.

Mr. T.J. Coomes (Conseiller)
Principal Scientific Officer,
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food,
Great Westminster House,
Horseferry Road,
Londres, S.W.1.

Mr. H.D. Howard, (Conseiller)
Unilever Limited,
Unilever House,
Londres, E.C.4.

Dr. K. A. Williams, (Conseiller)
Analyst and Technical Chemist,
Hardwicke House,
161/165, Rosebery Avenue,
Londres, E.C.1.

Mr. G. Gowney (Conseiller)
C.W.S. Margarine Works,
Upper Irlam,
Nr. Manchester.

SUEDE

Dr. G. Wode (Délégué)
Nyansvagen 155,
Bromma,
Suede.

Mr. R. Ohlson (Conseiller)
Karlshamns Oliefabriker,
Karlshamn,
Suede.

SUISSE

Professor O. Högl, (Délégué en Chef)
Taubenstrasse 18,
Berne,
Suisse.

Dr. H. Forster (Délégué)
Drusberg Strasse 15,
8053 Zurich
Suisse.

Dr. E. Schüpbach (Conseiller)
Astra Fett-und Oelwerke AG,
Steffisburg (BE),
Suisse.

SYRIE

Dr. A. Kanawati (Délégué)
Mouhajerin-Mastabah,
Damascus,
Syrie.

TURQUIE

Dr. A. Derman (Délégué)
General Secretary,
Turkish National Codex Committee,
Utilization and Marketing Department,
Ministry of Agriculture,
Necatibey Cad No. 98,
Kat 4,
Ankara,
Turquie.

Mr. A. Oyal (Délégué)
Turkish Embassy,
43 Belgrave Square,
Londres, S.W.1.

Mr. Süleyman Aksu (Délégué)
Assistant Director,
Oliveculture Institute,
Bornova,
Izmir,
Turquie.

Prof. Dr. M. Golakoğlu (Conseiller)
Ege University,
Ziraat Fakültesi,
Izmir,
Turquie.

ASSOCIATION DES INDUSTRIES
MARGARINE DES PAYS
ECONOMIQUE EUROPEENE
(I.M.A.C.E)

Mr. A. Delforge (Observateur)
17, Obmelei,
Brasschaat,
Belgique.

ASSOCIATION INTERNATIONALE
DE PRESSOIRS POUR GRAINES

Mr. L.C.J. Brett (Observateur)
Unilever Limited,
Unilever House,
Londres, E.C.4.

ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS
(A.O.A.C.)

Dr. L. Zeleny (Observateur)
Grain Division, C & M.S.,
U.S. Department of Agriculture,
Federal Center Building,
Hyattsville,
Maryland, 20732,
E.U.A.

CONSEIL INTERNATIONALE
L'HUILE D'OLIVE

Dr. E.M. Rasovich (Observateur)
International Olive Oil Council,
Juan Bravo 10/3E,
Madrid 6,
Espagne.

FEDERATION DE L'INDUSTRIE
DE L'HUILERIE DE LA C.E.E.

FEDERATION INTERNATIONALE
DES ASSOCIATIONS DE LA
MARGARINE.

INTERNATIONAL ORGANIZATION
OF CONSUMERS' UNIONS
(I.O.C.U.)

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE NORMALISATION (COMITE
TECHNIQUE 34)

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

ORGANISATION POUR
L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE

Mr. R. Feron (Observateur)
8, Avenue Delcasse,
Paris (8) ,
France.

Mr. T.T. Bie, (Observateur)
F.D.B.s Fabrikker,
Viby J.,
Danemark.

Dr. P.W. van der Weijden (Observateur)
's Jacobplein, 1,
Rotterdam,
Pays-Bas.

Mr. L.C.J. Brett (Observateur)
Unilever Limited,
Unilever House,
Londres, E.C.4.

Mr. G. Bertsch (Observateur)
44 Raamweg,
The Hague,
Pays-Bas.

Miss D.J. Grose,
81 Sweelinckplein,
The Hague,
Pays-Bas.

Dr. C.G. Sumner (Observateur)
British Standards Institution,
British Standards House,
2, Park Street,
Londres, W.1.

Dr. P.S. Elias,
World Health Organisation
c/o Ministry of Health
Alexander Fleming House,
Elephant and Castle,
Londres, S.E.1.

Mr. G.O. Kermode,
Chief, Food Standards Program,
Food and Agriculture, Organization,
Via delle Terme di Caracalle,
Roma,
Italie.

Dr. D.M. Smith,
Nutrition Division,
Food and Agriculture Organization,
Via delle Terme di Caracalla,
Roma,
Italie.

UNION EUROPEENNE DES
FONDEURS ET FABRICANTS,
DE CROPS GRAS ANIMAUX,
(U.N.E.G.A.)

Mr. K. Thomaes (Observateur)
1, Avenue de Lima,
Bruxelles 2,
Belgique.

Mr. G. Guffroy (Observateur)
3 Rue de Logelbach,
Paris 17e,
France.

Mr. J. Andre (Observateur),
3 Rue de Logelbach,
Paris 17e,
France.

Secretariat:-

Mr. H.M. Goodall)
Mr. L.E. George)

Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food,
Great Westminster House,
Horseferry Road,
Londres, S.W.1.

PROJET DE NORME GENERALE PROVISOIRE POUR LES HUILES ET GRAISSES
COMESTIBLES NON COUVERTES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES DU CODEX

(Etape 5 de la procédure)

1. DEFINITIONS ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME

- 1.1. Par graisses et huiles comestibles on entend des aliments composés de glycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine. Elles peuvent renfermer de faibles quantités d'autres lipides tels que les phosphatides, des constituants insaponifiables et des acides gras libres qui se trouvent naturellement présents dans les graisses et huiles. Les graisses d'origine animale doivent provenir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et jugés aptes à la consommation humaine par une autorité reconnue compétente par la législation du pays.
- 1.2. Par graisses et huiles vierges on entend les graisses et huiles comestibles obtenues par des procédés exclusivement mécaniques et qui sont uniquement purifiées par lavage, decantation, filtration et centrifugation.
- 1.3. Champ d'application de la norme - La présente norme s'applique aux huiles et graisses, pures ou en mélange, autres que celles qui sont le sujet de normes individuelles du Codex sur un produit.

2. CRITERES DE QUALITE

- 2.1. Couleur, Odeur et Goût - Caractéristiques du produit désigné et, en ce qui concerne l'odeur et le goût, neutre ou exempt de goût et d'odeurs étrangers et de toute rancidité.

- 2.2. Indice d'acide (mg KOH par g de graisse ou d'huile)

Graisses et huiles vierges 4,0 max.

Graisses et huiles non-vierges

Prêtes à quitter la raffinerie 0,2 max.

Au stade de la vente au détail 0,4 max.

- 2.3. Indice de peroxyde (meq. par kg de graisse ou d'huile)

Prêtes à quitter la raffinerie 1,0 max.

Au stade de la vente au détail 10,0 max.

3. ADDITIFS

- 3.1. Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine. Les substances suivantes sont recommandées à l'attention du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires]

3.2 Antioxygènes

- a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- b) BHA ou BHT, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg.
- c) Toutes les combinaisons de gallates avec le BHA, le BHT ou l'un et l'autre en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg, à condition que la quantité de gallates ne dépasse pas 100 mg/kg.
- d) Tocophérols naturels et synthétiques.
- e) Palmitate d'ascorbyle, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

3.3 Synergistes

Acide citrique.

3.4 Colorants

Carotène et rocou. L'emploi de ces substances n'est autorisé que dans les graisses et huiles ne portant pas spécifiquement le nom de la plante ou de l'animal dont elles proviennent.

3.5 Aromatisants

Aromatisants naturels et synthétiques. L'emploi de ces substances n'est autorisé que dans les graisses et huiles ne portant pas spécifiquement le nom de la plante ou de l'animal dont ils proviennent.

3.6 Agents émulsifiants (uniquement pour les graisses employées dans les graisses destinées à la cuisine et à la confection des gâteaux, etc.)

- a) Mono-et-diglycérides d'acides gras. - maximum 5% du poids total.
- b) Mono-et diglycérides d'acides gras estérifiés avec les acides suivants:

acétique

tartrique

citrique

acétyltartrique

acétylcitrique

lactique

orthophosphorique

et leurs sels sodiques et calciques

- c) Lécithine (sous forme de mélanges de phosphatides et de leurs fractions)
- d) Esters polyglycéroliques d'acides gras
- d) Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifiée
- f) Esters d'acides gras avec des polyalcools autres que le glycérol:

Monopalmitate de sorbitol

Monostéarate de sorbitol

Tristéarate de sorbitol

(vendus sous les marques commerciales "Span 40"
"Span 60" et "Span 65").

- g) Ester de 1, 2-propylène glycol avec un seul radical d'acide gras
- h) Esters de mono-et disaccharides avec des acides gras ("sucroglycérides")
- i) Acide stearyl-lactylique et stearyl-lactylate de calcium

La teneur en agents émulsifiants b) à i), pris individuellement ou combinés, ne doit pas dépasser 2% du poids total.

3.7 Agents anti-moussants (uniquement autorisés dans les graisses et huiles de friture)

Diméthylpolysiloxane - jusqu'à concurrence de 10 mg par kg.

4.

