

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Câbles Foodagri

ALINORM 81/17

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS Quatorzième session

RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES Londres, 23-27 juin 1980

F

Introduction

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a tenu sa onzième session à Londres, du 23 au 27 juin 1980, sous la présidence de M. A.W. Hubbard (Royaume-Uni). La session a été ouverte par M. G.P. Jupe, Sous-Secrétaire au Ministère de l'agriculture des pêches et de l'alimentation, chargé des activités en matière de normes alimentaires. M. Jupe a souhaité la bienvenue aux participants au nom du gouvernement britannique.
2. Ont participé à la session des représentants de 30 pays et des observateurs de 13 pays et organisations internationales. La liste des participants, qui comprend aussi les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS ainsi que le Secrétariat du Comité, figure à l'Annexe I du présent rapport.

Adoption de l'ordre du jour

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire CX/FO 80/1 avec un amendement proposé par la délégation des Etats-Unis, selon lequel les points 7 et 8 de l'ordre du jour devraient être examinés ensemble. Le Président a proposé la création d'un groupe de travail pour l'étude du point 10 de l'ordre du jour (méthodes d'analyse). Cette proposition a reçu l'accord général et il a été décidé qu'un groupe de travail composé des représentants du Canada, de la France, de la Grèce, de l'Irlande, des Pays-Bas, de l'Espagne, du Royaume-Uni et des Etats-Unis, ainsi que de l'UICPA, de l'ISO, du COI et de la FOSFA étudierait ces questions et rendrait compte de ses conclusions dans le cadre du point 10 de l'ordre du jour (voir par. 57-60).

Questions intéressant le Comité et découlant des sessions de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex

4. Le Comité a été saisi des documents CX/FO 80/2, 80/2 Add.1 et 80/2 Add.2. Il a été signalé que la Commission avait confirmé lors de sa treizième session que les incidences économiques de l'établissement d'une norme quelconque pouvaient être considérées à toutes les étapes de son élaboration. De plus, la Commission a décidé que les aspects nutritionnels des normes devraient être envisagés dans le cas de produits importants d'un point de vue nutritionnel. La Commission a pris note du grand nombre d'amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes pour les graisses et les huiles soumises à l'étape 8; elle a reconnu que certains pays éprouvaient des difficultés pour accepter toutes ces dispositions. Ces normes portant sur des produits d'importance mondiale sur le plan économique et alimentaire, la Commission a cependant décidé de les adopter. Elle a précisé que, lors de l'examen des normes en vue de leur acceptation, les gouvernements seraient en mesure d'indiquer des dérogations

spécifiées. Elle a enfin approuvé le texte du principe de "transfert" à inclure dans les normes du Codex. Le Comité a noté que le Comité sur les additifs alimentaires souhaitait que les dispositions relatives aux additifs alimentaires indiquent des limites maximales là où il existait une DJA.

5. La Commission a décidé de demander l'avis des comités de produits sur le Projet de lignes directrices pour l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail établi par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Comité a alors examiné le document CX/FO 80/2 Add.2 contenant le Projet de directives. La délégation néerlandaise a relevé que le statut de ces lignes directrices n'était pas clair. Etant donné qu'elles doivent être distribuées aux gouvernements pour observations, il est préférable que le Comité soit bref et se contente d'envisager la nécessité de telles lignes directrices. Les délégations du Royaume-Uni et des Etats-Unis ont appuyé ces remarques. Le Secrétariat de la FAO a noté que ces lignes directrices n'étaient pas élaborées selon la procédure "par étape" du Codex et qu'elles feraient l'objet d'un complément de discussion à la réunion suivante du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires en vue d'être parachevées. La Commission avait cependant estimé que les comités de produits devraient être en mesure de faire directement leurs observations sur la portée de ces lignes directrices. Il existe en outre un besoin d'uniformisation en ce qui concerne l'étiquetage de tous les produits. La délégation belge a fait observer que ces lignes directrices, sous leur forme actuelle, n'indiquaient ni la destination ni les dimensions des récipients auxquels elles s'appliquaient. La délégation suisse, appuyée par l'Observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs (ICOU), s'est prononcée en faveur de l'établissement de lignes directrices pour les récipients non destinés à la vente au détail; en effet, il n'est pas toujours possible de connaître l'utilisation finale d'une livraison de graisse ou d'huile une fois qu'elle a quitté l'usine de production. Les très grands conteneurs de vrac, cependant, n'exigent pas nécessairement des prescriptions d'étiquetage aussi strictes. Le Président, à cet égard, a relevé la clause d'exemption (section 5.9) du projet de lignes directrices. **En conclusion, le Comité a estimé qu'il pourrait être nécessaire d'établir des directives sur l'étiquetage des conteneurs destinés à la vente au détail et à la restauration. Il ne souhaite pas, à ce stade, formuler d'observations sur le détail des lignes directrices.**

6. La Commission avait aussi autorisé le Comité à poursuivre l'amendement de la Norme internationale recommandée pour les huiles d'olives (CAC/RS 33-1970). La délégation du Royaume-Uni a proposé que soit adopté le projet d'amendement contenu dans le document CX/FO 80/2 Add.1. Cette proposition a été acceptée et le Président a proposé que cet amendement (voir Annexe II) soit distribué à l'étape 3. En l'absence d'observations s'y opposant, le Secrétariat établirait un document concernant l'avancement de cet amendement pour la session suivante de la Commission. Il en a été ainsi décidé.

7. Le Secrétariat de la FAO a fait savoir au Comité que la Commission, à sa treizième session, avait décidé de demander aux comités du Codex qu'ils incluent dans leurs ordres du jour un point concernant le passage en revue des acceptations. Il a par ailleurs été signalé au Comité qu'un résumé des acceptations notifiées par les gouvernements était publié périodiquement, le dernier étant paru sous la cote CAC/Acceptations Rev. 1 (voir aussi les documents ALINORM 79/5 et 79/38). Dans l'intervalle, d'autres notifications avaient été communiquées par deux pays. Le Comité a noté les dérogations spécifiées concernant la section "Additifs alimentaires" des normes du Codex pour les graisses et les huiles. Eu égard à ce qui précède, le Secrétariat de la FAO a suggéré que le Comité pourrait souhaiter reconsidérer sa façon d'aborder les dispositions relatives aux additifs alimentaires lors d'une session ultérieure.

8. Le Comité a été informé que la Commission jugeait important d'obtenir des gouvernements plus de précisions sur leurs intentions d'autoriser la libre circulation des denrées alimentaires conformes aux normes du Codex, même s'ils n'avaient pas eux-mêmes accepté la norme pertinente. A cet égard, le Secrétariat de la FAO a été prié de revoir

le texte de la "non-acceptation" pour la session suivante du Comité sur les Principes généraux. L'adoption des normes Codex dépend dans une grande mesure de la place que tient la législation alimentaire dans les différents pays et les difficultés pourraient ne pas être les mêmes dans les pays qui possèdent une législation bien développée dans ce domaine et ceux dont la législation n'est pas aussi complète. Il a été suggéré que cette question pourrait également être examinée à la prochaine session du Comité du Codex sur les Principes généraux.

Examen des projets de normes à l'étape 7 pour

- a) les pâtes à tartiner ayant une teneur limitée en matière grasse (39% - 41% de matière grasse)
- b) les pâtes à tartiner à faible teneur en matière grasse (35% - 45% de matière grasse)
- c) les graisses de table à tartiner (35% - 70% de matière grasse)

9. Le Comité a été saisi des documents CX/FO 80/3, CX/FO 80/3 Add.1 et des documents de séance Nos 1 et 4. Les observations du Danemark ont également été distribuées séparément. L'examen des propositions a commencé par une tentative de décision sur les pourcentages à envisager. Il est apparu que les délégations de l'Autriche, de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas, du Portugal, de l'Espagne et de la Suisse étaient en faveur de l'Annexe I du document CX/FO 80/3 où figure une norme pour les pâtes à tartiner à faible teneur en matière grasse (39% à 41%). La délégation de la France préférerait un intervalle plus large de 35 à 41%, tandis que celle de la Yougoslavie a proposé 35% à 55%. L'Australie, la Finlande, le Japon, la Nouvelle-Zélande, la Suède et l'ICOU ont tous opté pour l'Annexe III du document CX/FO 80/3, qui contient une norme pour les graisses de table à tartiner ayant une teneur comprise entre 35% et 70%. La délégation des Etats-Unis a appuyé l'établissement d'une norme sur la base de l'Annexe III, en estimant toutefois que l'intervalle des valeurs ne devrait pas être trop rigide, car il était impossible de connaître avec certitude la composition optimale du produit, la teneur lipidique pouvant aller de 70% jusqu'à des niveaux aussi faibles que 20%.

10. La délégation néerlandaise a avancé qu'il serait éventuellement possible de regrouper deux produits dans une même norme (c'est-à-dire fusionner les Annexes I et III). Une majorité s'est toutefois dégagée en faveur d'une norme pour les pâtes à tartiner ayant une teneur en matière grasse comprise entre 39% et 41% car il existe sur le marché un produit bien précis correspondant à cette description. Le Comité, tout en reconnaissant l'existence d'autres produits présentant un intervalle de valeurs plus vaste, a estimé qu'on manquait de renseignements à leur égard (notamment sur le plan international) et il a donc décidé qu'il serait préférable de poursuivre d'abord l'élaboration d'une norme pour les produits à faible teneur en matière grasse (39% - 41%) à l'étape 7. Les délégations des Etats-Unis et de la Nouvelle-Zélande ont exprimé des réserves car, à leur avis, il faudrait élaborer une norme plus large qui tienne compte de l'évolution technologique, puisqu'il existe dès à présent dans leurs pays des produits pour lesquels la teneur limite en matière grasse est prévue à partir de 60%.

11. La délégation du Royaume-Uni a proposé de fixer, par exemple, une teneur maximale de 41% et pas de teneur minimale. Dans ce cas, la norme pourrait s'appliquer aux produits ayant moins de 39% de matière grasse. Cette proposition n'a reçu aucun appui.

12. La délégation du Danemark a suggéré la possibilité de désigner le produit par l'expression "minarine 39 - 41% de matière grasse". Cela a donné lieu à plusieurs échanges de vue et l'expression a, dans l'ensemble, paru acceptable, mais plusieurs délégations - République fédérale d'Allemagne, Irlande et France - ont souhaité qu'une disposition autorise les pays à utiliser la désignation du produit conformément aux lois et usages du pays intéressé. La délégation des Etats-Unis a rappelé à cet égard que la question des désignations avait été soulevée au Comité du Codex sur les Principes généraux et qu'il faudrait que le présent comité tienne compte de ses délibérations. Le Président a précisé que l'emploi de désignations conformes aux lois et usages d'un

pays n'était pas la meilleure formule dans l'élaboration des normes Codex, mais qu'on pouvait y avoir recours s'il était impossible de procéder autrement. Dans ce cas, il était nécessaire de faire figurer dans la norme une note de bas de page demandant aux gouvernements d'indiquer leur position sur ce point spécifique. Le représentant de la FAO a fait savoir au Comité que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées était en cours de révision et que le Comité sur l'étiquetage étudiait actuellement la question des noms inventés ou "fantaisie" pour les produits préemballés. Aucune décision n'a encore été prise à ce sujet.

13. La délégation des Pays-Bas a suggéré qu'il serait éventuellement possible d'accepter le mot "minarine" ou tout autre nom conforme aux lois et coutumes du pays. La délégation du Royaume-Uni a signalé que si l'on utilisait un nom fantaisie, il devrait s'accompagner d'une description du produit. D'après la délégation de l'Irlande, si le Comité décidait d'utiliser le mot "minarine" ou "halverine", ce mot pourrait alors devenir le nom du produit.

14. Il a finalement été décidé d'utiliser le terme "minarine" qui remplacera le "X" dans la norme figurant à l'Annexe I du document CX/FO 80/3.

15. La délégation de la Belgique a estimé que la description "pâte à tartiner" à faible teneur en matière grasse" décrivait l'utilisation finale du produit à l'étude: il s'agit d'un produit à tartiner, qui ne convient pas à la cuisson, notamment à la friture, car il gicle à haute température. La délégation française a appuyé ces remarques. D'après la délégation du Royaume-Uni, si l'on juge nécessaire d'indiquer une restriction d'utilisation du produit, celle-ci peut apparaître dans la section sur l'étiquetage. La délégation de la Belgique a estimé que cette restriction pouvait figurer dans le champ d'application, la description ou le titre. D'après les délégations des Pays-Bas et de la Suisse, l'actuelle définition du produit est tout à fait acceptable: si des instructions particulières sont nécessaires, elles peuvent figurer sur l'étiquette.

16. A propos de l'alinéa 3.1.1, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé à la place de "produits laitiers" les mots "lait en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum et lactosérum en poudre". Le Comité a rejeté cette proposition.

17. La délégation de l'Egypte a fait savoir au Comité, au sujet de l'alinéa 3.1.2, que son pays limitait l'utilisation du saindoux et interdisait l'emploi d'huile de colza. Elle est toutefois convenue de l'indiquer à titre de dérogation spécifiée au moment où elle acceptera la norme.

18. La délégation néerlandaise a relevé que l'alinéa 3.4.6 se référait à des "produits laitiers appropriés", le but étant d'autoriser le lactosérum et les produits à base de lactosérum. Par conséquent, il semble préférable d'y inclure les mots "lactosérum et lactosérum en poudre". Il a été convenu que, puisque les produits laitiers étaient mentionnés à l'alinéa 3.1.1 et que la définition du Codex englobait le lactosérum et le lactosérum en poudre, l'alinéa 3.4.6 pouvait être supprimé.

19. Le Président a indiqué au Comité que le Secrétariat avait reçu plusieurs observations sur les dispositions de la norme, relatives aux additifs alimentaires et qu'elles seraient incorporées au rapport final (voir Annexe IV). Il s'est ensuivi un débat détaillé sur les dispositions en matière d'additifs alimentaires, notamment l'emploi de l'acide sorbique (4.5.1) à une concentration maximale de 2000 mg/kg, ainsi que des sels de sodium, de potassium et de calcium des acides lactique et citrique (alinéas 4.8.1 et 4.8.2).

20. Le Comité a examiné les justifications technologiques d'emploi pour tous les additifs énumérés. La délégation des Pays-Bas a suggéré qu'un renvoi à la norme pour la margarine devrait suffire, du fait que la plupart des additifs étaient les mêmes et que seule une justification pour l'emploi des épaississants (section 4.4) était nécessaire. Le Président a rappelé au Comité les différentes attitudes qui existent à l'égard des additifs d'un pays membre à l'autre et l'influence qu'elles peuvent avoir sur les justifications technologiques. Si l'on peut préparer une justification d'emploi pour les

diverses catégories d'additifs (émulsifiants, par exemple), il est extrêmement long et difficile d'évaluer l'importance relative de chacun d'entre eux. En tout état de cause, le Comité n'est pas en mesure, pour la session en cours, d'établir une justification technologique détaillée des additifs énoncés. Le Comité a accepté la proposition de la délégation belge, à savoir que la norme soit transmise au Comité du Codex sur les additifs alimentaires, tous les points soulevés par ce Comité devant être étudiés par un groupe de travail officieux en vue de la rédaction d'un document avant la prochaine réunion du Comité sur les graisses et les huiles. Le groupe de travail préparera le document par correspondance (voir aussi par. 24).

21. La délégation du Royaume-Uni a signalé que sa législation nationale autorisait la présence de plomb et d'arsenic dans ces produits à des concentrations maximales de 1,0 mg/kg. Néanmoins, aucun appui ne s'est manifesté au sein du Comité pour accroître les concentrations maximales autorisées par la norme pour ces contaminants.