CONTAMINANTS

Tolerances maxima (en poids):-

Matières entraînables à 105°C	:	0,2%
Impuretés insolubles	:	0,05%
Savon	:	0,005%
Fer	:	1,5 mg/kg
Ø Cuivre	:)	vierges 0,4 mg/kg
		raffinées 0,1 mg/kg
Ø Plomb	:	0,1 mg/kg
Ø Arsenic	:	0,1 mg/kg

(Ø Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucune des limites totales pour les métaux lourds spécifiées pour tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables au point de vue technique).

5.

ETIQUETAGE

- 5.1 Généralités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur L'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.
- 5.2 Le nom désigné pour le produit conforme à la définition du paragraphe 1.1 de la présente norme doit faire connaître clairement le caractère de la graisse ou de l'huile et ne doit pas tromper le consommateur. Les noms tels que "huile comestible" ou "huile à salade", qui n'indiquent pas la provenance végétale ou animale, peuvent être utilisés sans réserves.
- 5.3 [Si l'huile a été soumise à un procédé de transformation qui modifie ses caractères physiques, le nom de l'huile originale ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.]
- 5.4 La désignation "graisse vierge" ou "huile vierge" ne doit être employée que pour les graisses ou huiles conformes à la définition du paragraphe 1.2 de la présente norme.

6.

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE DE SOJA(Etape 5 de la procédure)1. DEFINITION1.1. Dérivation

L'huile de soja est préparée de soja (les graines de Glycine max L. ou Glycine hispida)

1.2. Synonymes

Soybean Oil (Anglais)

1.3. Critères Distinctifs

	<u>Gamme Ordinaire</u>
Densité (20°C/eau à 20°C)	0,919 - 0,925
Indice de Réfraction ($n_{\frac{40^{\circ}\text{C}}{D}}$)	1,466 - 1,470
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile)	189 - 195
Matière insaponifiable (%)	1,5 max.
Indice d'Iode (Wijs)	120 - 143

2. CRITERES DE QUALITE

2.1. Couleur, Odeur et Goût - Caractéristiques du produit désigné et, en ce qui concerne l'odeur et le goût, neutre ou exempt de goût et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

2.2. Indice d'acide (mg KOH par g)

Huiles vierges 4,0 max.

Huiles non-vierges

Prêt à quitter la raffinerie 0,2 max.

Au stade de la vente au détail 0,4 max.

2.3. Indice de peroxyde (meq. par kg)

Prêt à quitter la raffinerie 1,0 max.

Au stade de la vente au détail 10,0 max.

3. ADDITIFS

3.1 Les substances approuvées par le Comité du Cedex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine. [Les substances suivantes sont recommandées à l'attention du Comité du Cedex sur les Additifs Alimentaires] :-

3.2. Antioxygènes

- a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- b) BHA ou BHT, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg.
- c) Toutes les combinaisons de gallates avec le BHA, le BHT ou l'un et l'autre, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg. à condition que la quantité de gallates ne dépasse pas 100 mg/kg.
- d) Tocophérols naturels et synthétiques.
- e) Palmitate d'ascorbyle, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

3.3. Synergistes

Acide citrique.

4. CONTAMINANTS

Tolérances maxima (en poids) :-

	Matières entraînables à 105°C	:	0,2%
	Impuretés insolubles	:	0,05%
	Savon	:	0,005%
	Fer	:	1,5 mg/kg
∅	Cuivre	:)vierges :)raffinées	0,4 mg/kg 0,1 mg/kg
∅	Plomb	:	0,1 mg/kg
∅	Arsenic	:	0,1 mg/kg

(∅ Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucune des limites totales pour les métaux lourds spécifiées pour tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables au point de vue technique).

5. ETIQUETAGE

- 5.1. Généralités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.
- 5.2. Tous les produits désignés "Huile de Soja" doivent conformer au projet de norme.

5.3. Si l'huile de soja a été soumise à un procédé de transformation qui modifie ses caractères physiques, le nom 'Huile de Soja' ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

PROJET DE NORME PROVISOIRE POURHUILE D'ARACHIDE(Etape 5 de la procédure)1. DEFINITION1.1. Derivation

L'huile d'arachide est préparée d'arachide (les graines d'Arachis hypogaea)

1.2. Synonymes(Anglais)

Peanut Oil
Groundnut Oil

1.3. Critères DistinctifsGamme Ordinaire

Densité (20°C/eau à 20°C) :	0,914 - 0,917
Indice de Réfraction ($n_{\frac{40}{D}}^{20°C}$) :	1,460 - 1,465
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile) :	187 - 196
Matière insaponifiable (%) :	1,0 max.
Indice d'Iode (Wijs) :	80 - 105

1.4. Test Special

Le taux minimum d'acide arachidique et des acides gras en chaîne longue déterminée par l'une ou l'autre méthode spécifiée en 6 de ce projet de norme est fixé à 4,8%.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Couleur, Odeur et Goût - Caractéristiques du produit désigné et, en ce qui concerne l'odeur et le goût, neutre ou exempt de goût et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

2.2. Indice d'acide (mg KOH par g)

Huiles vierges	4,0 max.
Huiles non-vierges	
Prêt à quitter la raffinerie	0,2 max.
Au stade de la vente au détail	0,4 max.

2.3. Indice de peroxyde (meq. par kg)

Pret a quitter la raffinerie	1,0 max.
Au stade de la vente au détail	10,0 max.

3. ADDITIFS

3.1. Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs

Alimentaires et convenant spécifiquement pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine. Les substances suivantes sont recommandées à l'attention du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires/:-

3.2. Antioxygènes

- a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- b) BHA ou BHT, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg.
- c) Toutes les combinaisons de gallates avec le BHA, le BHT ou l'un et l'autre, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg. à condition que la quantité de gallates ne dépasse pas 100 mg/kg.
- d) Tocophérols naturels et synthétiques.
- e) Palmitate d'ascorbyle, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

3.3. Synergistes

Acide citrique.

4. CONTAMINANTS

Tolerances maxima (en poids) :-

	Matières entraînables à 105°C	:	0,2%
	Impuretés insolubles	:	0,05%
	Savon	:	0,005%
	Fer	:	1,5 mg/kg
∅	Cuivre	:) vierges	0,4 mg/kg
∅		:) raffinées	0,1 mg/kg
∅	Plomb	:	0,1 mg/kg
	Arsenic	:	0,1 mg/kg

(∅ Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucune des limites totales pour les métaux lourds spécifiées pour tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables au point de vue technique).

5. ETIQUETAGE

5.1. Généralités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

5.2. Tous les produits désignés "Huile d'Arachide" doivent conformer au projet de norme.

- 5.3. Si l'huile d'arachide a été soumise à un procédé de transformation qui modifie ses caractères physiques, le nom 'Huile d'Arachide' ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Méthodes d'Analyse

Taux d'Acide Arachidique et des Acides Gras en Chaîne Longue

- (a) Renard Test modifié - Section 26.077, A.O.A.C., Tenth Edition (1965),
ou
(b) Arachis Oil Test (Evers) - Page 97, British Standard 684 : 1958.

(Sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.)

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE DE COTON

(Etape 5 de la procédure)

1. DEFINITION

1.1. Dérivation

L'huile de coton est préparée des graines de divers espèces cultivées de Gossypium.

1.2. Critères Distinctifs Gamme Ordinaire

<u>Densité</u> (20°C eau à 20°C)	:	0,918 - 0,926
<u>Indice de Refraction</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	:	1,458 - 1,466
<u>Indice de Saponification</u> mg KOH/g. de l'huile	:	189 - 198
<u>Matière Insaponifiable</u> (%)	:	1,5 max.
<u>Indice D'Iode</u> (Wijs)	:	99 - 119

1.3. Test Special

Halphen Test

Note: L'huile de kapoc et autres huiles donnent une réaction positive des graisses dérivées d'animaux nourrus avec l'huile de coton peuvent donner une réaction positive. Différentes lots de l'huile de coton peuvent réagir avec différente intensité. Hydrogénation et chauffage de l'huile de coton réduisent l'intensité de la réaction et peuvent la détruire complètement.

2. CRITERES DE QUALITE.

2.1. Couleur, Odeur et Goût - Caractéristiques du produit désigné et, en ce qui concerne l'odeur et le goût, neutre ou exempt de goût et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

2.2. Indice d'Acide (mg KOH par g)

Huiles vierges 4,0 max.

Huiles non-vierges

Prêt à quitter la raffinerie 0,2 max.

Au stade de la vente au détail 0,4 max.

2.3. Indice de peroxyde (meq. par kg.)

Prêt à quitter la raffinerie 1,0 max.

Au stade de la vente au détail 10,0 max.

3. ADDITIFS

3.1 Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine. [Les substances suivantes sont recommandées à l'attention du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires.]:-

3.2 Antioxygènes

- (a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- (b) BHA ou BHT, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg.
- (c) Toutes les combinaisons de gallates avec le BHA, le BHT ou l'un et l'autre, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg. à condition que la quantité de gallates ne dépasse pas 100mg/kg.
- (d) Tocophérols naturels et synthétiques.
- (e) Palmitate d'ascorbyle, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

3.3 Synergistes

Acide citrique.

4. CONTAMINANTS

Tolerances maxima (en poids):-

Matières entraînables à 105 °C	:	0,2%
Impuretés insolubles	:	0,05%
Savon	:	0,005%
Fer	:	1,5 mg/kg
*Cuivre	:) vierges	0,4 mg/kg
) raffinées	0,1 mg/kg
*Plomb	:	0,1 mg/kg
*Arsenic	:	0,1 mg/kg

(*Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucune des limites totales pour les métaux lourds spécifiées pour tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables au point de vue technique).

5. ETIQUETAGE

- 5.1 Généralités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.
- 5.2 Tous les produits désignés "Huile de Coton" doivent conformer au projet de norme.
- 5.3 Si l'huile de coton a été soumise à un procédé de transformation qui modifie ses caractères physiques, le nom 'Huile de Coton ' ne doit se être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE.

Halphen Test - A.O.C.S. Official Method Cb 1-25.

(Sous réserve de ratification par le Comité sur les Méthodes D'Analyse et d'Enchantillonnage).

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE DE TOURNESOL

(Etape 5 de la procédure)

1. DEFINITION

1.1. Dérivation

L'huile de tournesol est préparée de tournesol (les graines de Helianthus annuus)

1.2. Synonymes

Sunflower Oil (Anglais).

1.3. Critères Distinctifs

	<u>Gamme Ordinaire</u>
Densité (20°C eau à 20°C) :	0,918 - 0,923
Indice de Réfraction (n _D ^{40°C}) :	1,467 - 1,469
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile) :	188 - 194
Matière Insaponifiable (%) :	1,5 max.
Indice d'Iode (Wijs) :	100 - 143

2. CRITERES DE QUALITE

2.1. Couleur, Odeur et Goût - Caractéristiques du produit désigné et, en ce qui concerne l'odeur et le goût, neutre ou exempt de goût et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

2.2. Indice d'acide (mg KOH par g)

Huiles vierges	4,0 max.
Huiles non-vierges	
Prêt à quitter la raffinerie	0,2 max.
Au stade de la vente au détail	0,4 max.

2.3. Indice de peroxyde (meq.par kg)

Prêt à quitter le raffinerie	1,0 max.
Au stade de la vente au détail	10,0 max.

3. ADDITIFS

3.1. Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine. Les substances suivantes sont

recommandées à l'attention du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires] :-

3.2. Antioxygènes

- a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- b) BHA ou BHT, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg.
- c) Toutes les combinaisons de gallates avec le BHA, le BHT ou l'un et l'autre, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg. à condition que la quantité de gallates ne dépasse pas 100 mg/kg.
- d) Tocophérols naturels et synthétiques.
- e) Palmitate d'ascorbyle, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

3.3. Synergistes

Acide citrique.

4. CONTAMINANTS

Tolerances maxima (en poids) :-

	Matières entraînables à 105°C	:	0,2%
	Impuretés insolubles	:	0,05%
	Savon	:	0,005%
	Fer	:	1,5 mg/kg
∅	Cuivre) vierges	0,4 mg/kg
∅) raffinées	0,1 mg/kg
∅	Plomb	:	0,1 mg/kg
	Arsenic	:	0,1 mg/kg

(∅ Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucune des limites totales pour les métaux lourds spécifiées pour tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables au point de vue technique).

5. ETIQUETAGE

- 5.1. Généralités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par le Commission.
- 5.2. Tous les produits désignés "Huile de Tournesol" doivent conformer au projet de norme.

5.3. Si l'huile de tournesol a été soumise à un procédé de transformation qui modifie ses caractères physiques, le nom 'Huile de Tournesol' ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

6.

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHNATILLONNAGE

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE DE COLZA

(Etape 5 de la Procédure)

1. DEFINITION

1.1. Derivation

L'huile de colza est préparée de Brassica campestris,
Brassica rapus et Brassica tournefortii.

1.2. Synonymes

Huile de Navet
Huile de Ravisca
Huile de Sarson
Huile de Toria

1.3. Critères Distinctifs

Gamme Ordinaire

Densité (20°C eau à 20°C)	:	0,910 - 0,920
Indice de Refraction ($n_{\frac{40}{D}}^{20}$)	:	1,465 - 1,469
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile)	:	168 - 181
Matière insaponifiable (%)	:	2,0 max.
Indice d'Iode (Wijs)	:	94 - 120
Indice de Crismer	:	80 - 85

2. CRITERES DE QUALITE

2.1. Couleur, Odeur et Goût - Caractéristiques du produit désigné et, en ce qui concerne l'odeur et le goût, neutre ou exempt de goût et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

2.2. Indice d'acide (mg KOH par g)

Huiles vierges	4,0 max.
Huiles non-vierges	
Prêt à quitter la raffinerie	0,2 max.
Au stade de la vente au détail	0,4 max.

2.3. Indice de peroxyde (meq. par kg)

Prêt à quitter la raffinerie	1,0 max.
Au stade de la vente au détail	10,0 max.

3. ADDITIFS

3.1. Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la

consommation humaine. Les substances suivantes sont recommandées à l'attention du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires :-

3.2. Antioxygènes

- a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- b) BHA ou BHT, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg.
- c) Toutes les combinaisons de gallates avec le BHA, le BHT ou l'un et l'autre, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg. à condition que la quantité de gallates ne dépasse pas 100 mg/kg.
- d) Tocophérols naturels et synthétiques.
- e) Palmitate d'ascorbyle, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

3.3. Synergistes

Acide citrique.

4. CONTAMINANTS

Tolerances maxima (en poids) :-

Matières entraînables à 105°C	:	0,2%
Impuretés insolubles	:	0,05%
Savon	:	0,005%
Fer	:	1,5 mg/kg
∅ Cuivre	:) vierges :) raffinées	0,4 mg/kg 0,1 mg/kg
∅ Plomb	:	0,1 mg/kg
∅ Arsenic	:	0,1 mg/kg

(∅ Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucune des limites totales pour les métaux lourds spécifiées pour tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables au point de vue technique).

5. ETIQUETAGE

- 5.1 Généralités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

- 5.2. Tous les produits designés "Huile de Colza" (ou Navet, Ravison, Sarson, Toria) doivent conformer au projet de norme.
- 5.3. L'huile préparée des graines d'Erica sativa et conformant a cette norme peut être designe "Roquette".
- 5.4. Si l'huile de colza a été soumise à un procédé de transformation qui modifie ses caractères physiques, le nom 'Huile de Colza' ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Indice de Crismer. A.O.C.S. Official Method Cb. 435.
(Sous réserve de ratification par le Comité sur les
Methodes d'Analyse et d'Echantillonnage

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE DE MAIS

(Etape 5 de la procédure).

1. DEFINITION

1.1. Dérivation

L'huile de maïs est préparée de maïs (les embryos de Zea mays L)

1.2. Synonymes

Corn Oil (Anglais).

1.3. Critères Distinctifs

Gamme Ordinaire

Densité (20°C eau à 20°C)	:	0,917 - 0,925
Indice de Refraction (n _D ^{40°C})	:	1,465 - 1,468
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile)	:	187 - 195
Matière insaponifiable (%)	:	2,8 max.
Indice d'Iode (Wijs)	:	103 - 128

2. CRITERES DE QUALITE

2.1. Couleur, Odeur et Goût - Caractéristiques du produit désigné et, en ce qui concerne l'odeur et le goût, neutre ou exempt de goût et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

2.2. Indice d'acide (mg KOH par g)

Huiles vierges	4,0 max.
Huiles non-vierges	
Prêt à quitter la raffinerie	0,2 max.
Au stade de la vente au détail	0,4 max.

2.3. Indice de peroxyde (meq. par kg)

Prêt à quitter la raffinerie	1,0 max.
Au stade de la vente au détail	10,0 max.

3. ADDITIFS

3.1. Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la

consommation humaine. /Les substances suivantes sont recommandées à l'attention du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires/:-

3.2. Antioxygènes

- a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- b) BHA ou BHT, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg.
- c) Toutes les combinaisons de gallates avec le BHA, le BHT ou l'un et l'autre, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg. à condition que la quantité de gallates ne dépasse pas 100 mg/kg.
- d) Tocophérols naturels et synthétiques.
- e) Palmitate d'ascorbyle, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

3.3. Synergistes

Acide citrique.

4. CONTAMINANTS

Tolerances maxima (en poids):-

Matières entraînables à 105°C	:	0,2%
Impuretés insolubles	:	0,05%
Savon	:	0,005%
Fer	:	1,5 mg/kg
Cuivre) vierges	0,4 mg/kg
) raffinées	0,1 mg/kg
Plomb	:	0,1 mg/kg
Arsenic	:	0,1 mg/kg

(Ø Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucune des limites totales pour les métaux lourds spécifiées pour tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables au point de vue technique).

5. ETIQUETAGE

- 5.1. Généralités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

5.2. Tous les produits designés "Huile de Mais" doivent conformer au projet de norme.

5.3. Si l'huile de maïs a été soumise à un procédé de transformation qui modifié ses caractères physiques, le nom 'Huile de Maïs' ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE DE SESAME

(Etape 5 de la procédure)

1. DEFINITION1.1. Dérivation

L'huile de sesame est préparée de sesame (les graines de Sesamum indicum L)

1.2. Synonymes (Anglais)

Sesame Oil	Benne Oil	Till Oil
Gingelly Oil	Ben Oil	Tillie Oil

1.3. Critères Distinctifs

	<u>Gamme Ordinaire</u>
Densité (20°C eau à 20°C) $\frac{40}{D}$:	0,915 - 0,923
Indice de Réfraction (n $\frac{40}{D}$) :	1,465 - 1,469
Indice de Saponification (mg KOH/g. de l'huile) :	187 - 195
Matière insaponifiable (%) :	2,0 max.
Indice d'Iode (Wijs) :	104 - 120

1.4. Tests Speciaux

Villavechia (modifié) ou Baudoin.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1. Couleur, Odeur et Goût - Caractéristiques du produit désigne et, en ce qui concerne l'odeur et le goût, neutre ou exempt de goût et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

2.2. Indice d'acide (mg KOH par g)

Huiles vierges	4,0 max.
Huiles non-vierges	
Prêt à quitter la raffinerie	0,2 max.
Au stade de la vente au détail	0,4 max.