22. Le Comité n'a fait aucun commentaire sur les dispositions en matière d'hygiène et d'emballage (sections 6 et 7 respectivement). Le Comité s'est demandé s'il fallait déclarer la teneur en matière grasse du produit. La délégation norvégienne a fait observer qu'un produit portant une appellation spécifique telle que "minarine" n'exigeait pas nécessairement une déclaration expresse de la teneur en matière grasse. Le Comité a cependant décidé d'ajouter l'alinéa 8.1.2 à la Section "Etiquetage", afin d'exiger que la teneur en matière grasse soit déclarée à proximité du nom du produit. Il a été décidé de supprimer l'obligation de décrire le produit comme "pâte à tartiner à teneur restreinte en matière grasse" à la section 8.1. Les produits du type "minarine" ne convenant pas à la friture, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé au Comité que toute restriction d'utilisation soit indiquée sur l'étiquette. Le Comité en a ainsi décidé.

23. La délégation de la Nouvelle-Zélande a proposé que référence soit faite à la présence de lait et/ou de produits laitiers uniquement dans la liste des ingrédients. La délégation du Royaume-Uni a proposé que l'on supprime à l'alinéa 8.7.1 le groupe de mots "à moins que plus de 50% de la teneur en matière grasse soit de la graisse butyrique". Le Comité a adopté ces deux propositions.

ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME POUR LA MINARINE

24. Le Comité a décidé que le Secrétariat écrirait au Canada, aux Etats-Unis, aux Pays-Bas et à la République fédérale d'Allemagne au sujet de la justification technologique des additifs alimentaires lorsque les vues du Comité du Codex sur les additifs alimentaires seraient connues. Le Comité a porté à l'étape 8 de la Procédure le Projet de norme pour la minarine. La version amendée de cette norme figure à l'Annexe III du présent rapport.

25. Le Comité est ensuite passé à l'examen des pâtes à tartiner autres que la minarine. Plusieurs pays ont souhaité maintenir à l'étape 6 le projet de norme tel qu'il figure à l'annexe III du document CX/FO 80/3, alors que d'autres préféreraient le porter à l'étape suivante en tant que norme amendée. Le Secrétariat de la FAO a précisé la situation de cette norme: la Commission avait adopté à l'étape 5 le Projet de norme pour la margarine à teneur réduite en matière grasse (39% - 41%) en tant que tel. Cette norme était donc désormais examinée à l'étape 7. L'Annexe III était également considérée comme étant à l'étape 7, puisque la gamme de 39% - 41% y avait été incluse dans le but de n'avoir qu'une seule norme pour toute la gamme des graisses à tartiner. Si la minarine (39% - 41%) devait être exclue de la norme figurant à l'Annexe III, la norme visant toutes les autres graisses à tartiner devrait alors être examinée à l'étape 3.

26. Pour faire en sorte que l'Annexe III porte sur des produits autres que la minarine, le Président a proposé d'insérer une clause d'exclusion dans le "champ d'application". Les délégations de la France et des Pays-Bas ont suggéré d'indiquer la teneur en matière grasse entre crochets et de porter la limite inférieure à 42% m/m. Les délégations des Etats-Unis et de Nouvelle-Zélande ont proposé une limite supérieure de 60% m/m, sans limite inférieure. La délégation du Royaume-Uni a suggéré une limite inférieure de 35%

mais aucune limite supérieure. D'après la Belgique, il est nécessaire d'inclure une teneur minimale. En effet, en l'absence d'une telle limite, certains produits à très faible teneur en matière grasse (5% - 10%) tels que certains types de fromages seraient inclus alors qu'ils ne relèvent pas de la norme à l'étude. Le Comité est convenu de demander leur avis aux gouvernements sur la teneur en matière grasse et de placer la disposition en cause entre crochets.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

27. La délégation des Etats-Unis a signalé que si l'Annexe III amendée était portée à l'étape 5 de la Procédure, la Commission pourrait alors l'examiner à sa réunion d'automne 1981. Les amendements devraient être les suivants: insertion dans la section "champ d'application" d'une disposition excluant la minarine et modification des alinéas 2.2.1, 2.2.2 et 3.2 - après quoi, ces dispositions et d'autres devront être réexaminées par le Comité. Le nom du produit sera indiqué entre crochets. Le Comité est convenu de porter à l'étape 5 de la Procédure l'Avant-Projet de norme pour les graisses de table à tartiner, dont la version amendée figure à l'Annexe III du présent rapport.

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LE GHEE VEGETAL ET POUR LES MELANGES DE GHEES D'ORIGINE VEGETALE ET ANIMALE

28. Le Comité a été saisi du document de travail CF/FO 80/4 et d'un document de séance établi par le Danemark sur ce sujet. Le Président a précisé que ce projet de norme n'en était qu'à un stade préliminaire et qu'il suffirait, au cours de la réunion, d'indiquer les passages de l'avant-projet de norme appelant des observations de la part des gouvernements des Etats Membres.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE GHEE VEGETAL

29. Des échanges détaillés ont porté sur le titre et le champ d'application de la norme à l'étude. La délégation indienne a déclaré que l'appellation "ghee végétal" ne décrivait pas convenablement le produit, car il existait un risque de confusion avec le ghee de bovins. Les termes "huile végétale hydrogénée" ou "vanaspati" sont les seuls autorisés dans son pays. En réponse, il a été signalé que la première expression convenait pas non plus, puisque les produits en cause pouvaient consister en mélanges de produits hydrogénés et non hydrogénés. Le Comité a accepté la proposition de la délégation des Etats-Unis, à savoir demander aux gouvernements d'examiner le titre de la norme et placer l'expression "ghee végétal" entre crochets. Le délégué de l'Inde a aussi précisé que, dans son pays, de tels mélanges sont considérés comme une forme d'adultération. Le Comité a donc décidé de placer le terme "mélange" entre crochets.

30. Le Président a déclaré que ces produits étaient caractérisés par une consistance granuleuse et qu'il fallait en faire état dans la norme. Toutefois l'Observateur de la FOSFA a indiqué que tel n'était pas toujours le cas. Le Comité est convenu que le projet de norme devrait inclure une définition révisée du produit (2.2.1).

31. Le Comité est ensuite passé à l'examen des autres sections de l'avant-projet de norme. La délégation néerlandaise a estimé que la gamme des couleurs était trop restreinte, car des ghees végétaux jaune foncé sont également vendus. Le Comité a accepté cette remarque. La délégation indienne a ajouté que le point de fusion devait être de 35 C - 37 C: **en effet, les graisses à point de fusion plus élevé ne sont que partiellement assimilables par l'organisme.** D'après la délégation du Japon, le point d'écoulement ne constitue pas un moyen exact pour déterminer le point de fusion de ces produits et elle a proposé que l'on se réfère plutôt au point de ramollissement Wiley, tel qu'il est décrit dans les méthodes d'analyse de l'AOCs (Méthode AOCs Cc 2-38). Sur proposition du Président, le Comité a décidé qu'il faudrait solliciter les observations des gouvernements sur la nécessité d'un critère de qualité concernant le point de fusion et sur la façon de l'exprimer (par exemple, point d'écoulement ou point Wiley).

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

32. Le Comité est convenu de porter à l'étape 3 de la Procédure le texte modifié de l'Avant-Projet de norme pour le ghee végétal. La version amendée de la norme figure à l'Annexe VI du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MELANGES DE GHEES D'ORIGINE VEGETALE ET ANIMALE

33. Le Comité a ensuite examiné l'avant-projet de norme pour les mélanges de ghee animal et végétal. La délégation de l'Egypte a indiqué que l'on fabriquait dans son pays du ghee à base de suif. Il a été convenu de modifier le titre de la norme comme suit mélanges de ghee animal et végétal, sous réserve toutefois d'observations de la part des gouvernements. A part cela, le Comité est convenu que les modifications apportées au projet de norme précédent devaient être incorporées dans la présente norme. La délégation de l'Egypte a indiqué que, dans son pays, les produits contenant du beurre devaient contenir au moins 10% de matière grasse butyrique afin d'améliorer leur qualité nutritionnelle.

34. Le Comité a décidé de mettre entre crochets les dispositions relatives à l'emballage et de demander aux gouvernements un complément d'information afin de savoir si ces produits étaient vendus au consommateur exclusivement préemballés ou aussi en vrac.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

35. Le Comité est convenu que l'Avant-Projet de norme pour les mélanges de ghee animal et végétal, sous sa forme amendée, devait être porté à l'étape 3 de la Procédure. Ce projet figure à l'Annexe VII du présent rapport.

36. Le Comité a admis qu'il ne fallait pas, à ce stade, élaborer de norme pour les produits composés exclusivement de graisses animales, mais il a demandé que soient communiqués tous renseignements pertinents, dont l'importance de ces produits dans les échanges internationaux, susceptibles de démontrer leur importance en tant que denrées alimentaires.

Proposition visant à amender la Norme internationale pour l'huile comestible de colza (CAC/RS 24-1969)

37. Le Comité était saisi du document de travail CX/FO 80/5 qui porte sur les approches possibles concernant l'amendement de la norme pour l'huile de colza, suite à l'adoption par la Commission d'une norme pour l'huile de colza à faible teneur en acide érucique (CAC/RS 123-1979).

38. La délégation des Etats-Unis, appuyée par les délégations du Canada, du Japon, de la Suède, de l'Italie, de la République fédérale d'Allemagne, de l'Espagne, de la France et du Danemark, et en accord avec les observations écrites de l'Australie, a proposé que la norme soit amendée de façon à porter sur toutes les huiles de colza autres que celles contenant moins de 5% d'acide érucique. L'Observateur de la CEE a signalé qu'une telle norme était compatible avec la Directive de la CEE, à condition que la teneur en acide érucique des huiles destinées à la consommation humaine ne dépasse pas 5%.

39. Le Comité est ensuite passé à l'étude des valeurs de composition essentielle qui figurent dans la seconde colonne de l'Annexe II du document CX/FO 80/5 pour les huiles de colza dont la teneur en acide érucique est supérieure à 5%. Le Comité est convenu de supprimer les crochets qui encadrent les valeurs données pour la densité relative, l'indice de réfraction et l'indice d'iode et de demander aux gouvernements de donner leur avis sur toutes les valeurs de composition essentielle lorsque le texte amendé de la norme leur sera distribué pour observations. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé l'inclusion de l'intervalle C20: 2 d'acides gras dans la section pertinente.

40. Le Comité a ensuite porté son attention sur l'Annexe I du document CX/FO 80/5. Les délégations des Pays-Bas et du Royaume-Uni ont proposé qu'on supprime le second paragraphe relatif à l'étiquetage, exigeant la déclaration de la teneur en acide érucique. Le Comité a accepté cette proposition.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

41. Le Comité a décidé de porter le texte révisé de la Norme internationale recommandée pour l'huile de colza à l'étape 3 de la Procédure. Il sera notamment demandé aux gouvernements de communiquer des renseignements sur les intervalles de la composition en acides gras et sur les autres valeurs de composition essentielle. On leur demandera en outre s'il est nécessaire de déclarer le pourcentage d'acide érucique. Le texte révisé figure à l'Annexe VIII du présent rapport.

Traitement commercial des graisses et des huiles et auxiliaires technologiques

42. Le Comité a été saisi des documents de travail CX/FO 80/6, CX/FO 80/7 et du document de séance No. 6. Il avait été décidé plus tôt d'examiner ensemble ces deux points de l'ordre du jour provisoire CX/FO 80/1.

43. Sur l'invitation du Président, la délégation des Etats-Unis a indiqué qu'elle avait rédigé le document de séance No. 6 afin de justifier l'emploi des auxiliaires technologiques et de démontrer que ceux-ci font partie intégrante du traitement des graisses et huiles et ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires. Il importe de ne pas imposer un code pour le traitement des graisses et huiles non plus qu'une liste d'auxiliaires technologiques, sous peine d'entraver les progrès technologiques. Il a été suggéré que ce document de séance serve de base à une partie de l'introduction du recueil proposé (voir paragraphe 67-70).

44. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a précisé qu'elle ne souhaitait pas l'élaboration de normes obligatoires en matière de traitement mais qu'elle accepterait un code d'usages facultatif. La délégation des Pays-Bas s'est rangée à cet avis, en s'inquiétant cependant du peu d'utilité pratique qu'aurait un code éventuel. Le président a suggéré que l'élaboration d'un code facultatif pourrait témoigner de l'attitude responsable du Comité à l'égard du traitement des graisses et huiles. Il a reconnu, en même temps, que les données concernant les niveaux résiduels d'auxiliaires technologiques étaient parfois insuffisantes et manquaient de précision. Quoi qu'il en soit, les renseignements disponibles indiquent de très faibles concentrations et les problèmes toxicologiques seraient probablement minimes. Le Secrétariat de l'OMS a déclaré que le JECFA n'était pas en mesure d'examiner rapidement les problèmes potentiels posés par les éventuels niveaux résiduels de tous les auxiliaires technologiques mais qu'il pourrait étudier au besoin certaines de ces substances.

45. La délégation de la Belgique a fait observer que la liste d'auxiliaires technologiques établie par le Comité à sa dixième session avait déjà été examinée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, bien qu'elle n'ait été en fait qu'un document de travail. Il a aussi été rappelé au Comité que la Commission avait partagé le point de vue aussi bien du Comité du Codex sur les additifs alimentaires que du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à savoir que les auxiliaires technologiques ne devaient pas être déclarés sur l'étiquette dans la liste des ingrédients (ALINORM 79/38, par. 158). Le Président a répondu que le Comité sur les graisses et les huiles n'avait jamais considéré les auxiliaires technologiques comme des additifs alimentaires, ce qu'a confirmé le Secrétariat de la FAO.

46. Le Comité est alors passé à l'examen de la liste des auxiliaires technologiques qui figure à l'Annexe I du document CX/FO 80/7. Il a été décidé sur proposition du Secrétariat de l'OMS, que la liste définitive devrait indiquer les auxiliaires technologiques pour lesquels il existait une spécification du JECFA. Cette liste contiendrait également des renseignements sur les niveaux résiduels types détectés dans les pratiques commerciales, bien qu'il ait été reconnu que l'analyse de ces résidus était souvent difficile.

47. Plusieurs auxiliaires technologiques (par exemple, les esters de polyglycérol) peuvent être utilisés à la fois comme additifs alimentaires et comme auxiliaires technologiques, éliminés ensuite par un traitement ultérieur. Le Comité est cependant convenu que toute substance utilisée comme auxiliaire technologique devrait figurer sur la liste, qu'elle ait ou non d'autres applications en tant qu'additif alimentaire. Le Comité a admis que si une substance était présente dans une graisse ou dans une huile à des niveaux suffisants pour exercer une fonction technologique, cette substance devrait alors être considérée comme un additif alimentaire.

48. Le Président, au sujet d'une question de la délégation italienne sur le trichloréthylène, a répondu que ce produit ne se trouvait pas dans la liste parce que le JECFA n'en avait pas confirmé l'emploi. Le Président, en réponse à une autre question, a indiqué à la délégation des Pays-Bas que les terres diatomées étaient distinctes des argiles adsorbantes et que, par conséquent, toutes deux devaient figurer dans la liste. L'Observateur du FEDIOL a confirmé que les résines échangeuses d'ions étaient utilisées pour enlever les acides gras libres des graisses et huiles.

49. Un débat prolongé a eu lieu sur les niveaux résiduels typiques de nickel dans les huiles. Il a été reconnu qu'il était possible de rencontrer des concentrations de 1,0 ppm, mais que les niveaux se situaient le plus souvent entre 0,2 et 0,5 ppm. La délégation italienne a confirmé que l'acide oxalique était employé pour le dégommeage dans le raffinage des huiles de grignons d'olive, mais qu'il était éliminé lors du traitement ultérieur. La délégation de la Belgique a noté que les concentrations résiduelles types indiquées dans la liste pour le diméthylpolysiloxane étaient suffisamment élevées pour remplir une fonction technologique dans l'huile raffinée et qu'en tel cas, cette substance devait donc figurer aussi dans la liste des additifs. La délégation des Etats-Unis a demandé que les antioxygènes mentionnés dans le document de séance No. 6 soient ajoutés à la liste des auxiliaires technologiques.