2.3. Indice de peroxyde (meq. par kg)

Prêt à quitter la raffinerie	1,0 max.
Au stade de la vente au détail	10,0 max.

3. ADDITIFS

3.1. Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement pour

l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine. Les substances suivantes sont recommandées à l'attention du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires :-

3.2. Antioxygènes

- a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- b) BHA ou BHT, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg.
- c) Toutes les combinaisons de gallates avec le BHA, le BHT ou l'un et l'autre, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg. à condition que la quantité de gallates ne dépasse pas 100 mg/kg.
- d) Tocophérols naturels et synthétiques.
- e) Palmitate d'ascorbyle, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

3.3. Synergistes

Acide citrique.

4. CONTAMINANTS

Tollerances maxima (en poids) :-

	Matières entraînables à 105°C	:	0,2%
	Impuretés insolubles	:	0,05%
	Savon	:	0,005%
	Fer	:	1,5 mg/kg
∅	Cuivre	:)vierges	0,4 mg/kg
∅		:)raffinees	0,1 mg/kg
∅	Plomb	:	0,1 mg/kg
∅	Arsenic	:	0,1 mg/kg

(∅ Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucune des limites totales pour les métaux lourds spécifiées pour tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables au point de vue technique).

5. ETIQUETAGE

- 5.1. Généralités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

5.2. Tous les produits designés "Huile de Sesame" doivent conformer au project de norme.

5.3. Si l'huile de sesame a été soumise à un procédé de transformation qui modifié ses caractères physiques, le nom 'Huile de Sesame' ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Methodes d'Analyse

(a) Villavechia Test (modifié) - A.O.C.S. Official Method Cb 2-40.

(b) Baudoin Test - Page 96 - British Standard 684:1958

(Sous réserve de ratification par le Comité sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR

HUILE DE CARTHAME

(Etape 5 de la procédure)

1. DEFINITION

1.1. Dérivation

L'huile de carthame est préparée de carthame (les graines de Carthamus tinctorius)

1.2. Synonymes (Anglais)

Safflower Oil, Carthamus Oil, Kurdee Oil.

1.3. Critères Distinctifs

Gamme Ordinaire

Densité (20°C eau à 20°C)	:	0,922 - 0,927
Indice de Réfraction (n _D ^{40°C})	:	1,467 - 1,470
Indice de Saponification	:	186 - 198
(mg KOH/g. de l'huile)	:	
Matière insaponifiable (%)	:	1,4 max.
Indice d'Iode (Wijs)	:	135 - 150

2. CRITERES DE QUALITE

2.1. Couleur, Odeur et Goût - Caractéristiques du produit désigné et, en ce qui concerne l'odeur et le goût, neutre ou exempt de goût et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

2.2. Indice d'acide (mg KOH par g)

Huiles vierges	4,0 max.
Huiles non-vierges	
Prêt à quitter la raffinerie	0,2 max.
Au stade de la vente au détail	0,4 max.

2.3. Indice de peroxyde (meq. par kg)

Prêt à quitter la raffinerie	1,0 max.
Au stade de la vente au détail	10,0 max.

3. ADDITIFS

3.1. Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine. Les substances suivantes sont recommandées à l'attention du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires :-

3.2. Antioxygènes

- a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- b) BHA ou BHT, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg.
- c) Toutes les combinaisons de gallates avec le BHA, le BHT ou l'une et l'autre, en quantités ne dépassant pas 200 mg/kg. à condition que la quantité de gallates ne dépasse pas 100 mg/kg.
- d) Tocophérols naturels et synthétiques.
- e) Palmitate d'ascorbyle, en quantité ne dépassant pas 200 mg/kg.

3.3. Synergistes

Acide citrique.

4. CONTAMINANTS

Tolérances maxima (en poids) :-

	Matières entraînaables à 105°C	:	0,2%
	Impuretés insolubles	:	0,05%
	Savon	:	0,005%
	Fer	:	1,5 mg/kg
∅	Cuivre	:)vierges 0,4 mg/kg)raffinées 0,1 mg/kg
∅	Plomb	:	0,1 mg/kg
∅	Arsenic	:	0,1 mg/kg

(∅ Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent dépasser aucune des limites totales pour les métaux lourds spécifiées pour tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitables au point de vue technique).

5. ETIQUETAGE

- 5.1. Généralités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.
- 5.2. Tous les produits désignés "Huile de Carthame" doivent conformer au projet de norme.

5.3. Si l'huile de carthame a été soumise à un procédé de transformation qui modifie ses caractères physiques, le nom le nom 'Huile de Carthame' ou aucuns synonymes ne doit pas être employé à moins d'être qualifié par une expression qui dénote le type de procédé de transformation qui lui a été appliqué.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONAGE

PROJET DE NORME PROVISOIRE

POUR SAINDOUX

(Etape 5 de la Procédure)

1. DEFINITION1.1. Dérivation

Le saindoux est la graisse fondue des tissus adipeux fraîches, propres et sains des porcs (sus scrofa) en bon santé en temps d'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par un expert reconnu légalement par les autorités nationales appropriées. Les tissus ne doivent pas comprendre les os, la peau détachée, la peau de tête, les oreilles, les queues, les organes, les trachées, les grands vaisseaux sanguins, des déchets de graisse, des produits d'écumage, des sédiments, des pressis etc., et doivent être presque exempts de tissu musculaire et de sang.

1.2 <u>Critères Distinctifs</u>	<u>Gamme Ordinaire</u>
<u>DENSITE</u> : (40°C/eau à 20°C)	0,896 - 0,904
<u>INDICE DE REFRACTION</u> : (n _D ^{40°C})	1,448 - 1,460
<u>TITRE</u> : (°C)	32 - 45
<u>INDICE DE SAPONIFICATION</u> (mg.KOH/g. de la graisse)	192 - 203
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE</u> : (%)	1,0 (max.)
<u>INDICE D'IODE</u> : (Wij's)	45 - 70

2. TESTS SPECIAUX

[Pour consideration, par exemple, Indice de Boehmer]

3. CRITERES DE QUALITE

3.1 Couleur: blanche (en phase solide)

3.2 Odeur et Goût: Caractéristique et exempt de toutes qualités étrangères de point de vue d'odeur et de goût

3.3 Indice d'Acide

(mg.KOH/g. de la graisse)

Prêt à quitter l'usine ou la raffinerie: 1,0 max.

Au stade de Vente au détail : 1,3 max.

3.4 Indice de Peroxyde (meq par kg)

Prêt a quitter l'usine ou la raffinerie: 6,0 max.
Au stade de Vente au detail : 10,0 max.

4. ADDITIFS

4.1 Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement autorisées pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées a la consommation humaine.

∟ Les substances suivantes sont recommandées a la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

4.2 Antioxygènes:-

- (a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques, individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- (b) BHA, BHT individuels ou combinés en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- (c) NDGA: 100 mg/kg max.
- (d) Toutes combinaisons des antioxygènes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 200 mg/kg et le taux total des gallates ou NDGA ne doivent dépasser 100 mg/kg.
- (e) Resine de guaiac 1 000 mg/kg max.
- (f) Tocophérols naturels et synthétiques.
- (g) Palmitate d'ascorbyle

4.3 Synergistes

Acide citrique

Citrate mono-isopropylique 100 mg/kg max.

Acide phosphorique 100 mg/kg max.

Citrate de monoglycerides 100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des synergistes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 100 mg/kg.

5. CONTAMINANTS

Tolérances maxima (en poids)

Matières entraînables à 105°C	:	0,3%
Impuretés	:	0,05%
Savon	:	Nul
Fer	:	1,5 mg/kg
*Cuivre	:	0,4 mg/kg
*Arsenic	:	0,1 mg/kg
*Plomb	:	0,1 mg/kg

*Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent pas dépasser aucunes limites totales des métaux lourds spécifiées dans tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumises comme inévitable de point de vue technologique.

6. SAINDOUX FAIT SUBI AUX OPERATIONS

L'emploi de saindoux hydrogéné, de stéarine de saindoux et de saindoux raffiné est autorisé à condition qu'il est étiqueté en conformité avec le paragraphe 7.3 de cette norme.

7. ETIQUETAGE

7.1 Generalités - Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

7.2 Tous les produits désignés "Saindoux" doivent conformer au projet de norme.

7.3 La présence de saindoux raffiné de stéarine de saindoux et de saindoux hydrogéné doit être déclarée sur l'étiquette.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

PROJET DE NORME PROVISOIRE

POUR GRAISSE DE PORC FONDUE

(Etape 5 de la procédure)

1. DEFINITION

1.1 Derivation

La graisse de porc fondue est la graisse fondue des tissus adipeux et des os des porcs (*Sus scrofa*), en bon santé au temps de l'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par des autorités compétents reconnues par la législation nationale. Elle peut comprendre la graisse des os (curés proprement), de la peau détachée de la peau de tête, des oreilles et des queues; Les tissus ne doivent pas comprendre, la graisse associée avec les estomacs, les organes, les grands vaisseaux sanguins, des déchets de graisse, des produits d'écumage, des sédiments, des pressis etc;

1.2 Critères Distinctifs

Gamme Ordinaire

<u>DENSITE</u> (40°C/eau à 20°C)	0,894 - 0,906
<u>INDICE DE REFRACTION</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,448 - 1,461
<u>TITRE</u> (°C)	32 - 45
<u>INDICE DE SAPONIFICATION</u> (mg.KOH/g. de la graisse)	192 - 203
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE</u> (%)	1,2 max.
<u>INDICE D'IODE</u> (Wijs)	45 - 70

2. TESTS SPECIAUX

[a être développées.]

3. CRITERES DE QUALITE

3.1 Couleur: blanche (en phase solide)

3.2 Odeur et Gout: Caractéristique et exempt de toutes qualités étrangères de point de vue d'odeur et de goût.

3.3 Indice d'Acide (mg. KOH/g de la graisse)

Prete à quitter l'usine ou la raffinerie: 2,0 max.

Au stade de vente au détail : 2,5 max.

3.4 Indice de Peroxyde (meq par kg)

Prete a quitter l'usine ou la raffinerie: 8,0 max.

Au stade de vente au detail : 16,0 max.

4. ADDITIFS

4.1 Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement autorisées pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine.

┌ Les substances suivantes sont recommandées a la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

4.2 Antioxygènes:-

- (a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- (b) BHA, BHT individuels ou combinés en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- (c) NDGA: 100 mg/kg max.
- (d) Toutes combinaisons des antioxygènes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 200 mg/kg et le taux total des gallates ou NDGA ne doivent dépasser 100 mg/kg.
- (e) Resine de guaiac 1 000 mg/kg max.
- (f) Tocophérols naturels et synthétiques.
- (g) Palmitate d'ascorbyle

4.3 Synergistes

Acide citrique

Citrate mono-isopropylique 100 mg/kg max.

Acide phosphorique 100 mg/kg max.

Citrate de monoglycerides 100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des synergistes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 100 mg/kg.

5. CONTAMINANTS

Tolerances maxima (en poids)

Matières entraînables à 105°C	:	0,3%
Impuretes	:	0,05%
Savon	:	0,005%
Fer	:	1,5 mb/kg
*Cuivre	:	0,4 mg/kg
*Arsenic	:	0,1 mg/kg
*Plomb	:	0,1 mg/kg

*Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent pas dépasser aucunes limites totales des métaux lourds spécifiées dans tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumis comme inevitable de point de vue technologique.

6. GRAISSE DE PORC FONDUE SUBI AUX OPERATIONS

L'emploi de saindoux raffiné, de graisse de porc fondue raffinée de saindoux hydrogéné, de graisse de porc fondue hydrogéné, de stearine de fondue saindoux et de stearine de graisse de porc fondue est autorisé à condition que le produit est étiqueté en conformiti avec paragraphe 7.3 de cette norme.

7. ETIQUETAGE

- 7.1 Generalités Les dispositions prevues dans ce paragraphe s'entendent sous reserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des denrées alimentaires et sous reserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ulterieurement par la Commission.
- 7.2 Tous les produits designes "Graisse de Porc Fondue" doivent conformer au projet de norme.
- 7.3 La présence de saindoux raffiné, de graisse de porc fondue raffinée, de saindoux hydrogéné, de graisse de porc fondue hydrogénée, de stearine de saindoux ou stearine de graisse du porc fondue doit être declarée sur l'étiquette du produit.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

PROJET DE NORME PROVISOIRE

POUR PREMIER JUS

(Etape 5 de la procédure)

1. DEFINITION

1.1. Dérivation

Le premier jus est le produit obtenu est fondant à basse température les tissus adipeux frais (graisse de carcasse) du coeur, de la crépine, du rein et du mésentère prélevé au moment de l'abattage des bovins (bos taurus) alors en bonne santé et jugés propres à la consommation humaine par l'administration compétente et habilitée par la législation nationale. La matière première ne comprend pas les graisse de découpe.

1.2 Synonymes

Oleo stock (Anglais)

1.3 Critères Distinctifs

Gamme Ordinaire

<u>DENSITE:</u> (40°C/eau à 20°C)	0,893 - 0,898
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> (n _D ^{40°C})	1,450 - 1,460
<u>TITRE:</u> (°C)	42,5 - 47
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> mg.KOH/g. de la graisse	190 - 200
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	1,0 (max)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	32 - 45

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Coulour: crème ou jaunâtre

2.2. Odeur et Goût: caractéristique et exempt de toutes qualités étrangères de point de vue d'odeur et de goût.

2.3 Indice d'Acide (mg. KOH/g de la graisse)

Prêt a quitter l'usine: 1,5 max.

Au stade de vente au detail: 2,0 max.

2.4 Indice de Peroxyde (meq par kg)

Prêt a quitter l'usine : 6,0 max.

Au stade de vente au detail : 10,0 max.

3. ADDITIFS

3.1 Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement autorisées pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine.

└ Les substances suivantes sont recommandées à la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

3.2 Antioxygènes:-

- (a) Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- (b) BHA, BHT individuels ou combinés en quantités ne passant pas 100 mg/kg.
- (c) NDGA: 100 mg/kg max.
- (d) Toutes combinaisons des antioxygènes ci-dessus dans les limites spécifiées: le taux total ne doit dépasser 200 mg/kg et le taux total des gallates ou NDGA ne doivent dépasser 100 mg/kg.
- (e) Resine de guaiac 1 000 mg/kg max.
- (f) Tocophérols naturels et synthétiques.
- (g) Palmitate d'ascorbyle

3.3 Synergistes

Acide citrique

Citrate mono-isopropylique 100 mg/kg max.

Acide phosphorique 100 mg/kg max.

Citrate de monoglycerides 100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des synergistes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 100 mg/kg.

4. CONTAMINANTS

Tolerances maxima (en poids)

Matières entraînables à 105°C	: 0,3%
Impuretés	: 0,05%
Savon	: Nul
Fer	: 1,5 mg/kg
*Cuivre	: 0,4 mg/kg
*Arsenic	: 0,1 mg/kg
*Plomb	: 0,1 mg/kg.

*Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent pas dépasser aucunes limites totales des métaux lourds spécifiées dans tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumis comme inevitable de point de vue technologique.

5. ETIQUETAGE

5.1 Generalités. Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

5.2 Tous les produits designées "Premier Jus" doivent conformer au projet de norme.

6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

PROJET DE NORME PROVISOIRE

POUR SUIF COMESTIBLE

(Etape 5 de la Procédure)

1. DEFINITION

1.1. Dérivation

Le suif comestible est le produit obtenu par fonte ou par extraction des tissus adipeux fraîches, propres et sains (y inclus graisses de parure et de couverture) ou des muscles ou des os attenants des animaux bovines (*Bos taurus*) et ou des moutons (*Ovis aries*) en bon santé au temps d'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par un expert reconnu légalement par les autorités nationales appropriées.

1.2 Synonymes. Dripping (Anglais)

1.2 Critères Distinctifs

Gamme Ordinaire

<u>DENSITE</u> : (40 C/eau à 20°)	0,893 - 0,904
<u>INDICE DE REFRACTION</u> : ($n_D^{40^\circ C}$)	1,448 - 1,460
<u>TITRE</u> : (°C)	40 - 49
<u>INDICE DE SAPONIFICATION</u> (mg. KOH/g. de la graisse)	190 - 202
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE</u> : (%)	1,2 (max)
<u>INDICE D'IODE</u> : (Wijs)	32 - 50

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Couleur : blanchâtre ou jaunâtre

2.2. Odeur et Goût: caractéristique et exempt de toutes qualités étrangères de point de vue d'odeur et de goût.

2.3 Indice d'Acide (mg. KOH/g de la graisse)

Prêt à quitter l'usine ou la raffinerie: 2,0 max.

Au stade de vente au détail : 2,5 max.

2.4 Indice de Peroxyde (meq par kg)

Prêt a quitter l'usine ou la raffinerie: 8,0 max.

Au stade de vente au détail : 16,0 max.

3. ADDITIFS

3.1 Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et convenant spécifiquement autorisées pour l'emploi dans les graisses et les huiles destinées à la consommation humaine.

└ Les substances suivantes sont recommandées à la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires:-

3.2 Antioxygènes:-

- (a) Gallates, propyliques, octyliques et dodécyliques individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- (b) BHA, BHT individuels ou combinés en quantités ne dépassant pas 100 mg/kg.
- (c) NDGA: 100 mg/kg max.
- (d) Toutes combinaisons des antioxygènes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 200 mg/kg, et le taux total des gallates ou NDGA ne doivent dépasser 100 mg/kg.
- (e) Résine de guaiac. 1 000 mg/kg max.
- (f) Tocophérols naturels et synthétiques
- (g) Palmitate d'ascorbyle

3.3 Synergistes

Acide citrique

Citrate mono-isopropylique 100 mg/kg max.

Acide phosphorique 100 mg/kg max.

Citrate de monoglycerides 100 mg/kg max.

Toutes combinaisons des synergistes ci-dessus dans les limites spécifiées; le taux total ne doit dépasser 100 mg/kg.