50. Le représentant de l'OMS a exposé les difficultés rencontrées par le JECFA dans l'évaluation des solvants qui figurent dans la liste des auxiliaires technologiques. La plupart des données toxicologiques se rapportent à l'exposition professionnelle à ces solvants et, bien qu'il existe des études sur l'inhalation de telles substances, elles ne présentent guère d'utilité pour l'établissement d'une DJA. On ne dispose d'aucune étude d'ingestion à long terme pour les solvants de qualité alimentaire. Toutefois, le JECFA a établi des spécifications provisoires pour la plupart des solvants. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de l'Italie et de la France ont exprimé des réserves sur l'emploi du 2-nitropropane, interdit dans leurs pays en raison de son caractère cancérigène. Le Comité note que le JECFA a étudié ce solvant à sa 23^e session. Il a établi une spécification provisoire, mais sans DJA. La délégation des Etats-Unis a fait observer que le 2-nitropropane n'était pas décelable dans le produit fini quand on utilisait une méthode d'analyse sensible à 0,02 mg/kg près.

51. La délégation des Pays-Bas a fait observer qu'aucune concentration résiduelle n'était donnée pour les agents modificateurs des cristaux. Elle a ajouté qu'à sa connaissance, ces substances n'étaient pas éliminées et qu'il fallait donc les considérer comme des additifs alimentaires. La délégation des Etats-Unis a cependant confirmé qu'elles servaient aussi d'auxiliaires technologiques mais qu'elles étaient en grande partie éliminées au cours du traitement. Les concentrations résiduelles données dans le document de séance No. 6 correspondent environ à 10% de leur concentration active en tant qu'additifs alimentaires.

52. Le Comité a décidé que la liste des auxiliaires technologiques devrait être jointe en annexe au rapport (voir Annexe IX). Un complément d'informations sera demandé à ce sujet aux gouvernements; il s'agit d'une liste ouverte à caractère indicatif. Elle constitue de la part du Comité une démarche préliminaire dans la collecte de renseignements à ce sujet. La liste contiendra aussi, pour chaque auxiliaire technologique, un résumé des données communiquées par les gouvernements sur les niveaux résiduels types rencontrés dans les pratiques commerciales; la DJA établie par le JECFA, une référence aux spécifications éventuellement établies par le JECFA et tout renseignement supplémentaire utile sur sa fonction.

53. Le Comité a aussi décidé qu'il faudrait inclure dans la liste des auxiliaires technologiques les concentrations résiduelles données dans le document de séance No. 6. La liste signalerait en outre le pays d'origine des renseignements avec note indiquant que les différences de concentrations pouvaient provenir des difficultés d'analyse dans le cas de faibles quantités d'auxiliaires technologiques ou encore des conditions variables de traitement commercial, ou de ces deux facteurs.

Facteurs d'identité fondés sur les intervalles de stérols

54. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 80/8 et du document de séance No. 2. Le Président, en présentant le sujet, a rappelé qu'il serait prématuré de vouloir déterminer les intervalles de stérols pour toutes les huiles. Il fallait s'attendre à des progrès dans les méthodes d'analyse (HPLC ou CGL à colonne capillaire).

55. La délégation de l'Espagne, se référant aux alinéas c) et d) du paragraphe 4(b) (ii) du document CX/FO 80/8, a cité des études qui ont porté sur l'huile d'olive et qui ont prouvé que les teneurs absolues et relatives en campestérol et stigmastérol étaient susceptibles de variations selon les régions et les conditions de culture. Il faut donc considérer les intervalles de stérols avec prudence. La délégation du Portugal a appuyé ce point de vue. En revanche, en Italie, on a constaté que la teneur en stigmastérol de l'huile d'olive était toujours inférieure à sa teneur en campestérol.

56. Le Comité est favorable, en principe, à l'adoption immédiate de normes obligatoires pour les intervalles de stérols à condition que l'on applique une technologie appropriée et que la méthode CGL approuvée par l'UICPA soit suffisamment fiable pour la détermination des stérols. Il a toutefois reconnu qu'il était impossible pour l'instant de progresser dans ce domaine en l'absence de renseignements supplémentaires. Il a été décidé que cette question serait reprise au cours d'une réunion ultérieure et que les gouvernements seraient priés de tenir le Comité au courant de tout développement nouveau.

ETUDE DES METHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES ET LES PROJETS DE NORMES

57. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 80/9, qui a été examiné en détail par le groupe de travail créé par le Comité (voir par. 3).

58. M. Williams, Observateur de l'UICPA, a présenté le rapport du groupe de travail qui figure à l'Annexe X du présent rapport. Le groupe de travail a passé en revue les méthodes d'analyse et recommandé l'adoption des méthodes énumérées dans son rapport. Les méthodes recommandées sont pour la plupart des versions mises à jour de méthodes antérieures avec remaniements rédactionnels, sans modification fondamentale de la méthode proprement dite. Les autres méthodes n'ont pas été modifiées et le groupe de travail a recommandé leur maintien. Le groupe de travail a aussi recommandé que les méthodes ISO, quand elles existent, soient adoptées comme méthodes de remplacement et que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage adopte les méthodes spectrographiques d'absorption atomique pour l'estimation des oligoéléments, préférables aux actuelles méthodes colorimétriques.

59. Le groupe de travail a rencontré des difficultés pour classer les méthodes selon les groupes (I - IV) définis par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse. Plusieurs des méthodes (par exemple, pour les matières insaponifiables) ne relèvent pas nécessairement d'un seul groupe (par exemple, groupe I ou II). Il a aussi semblé au groupe de travail que le classement des méthodes indiqué à l'Annexe V du document ALINORM 79/23 ne tenait pas vraiment compte des besoins actuels de l'industrie en méthodes de routine et de référence. Il a donc proposé que le Comité demande l'avis du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse.

60. Le Comité est convenu que le rapport du groupe de travail serait annexé au présent rapport et que l'avis du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse serait sollicité en ce qui concernait la classification des méthodes d'analyse (types I - IV). Il a aussi reconnu qu'il était souhaitable de procéder rapidement au remaniement rédactionnel de l'actuelle liste des méthodes d'analyse et que le Comité exécutif serait

informé en conséquence. Les gouvernements seront priés de formuler des observations sur la liste révisée des méthodes, telle qu'elle figure à l'Annexe X du présent rapport.

COMPATIBILITE ENTRE LES INTERVALLES D'ACIDES GRAS PROPOSES ET LES INDICES D'IODE

61. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 80/10. Résumant, le Président a rappelé qu'à sa 10^e session, le Comité avait reconnu, au sujet des amendements détaillés des projets de normes, que des difficultés pourraient se poser relativement à la compatibilité entre les spectres révisés CGL d'acides gras et les indices d'iode figurant dans les normes Codex. Toutefois il apparaît clairement, d'après les informations reçues par le Secrétariat et fondées sur une comparaison très complète des valeurs, que les intervalles d'acides gras figurant à l'Annexe XI du document ALINORM 79/17 sont compatibles avec les indices d'iode, l'indice de réfraction et l'indice de saponification donnés dans la Norme internationale recommandée pour les graisses et les huiles comestibles. Le Comité a conclu qu'aucune activité supplémentaire n'était requise dans ce domaine et a remercié MM. Tallent, Williams et Wolff de leur concours.

NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR L'HUILE D'OLIVE: TOCOPHEROLS ET ACIDES GRAS EN POSITION 2

62. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 80/11. Le COI a informé le Comité que les résultats de l'étude interlaboratoires sur les deux méthodes d'analyse des tocophérols à l'essai n'étaient pas encore complètement connus. Le Président a proposé que le Comité attende ces résultats avant de recommander d'éventuels changements aux méthodes d'analyse pour les tocophérols figurant dans la Norme internationale recommandée pour l'huile d'olive, ce que le Comité a accepté.

63. L'Observateur du COI n'a rien eu à ajouter aux renseignements contenus dans le document CX/FO 80/11 et il a confirmé que les limites pour les acides gras en position 2 avaient été provisoirement acceptées par le COI. La délégation de l'Espagne soutenue par la délégation du Portugal, a précisé que ces limites se fondaient sur des données très complètes fournies par ces pays, à partir de méthodes d'analyse reconnues et les données en question ont été jusqu'à présent publiées uniquement au Portugal et pas encore en Espagne. La délégation de l'Italie a confirmé la validité de ces limites. La délégation de la Grèce, tout en réfutant les limites proposées, a admis que le Comité n'était pas en mesure de faire des observations et a suggéré que le problème soit résolu en premier lieu par le COI. Le Président a estimé que, puisque le Comité n'avait pris connaissance d'aucunes des données sur lesquelles se fondaient ces limites, il ne pouvait pas apprécier leur validité. Par conséquent, il faudrait qu'il attende que le COI ait donné son plein accord à ces limites avant d'envisager leur incorporation à la Norme Codex pour l'huile d'olive. Le Comité a approuvé cette proposition.

DETERMINATION DE LA TENEUR EN ERYTHRODIOL DE L'HUILE COMESTIBLE DE PEPINS DE RAISIN

64. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 80/12. Le Président a indiqué que la Norme internationale recommandée pour l'huile de pépins de raisin prévoyait une teneur limite en erythrodiol d'au moins 2% m/m de la teneur totale en stérols, mais que la méthode d'analyse n'avait pas encore été mise au point. La question a été portée à l'attention de l'UICPA, qui a créé un groupe de travail chargé de parachever et mettre à l'épreuve une méthode d'analyse déjà existante.

65. Le délégué de l'Espagne (Président du groupe de travail UICPA) a informé le Comité des progrès de cette étude. Le travail de recherche est presque achevé et l'objectif est qu'un projet de méthode d'analyse soit prêt pour la réunion que le groupe doit tenir à Paris au début du mois de septembre. Il sera ensuite nécessaire d'organiser une étude interlaboratoires pour l'année suivante. Il devrait être possible d'examiner les résultats de ces travaux au cours de la prochaine session du Comité.

66. Le Président a exprimé au Comité son appréciation pour les travaux auxquels se livrait l'UICPA. Le Comité est disposé à en examiner les résultats le moment venu.

AUTRES QUESTIONS

RECUEIL DE NORMES CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES

67. Le Secrétariat a rédigé un document de travail au sujet de ce recueil (document de séance No. 3 à étudier dans le cadre de ce point de l'ordre du jour), après avoir déclaré au Comité à sa 10^e session, que l'on se proposait de regrouper toutes les normes pour les graisses et les huiles en une seule publication, notamment afin d'harmoniser les valeurs CGL. Il avait en outre été suggéré au cours de cette session - suggestion approuvée par le Comité - que cela permettrait d'insérer une section exposant les décisions et les principes du Comité relativement aux normes actuelles. Le Secrétariat a été chargé d'extraire les décisions du Comité sur d'autres questions devant figurer dans la section "Principes" (ALINORM 79/17, par. 53). En présentant ce sujet, le Président a déclaré que le Secrétariat avait établi un mode de présentation pouvant convenir à ce recueil et que les vues du Comité seraient entendues avec intérêt.

68. Le représentant de la FAO a estimé que la notion de recueil de normes nécessitait quelques éclaircissements. Il existe déjà un recueil de normes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et un autre est en cours de préparation pour les jus de fruits; celui pour les graisses et les huiles pourrait être établi selon le même modèle. Autrement dit, il comprendrait une introduction suivie du texte des normes et des méthodes d'analyse. Les intervalles CGL pourraient également faire partie de l'ouvrage et, dans chacune des normes, une disposition renverrait le lecteur à la section CGL. Il s'agirait d'un recueil à feuilles volantes avec possibilité d'insérer des suppléments, révisions et additifs. Les amendements seraient publiés après leur adoption par la Commission et seraient aisément insérés dans le recueil.

69. La délégation de la Suisse a noté avec satisfaction que toutes les normes seraient regroupées en un seul volume, mais il est essentiel que ce volume contienne au aussi tous les amendements adoptés par la Commission. La délégation belge a souhaité que le point 6 du document de séance No. 3 (Traitement) soit placé entre crochets. De plus, l'annexe pourrait comporter une section traitant de la valeur nutritionnelle des graisses et huiles (par exemple, renvoi à l'Etude FAO/OMS sur la nutrition, No. 3).

70. Le Comité a décidé de distribuer aux gouvernements pour observations le plan de présentation proposé pour le recueil tel qu'il figure à l'Annexe XI.

Limpidité des huiles

71. La délégation yougoslave a informé le Comité de la nécessité d'une méthode d'analyse pour déterminer la limpidité ou la translucidité de l'huile de tournesol. L'Observateur de l'UICPA a fait savoir au Comité que l'Association internationale des broyeurs de graines avait mis au point une méthode qui serait publiée sous peu.

Champ d'application des normes

72. Le Comité a été saisi du document de séance No. 5 établi par la délégation des Etats-Unis. Cette délégation a indiqué que la majorité des huiles du commerce international exigeaient un supplément de traitement, mais que les critères d'identité figurant dans les normes Codex individuelles étaient dans l'ensemble applicables à ces huiles brutes. Il serait toutefois nécessaire d'amender la section "Champ d'application", puisque le texte actuel visait exclusivement les huiles comestibles ne nécessitant aucun traitement supplémentaire.

73. Le Président a estimé que l'amendement proposé était une conséquence logique des travaux du Comité pour l'application des normes aux matières brutes. La délégation de la France, soutenue par la délégation de l'Espagne, a signalé que certains facteurs d'identité étaient susceptibles de varier selon le degré de pureté de l'huile brute et que seuls les intervalles CGL de la composition en acides gras ne seraient pas affectés. Il s'est ensuivi un débat animé sur les avantages présentés par un éventuel élargissement des normes.

74. La délégation des Pays-Bas s'est opposée à toute modification de la section Champ d'application, mais elle a proposé que s'il fallait opérer un changement, on envisage alors d'ajouter aux normes individuelles Codex sur les huiles une section relative aux matières premières. La délégation de l'Irlande s'est elle aussi élevée contre la modification du champ d'application. La délégation des Etats-Unis a suggéré l'amendement suivant: "La présente norme s'applique à l'huile comestible de ... mais, à l'exception des intervalles CGL de la composition en acides gras, ne s'applique pas à l'huile de, qui doit être soumise à un traitement ultérieur pour devenir propre à la consommation humaine".

75. Le Président a déclaré que les changements à l'étude étaient fondamentaux pour les normes et qu'en principe, ils semblaient emporter l'appui général. Cependant, le Comité était nettement divisé quant à la façon d'incorporer ces modifications dans les normes Codex. Le Comité est convenu de demander l'avis des gouvernements à ce sujet, notamment sur les propositions contenues dans le précédent paragraphe.

TRAVAUX FUTURS - DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

76. Le Président a déclaré que le Comité devrait se réunir encore une fois pour étudier les questions en suspens. Ces questions sont les suivantes:

- 1) Autres graisses à tartiner
- 2) Ghee végétal et mélanges de ghee animal et végétal
- 3) Amendement de la Norme Codex pour l'huile de colza (CAC/RS 24-1969)
- 4) a) Révision des méthodes d'analyse
b) Mise au point de nouvelles méthodes (érythrodiol, turbidité de l'huile de tournesol)
- 5) Recueil de normes pour les graisses et les huiles
- 6) Révision du champ d'application des normes
- 7) Intervalles des stérols
- 8) Auxiliaires technologiques
- 9) Datage et étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

77. Notant que le Président s'apprêtait à se retirer, le Comité l'a remercié chaleureusement de son excellente collaboration et lui a souhaité, ainsi qu'à Mme Hubbard, une longue et heureuse retraite.

78. La prochaine réunion du Comité du Codex sur les graisses et les huiles se tiendra entre la 14^e et la 15^e sessions de la Commission du Codex et probablement en 1982. Les gouvernements seront informés de la date exacte en temps utile.