4. CONTAMINANTS

Tolerances maxima (en poids)

Matières entraînables à 105°C	:	0,3%
Impuretés	:	0,05%
Savon	:	0,005%
Fer	:	1,5 mg/kg
* Cuivre	:	0,4 mg/kg
* Arsenic	:	0,1 mg/kg
* Plomb	:	0,1 mg/kg

*Les limites pour le cuivre, le plomb et l'arsenic ne doivent pas dépasser aucunes limites totales des métaux lourds spécifiées dans tous les aliments par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. Les limites proposées sont soumis comme inevitable de point de vue technologique.

5. SUIF COMESTIBLE SUBI AUX OPERATIONS

La présence de suif comestible raffiné en suif comestible est autorisée à condition qu'il est étiqueté en conformité avec paragraphe 6.4 de cette norme.

6. ETIQUETAGE

6.1 Generalités Les dispositions prévues dans ce paragraphe s'entendent sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

6.2 Tous les produits désignés "Suif Comestible" doivent conformer au projet de norme.

6.3 Tous les produits désignés "Suif Comestible" doivent être préparés exclusivement à partir de graisse bovine; tous les produits désignés "Graisse de Mouton" doivent être préparés exclusivement à partir de graisse de brebis.

6.4 La présence de suif comestible raffiné doit être déclarée sur l'étiquette du produit.

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

HUILE DE MOUTARDE1. DEFINITION1.1. Dérivation

L'huile de moutarde est préparée des graines de lamoutarde blanche (Brassica alba) la moutarde brune (Brassica juncea) et de la moutarde noire (Brassica nigra).

1.2 Critères Distinctifs.Gamme OrdinaireDENSITE (20°C/eau à 20°C)

0,915 - 0,921

INDICE DE REFRACTION ($n_D^{40^\circ C}$)

1,461 - 1,469

INDICE DE SAPONIFICATION
(mg. KOH/g.)

170 - 184

MATIERE INSAPONIFIABLE (%)

1,5 max.

INDICE D'IODE (Wijs)

92 - 125

APPENDICE XVI

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

HUILE D'ARACHIDE

Critères facultatifs (Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)

(a) Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones	NUL
(b) Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones	NUL
(c) Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés	Gamme Ordinaire 0,18 - 0,28
(d) Teneur en Acide oléique	53% - 71%
(e) Teneur en Acide linoléique	13% - 33%
(f) Teneur en Acide linoléique	N/A
(g) Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 18 carbones	N/A

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à - % des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCs Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCs Method Ce 2 -66).

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

HUILE DE COTON

Critères facultatifs (Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)

(a) Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones	NUL
(b) Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones	NUL
(c) Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés	Gamme ordinaire 0.3 - 0.6
(d) Teneur en Acide oléique	23% - 35%
(e) Teneur en Acide linoléique	40% - 54%
(f) Teneur en Acide linolenique	N/A
(g) Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 18 carbones	N/A

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à -% des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCS Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCS Method Ce 2 - 66).

APPENDICE XVI

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

HUILE DE MAIS

Critères facultatifs (Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)

(a) Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones	NUL
(b) Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones	NUL
(c) Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés	Gamme Ordinaire 0.15 - 0.25
(d) Teneur en Acide oléique	19% - 39%
(e) Teneur en Acide linoléique	34% - 62%
(f) Teneur en Acide linolénique	N/A
(g) Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 28 carbones	N/A

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à - % des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCS Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCS Method Ce 2 - 66).

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

HUILE DE COLZA

Critères facultatifs (Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)

(a) Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones	NUL
(b) Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones	PRESENTE
(c) Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés	Gamme Ordinaire 0.05 - 0.08
(d) Teneur en Acide oléique	N/A
(e) Teneur en Acide linoléique	N/A
(f) Teneur en Acide linolenique	10% max
(g) Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 28 carbones	1,2 - 1,5

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à - % des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCS Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCS Method Ce 2 - 66).

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

HUILE DE CARTHAME

Critères facultatifs (Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)

(a) Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones	NUL
(b) Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones	NUL
(c) Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés	Gamme Ordinaire 0.04 - 0.12
(d) Teneur en Acide oléique	13% - 21%
(e) Teneur en Acide linoléique	73% - 80%
(f) Teneur en Acide linolenique	N/A
(g) Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 28 carbones	N/A

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à -% des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCS Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCS Method Ce 2 - 66).

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

HUILE DE SESAME

Critères facultatifs (Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)

(a) Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones	NUL
(b) Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones	NUL
(c) Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés	Gamme Ordinaire 0.13 - 0.20
(d) Teneur en Acide oléique	37% - 49%
(e) Teneur en Acide linoléique	35% - 50%
(f) Teneur en Acide linoléique	NUL
(g) Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 28 carbones	N/A

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à - % des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCS Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCS Method Ce 2 - 66).

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

HUILE DE SOJA

Critères facultatifs (Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)

- | | |
|---|--------------------------------|
| (a) Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones | NUL |
| (b) Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones | NUL |
| (c) Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés. | Gamme Ordinaire
0,12 - 0,20 |
| (d) Teneur en Acide oléique | N/A |
| (e) Teneur en Acide linoléique | 43% - 56% |
| (f) Teneur en Acide linoléique | 6% - 13% |
| (g) Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 18 carbones | 1,2 - 1,5 |

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à - % des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCS Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCS Method Ce 2 -66).

APPENDICE XVI

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

HUILE DE TOURNESOL

Critères facultatifs (Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)

(a) Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones	NUL
(b) Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones	NUL
(c) Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés	Gamme Ordinaire 0.08 - 0.20
(d) Teneur en Acide oléique	14% - 35%
(e) Teneur en Acide linoléique	44% - 75%
(f) Teneur en Acide linoléique	N/A
(g) Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 18 carbones	N/A

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à - % des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCS Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCS Method Ce 2 - 66).

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

SAINDOUX (ET GRAISSE DE PORC FONDUE)

Critères facultatifs (Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)

- | | |
|---|--------------------------------|
| (a) Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones | NUL |
| (b) Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones | 3% Max. |
| (c) Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés | GAMME Ordinaire
0.25 - 0.30 |
| (d) Teneur en Acide oléique | N/A |
| (e) Teneur en Acide linoléique | N/A |
| (f) Teneur en Acide linoléique | NUL |
| (g) Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 28 carbones | 0,02 Max. |

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à - % des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCS Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCS Method Ce 2 - 66).

COMPOSITION DES ACIDES GRAS
DETERMINE PAR LA CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE

PREMIER JUS (ET SUIF COMESTIBLE)

<u>Critères facultatifs</u>	(Méthode d'analyse sous réserve d'accord et d'agrément entre l'acheteur et le vendeur)	
(a)	Acides gras saturés a chaîne plus courte que 14 carbones	PRESENTE
(b)	Acides gras insaturés a chaîne plus longue que 18 carbones	1% Max.
(c)	Le rapport acides gras saturés/acides gras insaturés	Gamme Ordinaire 0,9 - 2,5
(d)	Teneur en Acide oléique	N/A
(e)	Teneur en Acide linoléique	N/A
(f)	Teneur en Acide linoléinique	NUL
(g)	Le rapport des acides gras totaux à chaîne plus longue que 18 carbones à ceux de même longueur ou plus courts que 28 carbones	0,02 Max.

NOTES (1) Pour l'application de cette norme, un acide gras dont la teneur est inférieure à - % des acides totaux, est considéré exempt.

(2) Méthode d'Analyse - AOCS Tentative Method Ce 1 - 62, Corrected 1964 (and AOCS Method Ce 2 - 66).

Projet de Normes Provisoires Pour les Huiles d'Olive, vierge et raffinée, et sur l'Huile de Grignons d'Olive raffinée.

(Etape 3 de la Procédure)

1. DEFINITION

L'huile d'olive est l'huile obtenue à partir des fruits de l'olivier (*Olea Europaea L.*) sans qu'elle ait été soumise à des manipulations ou à des traitements non autorisés.

Les huiles obtenues à partir des olives sont classées dans les catégories suivantes:

1.1. HUILE D'OLIVE

1.1.1. HUILE D'OLIVE VIERGE

Huile obtenue à partir des fruits de l'olivier par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, notamment thermiques, n'entraînant pas l'altération de l'huile, et pouvant être consommée directement.

Cette huile ne doit pas contenir d'additifs d'aucune espèce.

1.1.2. HUILE D'OLIVE RAFFINEE

Huile obtenue à partir d'huile d'olive vierge, que son acidité et/ou ses caractères organoleptiques rendent impropre à la consommation directe, par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale décelables par les méthodes d'analyse spécifiées.

1.2. HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE RAFFINEE

Huile obtenue à partir des "grignons d'olive" par extraction par solvant et rendue comestible par un traitement identique à celui du point 1.1.2.

1.3. Huile d'olive raffinée et Huile de grignons d'olive raffinée peuvent être vendues seules ou mêlées avec Huile d'olive vierge.

2. CRITERES DISTINCTIFS

La détermination des acides gras par chromatographie en phase gazeuse ^{1/} montre que les acides gras principaux constituant l'huile d'olive sont les acides oléique, linoléique, palmitique. On y rencontre, mais en plus faibles proportions, les acides palmitoléique, linoléique, stéarique. On peut aussi y rencontrer des doses minimales d'acides arachidique, gadoléique, lignocérique et béhénique. Par contre, la teneur en acide myristique n'excède jamais 0,05% et l'acide laurique, comme l'acide érucique, ne s'y rencontre pas en quantités décelables.