APPENDIX I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman : A.W. Hubbard
 Président : Ministry of Agriculture
 Presidente: Fisheries and Food
 65, Romney Street
 London SW1P 3RD
 United Kingdom

AUSTRIA
 AUTRICHE

Dr. W.E.I. Koechlin
 Bundesanstalt für Lebens -
 mitteluntersuchung u. forschung
 Kinderspitalgasse 15
 1090 Vienna, Austria

Dr. E. Schmid
 Osterreichische Unilever
 A3462 Utzenlaa 12, Austria

BELGIUM
 BELGIQUE
 BELGICA

R.J.L. Van Havere
 Ministère de la Santé Publique
 Inspection des Denrées Alimentaires
 Quartier Vesale 4
 B 1010 Brussels, Belgium

M.P.V. Fondu
 University of Brussels
 39 Fr. Roosevelt Av.
 1050 Brussels, Belgium

BRAZIL
 BRESIL
 BRASIL

L.A.D.R. Soares
 Ministerio da Agricultura
 Brasilia
 Brazil

CANADA

G.D. Cooper
 Canadian High Commission
 1, Grosvenor Square
 London W1, United Kingdom

Dr. Ian de la Roche
 Director
 Chemistry & Biology Res. Inst.
 Agriculture Canada Research Branch
 Ottawa, Canada KIA OC6

DENMARK
 DANEMARK
 DINAMARCA

Mrs. A. Busk-Jensen
 H.C. Andersens Boulevard 18
 DK - 1596 Copenhagen V.
 Denmark

Van Jespersen
 Ass. of Animal Fat Manufacturers
 44 Ingerslevsgade
 DK 1705 Copenhagen V., Denmark

N.E. Michaelsen
 The State Quality Control for Dairy
 Products
 DK-1250 Sct. Annae Plads 3
 Copenhagen K, Denmark

ECUADOR
 EQUATEUR

A. Reyes
 Minister-Counsellor Commercial Affairs
 Embassy of Ecuador
 3, Hans Crescent, London, United Kingdom

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

A.H. Abd El Aziz
Ministry of Health
Cairo, Egypt

O.S. Rifaat
Extracted Oils & Derivatives Co.
Alexandria
Egypt

Samy El Wassif
Cairo Oil and Soap Co.
6 Midam Elfalaky
Cairo, Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Y.K. Salminen
National Board of Trade and
Consumer Interests
Box 9-00531, Helsinki 53
Finland

T. Aalto
Valtion Maitovalmisteiden Tarkas-Tuslaitos
Vattuniemenkuja 6,
00210 Helsinki 21, Finland

T. Kiutamo
Technical Research Centre of Finland
Food Res. Lab.
Biologinkuja 1
SF-02150 Espoo 15
Finland

E. Petaja
Board of Customs
Box 512
00101 Helsinki 10, Finland

FRANCE
FRANCIA

Mrs. J. Castang
Service de la Repression des Fraudes et
du Contrôle de la Qualité
2, Rue St. Pierre
34000 Montpellier
France

FRANCE (Contd.)

J.P. Wolff
ITERG
10, Rue de la Paix
Paris 75002, France

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Féd. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

Dr. H. Wessels
Bundesanstalt für Fettforschung
Piusallee 76
D-4400 Munster
Germany, Fed. Rep. of

K. Ragotzky
Hagedorn Str. 31
Hamburg 13
Germany, Fed. Rep. of

Reinhard Tiebach
Bundesgesundheitsamt
Postfach
1000 Berlin 33
Germany, Fed. Rep. of

GREECE
GRECE
GRECIA

Dr. C. Gegiou
General Chemical State Laboratory
16 An. Tsoha Street
Athens, Greece

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Eva Kurucz
National Enterprise for Vegetable Oil
and Detergent Industry
1151 Budapest XV
Horvath Mihaly U.2.
Hungary

Mrs. J. Fera'nek
Research Institute on Vegetable Oils and
Detergents Industry
Budapest
X Maglodi U6
Hungary

APPENDIX I

INDIA

INDE

Dr. I.A. Siddiqui
Ministry of Civil Supply
Dte of Vanaspati
Vegetable Oils & Fats
Mansarover
90 Nehru Place
New Delhi
India

IRELAND

IRLANDE

IRLANDA

J.W. Langan
IIRS
Ballymun Road
Dublin 9
Ireland

R.H. Murray
Confederation of Irish Industries
Confederation House
Kildare Street
Dublin 2
Ireland

ITALY

ITALIE

ITALIA

E.G. Fedeli
c/o Stazione Sperimentale
Via C. Colombo 79
Milan, Italy

P. Giannessi
Ministero Agricoltura
Via XX Settembre 20
00100 Rome
Italy

E. Tiscornia
Istituto Chimica Farmaceutica dell'Università
Viale Benedetto XV/3
Genova, Italy

JAPAN

JAPON

M. Kakibaya
Embassy of Japan
46, Grosvenor Street
London, United Kingdom

K. Miki
Japan Margarine Shortening and Lard
Industries Association
27-8 Nihonbashi Hama-Cho 3 Chome
Chuo-Ku
Tokyo, Japan

R. Murakami
Japan Oilseed Processers Association
USI Kogyo-Kaikan Bilud
Nihon-Bashi
Tokyo, Japan

S. Onishi
Consumers Economy Division
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan

M. Tsukamoto
Japan Margarine Shortening and Lard
Industries Association
27-8 Nihonbashi Hama-Cho 3 Chome
Chuo-Ku
Tokyo, Japan

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

M.S. Kassim
Palm Oil Registration and Licensing
Authority
Porla Tkt 4 Blk B
Pejabat Kompleks Damansara
Jalan Dungun
D'sara Heights K-Lumpur
Malaysia

H.K. Kifli
Palm Oil Research Institute of Malaysia (Porim)
18th Floor, Angheasa
Raya, Ampang Road
Kuala Lumpur, Malaysia

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

R.F. Van der Heide
Ministry of Public Health
Leidschendam
Netherlands

G.J. Van Beers
Nassaukade 3
Rotterdam, Netherlands

Dr. B.G. Muuse
Bornsesleeg 45
Wageningen, Netherlands

R. Norg
Stadhouders Plantsoen 12
The Hague, Netherlands

NORWAY

NORVEGE

NORUEGA

G. Lambertsen
Vitamin Research Institute
Directorate of Fisheries
Bergen, Norway

O.R. Braekkan
Vitamin Research Institute
Directorate of Fisheries
Bergen, Norway

T. Grimsvang
A/S De-No-Fa Og Lilleborg Fabriker
Fredrikstad, Norway

H. Simonsen
Landbruksdepartementet
Oslo DEP
Oslo 1, Norway

NEW ZEALAND

NOUVELLE-ZELANDE

NUEVA ZELANDIA

T.L. Hall
New Zealand High Commission
St. Olaf House
Tooley Street
London SE1, United Kingdom

PORTUGAL

Helder M.P.L. Duarte Costa
Instituto Do Azeite e Productos Oleaginosos
Av. Sidonio Pa^ois, 10-1^o
1098 Lisbon, Portugal

SPAIN

ESPAGNE

ESPANA

Dr. A. Garzon-Trula
Ministerio de Agricultura
(Paseo de Infanta Isabel 1)
Madrid, Spain

Dr. J. Gracian Tous, Jaime
Instituto de la Grasa y sus Derivados
Avda. Padre García Tejero 4
Seville (12)
Spain

Antonio Mazuecos Moraga
Ministerio de Agricultura
Laboratorio Agrario Regional de
Andalucía Oriental
Av. Diputación s/n
Atarfe (Granada)
Spain

SWEDEN

SUEDE

SUECIA

E. Siikanen
National Swedish Food Administration
Codex Contact Point
75126 Uppsala, Sweden

R. Marcuse
Scandinavian Forum for Lipid Research
and Technology
c/o SIK, Box 27022
S40021 Gotiberg, Sweden

J.S. Ragnar Ohlson
Karlshamns Oljefabriker
S-29200 Karlshamn, Sweden

L. Reio
National Food Administration
P.O. Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

K.E. Thurell
Arla
10546 Stockholm, Sweden

APPENDIX I

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

P. Rossier
Head of Section Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne, Switzerland

H. Brugger
Astra Fett- & Oelwerke 46
CH-3612 Sleffisburg
Switzerland

THAILAND

THAILANDE

TAILANDIA

V. Charutamra
Department of Science Service
Ministry of Science, Technology and Energy
Rama VI Rd. Bangkok, Thailand

Miss O. Chaivorarat
Food Analysis Div.
Dept. of Medical Sciences
Yod-se
Bangkok, Thailand

T. Satasuk
Food and Drug Administration
Ministry of Health
Bangkok, Thailand

TUNISIA

TUNISIE

Terek Amamon
Office Nationale de l'Huile
10 Avenue Jean Jaurés
Tunis, Tunisia

UNITED KINGDOM

ROYAUME-UNI

REINO UNIDO

F.S. Anderson
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

UNITED KINGDOM (Contd.)

Dr. M.A. Crawford
Nuffield Laboratory of
Comparative Medicine
Regents Park
London NW1, United Kingdom

R.J. Cunningham
Van den Berghs and Jurgens Ltd.
Sussex House
Burgess Hill
Sussex, United Kingdom

L.E. George
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2 AE, United Kingdom

T.W. Hammonds
Tropical Products Institute
56 Grays Inn Road
London WC1, United Kingdom

W.D. Pocklington
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stanford Street
London SE1 9NQ, United Kingdom

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr. R.W. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drug Administration
Washington DC 20204, USA

A.P. Bimbo
Zapata Haynie Corp.
P.O. Box 175
Reedville Va 22539, USA

Mrs. Gloria E.S. Cox
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring
Maryland 20902, USA

UNITED STATES OF AMERICA (Contd.)

W.W. Goodrich
1750 New York Ave. NW
Washington DC 20006, USA

J.M. Hasman
CPC International
1120 Commerce Ave.
Union, New Jersey, USA

R.J. Hlavacek
Thomas J. Lipton Inc.
800 Sylvan Ave.
Englewood Cliffs
New York 07922, USA

R. Leysen
American Soybean Association
Int. Rogier Centre 2501/06
Brussels, Belgium

Dr. R.D. O'Neill
DP Joyce Research Centre
16653 Sprague Road
Strongsville, Ohio 44136, USA

Dr. R.J. Sims
General Foods Corp.
Technical Center
White Plains
New York, USA

Dr. W.H. Tallent
US Department of Agriculture
Northern Regional Research Centre
Peoria, Illinois 61604, USA

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Dr. B. Matijasevic
21000 Noui Sad
Technolski Fakultet, Yugoslavia

I. Ekart
Tvoruica Ulja, Zagreb
Branimirova 71, Yugoslavia

L. Rajcic
Tvoruica Ulja, Zagreb
41000 Zagreb
Branimirova 71, Yugoslavia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS
(AOAC)

Dr. R.K. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drugs Administration
Washington DC 20204, USA

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

M. Cassotta
Commission of the European Communities
200 rue de la Loi
1040 Brussels, Belgium

L. Cisnetti
S cretariat G n ral du Conseil
des Communaut s Europ ennes
170 rue de la Loi
1048 Brussels, Belgium

FEDIOL

A. Thomas
83 rue de la Loi
B-1040 Brussels, Belgium

FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS ASSOCIATION
(FOSFA)

Dr. M.L. Meara
11 Hassocks Lodge
Keymer Road
Hassocks
W. Sussex, United Kingdom

M. Pike
54 Middle Gordon Road
Camberley
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Dr. E. Green
York House
Carleton Close
Esher
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Contd.)MILK MARKETING BOARD. ENGLAND/WALES

R.A. Dicker
Milk Marketing Board
Thames Ditton
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

K.H. Kuhn
Dammthorwall 15
D-2000 Hamburg, Germany, Fed. Rep. of

G. Luft
Via E. Pagliano 37
20149 Milan
Italy

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (IOOC)

Mrs. B. Pajuelo
Juan Bravo 10
Madrid 6, Spain

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS UNIONS (IOCU)

Miss D.H. Grose
14 Buckingham Street
London WC2, United Kingdom

INTERNATIONAL STANDARDS ORGANIZATION (ISO)

C.T. Ashton
BSI
2 Park Street
London W1, United Kingdom

INTERNATIONAL UNION FOR PURE AND APPLIED CHEMISTRY (IUPAC)

Dr. K.A. Williams
7 Hardwick Street
London EC1R 4RB
United Kingdom

MARINALG

Dr. A. Wylie
Alginate Industries Ltd.
22 Henrietta Street
London, United Kingdom

OBSERVER COUNTRYPAYS OBSERVATEURPAIS OBSERVADOR

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

C.P. Greyling
Private Bag X258
Pretoria
0001
South Africa

JOINT SECRETARIES (UNITED KINGDOM SECRETARIAT)CG-SECRETAIRESCOSECRETARIOS

Miss R.E. Lawrence
Dr. R. Burt
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE
United Kingdom

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

Mrs. B.M. Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome, Italy

Dr. N.R. Maturu
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome, Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE (OMS)ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)

Dr. G. Vettorazzi
Toxicologist/Food
International Chemical Safety Programme
World Health Organization
Geneva, Switzerland

PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE
POUR LES HUILES D'OLIVE VIERGES ET RAFFINEES ET POUR
L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE RAFFINEE (CAC/RS 33-1970)
(à l'étape 3 de la Procédure Codex) 1/

3.1.2.12 Bêta-sitostérol

Huile d'olive vierge)
Huile d'olive raffinée) Minimum 93% de l'ensemble des stérols
Huile de grignons d'olive raffinée)

8.20 Détermination du bêta-sitostérol

Selon la méthode UICPA (1979) (IUPAC Standard Methods for the Analysis of oils, fats and derivatives, 6th edition (1979), 2.403). Seuls des matériaux d'emballage SE30 doivent être utilisés.

1/ Voir aussi par. 6 du rapport.

PROJET DE NORME POUR LA MINARINE
(à l'étape 8 de la Procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tout produit préemballé destiné à la consommation directe qui répond aux spécifications énoncées ci-après.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La minarine est un aliment sous forme d'émulsion pouvant être étalée, généralement du type eau/huile, obtenu essentiellement à partir d'eau, ainsi que de graisses et huiles comestibles n'étant pas exclusivement dérivées du lait, et dont la teneur en matière grasse est comprise entre 39% m/m et 41% m/m.

2.2 Autres définitions

2.2.1 Par "graisses et huiles comestibles" on entend des denrées alimentaires composées de glycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine. Elles peuvent contenir de faibles quantités d'autres lipides tels que les phosphatides, ainsi que des constituants insaponifiables et les acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Les graisses d'origine animale doivent être produites à partir d'animaux en bonne santé; si elles proviennent d'animaux de boucherie, ceux-ci devant être en bonne santé au moment de l'abattage, et les graisses doivent être jugées propres à la consommation humaine par une autorité compétente reconnue comme telle par la législation nationale (voir la section 6).

2.2.2 Par "préemballé" on entend emballé ou préparé à l'avance, prêt à la vente au détail dans un récipient.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 Eau et/ou lait et/ou produits laitiers.

3.1.2 Graisses et/ou huiles comestibles, ou mélanges de celles-ci, qu'elles aient ou non subi une transformation.

3.2 La teneur en matière grasse doit être comprise entre 39% m/m et 41% m/m.

3.3 La teneur en eau ne doit pas être inférieure à 50% m/m, déterminée par perte de masse à la dessiccation (voir section 9.3).

3.4 Ingrédients facultatifs

Les substances suivantes peuvent être ajoutées:

3.4.1 Vitamines: Vitamine A et ses esters
Vitamine D
Vitamine E et ses esters
Autres vitamines

Des limites maximales et minimales devraient être fixées par la législation nationale pour les vitamines A, D et E, ainsi que pour d'autres vitamines, selon les besoins de chaque pays; le cas échéant, l'emploi de certaines vitamines peut être interdit.

3.4.2 Jaune d'oeuf.

3.4.3 Chlorure de sodium.

3.4.4 Sucres ^{1/}

3.4.5 Protéines alimentaires appropriées.

^{1/} Par "sucres" on entend tout hydrate de carbone édulcorant.

- 3.4.6 Gélatine
- 3.4.7 Amidons naturels

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Colorants

Concentration maximale

- 4.1.1 Bêta-carotène 25 mg/kg
- 4.1.2 Extraits de rocou 20 mg/kg (calculés en bixine ou norbixine totale)
- 4.1.3 Curcuma ou curcumine* 5 mg/kg (calculés en curcumine totale)

4.2 Aromatisants*

- 4.2.1 Arômes naturels, substances aromatisantes et substances aromatisantes identiques aux naturelles, conformes à la définition du Codex Alimentarius (voir le Guide Codex pour l'utilisation sans danger des additifs alimentaires - CAC/FAL 5-1979)) Limitée par les BPF
- Substances aromatisantes artificielles conformes à la définition du Codex Alimentarius et figurant dans la liste A (voir le Guide Codex pour l'utilisation sans danger des additifs alimentaires - CAC/FAL 5-1979))

4.3 Emulsifiants

- 4.3.1 Lécithines Limitée par les BPF
- 4.3.2 Mono- et diglycérides d'acides gras Limitée par les BPF
- 4.3.3 Esters de polyglycérol d'acides gras)
- 4.3.4 Esters de polyglycérol de l'acide ricinoléique interestérifié)
- 4.3.5 Esters d'acides gras, avec alcools autres que le glycérol:)
- Monopalmitate de sorbitane) 10 g/kg seuls ou en combinaison
- Monostéarate de sorbitane)
- Tristéarate de sorbitane)
- Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane)
- Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane)
- Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane)
- Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane)
- Mono-oléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane)

4.4 Epaississants

- 4.4.1 Pectine, pectine amidée*)
- 4.4.2 Agar-agar) 10 g/kg seuls ou en combinaison
- 4.4.3 Carragénine)

* Confirmation provisoire.

		<u>Concentration maximale</u>
4.4.4	Gomme guar)
4.4.5	Gomme de caroube*)
4.4.6	Gomme adragante 1/)
4.4.7	Gomme xanthane)
4.4.8	Methylcellulose)
4.4.9	Carboxyméthylcellulose et ses sels de sodium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
4.4.10	Alginates de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium)
4.4.11	Alginate de propylèneglycol)

4.5 Agents de conservation

4.5.1	Acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	2000 mg/kg
4.5.2	Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium	1000 mg/kg

S'ils sont utilisés en combinaison, leur concentration ne doit pas dépasser 2000 mg/kg dont 1000 mg/kg au maximum pour l'acide benzoïque.

4.6 Antioxygènes

4.6.1	Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle*) 100 mg/kg sur la teneur en lipides, seuls ou en combinaison
4.6.2	Butylhydroxytoluène (BHT)*)
4.6.3	Butylhydroxyanisol (BHA)*)
4.6.4	Palmitate/stéarate d'ascorbyle	500 mg/kg sur la teneur en lipides
4.6.5	Acide l-ascorbique	300 mg/kg sur la teneur en lipides
4.6.6	Tocophérols naturels et de synthèse	Limitée par les BPF

4.7 Synergiste antioxygène

Sel calcio-disodique d'EDTA 100 mg/kg

4.8 Ajusteurs du pH

4.8.1	Acide lactique) et leurs sels de)	
4.8.2	Acide citrique) calcium, de potas-)	
	sium et de sodium)	Limitée par les BPF
4.8.3	Bicarbonate de sodium)
4.8.4	Carbonate de sodium)
4.8.5	Hydroxyde de sodium)
4.8.6	Monophosphates de sodium (orthophosphates))

5. CONTAMINANTS

5.1	Fer (Fe)	1,5 mg/kg
5.2	Cuivre (Cu)	0,1 mg/kg
5.3	Plomb (Pb)*	0,1 mg/kg
5.4	Arsenic (As)	0,1 mg/kg

6. HYGIENE

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire, recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les produits carnés traités (CAC/RCP 13-1976)

* Confirmation provisoire
1/ Confirmation différée.

7. EMBALLAGE

La minarine vendue au détail doit être préemballée et peut être présentée dans un conditionnement de quelque forme que ce soit.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le produit doit porter la désignation "minarine"; toutefois d'autres appellations peuvent être utilisées conformément aux lois et usages du pays où le produit est vendu, à condition de ne pas induire le consommateur en erreur. Tous les produits portant la désignation "minarine" ou une autre appellation reconnue par les autorités nationales doivent être conformes aux dispositions de la présente norme.

8.1.2 La déclaration de la teneur en matière grasse doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.

8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément à l'alinéa 3.2.(c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système International"), ou le système avoirdupois, ou d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

8.5 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré, au cas où son omission risquerait d'induire le consommateur en erreur.

8.6 Exceptions

Les renseignements exigés aux paragraphes 8.2, 8.3, 8.4 et 8.5 doivent figurer uniquement sur les emballages extérieurs contenant de la minarine conditionnée en unités inférieures à 50 g.

8.7 Mentions d'étiquetage interdites

8.7.1 Aucune mention ne doit être faite de la présence de lait et/ou de produits laitiers dans la minarine si ce n'est dans la liste complète des ingrédients.

8.7.2 Aucune mention ne doit être faite, si ce n'est dans la liste complète des ingrédients, de la présence d'une vitamine quelconque dans la minarine à moins que le nom et la quantité de cette vitamine ne soient déclarés sur l'étiquette.

8.8 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

8.9 Datage et instructions d'entreposage

8.9.1 La date de durabilité minimale du produit doit être déclarée en clair.

8.9.2 Outre la date, toute condition particulière d'entreposage du produit doit être indiquée si la validité de la date en dépend.

8.10 Mode d'emploi

Toute restriction concernant l'emploi du produit doit être clairement indiquée.

9. METHODES D'ANALYSE (sujettes à révision)

9.1 Estimation de la teneur en matière grasse laitière - CAC/RM 15-1969

9.2 Détermination de la teneur en lipides - CAC/RM 16-1969

9.3 Détermination de la perte de masse à la dessiccation - CAC/RM 17-1969

9.4 Détermination de la teneur en vitamine A - Selon les méthodes chimiques de l'AOAC, 1965, 39.001-39.007, Vitamine A dans la margarine.

Les résultats sont exprimés en microgrammes de rétinol (Vitamine A-alcool) par kg.

9.5 Détermination de la teneur en vitamine D - Selon les méthodes AOAC, 1965, 39.116-39.125. Vitamine D.

Les résultats sont exprimés en UI de vitamine D par kg.

9.6 Détermination de la vitamine E - CAC/RM 18-1969.

9.7 Détermination de la teneur en chlorure de sodium - CAC/RM 19-1969.

9.8 Détermination du fer* - CAC/RM 14-1969.

9.9 Détermination du cuivre* - Selon les méthodes AOAC, 1965, 24.023-24.028, Méthode de l'UICPA au carbamate.

Les résultats sont exprimés en mg de cuivre/kg.

9.10 Détermination du plomb* - Selon la méthode AOAC, 1965, 24.053 (aussi 24.008, 24.009, 24.043, 24.046, 24.047 et 24.048), méthode de détermination au dithizone.

9.11 Détermination de l'arsenic - Selon les méthodes AOAC, 1965, 24.011-24.014, 24.016-24.017, 24.006-24.008, méthode au diéthylthiocarbamate d'argent.

Les résultats sont exprimés en mg d'arsenic/kg.

9.12 Détermination des additifs

(à mettre au point)

10. METHODES D'ECHANTILLONNAGE

(à mettre au point)

* Pourra être remplacée à l'avenir par la spectrophotométrie d'absorption atomique.

RESUME DES OBSERVATIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (SECTION 4)
DU PROJET DE NORME POUR LA MINARINE (voir par. 19 du rapport)

Par.	Additif	Pays	Observations
4.1.1	Bêta-carotène	Danemark	Concentration max. d'emploi 10 mg/kg
4.1.1	" "	Rép. Féd. d'Allemagne	Porter la concentration max. à 40 mg/kg
4.1.2	Extraits de rocou	Danemark	Concentration max. 10 mg/kg
4.1.3	Curcuma	Danemark	Concentration max. 10 mg/kg
4.1.3	Curcuma	Allemagne	Supprimer de la liste
4.2.1	Aromatisants	Allemagne	L'emploi d'aromatisants artificiels devrait être interdit (voir CAC/FAL 5-1979)
4.3.3	Esters de polyglycérol des acides gras	Danemark Rép. Féd. d'Allemagne	Concentration max. 2 g/kg Supprimer de la liste
4.3.4	Esters de polyglycérol de l'acide ricinoléique interestérifié	Danemark Rép. Féd. d'Allemagne	Supprimer de la liste Supprimer de la liste
4.3.5		Japon Danemark	" " " Concentration max. 2 g/kg
4.3.6	Esters de mono et digly- cérides des acides acé- tique, lactique, tartri- que, monoacétyltartrique et diacétyltartrique	Allemagne	Ajouter à la liste
4.4.4	Gomme guar	Danemark	Dispense spéciale pour certains usages
4.4.3	Carragénine	Danemark)	
4.4.5	Gomme de caroube)	
	à)	Supprimer tous ces agents épaissis- sants de la liste
4.4.11	Alginate de propylène glycol)	
4.4.10	Alginates	Japon	Supprimer de la liste
4.5.1	Acide sorbique	Japon Danemark	" " " Concentration max. 1200 mg/kg
4.5.2	Acide benzoïque	Danemark Rép. Féd. d'Allemagne Japon	Supprimer de la liste " " " " " "
4.6.1	Gallates	Danemark Rép. Féd. d'Allemagne Japon	" " " " " " " " "
4.6.2	BHT	Danemark Allemagne	Supprimer de la liste " " "

Par.	Additif	Pays	Observations
4.6.3	BHA	Danemark Allemagne	Supprimer de la liste " " "
4.6.4	Palmitate d'ascorbyle	Danemark Japon	Supprimer de la liste " " "
4.6.5	Acide L-ascorbique	Danemark	Supprimer de la liste
4.6.6	Tocophérol	Danemark	Concentration max. 1 g/kg
4.7	Sels EDTA	Rép. Féd. d'Allemagne Japon Nouvelle- Zélande	Supprimer de la liste " " " " " "
4.8.7	Acide acétique et son sel de sodium	Japon	Ajouter à la liste. Concentration max. 500 mg/kg

PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES DE TABLE A TARTINER
(à l'étape 5 de la Procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tout produit préemballé destiné à la consommation directe, qui répond aux spécifications énoncées ci-après et qui peut être utilisé comme graisse de table en remplacement de la margarine ou du beurre; toutefois, elle ne s'applique pas à la "minarine" (39-41%) telle qu'elle est définie dans le Projet de norme pour la minarine (ALINORM 81/17, Annexe III).

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les "graisses de table à tartiner" sont un aliment sous forme d'émulsion pouvant être étalée, généralement du type eau/huile, obtenu essentiellement à partir d'eau, ainsi que de graisses et huiles comestibles n'étant pas exclusivement dérivées du lait, et dont la teneur en matière grasse est comprise entre 35% m/m et 70% m/m.

2.2 Autres définitions

2.2.1 Par "graisses et huiles comestibles" on entend des denrées alimentaires composées de glycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine. Elles peuvent contenir de faibles quantités d'autres lipides tels que les phosphatides, les constituants insaponifiables et acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Les graisses d'origine animale doivent être produites à partir d'animaux en bonne santé; si elles proviennent d'animaux de boucherie, ceux-ci devront être en bonne santé au moment de l'abattage, et les graisses doivent être jugées propres à la consommation humaine par une autorité compétente reconnue comme telle par la législation nationale (voir la section 6).

2.2.2 Par "préemballé" on entend emballé ou préparé à l'avance, prêt à la vente au détail dans un récipient.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 Eau et/ou lait et/ou produits laitiers.

3.1.2 Graisses et/ou huiles comestibles, ou mélanges de celles-ci, qu'elles aient ou non subi une transformation.

3.2 La teneur en matière grasse doit être comprise entre 35% m/m et 70% m/m et la teneur totale en matière grasse et en eau ne doit pas être inférieure à 85%.

3.3 Ingrédients facultatifs

Les substances suivantes peuvent être ajoutées:

- 3.3.1 Vitamines: Vitamine A et ses esters
Vitamine D
Vitamine E et ses esters
Autres vitamines

Des limites maximales et minimales devraient être fixées par la législation nationale pour les vitamines A, D et E ainsi que pour d'autres vitamines, selon les besoins de chaque pays; le cas échéant, l'emploi de certaines vitamines peut être interdit.

3.3.2 Jaune d'oeuf.

3.3.3 Chlorure de sodium.

3.3.4 Sucres 1/

1/ Par "sucres" on entend tout hydrate de carbone edulcorant.

- 3.3.5 Protéines alimentaires appropriées.
- 3.3.6 Gélatine.
- 3.3.7 Amidons naturels.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Colorants

Concentration maximale

- 4.1.1 Bêta-carotène 25 mg/kg
- 4.1.2 Extraits de rocou 20 mg/kg calculés en bixine ou norbixine totale)
- 4.1.3 Curcuma ou curcumine* 5 mg/kg (calculés en curcumine totale)

4.2 Aromatisants*

- 4.2.1 Arômes naturels, substances aromatisantes et substances aromatisantes identiques aux naturelles, conformes à la définition du Codex Alimentarius (voir le Guide Codex pour l'utilisation sans danger des additifs alimentaires - CAC/FAL 5-1979) Limitée par les BPF*

Substances aromatisantes artificielles conformes à la définition du Codex Alimentarius et figurant dans la liste A (voir le Guide Codex pour l'utilisation sans danger des additifs alimentaires - CAC/FAL 5-1979)

4.3 Emulsifiants

- 4.3.1 Lécithines Limitée par les BPF
- 4.3.2 Mono- et diglycérides d'acides gras Limitée par les BPF

4.3.3 Esters de polyglycérol d'acides gras)

4.3.4 Esters de polyglycérol de l'acide ricinoléique interestérifié)

4.3.5 Esters d'acides gras, avec polyalcools autres que le glycérol:)

Monopalmitate de sorbitane)

Monostéarate de sorbitane)

Tristéarate de sorbitane)

Monolaurate de polyoxyéthylène)

(20)sorbitane) 10 g/kg seuls ou en combinaison

Monopalmitate de polyoxyéthylène)

(20)sorbitane)

Monostéarate de polyoxyéthylène)

(20)sorbitane)

Tristéarate de polyoxyéthylène)

(20)sorbitane)

Mono-oléate de polyoxyéthylène)

(20)sorbitane)

4.4 Epaississants

4.4.1 Pectine, pectine amidée*)

4.4.2 Agar-agar)

4.4.3 Carragénine)

4.4.4 Gomme guar)

10 g/kg seuls ou en combinaison

* Confirmation provisoire.

	<u>Concentration maximale</u>
4.4.5 Gomme de caroube*)
4.4.6 Gomme adragante 1/)
4.4.7 Gomme xanthane)
4.4.8 Méthylcellulose)
4.4.9 Carboxyméthylcellulose et ses sels de sodium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
4.4.10 Alginate de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium)
4.4.11 Alginate de propylèneglycol)

4.5 Agents de conservation

4.5.1 Acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	2000 mg/kg
4.5.2 Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium	1000 mg/kg

S'ils sont utilisés en combinaison, leur concentration ne doit pas dépasser 2000 mg/kg, dont 1000 mg/kg au maximum pour l'acide benzoïque.