^{1/} Voir Méthodes d'Analyse : M.A. 1

Les limites les plus probables de composition sont les suivantes:

Palmitique	7,5 - 20,0%
Palmitoléique.....	0,3 - 3,5%
Stéarique	0,5 - 3,5%
Oléique	56,0 - 83,0%
Linoléique	3,5 - 20,0%
Linoléique	0,0 - 1,5%

Les valeurs extrêmes figurant ci-dessus sont très écartées car elles tiennent compte des caractéristiques des huiles de tous les pays producteurs 2/ Pour une même région, la dispersion constatée entre les divers échantillons est beaucoup moins grande.

L'insaponifiable de l'huile d'olive est caractérisé par sa teneur en squalène, supérieure à celle des autres huiles végétales, et par le fait que ses stérols sont constitués par du Bêta-sitostérol presque pur.

2.1 INDICES PHYSIQUES ET CHIMIQUES DES HUILES D'OLIVE, VIERGE ET RAFFINEE

Les valeurs ci-dessous correspondent uniquement à des conditions écologiques normales:

- Densité à 20°C (M.A.2)	0,910	-	0,916
- Indice de réfraction à 20°C (M.A. 3)	1,4677	-	1,4705
- Indice d'Iode (M.A. 4)	75	-	94
- Indice de saponification (M.A. 5)	184	-	196
- Insaponifiable (à l'Ether de pétrole) (M.A.6) ..			≤ 1,5%
- Indice de Bellier (M.A. 7)			≤ 17
- Réaction des huiles Demi-Siccatives (M.A. 8)....			négative
- Réaction de l'huile de grignons d'olive (M.A.9).			négative

Les déterminations précédentes peuvent être complétées par les réactions colorées suivantes:

Réaction de l'huile de coton (M.A. 10) -	négative
Réaction de l'huile de thé (M.A. 11) -	négative
Réactions de l'huile de sésame (M.A. 12) -	négatives

2/ Casiers Oléicoles: Suivant la Recommandation du COI (document COI/R. 11-II/6-Annexe 5- du 1er octobre 1964.) les Pays producteurs d'huile d'olive membres du COI, publient annuellement leur "Casier Oléicole National" où se trouvent indiquées -pour chaque récolte et chaque aire oléicoles du Pays intéressé- les caractéristiques et les limites des indices physiques et chimiques des différentes qualités de leurs huiles d'olive vierges, déterminées aux différents moments de leur campagne oléicole ainsi qu' après huit mois de conservation normale de ces huiles. Ces informations ont déjà été publiées par l'Argentine, l'Espagne, la Grèce, l'Italie, la Tunisie et la Turquie.

Il est recommandé de confirmer les conclusions des ces réactions colorées par des méthodes plus précises (chromatographie en phase gazeuse des acides gras, des stérols, etc.) (M.A.1).

2.2. INDICES PHYSIQUES ET CHIMIQUES DE L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE RAFFINEE

- Densité à 20°C (M.A. 2)	0,910	-	0,916
- Indice de réfraction à 20°C (M.A. 3)	1,4680	-	1,4707
- Indice d'Iode (M.A.4)	75	-	92
- Indice de saponification (M.A. 5).....	182	-	193
- Insaponifiable (à l'Ether de pétrole) (M.A. 6)		≤	2,5%

L'insaponifiable de l'huile de grignons d'olive contient davantage de composés alcooliques que celui des huiles d'olive, vierge ou raffinée, et son indice d'iode est donc plus faible que celui observé normalement pour les huiles d'olive, vierge ou raffinée, et son point de fusion est plus élevé.

Réaction des huiles Demi-Siccatives (M.A. 8) - négative

Les déterminations précédentes peuvent être complétées par les réaction colorées suivantes:

Réaction de l'huile de coton (M.A. 10)	- négative
Réaction de l'huile de thé (M.A. 11)	- négative
Réactions de l'huile de sésame (M.A. 12)	- négatives

Il est recommandé de confirmer les conclusions de ces réactions colorées par des méthodes plus précises (chromatographie en phase gazeuse des acides gras, des stérols, etc.) (M.A. 1).

3. CRITERES

3.1. HUILE D'OLIVE VIERGE

3.1.1. Couleur, Odeur, Saveur

Huiles claires, de couleur jaune à vert, d'odeur et de saveur spécifiques, exemptes d'odeurs ou de saveurs révélant une altération ou une pollution de l'huile.

3.1.2. Acidité (M.A. 13) (a)

Acide libre, exprimée en acide oléique, devra être au maximum de 3,3%. / Indice d'Acide: 6,6 mg KOH g.

3.1.3. Indice de peroxyde (M.A. 14) (a)

Exprimé en milliéquivalents d'oxygène actif par kg, l'indice de peroxyde ne devra pas dépasser 20.

3.1.4. Extinction spécifique en Ultra-Violet (M.A. 15) (a)

L'extinction spécifique $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (voir "Méthodes d'Analyse") ne devra pas dépasser les valeurs suivantes:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 232 \text{ nm} \leq 3,5$$

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 270 \text{ nm} \leq 0,25$$

Les huiles ayant une extinction spécifique à 270 nm supérieure à 0,25 pourront encore être admises comme huiles vierges à la condition que, après traitement de l'échantillon de l'huile sur alumine activée (voir M.A. 15 paragraphe c), leur extinction spécifique à 270 nm soit inférieure à 0,11.

3.1.5. Humidité et Volatil (M.A. 16)

0,2% max.

3.1.6. Impuretés (M.A. 17)

La teneur en impuretés insolubles à l'éther de pétrole ne devra pas être supérieure à 0,1%.

NOTE: (a) Des teneurs en acide pour différentes qualités de l'huile d'olive vierge figurent à l'Appendice A de l'Agrément International pour l'Huile d'Olive (Appendice XVIII). Les teneurs en peroxyde et les valeurs pour Extinction Spécifique en ultra-violet peuvent être additionnées à l'appendice par la suite. (Voir Aussi 3.1.2. et 3.1.3.)

3.2. HUILE D'OLIVE RAFFINÉE

3.2.1. Couleur, Odeur, Saveur

Huile claire, limpide, sans sédiments, de couleur jaune clair, sans odeur ou saveur spécifiques, mais exempte d'odeurs ou de saveurs révélant une altération ou une pollution de l'huile.

Les coupages avec les huiles d'olive vierges présentent un aspect et des caractères organoleptiques intermédiaires entre ceux de ces deux catégories.

3.2.2. Acidité (M.A. 13)

L'acidité libre exprimée en acide oléique pour cent ne doit pas être supérieure à 0,30%.

$$\sqrt{\text{INDICE D'ACIDE: } 0,6 \text{ mg KOH g}^{-1}}$$

3.2.3. Indice de peroxyde (M.A. 14)

Exprimé en milliéquivalents d'oxygène actif par kg d'huile, l'indice de peroxyde des huiles raffinées ou celui de leurs coupages avec les huiles vierges ne devra pas dépasser 20.

3.2.4. Extinction spécifique en Ultra-Violet (M.A. 15)

L'extinction spécifique $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (voir "Méthodes d'Analyse") ne devra pas dépasser la valeur suivante:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 270 \text{ nm} \leq 1,10$$

La variation de cette extinction au voisinage de 270 nm ΔE (voir "Méthodes d'Analyse") ne devra pas dépasser.

$$\Delta E \leq 0,16$$

L'extinction spécifique des coupages d'huiles vierges et raffinées ne devra pas dépasser les valeurs suivantes:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \quad 270 \text{ nm} \leq 0,90$$

$$\Delta E \leq 0,15$$

3.2.5. Humidité et Volatil (M.A. 16)

0,1% max.

3.2.6. Impuretés (M.A. 17)

La teneur en impuretés insolubles à l'éther de pétrole ne devra pas être supérieure à 0,05%.

3.2.7. Savon (M.A. 18)

La recherche de traces de savon doit donner un résultat négatif. Cette méthode ne s'applique pas aux coupages d'huile d'olive vierges et raffinées.

3.3. HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE RAFFINÉE

3.3.1. Couleur, Odeur, Saveur

Huile claire, limpide, sans sédiments, de couleur jaune à jaune-brun, sans odeur ou saveur spécifiques, mais exempte d'odeurs ou de saveurs révélant une altération ou une pollution de l'huile.

Les mélanges avec les huiles d'olive vierge ont un aspect et des caractères organoleptiques intermédiaires entre ceux de ces deux catégories.

3.3.2. Acidité (M.A. 13)

L'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne doit pas dépasser 0,30%

$$\sqrt{\text{INDICE D'ACIDE: } 0,6 \text{ mg KOH } \frac{\text{g}}{\text{g}}}$$

3.3.3. Indice de peroxyde (M.A. 14).

Exprimé en milliéquivalents d'oxygène actif par kg d'huile, l'indice de

peroxyde des huiles de grignons raffinées ou celui de leurs mélanges avec les huiles d'olive vierges ne devra pas dépasser 20.

3.3.4. Extinction spécifique en Ultra-Violet (M.A. 15)

Les extinctions spécifiques $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (voir "Méthodes d'Analyse") ne devront pas dépasser les valeurs suivantes:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \text{ 232 nm } \leq 6,00$$

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \text{ 270 nm } \leq 2,00$$

La variation de cette extinction au voisinage de 270 nm ne devra pas dépasser:

$$\Delta E \leq 0,20$$

L'extinction spécifique des mélanges d'huile d'olive vierge et d'huile de grignons d'olive raffinée ne devra pas dépasser les valeurs suivantes:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \text{ 232 nm } \leq 5,50$$

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} \text{ 270 nm } \leq 1,70$$

$$\Delta E \leq 0,18$$

3.3.5. Humidité et Volatil

Identique à 3.2.5.