	<u>Concentration maximale</u>
4.6 <u>Antioxygènes</u>	
4.6.1 Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle*) 100 mg/kg sur la teneur en lipides, seuls ou en combinaison
4.6.2 Butylhydroxytoluène (BHT)*)
4.6.3 Butylhydroxyanisol (BHA)*)
4.6.4 Palmitate/stéarate d'ascorbyle	500 mg/kg sur la teneur en lipides
4.6.5 Acide l-ascorbique	300 mg/kg sur la teneur en lipides
4.6.6 Tocophérols naturels et synthétiques	Limitée par les BPF
4.7 <u>Synergiste antioxygène</u>	
Sel calcio-disodique d'EDTA	100 mg/kg

4.8 Ajusteurs du pH

4.8.1 Acide lactique)et leurs sels de)
4.8.2 Acide citrique)calcium, de potassium) et de sodium)
4.8.3 Bicarbonate de sodium) Limitée par les BPF
4.8.4 Carbonate de sodium)
4.8.5 Hydroxyde de sodium)
4.8.6 Monophosphates de sodium (orthophosphates))

5. CONTAMINANTS

5.1 Fer (Fe)	1,5 mg/kg
5.2 Cuivre (Cu)	0,1 mg/kg
5.3 Plomb (Pb)*	0,1 mg/kg
5.4 Arsenic (As)	0,1 mg/kg

* Confirmation provisoire.

1/ Confirmation différée.

6. HYGIENE

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire, recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les produits carnés traités (CAC/RCP 13-1976).

7. EMBALLAGE

Les graisses de table à tartiner vendues au détail doivent être préemballées et peuvent être présentées dans un conditionnement de quelque forme que ce soit.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le produit doit porter la désignation graisse de table à tartiner et tous les produits ainsi désignés doivent être conformes à la présente norme.

8.1.2 Le nom du produit doit être immédiatement suivi d'une déclaration de la teneur en matière grasse.

8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément à l'alinéa 3.2.(c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système International"), ou le système avoirdupois, ou d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

8.5 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré, au cas où son omission risquerait d'induire le consommateur en erreur.

8.6 Exceptions

Les renseignements exigés aux paragraphes 8.2, 8.3, 8.4 et 8.5 doivent figurer uniquement sur les emballages contenant des graisses de table à tartiner conditionnées en unités inférieures à 50 g.

8.7.1 Aucune mention ne doit être faite de la présence de lait et/ou de produits laitiers, si ce n'est dans la liste complète des ingrédients, à moins que plus de 50% de la teneur en matière grasse soit constitué de graisse butyrique.

8.7.2 Aucune mention ne doit être faite, si ce n'est dans la liste complète des ingrédients, de la présence d'une vitamine quelconque dans les graisses de table à tartiner à moins que le nom et la quantité de la vitamine en question ne soient déclarés sur l'étiquette.

8.7.3 La mention "faible teneur en matière grasse" ne doit pas être utilisée quand la teneur lipidique est supérieure à 45% m/m.

8.8 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

8.9 Datage et instructions d'entreposage

8.9.1 La date de durabilité minimale du produit doit être déclarée en clair.

8.9.2 Outre la date, toute condition particulière d'entreposage du produit doit être indiquée si la validité de la date en dépend.

8.10 Mode d'emploi

Toute restriction concernant l'emploi du produit doit être clairement indiquée.

9. METHODES D'ANALYSE (sujettes à révision)
(Voir Annexe III).

10. METHODES D'ECHANTILLONNAGE

(A mettre au point).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE /GHEE VEGETAL/
(A l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tout produit désigné comme /GHEE VEGETAL/ (synonyme: vanaspati).

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le /ghee végétal/ est un produit semi-solide composé de graisse végétale comestible ou d'un /mélange/ d'huiles et de graisses végétales comestibles.

2.2 Autres définitions

2.2.1 On entend par graisses et huiles végétales comestibles des denrées alimentaires composées principalement de glycérides d'acides gras. Elles peuvent contenir de faibles quantités d'autres lipides tels que les phosphatides, de constituants insaponifiables et d'acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Elles sont exclusivement d'origine végétale et comprennent des graisses et des huiles qui ont été soumises à des opérations de transformation, y compris l'hydrogénation.

2.2.2 Par préemballé on entend emballé ou préparé à l'avance, prêt à la vente au détail dans un récipient.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 Graisses et/ou huiles comestibles d'origine végétale ou leurs mélanges, qu'elles aient été ou non soumises à des opérations de transformation. Selon les lois et coutumes du pays où le produit est vendu, certaines huiles ou graisses végétales peuvent être exigées ou interdites.

3.2 Teneur en matière grasse

3.2.1 Ne doit pas être inférieure à /99,5% m/m/.

3.3 Critères de qualité

3.3.1 Couleur: de blanc crémeux à jaune.

3.3.2 Odeur et saveur: caractéristiques du produit et exemptes d'odeur et de saveur étrangères.

3.3.3 Consistance: granuleuse avec des gouttes d'huile en suspension.

3.3.4 Indice d'acide: au maximum /0,6 mg KOH/g/.

3.3.5 Indice de peroxyde: au maximum 10 milliéquivalents d'oxygène peroxydique/kg.

3.3.6 /Point d'écoulement: entre 36-41°C/.

3.4 Critères d'identité

/A mettre au point/

3.5 Additions

Les substances ci-après peuvent être ajoutées au /ghee végétal/.

3.5.1 Vitamines: Vitamine A et ses esters
Vitamine D
Vitamine E et ses esters
Autres vitamines

Des limites maximales et minimales devraient être fixées par la législation nationale pour les vitamines A, D et E, ainsi que pour d'autres vitamines, selon les besoins de chaque pays; le cas échéant, l'emploi de certaines vitamines peut être interdit.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Colorants

Est autorisé l'emploi des colorants ci-après pour restituer au produit la couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour en normaliser la couleur, à condition que l'adjonction du colorant ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en lui masquant un défaut ou l'infériorité de la qualité du produit, ou en faisant paraître celui-ci de plus grande valeur qu'il ne l'est réellement:

	<u>Concentration maximale</u>
4.1.1 Bêta-carotène	non limitée
4.1.2 Rocou *	non limitée
4.1.3 Curcumine *	non limitée
4.1.4 Canthaxanthine	non limitée
4.1.5 Bêta-apo-8'-caroténal	non limitée
4.1.6 Esters de méthyle et d'éthyle de l'acide bêta-apo-8'-caroténique	non limitée

4.2 Aromatisants

Est autorisé l'emploi d'aromatisants naturels et de leurs équivalents de synthèse identiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité, ainsi que d'autres aromatisants synthétiques approuvés par la Commission du Codex Alimentarius, pour restituer au produit l'arôme naturel perdu en cours de traitement ou pour en normaliser l'arôme, à condition que l'adjonction de l'aromatisant ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en lui masquant un défaut ou l'infériorité de la qualité du produit ou en faisant paraître celui-ci de plus grande valeur qu'il ne l'est réellement: *

	<u>Concentration maximale</u>
4.3 <u>Antioxygènes</u>	
4.3.1 Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle *	100 mg/kg, seuls ou en combinaison
4.3.2 Butylhydroxytoluène (BHT) *	200 mg/kg, seuls ou en combinaison
Butylhydroxyanisol (BHA) *	
Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	
4.3.3 <u>4-Hydroxyméthyl-2,6-diterbutylphénol</u> Toute combinaison de gallates avec le BHA, le BHT et/ou le BHQT */	200 mg/kg, mais la proportion des gallates ne doit pas dépasser 100 mg/kg
4.3.4 Tocophérols naturels et synthétiques	non limitée
4.3.5 Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, seuls ou en combinaison
4.3.6 Stéarate d'ascorbyle	
4.3.7 Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg
4.4 <u>Antioxygènes synergistes</u>	
4.4.1 Acide citrique et son sel de sodium	non limitée
4.4.2 Mélange à base de citrate d'isopropyle	100 mg/kg, seuls ou en combinaison
4.4.3 Acide phosphorique	

4.5 Antimoussant

Diméthylpolysiloxane (silicone diméthylrique), seul ou en combinaison avec de la silice

10 mg/kg

4.6 Inhibiteur de cristallisation

Oxystéarine

1250 mg/kg

5. CONTAMINANTS

5.1 Matières volatiles à 105°C	0,2% m/m
5.2 Impuretés insolubles	0,05% m/m
5.3 Savon	0,005% m/m
5.4 Fer (Fe)	1,5 mg/kg
5.5 Cuivre (Cu)	0,1 mg/kg
5.6 Plomb (Pb) *	0,1 mg/kg
5.7 Arsenic (As)	0,1 mg/kg

6. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés conformément aux dispositions des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969).

* Confirmation provisoire

7. EMBALLAGE

Le ghee végétal vendu au détail doit être préemballé dans un récipient rigide et peut être présenté dans un conditionnement de quelque forme que ce soit.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

8.1 Nom du produit

Le produit doit porter la désignation ghee végétal (synonyme: vanaspati); toutefois d'autres appellations peuvent être utilisées conformément aux lois et usages du pays où le produit est vendu, à condition de ne pas induire le consommateur en erreur. Tous les produits ainsi désignés doivent être conformes aux dispositions de la présente norme.

8.2 Liste des ingrédients

8.2.1 La liste complète des ingrédients doit figurer dans l'ordre décroissant selon leur proportion en poids.

8.2.2 Les ingrédients doivent être désignés par leur appellation spécifique; toutefois, des noms de catégorie peuvent être utilisés en conformité des alinéas 3.2(c)(i) et (ii) de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 Contenu net

Le contenu net devra être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international"), le système avoirdupois, ou d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

8.5 Pays d'origine

8.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

8.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

8.7 Date et instructions d'entreposage

8.7.1 La date de durabilité minimale du produit doit être déclarée en clair.

8.7.2 Outre la date, toute condition particulière d'entreposage du produit doit être indiquée, si la validité de la date en dépend.

8.8 Emballages en grande quantité (A élaborer)

8.9 Mentions d'étiquetage interdites

8.9.1 Aucune mention ne doit être faite de la présence de matière grasse laitière ou de beurre dans le ghee végétal, si ce n'est dans la liste complète des ingrédients.

8.9.2 Aucune mention ne doit être faite, si ce n'est dans la liste complète des ingrédients, de la présence d'une vitamine quelconque dans le ghee végétal, à moins que le nom et la quantité de cette vitamine ne soient déclarés sur l'étiquette.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

À mettre au point lorsque le plan de présentation du projet de norme aura été établi.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MELANGES DE GHEE ANIMAL ET VEGETAL
(à l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tout produit désigné comme mélange de ghee animal et végétal.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les mélanges de ghee animal et végétal sont un produit semi-solide composé d'huiles et de graisses végétales mélangées à des graisses animales comestibles.

2.2 Autres définitions

2.2.1 Par graisses et huiles comestibles on entend des denrées alimentaires composées de glycérides d'acides gras. Elles sont d'origine végétale, animale ou marine. Elles peuvent contenir de faibles quantités d'autres lipides tels que les phosphatides, ainsi que des constituants insaponifiables et les acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Les graisses d'origine animale doivent être produites à partir d'animaux en bonne santé; si elles proviennent d'animaux de boucherie, ceux-ci devront être en bonne santé au moment de l'abattage et les graisses doivent être jugées propres à la consommation humaine par une autorité compétente reconnue comme telle par la législation nationale (voir section 6). Les graisses et les huiles comestibles peuvent avoir été soumises à des opérations de transformation y compris l'hydrogénation.

2.2.2 Par préemballé on entend emballé ou préparé à l'avance, prêt à la vente au détail dans un récipient.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 Graisses animales et végétales composées

Graisses et/ou huiles alimentaires d'origine végétale et animale, qu'elles aient été ou non soumises à des opérations de transformation. Les graisses d'origine animale peuvent comprendre du 'ghee' préparé à partir de lait de vache et/ou de la graisse de beurre, la graisse de beurre anhydre et de la matière grasse laitière anhydre conformes à la Norme No. A2 figurant dans le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (CAC/M1-1973). Selon les lois et coutumes du pays où le produit est vendu, certaines huiles ou graisses peuvent être exigées ou interdites.

3.2 Teneur en matière grasse

3.2.1 Teneur totale en matière grasse: ne doit pas être inférieure à 99,5% m/m.

3.2.2 Matière grasse laitière: le cas échéant, ne doit pas être inférieure à 10% m/m.

3.3 Critères de qualité

3.3.1 Couleur: de blanc crémeux à jaune.

3.3.2 Odeur et saveur: caractéristiques du produit et exemptes d'odeur et de saveur étrangères.

3.3.3 Consistance: granuleuse avec des gouttes d'huile en suspension.

3.3.4 Indice d'acide: au maximum 0,8 mg KOH/g.

3.3.5 Indice de peroxyde: au maximum 10 milli-équivalents d'oxygène peroxydique/kg.

3.3.6 Point d'écoulement: entre 36-41°C.

3.4 Critères d'identité

[A mettre au point]

3.5 Additions

Les substances ci-après peuvent être ajoutées aux [mélanges de ghee animal et végétal].

- 3.5.1 Vitamines: Vitamine A et ses esters
Vitamine D
Vitamine E et ses esters
Autres vitamines

Des limites maximales et minimales devraient être fixées par la législation nationale pour les vitamines A, D et E, ainsi que pour d'autres vitamines, selon les besoins de chaque pays; le cas échéant, l'emploi de certaines vitamines peut être interdit.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Colorants

Est autorisé l'emploi des colorants ci-après pour restituer au produit la couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour en normaliser la couleur, à condition que l'adjonction du colorant ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en lui masquant un défaut ou l'infériorité de la qualité du produit, ou en faisant paraître celui-ci de plus grande valeur qu'il ne l'est réellement:

Concentration maximale

- | | | |
|-------|--|-------------|
| 4.1.1 | Bêta-carotène | non limitée |
| 4.1.2 | Rocou* | non limitée |
| 4.1.3 | Curcumine* | non limitée |
| 4.1.4 | Canthaxanthine | non limitée |
| 4.1.5 | Bêta-apo-8'-caroténal | non limitée |
| 4.1.6 | Esters de méthyle et d'éthyle de l'acide bêta-apo-8'-caroténique | non limitée |

4.2 Aromatisants

Est autorisé l'emploi d'aromatisants naturels et de leurs équivalents de synthèse identiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité, ainsi que d'autres aromatisants synthétiques approuvés par la Commission du Codex Alimentarius, pour restituer au produit l'arôme naturel perdu en cours de traitement ou pour en normaliser l'arôme, à condition que l'adjonction de l'aromatisant ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en lui masquant un défaut ou l'infériorité de la qualité du produit ou en faisant paraître celui-ci de plus grande valeur qu'il ne l'est réellement:*

Concentration maximale

- 4.3 Antioxygènes
- | | | |
|-------|--|---|
| 4.3.1 | Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle* | 100 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| 4.3.2 | Butylhydroxytoluène (BHT)*)
Butylhydroxyanisole (BHA)*)
Butylhydroquinone tertiaire (BHQT))
[4-Hydroxyméthyl-2,6-diterbutylphénol] | 200 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| 4.3.3 | Toute combinaison de gallates avec le BHA, le BHT et/ou le BHQT* | 200 mg/kg, mais la proportion des gallates ne doit pas dépasser 100 mg/kg |

* Confirmation provisoire.

Concentration maximale

4.3.4	Tocophérols naturels et synthétiques	non limitée
4.3.5	Palmitate d'ascorbyle) 500 mg/kg, seuls ou en combinaison
4.3.6	Stéarate d'ascorbyle	
4.3.7	Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg
4.4	<u>Antioxygènes synergistes</u>	
4.4.1	Acide citrique et son sel de sodium	non limitée
4.4.2	Mélange à base de citrate d'iso- propyle) 100 mg/kg, seuls ou en combinaison
4.4.3	Acide phosphorique	
4.5	<u>Antimoussant</u>	
	Diméthylpolysiloxane (silicone diméthylque) seul ou en combinaison avec de la silice	10 mg/kg
4.6	<u>Inhibiteur de cristallisation</u>	
	Oxystéarine	1250 mg/kg
5.	<u>CONTAMINANTS</u>	
5.1	Matières volatiles à 105°C	0,2% m/m
5.2	Impuretés insolubles	0,05% m/m
5.3	Savon	0,005% m/m
5.4	Fer (Fe)	1,5% mg/kg
5.5	Cuivre (Cu)	0,1 mg/kg
5.6	Plomb (Pb)*	0,1 mg/kg
5.7	Arsenic (As)	0,1 mg/kg

6. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés conformément aux dispositions des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969)*

7. EMBALLAGE

Les [mélanges de ghee animal et végétal] vendus au détail doivent être préemballés dans un récipient rigide et peuvent être présentés dans un conditionnement de quelque forme que ce soit.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

Le produit doit porter la désignation [mélange de ghee animal et végétal]; toutefois, d'autres appellations peuvent être utilisées conformément aux lois et usages du pays où le produit est vendu, à condition de ne pas induire le consommateur en erreur. Tous les produits ainsi désignés doivent être conformes aux dispositions de la présente norme.

* Confirmation provisoire.

8.2 Liste des ingrédients

8.2.1 La liste complète des ingrédients doit figurer par ordre décroissant selon leur proportion en poids; elle doit être accompagnée d'une déclaration du pourcentage minimum en poids de la matière grasse d'origine animale présente dans le produit. Le pourcentage de matière grasse laitière peut également être déclaré.

8.2.2 Les ingrédients doivent être désignés par leur appellation spécifique; toutefois, des noms de catégorie peuvent être utilisés en conformité des alinéas 3.2(c)(i) et (ii) de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 Contenu net

Le contenu net devra être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international"), le système avoirdupois, ou d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

8.5 Pays d'origine

8.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

8.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

8.7 Date et instructions d'entreposage

8.7.1 La date de durabilité minimale du produit doit être déclarée en clair.

8.7.2 Outre la date, toute condition particulière d'entreposage du produit doit être indiquée, si la validité de la date en dépend.

8.8 Emballages en grande quantité

(A élaborer)

8.9 Mentions d'étiquetage interdites

8.9.1 Aucune mention ne doit être faite de la présence de matière grasse laitière ou de beurre dans les mélanges de ghee animal et végétal, si ce n'est dans la liste complète des ingrédients.

8.9.2 Aucune mention ne doit être faite, si ce n'est dans la liste complète des ingrédients, de la présence d'une vitamine quelconque dans les mélanges de ghee animal et végétal, à moins que le nom et la quantité de cette vitamine ne soient déclarés sur l'étiquette.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

A mettre au point lorsque le plan de présentation du projet de norme aura été établi.

PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE
POUR L'HUILE COMESTIBLE DE COLZA (CAC/RS 24-1969)
(A l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

* La présente norme s'applique à l'huile comestible de colza, mais elle ne s'applique pas à l'huile comestible de colza à faible teneur en acide érucique, telle qu'elle est définie dans le document CAC/RS 123-1979, ni à l'huile de colza devant subir un traitement ultérieur pour la rendre propre à la consommation humaine.

2. DESCRIPTION

Comme dans le document CAC/RS 24-1969.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1.1	Densité relative (20°C/eau à 20°C)	0,910 - 0,920
3.1.2	Indice de réfraction (n_D , 40°C)	1,465 - 1,469
3.1.3	Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	168 - 1
3.1.4	Indice d'iode (Wijs)	94 - 120
3.1.5	Indice de Crismer	71 - 85
3.1.6	Insaponifiable	au maximum 20 g/kg
3.1.7	Brassicastérol	au minimum 5% du total des stérols
3.1.8	Acide érucique	au maximum 5% (m/m) des acides gras constitutifs
3.1.9	Intervalles CGL de la composition en acides gras (%)	
	C 14	0,5
	C 14:0	0-2,5
	C 16:0	1,5-6,4
	C 16:1	0-3,3
	C 18:0	0,5-3,1
	C 18:1	3-45
	C 18:2	11-29
	C 18:3	5-16
	C 20:0	3,3
	C 20:1	3-15
	C 20:2	$\sqrt{0,2-2,4}$
	C 22:0	2,1
	C 22:1	5-60
	C 22:2	0,1-3,4
	C 24:0	2
	C 24:1	3,4

3.2 Critères de qualité: - comme dans le document CAC/RS 24-1969.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES: Comme dans la Norme internationale recommandée pour l'huile comestible de colza à faible teneur en acide érucique (ALINORM 79/17, Ann.III).

5. CONTAMINANTS: Comme dans le document CAC/RS 24-1969.

6. HYGIENE: Comme dans le document CAC/RS 24-1969.

7. ETIQUETAGE: Comme dans le document CAC/RS 24-1969; les sections "Identification des lots", "Datage" et "Emballages en grande quantité" sont identiques à celles de la Norme internationale recommandée pour l'huile comestible de colza à faible teneur en acide érucique (ALINORM 79/17, Annexe III).

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE: Comme dans la Norme internationale recommandée pour l'huile comestible de colza à faible teneur en acide érucique - ALINORM 79/17, Annexe III).

* Les passages soulignés ont été ajoutés

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES SERVANT AU RAFFINAGE ET
AU TRAITEMENT DES HUILES ET DES GRAISSES COMESTIBLES

Note du Secrétariat:

La présente annexe a été préparée par le Secrétariat après la session en tenant compte des directives qui lui ont été suggérées par le Comité. Le Secrétariat a dû prendre un certain nombre de décisions arbitraires en ce qui concerne la classification des auxiliaires technologiques selon les catégories I à III. Par exemple, les substances ayant des concentrations résiduelles inférieures à 1 ppm ont été classées dans la catégorie I, à l'exception des catalyseurs. Les gouvernements seront priés de donner leur avis à ce sujet.

INTRODUCTION

1. A sa onzième session, le Comité sur les graisses et les huiles a examiné la question des auxiliaires technologiques (voir par. 42-53 du rapport) et il est convenu qu'une liste de ces substances devrait être jointe en annexe au rapport.
2. La liste indiquera, pour chaque auxiliaire technologique, les renseignements ci-après:
 - a) Principale utilisation technologique et tout renseignement complémentaire utile.
 - b) Informations communiquées par les gouvernements au sujet des concentrations résiduelles typiques détectées dans les pratiques commerciales courantes.
 - c) Evaluation toxicologique du JECFA. Les substances n'ont pas toutes été examinées, bien que plusieurs soient en cours d'évaluation.
 - d) Renvoi à une éventuelle spécification du JECFA.
 - e) Classification des auxiliaires technologiques en trois catégories:
 - Catégorie I - - Aucune concentration résiduelle détectable.
 - Catégorie II - - Concentrations résiduelles ne justifiant pas une évaluation toxicologique.
 - Catégorie III - - Concentrations résiduelles pouvant nécessiter une évaluation toxicologique.
3. Le Comité a noté les points suivants au sujet de la liste:
 - a) Elle représente la première tentative faite par le Comité pour rassembler des informations à ce sujet.
 - b) Il s'agit d'une liste ouverte, qui a un caractère uniquement consultatif.
 - c) Elle comprend des substances pouvant être utilisées à la fois comme additifs alimentaires et comme auxiliaires technologiques. Toutefois, dans ce dernier cas, les substances sont en grande partie éliminées de la graisse ou de l'huile par un traitement ultérieur et les niveaux résiduels n'ont aucune fonction technologique.
 - d) La grande variété des niveaux résiduels constatés pour les auxiliaires technologiques peut refléter soit des problèmes d'analyse dus aux faibles quantités présentes, soit la technologie du procédé au cours duquel la substance a été utilisée.
4. Le Comité a également noté que la Commission partageait l'avis du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à savoir qu'il est inutile de déclarer les auxiliaires technologiques dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette.

LISTE D'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES ALIMENTAIRES

Notes

<u>Rubrique</u>	<u>Observations</u>
1. Renseignements supplémentaires	Un complément d'informations a été fourni sur l'utilisation et la nature de l'auxiliaire technologique.
2. Niveau résiduel 3. Origine des données) Les niveaux résiduel typiques de l'auxiliaire technologique, tels qu'ils ont été communiqués par le gouvernement, sont indiqués. Voir l'"Introduction" pour plus de précisions.
4. DJA	<p>La situation toxicologique déterminée par le JECFA est indiquée. Quand cela est possible, on mentionne la Dose journalière acceptable (DJA) en mg/kg de poids corporel, telle qu'elle figure dans le "Guide pour l'utilisation sans danger des additifs alimentaires", 2ème série (CAC/FAL 5-1979). Les autres abréviations utilisées sont les suivantes: NS - DJA "non spécifiée" par le JECFA; NS (BPF) - DJA non spécifiée, le produit doit être employé conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Il faudrait éviter la formation de produits toxiques d'interaction et réduire au minimum les niveaux résiduels.</p> <p>NC - Non confirmé expressément par le JECFA. NE - Non examiné par le JECFA mais dans l'attente d'une évaluation. T - Temporaire.</p>
5. Spécification	<p>La liste renvoie à la spécification définitive ou provisoire établie par le JECFA. Les références sont les suivantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Normes d'identité et de pureté pour divers solvants d'extraction et certaines autres substances; WHO/Food Add/70.40 Réunions de la FAO sur la nutrition, Rapport No 48B. 2. Normes d'identité et de pureté pour les colorants alimentaires, les aromatisants et d'autres additifs alimentaires, Etude FAO: Alimentation et nutrition No 12. 3. Normes résultant du rapport de la 21ème session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires; Réunion de la FAO sur la nutrition, Rapport No 57. 4. Normes d'identité et de pureté de certains additifs alimentaires; Etude FAO: Alimentation et nutrition 7B; WHO Food additive Series No 11. 5. Normes d'identité et de pureté - épaississants, antiagglutinants, antimicrobiens, antioxydants, émulsifiants; Etude FAO: Alimentation et nutrition No 4. 6. Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires, Vol. I, Agents antiseptiques et antioxydants, FAO, Rome, 1962. 7. Normes d'identité et de pureté pour certains additifs alimentaires; Réunions de la FAO sur la nutrition, Rapport No 55B; WHO Food Additives Series No 9. 8. Spécifications sur les additifs alimentaires établies par le JECFA et distribuées en 1967 par le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius aux Services centraux de liaison avec le Codex.

<u>Rubrique</u>	<u>Observations</u>
5. Spécification (suite)	9. Normes d'identité et de pureté - colorants alimentaires, préparations enzymatiques et autres additifs alimentaires; Etude FAO: Alimentation et nutrition No 7. 10. Projet de norme pour le sel de qualité alimentaire figurant à l'Annexe III du document ALINORM 79/12. 11. Evaluation toxicologique de certains additifs alimentaires; Etude FAO: Alimentation et nutrition No 1A; WHO Food additive Series No 10. 12. Normes d'identité et de pureté pour divers colorants alimentaires, émulsifiants, stabilisants, agents antiagglutinants et autres substances WHO/Food Add/70.37; Réunions de la FAO sur la nutrition, Rapport No 46B. 13. Spécification Codex: ALINORM 76/41.

A. SOLVANTS DE TRAITEMENT

	Renseign. supplém.	Niveau résiduel (mg/kg)	Origine des données	DJA	Spéc.	Catégorie
Propane		<1	Etats-Unis	NE	-	I
Butane		<1	Etats-Unis	NE	-	I
Hexane		<5,0 décelable <1,0	Pays-Bas, Norvège, Royaume-Uni, Etats-Unis	NS (BPF)	-	II
Heptane		<1	Etats-Unis	NS (BPF)	-	I
Isopropanol		<5,0 non décelable <1	Pays-Bas Royaume-Uni Etats-Unis	NS(T) (BPF)	-	II
Pentane		<1	Etats-Unis	NE	-	I
Méthanol		<1	Etats-Unis	NS (BPF)	-	I
Ethanol		<1	Etats-Unis	NE	1	I
Acétone		<5,0 non décelable <1	Pays-Bas Royaume-Uni Etats-Unis	NS (BPF)	1	II
2-nitropropane		<0,02	Etats-Unis	NE	2(T)	I/III
Eau		<500 <1000	Norvège Etats-Unis	ALI- MENT	-	-
Pétrole léger (syn: éther de pétrole, naphte d'extraction		non décelable	Pologne	NE	2	I
Dichlorométhane		<10	Etats-Unis	0- 0,5 (T)	2	II

B. AGENTS DE CLARIFICATION ET AUXILIAIRES DE FILTRATION

	Renseign. supplém.	Niveau résiduel (mg/kg)	Origine des données	DJA	Spéc.	Catégorie
Agents inertes de filtration		traces <5	Norvège, Etats-Unis	-	-	II
Argiles adsorbantes (terres décolorantes, naturelles ou acti- vées)		traces pas de résidus visibles <5	Norvège, Royaume-Uni Etats-Unis	NE	-	II
Carbones adsorbants	uniquement d'origine végétale	traces pas de résidus visibles <5	Norvège Royaume-Uni Etats-Unis	NS	3	II
Résines échangeuses d'ions		<1	Etats-Unis	-	-	I
Cellulose	uniquement à partir du bois	<5	Etats-Unis	NS	-	II
Terres diatomées		pas de résidus visibles	Royaume-Uni	NE	-	I

C. AGENTS MODIFICATEURS DES CRISTAUX

Laurylsulfate de sodium		<1	Etats-Unis	NE	-	I
Oxystéarine		<125	Etats-Unis	0-25	4	II
Esters de polyglycérol		<100	Etats-Unis	0-25	5	II
Lécithine		<250	Etats-Unis	NS	5	II

D. CATALYSEURS

(i) Hydrogénation

	Renseign. supplém.	Niveau résiduel (mg/kg)	Origine des données	DJA	Spéc.	Catégorie
Nickel		<1 <0,002 <0,4 <0,2 <0,5	Pays-Bas Norvège Pologne Royaume-Uni Etats-Unis	NE	-	II
Cuivre		<0,1	Etats-Unis	NE	-	II
Chrome		<3,0 <0,1	Royaume-Uni Etats-Unis	NE	-	II
Manganèse		<0,1	Etats-Unis	NE	-	II
Molybdène		<0,1	Etats-Unis	NE	-	II
Platine		<0,1	Etats-Unis	NE	-	II
Palladium		<0,1	Etats-Unis	NE	-	II
Argent		<0,1	Etats-Unis	NE	-	II
Alliages de deux ou plusieurs métaux figurant dans la liste				NE	-	II
Divers oxydes de métaux		<0,1	Etats-Unis	NE	-	II

(ii) Inter- ou transestérification

Sodium métal		<50* <1	Royaume-Uni Etats-Unis	NE	-	II
Amide de sodium		<1	Etats-Unis	NE	-	II
Méthylate de sodium		<1	Etats-Unis	NE	-	II
Ethylate de sodium		<1	Etats-Unis	NE	-	II
Ethylate de potassium		<1	Etats-Unis	NE	-	II
Potassium métal		<50* <1	Royaume-Uni Etats-Unis	NE	-	II
Méthylate de potassium		<1	Etats-Unis	NE	-	II
Alliage sodium-potassium		-		NE	-	II

* Exprimé en oléate de sodium

(iii) Extraction

	Renseign. supplém.	Niveau résiduel (mg/kg)	Origine des données	DJA	Spéc.	Catégorie
Enzymes		-				II

Note du Secrétariat: Une liste des enzymes ayant fait l'objet d'une évaluation figure dans le document CAC/FAL 5-1979. Une autre liste d'enzymes est donnée à l'Annexe VI du document ALINORM 79/12A/.

E. GAZ

Azote		non décelable <350	Norvège Etats-Unis	NE	4	II
Anhydride carbonique		<1	Etats-Unis	NE	4	I
Hydrogène		<1,0 max non décelable <1	Pays-Bas Norvège Etats-Unis	-	-	I

F. ACIDES

Citrique		<10 <50 non décelable	Pays-Bas Norvège Etats-Unis Royaume-Uni	NS (BPF)	6	II
Tartrique		<1	Etats-Unis	0-30 pour L(+)	5	I
Phosphorique		non décelable	Norvège, Royaume-Uni Etats-Unis	0-70 (exprimé en P)	5	I
Chlorhydrique		<1	Etats-Unis	NS	4	I
Sulfurique		<1	Etats-Unis	NE	-	I
Oxalique		<1	Etats-Unis, Italie	-	-	I
Acétique		<1	Etats-Unis	NS	7	I
Acétique anhydride		-	-	-	-	I

G. BASES

	Renseign. supplém.	Niveau résiduel (mg/kg)	Origine des données	DJA	Spéc.	Catégorie
Hydroxyde de sodium		non décelable 50 max * 25 max <1	Pays-Bas Royaume-Uni Norvège Etats-Unis	NS	7	II
Hydroxyde de potassium		<1	Etats-Unis	NS	7	I
Hydroxyde d'ammonium		<1	Etats-Unis	NS	8	I
Hydroxyde de calcium		<1	Etats-Unis	NS	7	I
Hydroxyde de magnésium		<1	Etats-Unis	NS	7	I
Carbonate de sodium		50 max* <1	Royaume-Uni Etats-Unis	NS	8	II
Bicarbonate de sodium		<1	Etats-Unis	NS	8	I

* Calculé en sel de l'acide oléique

H. SELS

	Renseign. supplém.	Niveau résiduel (mg/kg)	Origine des données	DJA	Spéc.	Catégorie
Carbonate de calcium		1	Etats-Unis	NS	8	I
Carbonate de magnésium		1	Etats-Unis	NS	8	I
Carbonate de potassium		1	Etats-Unis	NS	8	I
Chlorure de calcium		1	Etats-Unis	NC	-	I
Chlorure de magnésium		1	Etats-Unis	NC	2(T)	I
Chlorure de potassium		1	Etats-Unis	NC	2	I
Chlorure de sodium		1	Etats-Unis	aliment	10	I
Citrate de calcium		1	Etats-Unis	NS	-	I
Citrate de magnésium		1	Etats-Unis	NS	-	I
Citrate de potassium		1	Etats-Unis	NS	2	I
Citrate de sodium		5	Etats-Unis	NS	2	II
Phosphates de calcium	Y compris: *pyrophosphates	1	Etats-Unis			I
Phosphates de magnésium	*polyphosphates	1	Etats-Unis		5	I
Phosphates de potassium	*orthophosphates	1	Etats-Unis	*	11(T)	I
Phosphates de sodium		5	Etats-Unis		5	II
Sulfate de calcium		1	Etats-Unis	NS	12	I
Sulfate de magnésium		1	Etats-Unis	-	-	I
Sulfate de potassium		1	Etats-Unis	NE	-	I
Sulfate de sodium		1	Etats-Unis	-	-	I
Tartrate de calcium		1	Etats-Unis	0-30)5 pour	I
Tartrate de magnésium		1	Etats-Unis	acide)les	I
Tartrate de potassium		1	Etats-Unis	L(+)	NE)acides	I
Tartrate de sodium		1	Etats-Unis	acide)L(+)	I
				DL)	
Silicates de sodium		1	Etats-Unis	-	-	I

* Pyrophosphates et polyphosphates NE
Orthophosphates 0-70 (en P)

I. ANTIMOUSSANTS

	Renseign. supplém.	Niveau résiduel (mg/kg)	Origine des données	DJA	Spéc.	Catégorie
Diméthylpolysiloxane seul ou en combinaison avec le bioxyde de silice		20	Etats-Unis	0-0,5	2(T)	II

J. DETERGENTS

Sulfonate xylène de sodium		1,0	Royaume-Uni	-	-	II
----------------------------	--	-----	-------------	---	---	----

L. AUTRES

Caséine	Pour rompre les émulsions	-	-	-	-	I
---------	---------------------------	---	---	---	---	---

K. ANTIOXYDANTS

Butylhydroxyanisol		20	Etats-Unis	0-0,5* (T)	5(T) 13	II
Butylhydroxytoluène		20	Etats-Unis	0-0,5* (T)	5(T) 13	II
Butylhydroquinone tertiaire		20	Etats-Unis	0-0,5* (T)	5(T) 13	II
Gallate de propyle		20	Etats-Unis	0-0,2 (T)	5 13	II

* Seul ou somme des trois composés

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES METHODES D'ANALYSE

Le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse était composé comme suit:

1. M. W.D. Pocklington (Royaume-Uni)
2. M. C.T. Ashton (ISO)
3. Dr K.A. Williams (UICPA/ISO)
4. Prof. J.P. Wolff (France)
5. Dr D. Gegiou (Grèce)
6. Dr R.J. Sims (Etats-Unis)
7. M. M. Pike (FOSFA)
8. Dr J. Gracian Tous (Espagne)
9. Dr B.G. Muuse (Pays-Bas)
10. Dr N. Rao Maturu (FAO)

MM. Pocklington et Rao Maturu ont assumé respectivement les fonctions de Président et de Rapporteur. Le Groupe de travail a été prié (i) d'étudier le document de travail CX/FO 80/9 préparé par le Secrétariat; (ii) d'indiquer si les méthodes étaient appropriées; (iii) d'en suggérer de nouvelles au cas où ces méthodes ne convenaient pas; (iv) de déterminer si les amendements proposés portaient sur le fond ou sur la forme; (v) de définir à quel type appartenaient les méthodes d'analyse figurant à l'Annexe II du document ALINORM 79/23.

Après avoir examiné le document CX/FO 80/9, le Groupe de travail:

1. Suggère d'inclure les méthodes ISO, chaque fois qu'elles conviennent.
2. Recommande d'appliquer les méthodes spectrographiques d'absorption pour évaluer les oligo-éléments (ces méthodes sont préférées aux méthodes colorimétriques).
3. Propose d'insérer une méthode pour la détermination du nickel.
4. Estime qu'il est très souvent difficile de classer les méthodes selon les quatre groupes suggérés par le Comité sur les méthodes d'analyse. De nombreuses méthodes de référence ont un caractère empirique. Les méthodes recommandées par le Comité sur les graisses et les huiles appartiennent à la catégorie IV.

Veillez trouver ci-joint le Tableau I révisé.

TABLEAU I
EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES

N°	Titre de la méthode	Référence de la norme	Normes dans lesquelles elle est citée	Méthode proposée
1.	Densité relative	CAC/RM 9-1969	20-31, 34 et nouvelles huiles végétales	CAC/RM 9-1969
2.	Densité relative	UICPA 4è Ed. (1954) page 37	33	
3.	Indice de réfraction	UICPA 5è Ed. (1966) IIB2	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végét.	UICPA 6è Ed. (1979) 2.102
4.	Indice de saponification	UICPA 5è Ed. (1966) IID2	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végét.	UICPA 6è Ed. (1979) 2.202 Sections 1-4.6 et ISO-3657
5.	Indice d'iode (méthode Wijs)	UICPA 5è Ed. (1966) IID 7.1, 7.3	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végét.	UICPA 6è Ed. (1979) 2.205 et ISO-3961
6.	Insaponifiable (éther diéthylique)	UICPA 5è Ed. (1966) IID 5.1, 5.3	20-31, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.401, 1-5
7.	Insaponifiable (pétrole léger)	UICPA 5è Ed. (1966) IID.5.1, 5.2	33	UICPA 6è Ed. (1966) IID 5.1, 5.2
8.	Indice d'acide	UICPA 5è Ed. (1966) IID, 1.2	19-31, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. 2.201, 1-4
9.	Acidité libre	UICPA 5è Ed. (1969) IID 1.1	33	UICPA 6è Ed. (1979) 2.201, 1-4.6
10.	Indice de peroxyde	UICPA 5è Ed. (1966) IID 13	19-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.501 et ISO-3967
11.	Matières volatiles à 105°C	UICPA 5è Ed. (1966) IIC 1.1	19-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.601 et ISO R-662 (à l'étude)
12.	Impuretés insolubles	UICPA 5è Ed. (1966) IIC 2	19-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.604 et ISO 663 (à l'étude)
13.	Teneur en savon (méthode quantitative)	CAC/RM 13-1969	19-31, 34 et nouvelles huiles végétales	Méthode actuelle

TABLEAU I (suite)

N°	Titre de la méthode	Référence de la norme	Normes dans lesquelles elle est citée	Méthode proposée
14.	Teneur en savon (méthode qualitative)	CAC/RM 27-1970	33	Méthode actuelle
15.	Teneur en fer	CAC/RM 14-1969	19-32, 34 et nouvelles huiles végétales	Méthode actuelle
16.	Teneur en cuivre	AOAC (1965) 24.023-028	19-32, 34 et nouvelles huiles végétales	AOAC (1980) 25.038-25.043
17.	Teneur en plomb	AOAC (1965) 24.053 (24.008 .009, 043j; .046-.048	19-32, 34 et nouvelles huiles végétales	AOAC (1980) 25.095-25.100
18.	Teneur en arsenic	AOAC (1965) 24.011-014, 016-017, 006-008	19-32, 34 et nouvelles huiles végétales	AOAC (1980) 25.006-008, 012-013
19.	Prép. des esters méthyliques d'acides gras	UICPA 5è Ed. 4è Sup. (1976) IID 19	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.301 et ISO 5509
20.	Analyse par CGL des esters méthyliques d'acides gras	UICPA 5è Ed. 4è Sup. (1976) IID 25	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.302 et ISO 5508
21.	Réaction de l'huile d'arachide (Evers)	CAC/RM 11-1969	21	Méthode actuelle
22.	Réaction de l'huile d'arachide (Renard)	AOAC (1965) 26.077	21	AOAC (1975) 28.100
23.	Réaction d'Halphen 1/	AOCS Cb 1-25	22	Méthode actuelle
24.	Test de l'huile de coton 1/	CAC/RM 23-1970	33	Méthode actuelle
25.	Indice de Crismer	AOCS Cb 4-35	24 et norme LEAR	Méthode actuelle
26.	Recherche de l'huile de sésame (Baudoin) 2/	CAC/RM 12-1969	26	Méthode actuelle
27.	Recherche de l'huile de sésame 2/ (Villavecchia)	AOCS Cb 2-40	26	Méthode actuelle
28.	Tests de l'huile de sésame A et B 2/	CAC/RM 25-1970	33	Méthode actuelle

1/ Pourra être publiée par la suite comme test unique.

2/ Pourra être publiée par la suite comme test unique, avec une préférence pour la méthode CAC/RM 25-1970

TABEAU I (suite)

N°	Titre de la méthode	Référence de la norme	Normes dans lesquelles elle est citée	Méthode proposée
29.	Titre	UICPA 5è Ed. (1966) IIB 3.1, 3.2, IIA2	28-31	UICPA 6è Ed. (1979) 2.121
30.	Teneur en matière grasse laitière 1/	CAC/RM 15-1969	32	Méthode actuelle
31.	Teneur en mat. grasse 2/	CAC/RM 16-1969	32	Méthode actuelle
32.	Teneur en eau	CAC/RM 17-1969	32	Méthode actuelle
33.	Teneur en vitamine A	AOAC (1965) 39.116-129	32	AOAC (1975) 43.001-007
34.	Teneur en vitamine D	AOAC (1965) 39.116-129	32	AOAC (1975) 43.166-179
35.	Teneur en vitamine E	CAC/RM 18-1969	32, 33	Méthode actuelle
36.	Teneur en chlorure de sodium	CAC/RM 19-1969	32	Annexe IV, ALINORM 79/23
37.	Indice de Bellier	CAC/RM 20-1969	33	Méthode actuelle
38.	Test des huiles semi-siccatives	CAC/RM 21-1970	33	Méthode actuelle
39.	Test de l'huile de grignons d'olive	CAC/RM 22-1970	33	Méthode actuelle
40.	Test de l'huile de thé	CAC/RM 24-1970	33	Méthode actuelle
41.	Extinction spécifique	CAC/RM 26-1970	33	Méthode actuelle UICPA 2.505 et ISO 3656
42.	Acides gras en position 2	UICPA 5è Ed. 4è Sup. (1976) IID27	33	UICPA 6è Ed. (1979) 2.210
43.	Stérols	UICPA 5è Ed. 4è Sup. (1976) IIC8	33 et norme LEAR	UICPA 6è Ed. (1979) 2.403
44.	Teneur en isothiocyanate d'allyle	CAC/RM 10-1969	34	Méthode actuelle

1/ Une application de la méthode CGL est en cours d'élaboration.

2/ Une méthode UICPA va paraître prochainement. Le Groupe de travail recommande que l'on envisage de l'adopter à la place de CAC/RM 16-1969.

TABLEAU I (suite)

N°	Titre de la méthode	Référence de la norme	Normes dans lesquelles elle est citée	Méthode proposée
45.	Détermination des additifs	A élaborer	Toutes les normes	-
46.	Indice de Reichert	UICPA 5è Ed. (1966) IID9	Huiles de coco, de palmiste et de babassu	UICPA 6è Ed. (1979) 2.204 1-7, 8.1, 9, 10
47.	Indice de Polenske	UICPA 5è Ed. (1966) IID9	Huiles de coco, de palmiste et de babassu	UICPA 6è Ed. (1979) 2.204, 1-7, 8.1, 9, 10
48.	Teneur en érythrodiol	A élaborer	Huiles de pépins de raisin	-

RECUEIL DE NORMES CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES

PLAN DE PRESENTATION PROPOSE

(voir par. 67-70)

A. INTRODUCTION

1. Description de la Commission du Codex Alimentarius.
2. Objectifs du programme Codex - Elaboration de normes, de codes d'usages JECFA etc.
3. Composition des comités du Codex.
4. Responsabilités des organes subsidiaires.
5. Elaboration de normes - ordre de priorité des activités, en tenant compte notamment des considérations d'ordre économique
 - plan de présentation
 - procédure d'élaboration
 - consultation avec d'autres comités du Codex.
6. Acceptation des normes (liste des pays en annexe).
7. Amendements et procédure d'amendement.
/N.B. Cette Partie reproduira de nombreux passages du Manuel de Procédure/.

B. COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

1. Mandat.
2. Normes internationales recommandées mises au point - Normes générales
 - Normes spécifiques
3. Questions précises relatives aux normes
 - a) Statut des normes (incidences sur le plan national et international).
 - b) Champ d'application des normes - uniquement produits destinés à la consommation humaine.
 - c) Description - nom, synonymes, espèce botanique, etc...
 - d) Facteurs essentiels de composition et de qualité - origine des données, variations selon les sources, variété végétale, saison, etc...
 - e) Additifs alimentaires - justification technologique, concentrations d'emploi, évaluation toxicologique, "transfert".
 - f) Contaminants - niveaux, importance particulière du cuivre et du fer.
 - g) Hygiène.
 - h) Etiquetage - y compris les conditionnements de détail et de gros.
 - i) Méthodes d'analyse - essentiellement méthodes mises au point par des organisations internationales telles que l'UICPA.
4. Amendement des normes - nécessité d'amender les normes, insertion de nouvelles variétés, évolution des méthodes d'analyse, modifications dans le statut des additifs alimentaires, nouveaux critères de composition et de qualité.
5. Application des normes - identification des graisses et des huiles, intervalles CGL d'acides gras, méthode graphique des Etats-Unis, emploi de critères facultatifs.
6. Valeur nutritionnelle des graisses et des huiles.
7. /Traitement/.
8. Décisions spécifiques du Comité.

Annexe 1 - Renseignements sur les acceptations des normes Codex pour les graisses et les huiles.