3.3.6. Impuretés

Identique à 3.2.6.

3.3.7. Savon

Identique à 3.2.7.

3.3.8. Traces de solvant

L'huile ne devra pas renfermer de traces du solvant utilisé pour l'extraction.

4. ETIQUETAGE

4.1. Général. Les dispositions de ce paragraphe sont sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Etiquetage des Denrées Alimentaires et des dispositions générales spécifiées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

- 4.2. Tous les produits désignés "Huile d'olive vierge" doivent se conformer aux provisions stipulées pour l'huile d'olive vierge ou pour l'huile d'olive raffinée et doivent être soit huiles d'olive vierge soit un mélange d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée.
- 4.3. Tous les produits désignés "huile d'olive vierge" doivent se conformer aux dispositions pour l'huile d'olive vierge.
- 4.4. Tous les produits désignés "huile d'olive raffinée" doivent se conformer aux dispositions pour l'huile d'olive raffinée.
- 4.5. Tous les produits désignés "huile de grignons d'olive raffinée" doivent se conformer aux dispositions pour l'huile de grignons d'olive raffinée.
- 4.6. L'huile de grignons d'olive raffinée ne doit pas être désignée "huile d'olive" sans qualification mais doit être référée invariablement "huile de grignons d'olive raffinée."
- 4.7. Des mélanges de l'huile de grignons d'olive raffinée et de l'huile d'olive vierge doivent être désignés "huile de grignons d'olive, et huile d'olive vierge raffinées".

5. METHODES D'ANALYSE

- 5.1. Les dispositions de ce paragraphe sont sous réserve de ratification par le Comité du Codex les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage.
- 5.2. Les méthodes d'analyse utilisées dans le cadre de cette norme seront celles qui figurent dans le présent appendice.

EXTRAIT D'ACCORD INTERNATIONAL SUR L'HUILE D'OLIVE, 1963

Annexe A

1. Huiles d'olive vierges (Note : on peut également employer l'expression "pure huile d'olive vierge") : Huiles d'olive obtenues par des procédés mécaniques à l'exclusion de tout mélange avec d'autres huiles d'autre nature ou obtenues de façon différente. Elles sont classées comme suit :
 - a) Extra : huile d'olive de goût parfaitement irréprochable et dont l'acidité exprimée en acide oléique devra être au maximum de 1 gramme pour 100 grammes.
 - b) Fine : huile d'olive remplissant les conditions des extra, sauf en ce qui concerne l'acidité exprimée en acide oléique qui devra être au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.
 - c) Courante (Note : on peut également employer l'expression "semi-fine" à la place de "courante") : huile d'olive de bon goût et dont l'acidité exprimée en acide oléique devra être au maximum de 3 grammes pour 100 grammes avec une marge de tolérance de 10 pour 100 sur celle exprimée.
 - d) (Pas applicable à la Norme)
2. Huiles d'olive raffinées (Note : on peut également employer l'expression "huile d'olive pure raffinée") : Obtenues par le raffinage des huiles d'olive vierges.
3. Huiles pures d'olive : constituées par un coupage d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée. Les coupages peuvent également constituer des types dont les caractéristiques peuvent être déterminées de gré à gré entre les acheteurs et les vendeurs.
4. Huiles de grignons d'olive : obtenues par traitement au solvant des grignons d'olive.
5. Huiles de grignons d'olive raffinées : obtenues par le raffinage des huiles mentionnées au paragraphe 4 et destinées à des usages alimentaires.
(Note : le mélange d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge - d'habitude destiné à la consommation intérieure de certains pays producteurs - est dénommé "huile de grignons raffinée et d'olive". Ce mélange ne pourra, en aucun cas, être dénommé simplement "huile d'olive").
6. (Pas applicable à la Norme)

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR MARGARINE
(Etape 8 de la procédure)

1. DEFINITION ET APPLICATION DE LA NORME

1.1 Définition

La margarine est un aliment qui se présente sous la forme d'une émulsion solide ou liquide et malléable principalement du type eau dans l'huile, produite essentiellement à partir de graisses et d'huiles comestibles, non dérivées du lait ou n'en provenant que principalement du lait.

1.2 Application de la norme

Cette norme ne s'appliquera à aucun produit contenant moins de 80% de graisses et qui ne sera pas étiqueté d'une manière indiquant, directement ou indirectement, que le produit est margarine.

2. AUTRES DEFINITIONS EMPLOYEES DANS LA NORME

"Graisses et huiles comestibles" s'applique à des aliments composés de glycerides d'acides gras d'origine végétale ou animale (y compris animaux marins). Les graisses d'origine animale doivent être produites à partir des animaux en bon santé aux temps d'abattage et jugé convenable pour consommation humaine par un expert reconnu légalement par les autorités nationales appropriées. Les graisses et huiles renferment généralement d'autres lipides en faible quantité tels que des phosphatides et des constituants insaponifiables et des acides gras libres qui se trouvent naturellement dans les graisses et les huiles. L'emploi des graisses et des huiles qui ont été soumises à des procédés de modification est autorisé.

"Pré-emballée" signifie emballé ou préparé à l'avance et prêt à la vente au détail dans un contenant.

3. COMPOSITION

3.1 (a) graisses et/ou huiles comestibles ou mélanges de ces corps.

(b) Eau et/ou lait et/ou produits dérivés du lait.

3.2 Teneur en graisse minimum 80% en poids du produit.

3.3 Additions

Les substances suivantes peuvent être ajoutées à la margarine:

- (a) Vitamines: Vitamin A (esters compris)
Vitamin D
Vitamin E

Des limites maxima et minima doivent être spécifiées dans les législations nationales pour les vitamines A, D et E suivant les besoins de chaque pays.

- (b) Chlorure de sodium
- (c) Sucres (comme définis par le Comité du Codex sur les Sucres)
- (d) Protéines alimentaires appropriées.

ADDITIFS

Les substances approuvées par le Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires soit qu'elles sont spécifiquement autorisées pour l'emploi dans la margarine.

Les substances suivantes sont recommandées à la considération du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires. (Les limites spécifiées referent au poids total de la margarine):-

- (a) Colorants: carotènes, autres, caroténoïdes, annatto, curcumine.
- (b) Aromatisants: substances donnant arôme et parfum, qui sont naturellement présentes dans les produits alimentaires et les produits synthétiques identiques.
- (c) Emulsifiants:
 - (i) Lecithine (phosphotides) et fractions de lecithine.
 - (ii) Mono et diglycérides d'acides gras non polymérisés d'origine végétale ou animale.
 - (iii) Esters partiels de polyglycérol, d'acides gras non polymérisés et non oxydés (maxi 0.5%).
 - (iv) Esters partiels et complets de mono-et diglycérides et d'acide acétique, lactique, citrique, tartrique, acétyltartrique (Maxi 1,0%).
 - (v) Esters de propylène glycol d'acides gras non polymérisés (Maxi 2,0%).
 - (vi) Esters de saccharose et les sucroglycérides d'acides gras non polymérisés (Maxi 1,0%).
 - (vii) Monopalmitate, monostéarate et tristéarate de sorbitane.
- (d) Conservateurs: acide sorbique et les sels de sodium, de potassium et de calcium; et acide benzoïque et les sels de sodium et potassium; teneur maximum d'acide sorbique, d'acide benzoïque et de leurs sels ou d'un mélange de ceux-ci exprime en acides 1 000 mg/kg.
- (e) Antioxygènes: Gallates propyliques, octyliques et dodécyliques BHA, BHT individuels ou combinés, en quantités ne dépassant pas 1 00 mg/kg.
Palmitate d'ascorbyle.
Tocophérols naturels et synthétiques

(f) Autres additifs: acides citrique, tartrique et lactique et leurs sels; le bicarbonate de soude, le carbonate de soude et l'hydroxide de soude, comme agents correcteurs de p^H

5. CONTAMINANTS:

Tolerances maxima (en poids)

Fer	1.5 mg/kg
Cuivre	0.1 mg/kg
Plomb	0.1 mg/kg
Arsenic	0.1 mg/kg

6. EMBALLAGE:

La margarine doit être pré-emballée si vendue au détail et peut être vendue en n'importe quelle forme d'emballage.

7. ETIQUETAGE:

7.1 General

Les dispositions prévues dans ce paragraphe sont sous réserve de ratification par le Comité du Codex sur l'Étiquetage des denrées alimentaires et sous réserve de toutes les dispositions stipulées par ce Comité et approuvées ultérieurement par la Commission.

7.2 Le produit doit être désigné "margarine" et tous les produits désignés "margarine" doivent se conformer à cette norme.

7.3 Il n'est permis de faire mention de la présence de la matière grasse du lait ou du beurre en margarine que dans la déclaration de la teneur en matière grasse du lait si la teneur est considérable/10% de la graisse totale minimum 7

7.4 La présence d'une vitamine ne doit être mentionnée que si le nom et la quantité de la vitamine sont mentionnés dans l'étiquette.

7.5 "Mention" pour l'application des paragraphes 7.3 et 7.4 ne doit pas être interprétée comme renfermant mention de la matière grasse du lait ou de beurre ou des vitamines dans une liste des ingrédients si une telle liste est exigée dans les législations nationales ou par les dispositions générales spécifiées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et approuvées ultérieurement par la Commission.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE