

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 Téléx: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 83/17

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

15^{ème} session
Rome, 4-15 juillet 1983

F

RAPPORT DE LA DOUZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES Londres, 19-23 avril 1982

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a tenu sa douzième session à Londres du 19 au 23 avril 1982, sous la présidence de M. P.J. Bunyan (Royaume-Uni). La session a été ouverte par M. G.A.H. Elton, Conseiller principal (alimentation) et expert en chef (pêches et alimentation) au Ministère de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation. M. Elton a souhaité la bienvenue aux participants au nom du gouvernement britannique.

2. Ont participé à la session des représentants de 34 pays et des observateurs de 12 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 rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire (CX/FO 82/1), avec une modification proposée par la délégation des Etats-Unis, à savoir que la révision du champ d'application des normes Codex pour les graisses et les huiles était un point suffisamment important pour justifier son examen en début de session. Cette proposition a été acceptée et le point 14 a été inscrit en quatrième place dans l'ordre du jour.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE ET DECOULANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

4. Le Comité a été saisi du document CX/FO 82/2. On a signalé qu'à la 14^{ème} session de la Commission, on avait annoncé la révision de la procédure de publication des acceptations et non-acceptations des normes Codex par les gouvernements. La prochaine édition mise à jour des "Tableaux récapitulatifs" sur les acceptations sera prête à temps pour la 15^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius, en juillet 1983. Elle comportera deux colonnes supplémentaires où seront indiqués les pays n'étant pas en mesure d'accepter officiellement une norme Codex, mais disposés à autoriser la distribution sur leur territoire des produits conformes à la norme, avec ou sans dérogations spécifiées. On a également rappelé que la Commission avait insisté sur le fait que les aspects nutritionnels des différentes normes n'avaient pas été négligés. La Commission avait décidé que le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime devrait coordonner les aspects nutritionnels des travaux du Codex. Il n'était toutefois pas prévu de donner à ce Comité pleins pouvoirs d'approbation. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime avait été prié d'examiner son mandat révisé et d'indiquer à la prochaine session de la Commission les méthodes de travail qu'il se propose d'appliquer (ALINORM 81/7 et ALINORM 81/39, par. 115-121 et 403).

5. L'attention du Comité a été appelée sur les paragraphes 159 à 165 du rapport de la 14^{ème} session de la Commission (ALINORM 81/39). La Commission a publié une version révisée du Manuel de Procédure (5^{ème} édition - 1981) dans laquelle figure une nouvelle Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales et régionales. Les étapes 1, 2 et 3 ont été fusionnées et les comités de produits pourront entamer les travaux relatifs à de nouvelles normes sans l'accord préalable de la Commission. Il faudra toutefois obtenir cet accord à la session suivante de la Commission. Désormais, les normes seront adoptées à l'étape 8 et publiées en tant que normes Codex en même temps que les notifications d'acceptation. Ces

publications constitueront le Codex Alimentarius. En outre, les gouvernements pourront être invités officiellement à présenter leurs observations sur les projets de normes à l'étape 6 avant soumission à la Commission à l'étape 5 s'il en était besoin en raison des dates des sessions. La délégation australienne s'est dite en plein accord avec les révisions dans la mesure où elles se rapportaient aux normes mondiales, mais a de nouveau fait part de son inquiétude concernant les normes régionales. Cette délégation s'est opposée notamment aux étapes 5 et 8 de la Procédure d'élaboration des normes régionales, aux termes desquelles "seule la majorité des membres de la région en cause présents à la session (de la Commission) peut décider d'amender ou d'adopter le projet."

6. On a également signalé que la Commission avait approuvé les Principes généraux régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments, qui seront publiés dans le Codex Alimentarius.

7. La Commission a adopté à l'étape 5 le Projet de norme pour les [graisses de table à tartiner] (ALINORM 81/17, Annexe V) et l'a porté à l'étape 6 de la Procédure. La Commission a également adopté la Norme pour la minarine à l'étape 8.

8. On a signalé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) révisait actuellement la Norme générale pour les denrées alimentaires préemballées et élaborait des Directives pour l'étiquetage nutritionnel. La délégation des Etats-Unis a suggéré qu'il serait opportun que le Comité sur les graisses et les huiles donne des conseils et des orientations au CCFL en ce qui concerne l'étiquetage nutritionnel des graisses et huiles, notamment teneur en acides gras. Il a été décidé qu'un groupe de travail ad hoc étudierait cet aspect du Projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel et ferait rapport au Comité dans le cadre du point "Autres questions". Les délégations des Pays-Bas, des Etats-Unis, du Royaume-Uni, du Canada, de l'Australie et de la Suède ont accepté de constituer ce groupe de travail ad hoc (voir aussi étude du rapport du groupe de travail ad hoc aux par. 87-91 ci-après).

9. On a indiqué que la Commission avait adopté la version révisée des Directives en matière de datage à l'usage des comités du Codex, dont le texte est le suivant:

"La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée par le jour, le mois et l'année dans l'ordre numérique non codé sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, auquel cas le mois et l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est requise et dont la durée de conservation n'excède pas la fin d'une année donnée, on peut faire figurer la mention "fin (année concernée)".

En plus de la date, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend.

Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date."

Le Comité est convenu que ce nouveau texte devrait être incorporé dans toutes les normes pour les graisses et les huiles et il a demandé au Secrétariat de prendre les mesures nécessaires.

10. A sa 14^{ème} session, le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) a jugé "inappropriée" la décision prise par le Comité sur les graisses et les huiles de supprimer de la Norme générale pour les graisses et les huiles non visées par des normes Codex individuelles la disposition spécifique pour les émulsifiants. Le Secrétariat a déclaré que cette décision était logique, puisque ces émulsifiants n'étaient pas nécessaires à la production des graisses et des huiles et qu'il était donc inutile de les faire figurer dans la Norme générale. En outre, aucune disposition pour les émulsifiants ne figurait dans les normes individuelles pour les huiles.

11. Après un débat général sur la proposition de la délégation belge visant à abaisser le niveau maximum des esters de polyglycérol de l'acide ricinoléique interestérifié en raison de sa faible DJA, le Comité a décidé de ramener de 10 à 5 g/kg le niveau maximum autorisé de cet additif dans la Norme pour la minarine et dans le Projet de norme pour [les graisses de table à tartiner]. Le Comité a rejeté la proposition faite par la Suède d'exclure cet émulsifiant de la norme. Le Secrétariat a été prié de prendre les mesures appropriées en ce qui concerne la Norme pour la minarine, déjà adoptée à l'étape 8.

12. Après que le Projet de directives concernant les dispositions sur les additifs alimentaires figurant dans les normes Codex avait été adressé aux gouvernements pour observations, le Secrétariat avait été chargé d'en remanier le texte

sur la base de ces observations. Le CCFA examinera le texte remanié à sa prochaine session en mars 1983 (voir ALINORM 83/12, par. 38-44).

13. Au cours des délibérations sur les questions résultant de la 13^{ème} session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) (ALINORM 81/23), l'observateur de l'UICPA a signalé que son organisation avait désormais pour pratique de publier les résultats des études interlaboratoires après que les méthodes d'analyse avaient été approuvées. Au sujet de la révision des méthodes d'analyse qui figurent dans les normes et les projets de normes, le CCMAS avait noté la révision entreprise par le Groupe de travail ad hoc du présent Comité, mais il avait demandé un complément d'informations. Le Président a proposé la création d'un autre groupe de travail ad hoc au cours de la session, ce qui a été accepté. Le groupe se composera de membres des délégations de la Malaisie, du Royaume-Uni et des Etats-Unis, ainsi que de représentants de l'UICPA, de l'ISO et de la FOSFA. Son ordre du jour a été établi comme suit:

- 1) Méthodes d'analyse pour les additifs alimentaires autorisés dans les normes Codex pour les graisses et les huiles (voir ALINORM 81/23, par. 14).
- 2) Applicabilité des méthodes générales pour le dosage des contaminants métalliques dans les graisses et les huiles (voir ALINORM 81/23, par. 46-60, Annexe IV).
- 3) Plans d'échantillonnage pour les graisses et les huiles (ALINORM 81/23, par. 45 d) et plans d'échantillonnage pour les contaminants alimentaires (voir CX/FA 82/8).
- 4) Réexamen des méthodes d'analyse figurant dans les normes et les projets de normes (ALINORM 81/17, par. 57-60, Annexe X et CX/FO 82/10), en particulier de la classification des méthodes proposées par le CCMAS.

14. Le Comité a été informé que le CCFA avait, à sa 15^{ème} session, décidé de ne pas encore entamer les travaux sur la mise au point de méthodes d'analyse des additifs alimentaires présents dans les aliments, faute de renseignements suffisants.

EXAMEN D'UNE PROPOSITION VISANT A AMENDER LA SECTION "CHAMP D'APPLICATION" DES NORMES CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES

15. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 82/13 contenant les observations des gouvernements sur l'amendement de la section "Champ d'application" des normes Codex pour les graisses et les huiles proposé par la délégation des Etats-Unis. Le Président a rappelé au Comité qu'il avait été admis de façon générale, à la 11^{ème} session, que les intervalles CGL d'acides gras pouvaient aussi s'appliquer aux huiles brutes, mais que l'accord n'avait pas pu se faire sur la façon d'incorporer cette spécification dans les normes. La délégation des Etats-Unis a précisé que la plupart des huiles du commerce mondial étaient des huiles brutes ou partiellement raffinées et que la modification proposée permettrait de conférer aux normes pour les graisses et les huiles une plus vaste utilité.

16. Le Secrétariat de la FAO, en réponse à une question de la République fédérale d'Allemagne, a confirmé que les normes devraient s'appliquer aussi aux substances destinées à un traitement ultérieur, dans la mesure où cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du Codex Alimentarius.

17. L'observateur de l'International Association of Seed Crushers (IASC) a déclaré que son organisation ne souhaitait pas que l'on étende le champ d'application des normes aux huiles brutes non comestibles dans cet état, car les actuels intervalles CGL d'acides gras étaient excessivement larges. En réponse, la délégation des Etats-Unis a déclaré que, comme indiqué à la 9^{ème} session, les intervalles CGL d'acides gras avaient été testés et jugés suffisamment précis pour l'identification correcte de 269 échantillons d'huiles brutes sur 275. L'observateur de la Federation of Oils, Seeds and Fats Associations (FOSFA) a partagé l'avis du représentant de l'IASC, à savoir que plusieurs intervalles d'acides gras étaient plus étendus que ceux que l'on rencontre normalement dans les huiles commerciales et il a cité en exemple la teneur en acide linoléique de l'huile d'arachide qui excède rarement 0,5%, alors que la norme Codex autorise jusqu'à 1%. La délégation française a appuyé cette observation. La délégation des Etats-Unis a rappelé que l'utilisation des intervalles CGL n'excluait pas le recours à d'autres critères d'identité.

18. Le Président a noté que, dans certains cas, les intervalles donnés pour un acide gras particulier pouvaient exiger une révision. Cette question était toutefois sans rapport avec le principe en discussion et pouvait être abordée au point de l'ordre du jour concernant les travaux futurs du Comité (voir par. 58).

19. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, appuyée par les délégations de plusieurs pays - Argentine, Belgique, Espagne, Hongrie, Autriche, Royaume-Uni et Pays-Bas - a proposé que l'on incorpore dans les normes une note indiquant que les intervalles CGL d'acides gras peuvent s'appliquer aux huiles brutes. Ces délégations se sont par ailleurs opposées à toute modification de la section "Champ d'application" des normes. La délégation de l'Inde a rappelé que certaines huiles brutes étaient consommées sans autre traitement et a jugé que la proposition de la délégation des Etats-Unis était acceptable.

20. Le Secrétariat de la FAO, notant que beaucoup de délégations s'opposaient à la modification de la section "Champ d'application", a suggéré que l'on insère dans les normes une section distincte sur les matières premières, qui serait rédigée comme suit:

"Matières premières" L'huile de utilisée comme matière première pour la fabrication de l'huile comestible de doit être conforme aux intervalles CGL de la composition en acides gras indiqués à la section 3."

21. La délégation des Etats-Unis a réaffirmé, qu'à son avis, les intervalles CGL d'acides gras devraient s'appliquer à toutes les huiles brutes et elle a exprimé des réserves quant à l'insertion d'une nouvelle section dans les normes. Une autre solution, proposée par la délégation de l'Espagne, consisterait à appliquer les normes aux huiles brutes uniquement après que ces dernières aient été raffinées selon une méthode normalisée (par exemple, American Oil Chemists Procedure).

22. Après plus amples délibérations, le Comité a décidé d'insérer dans toutes les normes pour les huiles comestibles une nouvelle section sur les matières premières, rédigée comme indiqué plus haut, mais en plaçant le mot "doit" entre crochets. Cet amendement a été porté à l'étape 5 de la Procédure Codex.

23. Au cours des précédents débats, le Secrétariat de la FAO a rappelé que les normes adoptées à la 13ème session de la Commission du Codex Alimentarius indiquaient des intervalles CGL d'acides gras à la section sur les "critères distinctifs". Quand la norme sera publiée cette section sera accompagnée de la note suivante:

"Cette disposition n'est pas obligatoire; toutefois, si le produit est analysé, les intervalles CGL de la composition en acides gras (%) doivent être conformes aux valeurs indiquées."

24. Cette déclaration a donné lieu à une discussion sur le point de savoir si les intervalles d'acides gras étaient obligatoires ou non. La délégation de la Belgique a rappelé que ces intervalles avaient, à l'origine, été prévus à titre indicatif et elle ne souhaitait pas qu'ils deviennent obligatoires. La délégation des Etats-Unis, en revanche, a estimé que le Comité avait reconnu le caractère obligatoire des intervalles d'acides gras et elle a cité à l'appui le rapport de la 10ème session du Comité. Le Président a fait observer que le rapport de la 13ème session de la Commission semblait contredire cette position.

25. La délégation du Royaume-Uni a précisé que les réserves initiales concernant l'acceptabilité des intervalles d'acides gras venaient de la crainte d'une éventuelle incompatibilité avec les habituels critères distinctifs, tels que l'indice d'iode, etc. Il a cependant été démontré que cette crainte était sans fondement dans un document présenté à la 11ème session du Comité. Le Comité avait donc réaffirmé le caractère obligatoire des intervalles CGL, mais il était également convenu qu'au besoin d'autres critères non obligatoires pouvaient être appliqués pour vérifier qu'un échantillon donné était conforme à la description qui en était donnée. En réponse à une question de la délégation norvégienne, la délégation française a cité les intervalles de stérols comme exemple de critère non obligatoire.

26. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a confirmé que l'explication donnée par la délégation du Royaume-Uni était correcte et que les intervalles CGL d'acides gras étaient obligatoires. La délégation des Pays-Bas, appuyée par celles de l'Argentine et de la Belgique, s'est opposée à ce que l'on rende obligatoires les intervalles CGL d'acides gras.

27. Le Comité est convenu de demander à la Commission du Codex Alimentarius qu'elle confirme la décision qu'il a prise à ses 10ème et 11ème sessions, à savoir que des intervalles CGL d'acides gras devraient figurer à titre obligatoire dans toutes les normes pour les graisses et les huiles comestibles. Les normes comprendraient également une note selon laquelle d'autres critères non obligatoires peuvent être appliqués pour vérifier l'authenticité d'un échantillon. Le

Secrétariat a été prié de soumettre ces amendements - qui figurent à l'Annexe II du présent rapport - à la prochaine session de la Commission à l'étape 5. Le Comité est également convenu de recommander l'omission des étapes 6 et 7 de la Procédure pour l'amendement concernant l'inclusion d'intervalles CGL d'acides gras dans les normes à l'étape 9 de la Procédure. Cela permettra d'harmoniser les précédentes normes individuelles pour les huiles avec les cinq normes adoptées à la 13ème session de la Commission.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DES AGENTS
EPAISSISSANTS DANS LA MINARINE

28. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 82/3 et du document de séance No 1. Le Secrétariat de la FAO a fait savoir que le CCFA avait examiné la justification technologique des agents épaississants dans la minarine, à la suite de quoi il avait confirmé les dispositions correspondantes à deux exceptions près. En premier lieu, le JECFA n'avait pas confirmé l'innocuité de la gomme adragante sur le plan toxicologique: cet additif n'étant donc pas acceptable devrait être supprimé de la liste des agents épaississants. En second lieu, le niveau maximum d'utilisation de la gomme xanthane devrait être réexaminé, eu égard à sa faible DJA. Le Comité a décidé que la concentration maximale d'utilisation de la gomme xanthane pouvait être ramenée à 5 g/kg. Ce niveau réduit sera soumis au CCFA pour confirmation et le Secrétariat a été prié de prendre les mesures appropriées en ce qui concerne la Norme pour la minarine.

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR [LES GRAISSES DE TABLE A TARTINER] A L'ETAPE 7

29. Le Comité a été saisi du projet de norme précité (ALINORM 81/17, Annexe V), ainsi que du document CX/FO 82/4 et des documents de séance Nos 2 et 7. La Norme pour la minarine avait été adoptée par la Commission depuis la 11ème session du Comité et, bien que la Commission ait exprimé des doutes quant à l'utilité d'une norme pour les graisses de table à tartiner, cette dernière avait néanmoins été portée à l'étape 6 de la Procédure (ALINORM 81/39, par. 341-343). La délégation de la Belgique a estimé qu'en l'absence d'un marché international pour les produits de cette catégorie, l'élaboration d'une norme Codex était superflue. Par conséquent, le Comité ne devrait pas poursuivre l'élaboration de cette norme. Cette opinion a été appuyée par les délégations de l'Autriche, du Danemark, de la République fédérale d'Allemagne, de l'Italie, des Pays-Bas, de la Norvège, du Portugal, ainsi que par les observateurs de la FIAM et de la FIL.

30. La délégation des Etats-Unis s'est prononcée en faveur de l'élaboration de cette norme et a signalé qu'un "marché potentiel" était l'un des critères pour l'ordre de priorité des travaux du Codex. A l'appui de sa position, cette délégation a précisé que la production récente de produits du type margarine aux Etats-Unis s'est élevée à 2,27 milliards de livres. Les produits ayant une teneur en matière grasse de 60% représentaient 12% (267 millions de livres) de ce total, alors que les produits dont la teneur en matière grasse était comprise entre 39 et 41% (type minarine) ne représentaient que 3% (58 millions de livres). A eux seuls, ces chiffres prouvaient le développement des produits à forte teneur en matière grasse et faisaient apparaître que l'intervalle fixé pour la teneur en matière grasse dans la norme pour la minarine était trop étroit. Cet avis a été partagé par les délégations de la Finlande, de l'Inde, de l'Irlande, du Japon et de la Nouvelle-Zélande.

31. La délégation suisse a déclaré que, sans s'opposer à l'élaboration de cette norme, elle ne l'accepterait pas, considérant que son adoption pourrait être source de confusion pour le consommateur. Toutefois, la Commission avait porté le projet à l'étape 6 et le Comité sur les graisses et les huiles l'examinait à l'étape 7. A son avis, les pays intéressés devaient aller de l'avant et élaborer la norme. Tout en appuyant cette position, la délégation néo-zélandaise a estimé que la Norme pour la minarine portait sur une gamme trop restreinte de produits et qu'il faudrait élargir les valeurs limites indiquées. La norme devrait être définitivement mise au point et présentée à la Commission à l'étape 8.

32. Aucun consensus ne s'est dégagé pour ou contre la poursuite de la norme. Ayant reconnu le bien-fondé des arguments avancés par la délégation de la Suisse, le Président a décidé que le Comité devrait poursuivre l'élaboration de la norme. L'étape suivante serait d'étudier de près l'intervalle des teneurs en matière grasse et, éventuellement, de restreindre la norme à des valeurs précises. Compte tenu des produits vendus sur le marché japonais, la délégation du Japon a approuvé les teneurs en matière grasse stipulées dans le projet de norme. La délégation des Etats-Unis a indiqué que l'on fabriquait déjà aux Etats-Unis des produits à 20% de matière grasse et elle a proposé que la norme porte sur la gamme de 20% à 70%. La délégation des Pays-Bas s'est inquiétée d'une teneur aussi faible, demandant si un tel produit pouvait vraiment être considéré comme une graisse à tartiner. A son

avis, le fait de proposer une norme pour des produits dont la composition est aussi différente ne s'inscrit pas réellement dans une politique de normalisation. Il ne s'agit pas d'incorporer la Norme Codex pour la minarine au Projet de norme pour les graisses de table à tartiner, mais d'opter soit pour la minarine, soit pour les graisses à tartiner, mais pas pour les deux.

33. Le Président a rappelé que la Commission avait avancé le projet de norme et l'avait envoyé pour examen à l'étape 7. L'étape suivante consistera à approuver le titre de la norme et à supprimer les crochets dans la version anglaise. D'après les observations envoyées par écrit, les pays favorables à l'élaboration de la norme se partagent également entre les deux formules proposées. A ce stade, la délégation australienne a proposé que la norme ait un double titre, ce qui est possible (dans la version anglaise) en supprimant les crochets. Cette proposition a reçu l'appui de la délégation néo-zélandaise et il a été décidé d'y donner suite.

34. Le Comité a ensuite examiné en détail les autres dispositions de la norme et il est convenu de plusieurs amendements. Concernant la section relative au Champ d'application, la délégation norvégienne, appuyée par la France, a proposé que l'on supprime les mots "ou du beurre", les produits visés par la norme n'étant pas nécessairement des substituts du beurre. Cette proposition a suscité de longues délibérations sur la question de savoir si le Champ d'application devrait stipuler que les graisses de table à tartiner pouvaient être utilisées en remplacement de la margarine ou du beurre, d'autant plus que cette précision ne figurait pas dans la Norme pour la minarine. Il a finalement été décidé de supprimer du libellé les mots "et qui peut être utilisé comme graisse de table en remplacement de la margarine ou du beurre"; les Pays-Bas et la Suède ont demandé qu'il soit fait état de leur objection à cette décision.

35. La délégation du Royaume-Uni a demandé confirmation du fait que le champ d'application n'interdisait pas qu'un produit conforme aux dispositions de la norme et renfermant entre 39% et 41% de matière grasse soit décrit comme une "graisse de table à tartiner", même s'il était aussi conforme à la Norme pour la minarine. Le Secrétariat a accepté de se renseigner sur la question.

36. La délégation des Etats-Unis a proposé que l'on supprime de la section sur les ingrédients facultatifs la mention du jaune d'oeuf, des sucres et de la gélatine, étant donné que leur présence ne semble pas avoir de justification technologique. La délégation du Brésil ayant demandé que l'on conserve la gélatine, le Comité a décidé de supprimer uniquement le jaune et les sucres. Pour ce qui est des agents épaississants, la délégation néerlandaise a demandé si des concentrations maximales de 10 g/kg convenaient pour toutes les teneurs en matière grasse. La délégation du Royaume-Uni a indiqué qu'il serait difficile de fixer des concentrations différentes selon la teneur en matière grasse des produits. Par ailleurs, le CCFA avait admis que dans le régime alimentaire l'absorption des concentrations proposées ne présentait aucun risque toxicologique et que les chiffres devraient rester inchangés. La gomme adragante a été retirée de la liste des épaississants, son innocuité toxicologique n'ayant pas été confirmée par le JECFA, et la teneur maximale en gomme xanthane a été ramenée à 5 g/kg, suite à la suggestion du CCFA, visant à réexaminer la concentration maximale d'emploi.

37. Les Etats-Unis ont demandé que l'on ajoute le BHQT à la liste des anti-oxygènes, ce qui a été accepté, à une concentration de 100 mg/kg sur la teneur en lipides, comme dans les autres normes. La délégation des Etats-Unis a accepté de faire parvenir au Secrétariat la justification technique du maintien des sels calcio-disodiques d'EDTA à titre de synergiste antioxygène. Le Secrétariat prendra les mesures utiles pour la présentation de cette inclusion à la Commission. Cette démarche est nécessaire du fait que le CCFA avait différé la confirmation de cet additif, faute de renseignements suffisants sur sa fonction technologique. La délégation du Royaume-Uni a exprimé des doutes quant à la nécessité de son inclusion dans la norme et les délégations de l'Italie, de la France et du Portugal ont précisé que l'utilisation de l'EDTA n'était pas autorisée dans leur pays.

38. La demande faite par la délégation égyptienne d'ajouter le nickel à la liste des contaminants, au niveau de 0,5 mg/kg, a été différée en attendant que l'on aborde l'étude des auxiliaires technologiques. Le Comité a ensuite examiné une proposition de la délégation indienne, appuyée par celle des Etats-Unis, visant à ramener à 0,05 mg/kg la teneur maximale en cuivre, ce qui a conduit à un débat général sur les niveaux de contaminants. La délégation de la Malaisie a indiqué qu'il était dangereux de fixer des limites basses parce que le matériel perfectionné d'analyse nécessaire pour la détection des contaminants à de très faibles concentrations n'était pas partout disponible. La délégation du Brésil s'est prononcée en faveur du maintien des concentrations actuelles et la délégation espagnole a jugé imprudent de fixer ces concentrations à des niveaux trop bas pour en permettre la vérification.

39. La délégation des Etats-Unis a proposé que le texte du paragraphe 8.1.1 Nom du produit, soit élargi de manière à autoriser d'autres désignations à la place de "graisse de table à tartiner", à condition qu'elles ne risquent pas d'induire le consommateur en erreur. Les délégations des Pays-Bas et du Royaume-Uni, appuyées par les délégations de la Belgique, de la Suisse et de la Suède, se sont élevées contre cette proposition et elles ont estimé que si l'on pouvait prévoir éventuellement d'autres désignations, l'expression "graisse de table à tartiner" devrait cependant figurer obligatoirement sur l'étiquette. Au cours des débats qui ont suivi, il est apparu que certaines autres délégations appuyaient la proposition initiale de la délégation des Etats-Unis. Il a finalement été décidé d'élargir les dispositions d'étiquetage de la norme en insérant après les mots "graisse de table à tartiner", le membre de phrase "laquelle peut être suivie d'une autre désignation à condition que celle-ci ne risque pas d'induire le consommateur en erreur dans le pays où le produit est vendu. Tous les produits ainsi désignés doivent être conformes à la présente norme."

40. Il a été proposé et décidé de supprimer le paragraphe 8.7.3, étant donné que l'indication de la teneur en matière grasse suffisait pour guider le choix du consommateur. La délégation des Pays-Bas a indiqué qu'elle ne s'opposait pas à la suppression de ce paragraphe, mais qu'elle préférerait que seuls les produits contenant moins de 35% de matière grasse soient autorisés à porter la mention "faible teneur en matière grasse". Il a été admis que la section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage - devrait peut-être être révisée après l'examen du rapport du Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

41. Le Comité a décidé de porter à l'étape 8 de la Procédure le texte révisé du Projet de norme pour les graisses de table à tartiner (voir Annexe III).

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LE [GHEE VEGETAL] ET LES [MELANGES DE GHEE ANIMAL ET VEGETAL] A L'ETAPE 4

42. Le Comité a été saisi de la norme précitée (ALINORM 81/17, Annexes VI et VII) du document de travail CX/FO 82/5 et Add.1 et du document de séance N° 3. Replaçant cette question dans son contexte, le Président a noté que, bien que les délibérations antérieures aient indiqué que les échanges mondiaux de produits du type ghee fabriqués à partir de graisses d'origine animale, à l'exclusion de ceux fabriqués exclusivement à partir de graisse laitière, étaient insuffisants pour justifier l'élaboration d'une norme distincte, les documents indiquaient clairement qu'il existait un marché en expansion, lequel était particulièrement important pour les Pays-Bas. Il a été convenu que, lorsque l'on déciderait du nombre et du type de normes à élaborer pour les produits apparentés au ghee, il faudrait accorder toute l'attention voulue aux observations de la FIL, qui avait rappelé les dispositions d'étiquetage stipulées dans le cadre du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

43. La délégation du Danemark a proposé que le Comité élabore trois normes: une pour le ghee végétal, la seconde pour les mélanges de ghee végétal et animal, et la troisième pour le ghee fait exclusivement à partir de graisses animales. Cette proposition a suscité des réactions diverses. Dans l'ensemble, les délégations ne se sont pas inquiétées du nombre de normes que l'adoption d'un titre approprié qui ne soit pas une source de confusion ni un obstacle aux échanges internationaux. En ce qui concerne le consommateur, plusieurs aspects méritent l'attention, la principale considération étant d'ordre religieux dans le cas des produits d'origine animale. La délégation de la Malaisie a exposé le problème en indiquant que le produit à l'étude était consommé dans de vastes régions du monde et était essentiellement connu sous le nom de vanaspati en Inde et de samna dans les pays du Moyen-Orient. Le titre est particulièrement important dans les pays où des problèmes religieux risquent de se poser si des produits renfermant des graisses animales seules ou en combinaison avec des graisses végétales se trouvent regroupés dans une même norme. Cette seule considération indique la nécessité de normes distinctes.

44. Le Président a relevé qu'il existait deux intérêts divergents. L'Observateur de la FIL avait clairement indiqué que l'emploi du mot ghee était inacceptable: le ghee est un produit laitier et, en outre, cette organisation désapprouve l'emploi de l'expression "ghee d'imitation". La délégation de l'Inde a également déclaré qu'elle s'opposait à l'emploi des termes "ghee végétal" et elle a proposé la désignation "vanaspati". Par ailleurs, un produit connu sous le nom de "ghee végétal" fait déjà l'objet d'échanges internationaux importants, surtout en provenance des Pays-Bas. Il faut enfin rappeler que ce produit est utilisé dans de nombreux pays sous un synonyme: "succédané de samna", en Egypte, par exemple. Au cours du débat qui a suivi, de nombreuses délégations ont proposé diverses permutations pour le titre des normes et, finalement, le Président a proposé que le Comité examine une solution de compromis après avoir reconnu que l'élaboration de deux normes distinctes semblait inévitable. Tout en admettant qu'il serait difficile de faire l'unanimité en ce qui concerne le titre des normes, il a proposé l'élaboration de deux normes, l'une intitulée "Vanaspati/mélanges de graisses végétales" et l'autre "Vanaspati mélangé/succédané de ghee". Pour éviter les retards, on laisserait ces titres entre crochets. En parvenant à cette conclusion, il se rendait compte des divergences d'intérêts et admettait qu'un complément d'examen serait nécessaire. Cette proposition a reçu un accueil mitigé mais le Comité a admis que c'était là la seule façon de faire avancer l'élaboration de la norme.

45. Le débat a ensuite porté sur le détail des dispositions de la norme pour le [Vanaspati/mélange de graisses végétales]. La délégation de l'Egypte a proposé qu'à l'alinéa 3.3.4, l'indice d'acide soit ramené à 0,4 mg KOH/g. La délégation de l'Inde a ensuite proposé 0,5 mg KOH/g, mais le Président a rappelé que l'essentiel était que cet indice ne dépasse pas 0,6 mg KOH/g et il a proposé que le chiffre soit laissé entre crochets pour plus ample examen, ce qui a été accepté.

46. Le débat a ensuite porté sur l'alinéa 3.3.6, à savoir le point d'écoulement situé entre 36°C et 41°C. La délégation de la Malaisie a souligné qu'il importait de considérer le point d'écoulement en fonction de la grande variété climatique des pays où le produit est utilisé et qu'il fallait tenir compte de ce facteur dans l'établissement d'un intervalle de températures. Il a été décidé de demander les observations des gouvernements sur ce point et aussi de leur demander de répondre de façon nette à la proposition de la délégation des Pays-Bas selon laquelle la méthode spécifiée serait la méthode BS 684/1.3/1976.

47. Au sujet des additifs alimentaires, le Secrétariat de la FAO a rappelé au Comité que cette section devait encore être examinée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et que le titre de cette section devait tenir compte de cette situation. On a donc adopté le titre suivant: "Additifs alimentaires - sous réserve de confirmation par le CCFA". A la section 4.3 sur les antioxygènes, le 4-hydroxyméthyl-2, 6-diterbutylphénol a été supprimé et le citrate de monoglycéride a été ajouté à la liste des antioxygènes synergistes.

48. On s'est accordé à reconnaître qu'il faudrait supprimer la section 4.6 prévoyant l'oxystéarine comme "inhibiteur de cristallisation". En outre, la délégation de l'Espagne a suggéré que le Secrétariat étudie le statut toxicologique de cet additif. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, appuyée par la délégation de la France, a exprimé des réserves à l'égard du grand nombre d'additifs inclus dans la norme.

49. Le Comité a examiné la disposition sur l'emballage (section 7) et accepté une proposition de la délégation australienne visant à ôter la prescription concernant les récipients rigides. Le délégué de l'Inde a fait savoir au Comité que les boîtes métalliques coûtaient cher et que l'on s'efforçait de trouver des emballages meilleur marché et plus souples.

50. La délégation des Etats-Unis a proposé que l'on modifie la section 8 relative à l'étiquetage de façon à l'aligner sur celle de la Norme sur les graisses de table à tartiner (à savoir "... porter la désignation "graisse de table à tartiner", laquelle peut être suivie d'une autre désignation..."). La délégation de l'Australie s'est prononcée en faveur du libellé figurant dans la Norme pour la minarine (à savoir "... doit porter la désignation "minarine"; toutefois, d'autres appellations ..."), son argument étant que, dans le cas des produits connus sous un nom spécifique, la section relative à l'étiquetage prévoit déjà l'utilisation d'autres désignations. Au contraire, dans le cas des produits dépourvus de désignation spécifique, les normes exigent l'emploi d'une désignation générale et, en plus, autorisent l'emploi d'une désignation locale. Toutefois, la situation évolue et il est possible que les désignations locales en viennent à être utilisées de façon plus large. La délégation des Pays-Bas a demandé que l'on prie les gouvernements de faire des observations sur cette disposition relative à l'étiquetage et de fournir au Comité plus de renseignements sur les noms locaux de ces produits.

51. Le Comité a ensuite examiné le Projet de norme pour les [mélanges de ghee animal et végétal] (ALINORM 81/17, Annexe VII). Comme indiqué au paragraphe 44, il a été décidé de remplacer le titre e par Vanaspati mélangé/succédané de ghee, mais de laisser ces mots entre crochets pour complément d'examen par les gouvernements. La délégation norvégienne a demandé que l'on stipule clairement que cette norme se rapportait à des graisses d'origine marine et animale et le Secrétariat a accepté d'en modifier le libellé en conséquence. La définition du produit est devenue: "Le [Vanaspati mélangé/succédané de ghee] est un produit semi-solide composé d'huiles et de graisses animales et/ou marines comestibles, avec ou sans addition d'huiles ou de graisses végétales". Pour plus de clarté, la rubrique 3.1.1 a reçu le titre suivant: Graisses et/ou huiles comestibles et la première phrase a été remaniée comme suit: "Graisses et/ou huiles comestibles telles qu'elles sont définies à l'alinéa 2.2.1, qu'elles aient été ...".

52. La section 3.3.3 sur la consistance a été alignée sur celle de la Norme pour le [Vanaspati/mélange de graisses végétales]: "pouvant aller d'une consistance granuleuse comprenant des cristaux de graisse solide dispersés en phase huileuse à une consistance lisse finement cristallisée". L'alinéa 3.3.4 relatif à l'indice d'acide a été laissé entre crochets pour plus ample considération, bien que les délégations de l'Inde et de l'Egypte aient suggéré des valeurs de 0,5 et 0,4 mg KOH/g respectivement. Le point d'écoulement indiqué à l'alinéa 3.3.6 a été laissé entre crochets pour complément d'examen et la section 3.4 sur les critères d'identité a été supprimée.

53. A la section 4 sur les additifs alimentaires, le titre a été modifié comme suit: "Additifs alimentaires - sous réserve de confirmation par le CCFA". A la section 4.3 sur les antioxygènes, on a supprimé la mention [4-hydroxyméthyl-2, 6-diterbutylphénol] et on a ajouté le BHQT à la concentration de 100 mg/kg sur la teneur en lipides. Le citrate de monoglycéride a été ajouté à la liste des antioxygènes synergistes. La rubrique 4.6, inhibiteurs de cristallisation, a été supprimée. A la section 7 "Emballage", les mots "dans un récipient rigide" ont été supprimés et les dispositions de datage aux alinéas 8.7.1 et 8.7.2 ont été remaniées de manière à être conformes aux décisions prises précédemment par le Comité (voir par. 9).

ETAT D'AVANCEMENT DES NORMES

54. Le Comité a décidé de porter à l'étape 5 les deux textes révisés des Projets de normes pour le [Vanaspati/mélange de graisses végétales] et le [Vanaspati/succédanés de ghee] (voir Annexes IV et V du présent rapport).

EXAMEN DES AMENDEMENTS A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR L'HUILE COMESTIBLE DE COLZA (CAC/RS 24-1969) A L'ETAPE 4

55. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 82/6 qui contient les observations des gouvernements sur les projets d'amendements à la norme qui figurent à l'Annexe VIII du document ALINORM 79/17. Le Président a observé que l'obligation de déclarer la concentration en acide érucique n'avait reçu aucun appui et le Comité a décidé que cette disposition ne devrait pas figurer dans la norme révisée.

56. Le Comité a ensuite procédé à l'examen des critères d'identité. Il a été décidé, après quelque discussion, que la teneur en brassicostérol devait rester "au minimum 5% du total des stérols". Toutefois, la délégation du Royaume-Uni a observé que la délégation suédoise avait proposé de porter ce minimum à 8% du total des stérols afin de permettre de distinguer entre l'huile de colza et l'huile de moutarde et que l'on devrait demander aux gouvernements de donner leur avis sur ce point. Les intervalles CGL d'acides gras ont été examinés en détail et modifiés selon les besoins.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

57. Le Comité a décidé de porter à l'étape 5 les projets d'amendements à la Norme Codex pour l'huile comestible de colza (voir Annexe VI du présent rapport).

INTERVALLES CGL DE LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS DES GRAISSES ET HUILES

58. Le Comité a noté, au cours du débat sur l'application des intervalles CGL d'acides gras aux huiles brutes, et à l'occasion des amendements à la Norme Codex pour l'huile de colza, que les valeurs actuellement indiquées pour certaines compositions en acides gras (voir ALINORM 79/17, Annexe XI) pourraient demander à être révisées (voir aussi par. 17 et 18). Le Comité a décidé que cette question devrait être ajoutée à la liste des questions à étudier lors d'une session future du Comité. En prenant cette décision, le Comité a souligné que lorsque l'on demanderait aux gouvernements de présenter leurs observations, il faudrait indiquer clairement que tout renseignement fourni devrait être accompagné de précisions sur les méthodes d'analyse et de la preuve que les échantillons analysés étaient représentatifs de l'huile visée. De plus, il faudrait que le nombre d'échantillons analysés

soit suffisant pour tenir compte des variations dues aux fluctuations saisonnières et climatiques et aux différences de variétés.

EXAMEN DES AMENDEMENTS A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LES HUILES D'OLIVE VIERGES ET RAFFINEES ET POUR L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE RAFFINEE (CAC/RS 33-1980)

59. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 82/7 qui donne des précisions sur les deux amendements concernant l'un, le bêta-sitostérol, et l'autre, les acides gras saturés en position 2. A l'initiative du Président, l'Observateur du Conseil oléicole international a précisé que l'on avait constaté dans de nombreuses analyses que la concentration en bêta-sitostérol dépassait fréquemment 93% du bêta-sitostérol, campestérol et stigmastérol total. La délégation italienne a proposé que l'on inclue aussi dans la norme un maximum de 4% pour le campestérol. Toutefois, cette proposition n'a pas été appuyée par les délégations espagnole et portugaise, qui ont émis des réserves nécessitant un plus ample examen. Le Président a en outre rappelé que le COI n'avait pas fait de proposition dans ce sens. La délégation française a mis en doute la nécessité d'un amendement indiquant SE30 comme étant le seul matériau pouvant être utilisé dans la colonne CGL. La délégation espagnole a déclaré qu'il fallait donner cette précision, car les résultats pouvaient être différents avec d'autres matériaux. Le Comité a accepté l'amendement.

60. Le Comité a ensuite examiné l'amendement concernant les acides gras saturés en position 2, qui a été adopté à l'issue des explications données par l'Observateur du COI sur sa nécessité.

ETAT D'AVANCEMENT DES AMENDEMENTS

61. Le Comité a décidé de regrouper les deux amendements en une seule proposition et d'avancer cette dernière à l'étape 5 de la Procédure. Le Comité a aussi décidé de recommander à la Commission l'omission des étapes 6 et 7, étant donné que la substance de ces amendements ne prêtait pas à controverse et qu'elle avait l'appui du COI. L'amendement figure à l'Annexe VII du présent rapport.

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

62. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 82/2 et des documents de séance NO 4 et 8. Le Président a rappelé au Comité qu'il avait antérieurement décidé que la liste des auxiliaires technologiques qui figure à l'Annexe IX du document ALINORM 81/17 ne devait pas être considérée comme exhaustive et qu'elle n'avait qu'une valeur indicative. Il a aussi été rappelé au Comité que la Commission avait décidé qu'il n'était pas nécessaire de déclarer les auxiliaires technologiques sur les étiquettes des emballages. Le Secrétariat de la FAO a fait savoir que le CCFA, à sa 15^e session, avait dressé l'inventaire complet des auxiliaires technologiques au nombre desquels se trouvaient ceux répertoriés par le présent comité. L'inventaire révisé devait être adressé aux gouvernements pour observations et, plus particulièrement, avec une demande de renseignements sur les niveaux de résidus et sur les méthodes de détection de ces résidus. Cela permettrait au CCFA d'identifier les auxiliaires technologiques qui laissent des résidus en concentration inacceptable et dont l'examen toxicologique par le JECFA pourrait être nécessaire. Le Secrétariat de la FAO a aussi fait savoir que le JECFA, à sa 25^e session, avait demandé à des organismes tels que le Codex de fournir des renseignements sur les résidus de solvants et sur les impuretés présentes dans les solvants d'extraction, et aussi des renseignements sur les résidus provenant de ces impuretés. La délégation des Etats-Unis a fait observer que le CCFO avait déjà fourni des renseignements sur les concentrations de résidus de solvants. Au cours du débat qui a suivi, on a souligné que certains auxiliaires technologiques avaient des teneurs résiduelles suffisamment élevées pour remplir une fonction technologique et qu'ils pouvaient être considérés comme des additifs alimentaires.

63. Le Président a proposé, vu ce qui précède, que le Comité se contente d'ajouter à la liste les auxiliaires technologiques supplémentaires mentionnés dans les observations des gouvernements. La délégation de la Belgique, appuyée par la délégation de la France, a noté que le JECFA avait recommandé que le 2-nitropropane ne soit pas utilisé dans la préparation des aliments. Le Président a rappelé au Comité qu'il fallait inclure dans la liste tous les auxiliaires technologiques dont l'emploi était signalé par les pays. Il convenait de noter que ces auxiliaires n'étaient pas tous acceptables par la totalité des pays sur le plan technologique ou toxicologique. Le Comité a accepté cette observation mais a décidé que la position du JECFA, lorsqu'elle était connue pour un auxiliaire technologique donné, devrait être signalée dans la liste.

64. La délégation de l'Argentine a exposé au Comité la législation de son pays concernant les auxiliaires technologiques et a proposé plusieurs modifications à la liste. La délégation du Royaume-Uni a ajouté que cette liste devrait contenir les auxiliaires technologiques servant à la fabrication de produits composés tels que la margarine et qu'il convenait d'en modifier le titre en conséquence. Le Comité a accepté cette proposition.

65. Le représentant de l'OMS a demandé que l'on adresse au JECFA les preuves toxicologiques de la sécurité d'emploi du trichloréthylène et de ses stabilisateurs, suite à la demande faite par les délégations italienne et espagnole d'inclure cet auxiliaire technologique dans la liste. Le Comité est également convenu que les détergents bactéricides devraient figurer dans la liste.

66. Le Comité a décidé qu'une nouvelle liste d'auxiliaires technologiques devrait être jointe en Annexe VIII au présent rapport. Il faudrait aussi demander aux gouvernements des renseignements supplémentaires sur les concentrations de résidus résultant de l'emploi des auxiliaires technologiques.

CRITERES D'IDENTITE FONDES SUR LES INTERVALLES DE STEROLS

67. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 82/9 et du document de séance N° 5. En présentant ce sujet, le Président a rappelé que, si l'on avait jugé généralement souhaitable d'adopter des dispositions obligatoires concernant les intervalles des stérols, on manquait pour le moment de bases suffisantes sur lesquelles fonder ces dispositions. Bien que des recherches soient en cours, il est peu probable que les données disponibles permettent de parvenir à des conclusions satisfaisantes dans un proche avenir.

68. La délégation de l'Italie a signalé que les résultats obtenus avec le SE30 pour l'huile de colza (à forte et à faible teneur en acide érucique) et pour l'huile d'olive étaient fiables et utilisables dans la pratique. Le Comité a reconnu qu'un complément de recherche était nécessaire en ce qui concerne les variations de la composition en stérols selon l'origine de l'huile, ainsi que le degré d'influence que le traitement exerçait sur les niveaux absolus et relatifs des stérols.

69. En réponse à une suggestion indiquant qu'il pourrait être plus prudent de retirer ce point de l'ordre du jour et de l'y inclure à nouveau le moment venu, le représentant de l'UICPA a remarqué qu'il était optimiste quant à l'agrément d'une méthode commune d'analyse, étant donné que le choix du remplissage de la colonne affectait les résultats. A son avis, il était souhaitable de retenir ce point. Il en a été décidé ainsi et le Président a proposé qu'il soit consigné dans le rapport que les organismes susceptibles de mettre au point des méthodes comparables d'analyse soient exhortés, dans la mesure du possible à agir en ce sens.

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

70. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 82/10. Le Groupe de travail ad hoc établi par le Comité avait examiné ce document, ainsi que les autres documents mentionnés dans son ordre du jour (voir par. 13). Le Président du Groupe de travail ad hoc a résumé devant le Comité les principales conclusions auxquelles est parvenu ce dernier. Le texte intégral du rapport du Groupe de travail ad hoc figure à l'Annexe IX du présent rapport.

71. Le Groupe de travail ad hoc a examiné l'applicabilité des méthodes générales d'analyse pour la détermination des contaminants métalliques proposées par le CCMAS. Les méthodes générales proposées pour l'analyse du plomb et du cuivre ont été jugées inacceptables dans le cas des graisses et des huiles et on a proposé à leur place des méthodes d'incinération par voie sèche. Le Groupe de travail ad hoc a réexaminé les méthodes actuelles d'analyse spécifiées dans les normes Codex pour les graisses et les huiles, en réponse notamment à la requête du CCMAS sur la base des Principes généraux révisés pour l'élaboration des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex (ALINORM 81/23, par. 41-45). Une mise à jour des méthodes d'analyse pour les graisses et les huiles et leur classification figurent dans le rapport du Groupe de travail ad hoc.

72. Le Groupe de travail ad hoc n'a pas pu commenter en détail le document sur les plans d'échantillonnage pour la détermination des contaminants (CX/FA 82/8) soumis au Comité par le CCFA, ce texte ayant été distribué uniquement en séance. Ayant reconnu toutefois son importance, il a formulé certaines observations dans son rapport et décidé de poursuivre le travail par correspondance. On a fait observer que le Projet de norme internationale (ISO/DIS 5555), Graisses et Huiles animales et végétales - Echantillonnage, distribué pour observations, pourrait être utilisé, après sa mise au point définitive, comme plan d'échantillonnage pour les graisses et les huiles.

73. En ce qui concerne les méthodes d'analyse des additifs alimentaires dans les graisses et les huiles, le Groupe de travail est convenu que cette tâche incom-
bait au CCFA. Il est, en outre, convenu que la méthode de détermination du point
d'écoulement, actuellement testée par l'ISO dans le cadre d'essais interlaboratoires,
devrait être incluse dans les Projets de normes pour le [vanaspati/mélange de grais-
ses végétales] et le [vanaspati mélangé/substitut de ghee].

74. Le Comité a approuvé le rapport du Groupe de travail ad hoc et proposé
que l'on incorpore dans les normes Codex existantes pour les graisses et les huiles
i) les nouvelles méthodes d'incinération par voie sèche pour le dosage du cuivre
et du plomb dans les graisses et les huiles et ii) les références mises à jour
concernant les méthodes d'analyse des graisses et des huiles et leur classification,
après leur confirmation par le CCMAS. Le Secrétariat a été prié de prendre les
mesures nécessaires en ce qui concerne les normes à l'étape 9 de la Procédure.

EXAMEN DES NOUVELLES METHODES D'ANALYSE

a) Détermination de la teneur en érythrodiol de l'huile de pépins de raisin

75. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 82/11. Après avoir
introduit la question, le Président a signalé que l'UICPA était en train d'évaluer
une méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en érythrodiol de l'huile
de pépins de raisin dans le cadre d'essais interlaboratoires. L'Observateur de
l'UICPA a déclaré que le Groupe de travail de son organisation avait réalisé certains
progrès dans la mise au point d'une méthode d'analyse et que les résultats obtenus
étaient encourageants: toutefois, d'autres recherches étaient nécessaires avant de
pouvoir disposer d'une méthode fiable capable de détecter une teneur en érythrodiol
qui ne soit pas inférieure à 2% du total des stérols, ainsi que l'exige la Norme
pour l'huile comestible de pépins de raisin. Le délégué de l'Espagne (Président du
Groupe de travail de l'UICPA) a confirmé cette déclaration et fait savoir au Comité
que les travaux se poursuivaient dans plusieurs laboratoires et que les résultats
là encore étaient encourageants. Les résultats des analyses interlaboratoires effec-
tuées l'année dernière semblent indiquer une plus grande reproductibilité lorsque
la teneur en érythrodiol est exprimée en termes absolus, encore qu'il soit trop tôt
pour en tirer des conclusions définitives. L'UICPA a proposé d'attendre que ces
études soient achevées avant d'élaborer dans le détail la méthode la mieux appro-
priée. Le Président a noté qu'une nouvelle méthode était en cours de mise au point
mais qu'il serait peut-être nécessaire à une session ultérieure d'amender la norme
pour exprimer la teneur en érythrodiol par rapport à la teneur en bêta-sitostérol.

b) Détermination de la limpidité de l'huile de tournesol

76. Le Président a signalé que la délégation de la Yougoslavie avait indiqué
à deux reprises la nécessité d'une méthode d'analyse pour déterminer la limpidité de
l'huile de tournesol et il a demandé des observations à ce sujet. La délégation
yougoslave a déclaré que l'IACS avait publié une méthode d'analyse qui était accep-
table. Le représentant de l'IACS a confirmé que la limpidité posait un problème
dans le cas de l'huile de tournesol et qu'une nouvelle méthode devait être publiée
sous peu dans le Journal of American Oil Chemists Society.

CONTENU ET PRESENTATION DU RECUEIL DES NORMES CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES

77. Le Comité a été saisi d'une liste des rubriques à inclure dans le Recueil
de normes Codex pour les graisses et les huiles (ALINORM 81/17, Annexe XI) et des
observations s'y rapportant (CX/FO 82/12). Il a rappelé qu'à sa 10^e session, il
avait été informé de la publication de ce recueil, lequel comprendrait outre les
normes proprement dites, un certain nombre de décisions du Comité et de principes
relatifs aux normes. A sa 11^e session, le Comité avait envisagé le mode de présenta-
tion que pourrait prendre ce recueil. Il avait toutefois été décidé de demander aux
gouvernements d'examiner la liste et de communiquer leurs observations.

78. Les observations écrites reçues ont été favorables à un tel recueil.
Toutefois, la République fédérale d'Allemagne a proposé que l'on supprime la rubri-
que relative au "traitement" et les Pays-Bas celle sur la valeur nutritionnelle des
graisses et des huiles. Le Secrétariat de la FAO a fait savoir au Comité que le
recueil ferait désormais partie du Codex Alimentarius et qu'il était prévu de
publier un volume consacré aux normes Codex pour les graisses et les huiles d'ici
quelques mois. Un grand nombre des sujets d'ordre général figurant dans la liste
de l'Annexe XI (ALINORM 81/17) serait traité dans le volume du Codex Alimentarius
consacré aux questions d'ordre général.

79. Le Volume du Codex sur les graisses et les huiles comprendra des notes explicatives sur certaines autres questions, ainsi que sur des questions se rapportant spécifiquement aux graisses et aux huiles. Etant donné qu'il a été décidé au début de la session de faire figurer les intervalles CGL dans le texte des normes, il est inutile de prévoir des tableaux distincts pour ces valeurs (voir par. 27 ci-dessus).

80. Le Président a exprimé la satisfaction du Comité à l'égard des dispositions susmentionnées et rappelé qu'il fallait encore prendre une décision sur l'inclusion des rubriques relatives aux auxiliaires de traitement et à la valeur nutritionnelle des graisses et des huiles. Plusieurs délégations ont jugé que le Comité ne devait pas donner d'avis sur la valeur nutritionnelle des graisses et des huiles, ne disposant pas en son sein des compétences nécessaires. Il a été noté que la liste des auxiliaires technologiques serait renvoyée au CCFA pour incorporation dans un répertoire des auxiliaires technologiques pour toutes les denrées alimentaires. Le Comité a décidé que les rubriques relatives au traitement et à la valeur nutritionnelle des graisses et des huiles ne devraient pas figurer dans le recueil du Codex sur les graisses et les huiles. La délégation de l'Egypte s'est déclarée favorable à une section sur les questions nutritionnelles. Il a aussi été proposé d'inclure une référence bibliographique à l'Etude FAO N° 3: Alimentation et Nutrition (Rapport d'une consultation mixte d'experts FAO/OMS sur le rôle des graisses et huiles alimentaires en nutrition humaine). Le Comité a rejeté cette proposition.

81. Le Comité a été informé que, suite à d'autres sessions de la Commission, des amendements de nouvelles normes et d'autres documents seraient publiés en supplément au Codex Alimentarius.

PROGRAMME DE TRAVAIL DES SESSIONS FUTURES

82. Le Comité a été saisi du document de travail CX/FO 82/14. Le Président a fait observer que plusieurs des questions énumérées avaient été menées à bonne fin, suite aux décisions prises au cours de la présente session. Le Secrétariat a présenté au Comité une liste des questions qui restaient à étudier à la session suivante du Comité.

83. La délégation de l'Inde a demandé que le Comité envisage l'élaboration de normes pour la graisse de sal et la graisse de noyau de mangue. La délégation de la Malaisie a proposé que l'on prévoie dans le programme de travail la détection de la graisse de porc. La délégation du Canada a précisé que, bien que la graisse de porc se caractérise par un pourcentage élevé d'acide palmitique en position 2, elle n'était pas décelable lorsqu'elle était mélangée à d'autres graisses en faible proportion. La délégation de la Malaisie a également estimé qu'il serait utile d'établir un "code d'usages" pour la manutention et le transport de l'huile en vrac. L'Observateur de la FOSFA a appuyé cette proposition et a déclaré qu'un tel code pouvait même s'étendre à l'entreposage.

84. La délégation des Pays-Bas, appuyée par celle du Royaume-Uni, a estimé que le faible volume de travail qui restait à faire ne justifiait pas les frais d'organisation d'une réunion supplémentaire du Comité pendant la prochaine session de la Commission. La délégation belge a déclaré qu'il était difficile de décider à ce stade s'il fallait que le Comité se réunisse à nouveau et, dans ce cas, à quelle date, étant donné que de nouvelles questions pourraient se poser du fait des travaux d'autres comités du Codex.

85. En réponse à une question de la délégation du Royaume-Uni, le Secrétariat de la FAO a expliqué que les travaux des comités ajournés pouvaient être entrepris par des groupes de travail créés à cette fin ou par correspondance. Toutefois, on avait constaté qu'aucune de ces deux solutions n'était aussi satisfaisante que la réunion plénière d'un comité. La délégation suisse a partagé cette opinion. La délégation des Etats-Unis a admis que d'autres questions pourraient surgir par ailleurs et qu'il était important que le Comité décide de lui-même s'il devait ajourner ses travaux et quand il désirait le faire. Elle a aussi proposé que le Secrétariat et le gouvernement hôte soient chargés de décider si la charge de travail justifiait la convocation d'une session supplémentaire du Comité.

86. Le Comité a accepté cette dernière proposition et il est convenu que les questions en surplus devraient être répertoriées dans le présent rapport (Annexe X). Le Comité est également convenu de demander l'avis de la Commission du Codex Alimentarius.

AUTRES QUESTIONS

a) Observations sur l'Avant-Projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel

87. Comme convenu plus tôt au cours de la session (voir par. 8), un groupe de travail ad hoc a formulé des observations au nom du Comité sur la section 4.3.1 (d) (iii) des directives susmentionnées, figurant à l'Annexe VI du document ALINORM 81/22, pour présentation à la prochaine session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

88. Les observations proposées ont été distribuées sous la forme d'un document de séance et présentées par la délégation des Pays-Bas. Au cours des débats, les propositions du Groupe de travail ad hoc ont été amendées comme suit:

i) Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a conclu que, compte tenu des connaissances nutritionnelles actuelles, du degré de sensibilisation du public et des possibilités d'application des méthodes d'analyse:

a) toute allégation concernant la composition en acides gras d'un aliment devrait s'accompagner d'une déclaration se rapportant exclusivement au pourcentage maximum d'acides gras saturés et au pourcentage minimum d'acides gras polyinsaturés - exprimés en tant que tels ou en équivalent graisse/huile;

b) toute allégation concernant la teneur en acides gras trans d'un aliment devrait s'accompagner d'une déclaration du pourcentage maximum du total d'acides gras trans.

ii) L'expression "acides gras saturés" ne demande pas d'explication supplémentaire; l'expression "acides gras polyinsaturés" signifie "tous les acides gras polyinsaturés dont le noyau est interrompu en position cis-méthylène".

iii) Le Comité a par ailleurs fortement recommandé que la disposition concernant la déclaration du cholestérol soit supprimée pour des raisons analogues à celles indiquées au paragraphe i) ci-dessus. Toutefois, si le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires décidait de la conserver, elle devrait alors être séparée de la disposition relative à la déclaration des acides gras et constituer une rubrique distincte numérotée 4.3.1 d) iii); la deuxième partie de la phrase étant supprimée.

89. Le Groupe de travail a aussi fait les recommandations suivantes concernant les méthodes appropriées d'analyse pour les différents types d'acides gras susmentionnés; les acides gras saturés peuvent être déterminés par le CGL; les acides gras polyinsaturés dont le noyau est interrompu en position cis-cis méthylène peuvent être déterminés par la méthode à la lipoxydase et les acides gras trans peuvent être déterminés par la spectroscopie aux infrarouges.

90. Au cours du débat qui a suivi, la délégation du Royaume-Uni a appelé l'attention du Comité sur le fait que, dans certains cas, d'autres méthodes devaient être utilisées pour la détermination des acides gras trans et polyinsaturés. La délégation de la Suède a signalé qu'il était plus correct de décrire ces acides gras comme des acides gras polyinsaturés à doubles liaisons interrompues en position cis-cis méthylène. Plusieurs délégations ont insisté sur l'importance de spécifier une méthode pour la détermination du cholestérol. La délégation de la Malaisie a estimé que, lorsque la composition en acides gras est mentionnée, il ne suffit pas de déclarer la teneur en acides saturés et polyinsaturés. On sait maintenant que, d'un point de vue nutritionnel, les acides trans se comportent comme des acides saturés et que, par conséquent, une déclaration de la composition en acides gras risque d'induire en erreur si elle ne s'accompagne pas d'une déclaration des acides gras trans. D'autres délégations se sont déclarées en désaccord avec ce point de vue. La délégation de l'Egypte a appelé l'attention du Comité sur l'importance de faire figurer, dans l'étiquetage nutritionnel, les acides gras trans, le rapport P/3 et la teneur en cholestérol dans le cas des produits contenant des huiles et des graisses.

91. Le Comité a décidé de soumettre ses observations, telles qu'elles figurent plus haut, au paragraphe 88, à la 16^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et d'appeler également son attention sur les autres observations exposées aux paragraphes 89 et 90.

b) Principe du transfert

92. Le Comité a rappelé qu'il avait brièvement examiné le principe du transfert à sa 10^e session. Toutefois, à cette époque, aucune décision n'avait été prise quant à son éventuelle application aux normes Codex pour les graisses et les huiles. Le Secrétariat de la FAO a expliqué les paragraphes pertinents du principes du transfert tels qu'on les trouve dans la Liste consultative sur l'utilisation des additifs alimentaires (Partie II du document CAC/FAL 5-1979).

93. Il a été souligné qu'en vertu du paragraphe 4 du Principe, les additifs transférés à partir d'ingrédients étaient traités comme des additifs alimentaires. Les additifs transférés comme il est indiqué au paragraphe 3, c'est-à-dire en très petites quantités et n'ayant aucune fonction technologique dans le produit n'ont pas besoin d'être déclarés sur l'étiquette.

94. Il a été demandé au Comité de décider si le principe du transfert s'appliquait aux produits visés par les normes Codex pour les graisses et les huiles, autrement dit, s'il était possible que des additifs alimentaires soient transférés à partir d'ingrédients. On a fait observer que la même conclusion ne s'appliquait pas nécessairement à toutes les normes, étant donné que certaines portaient sur des huiles individuelles alors que d'autres visaient des produits composés. La délégation des Etats-Unis a exprimé l'opinion que le principe du transfert a) était sans objet dans le cas des normes Codex pour les différentes graisses et huiles et b) devrait s'appliquer aux normes Codex pour des produits composés tels que la margarine, la minarine, le vanaspati, le substitut de ghee, ainsi qu'à la Norme générale pour les graisses et huiles non visées par des normes individuelles. D'autres délégations ont partagé l'opinion exprimée au point b) mais estimé qu'il convenait de réexaminer les normes mentionnées au point a).

95. Le Comité est convenu que le paragraphe 3 du Principe du transfert devrait s'appliquer aux normes Codex pour des produits composés élaborées par le présent comité et qu'il faudrait demander les observations des gouvernements sur l'applicabilité du Principe aux graisses et huiles individuelles.

96. Au nom de tous les participants à la réunion, le délégué de l'Australie a remercié le Gouvernement britannique de son hospitalité et de la splendide réception donnée à Lancaster House, remerciant en particulier Mme Peggy Fenner et son mari. Il a aussi tenu à exprimer sa vive appréciation de l'excellente façon dont M. Bunyan avait dirigé la session, et du concours précieux du Secrétariat, y compris des interprètes et des traducteurs, qui ont beaucoup fait pour le bon déroulement de la réunion.

LIEU ET DATE DE LA PROCHAINE SESSION

97. Eu égard aux délibérations du Comité sur ses travaux futurs, il a été décidé que, si une réunion était nécessaire, le Secrétariat et le Gouvernement hôte en notifieraient le lieu et la date aux pays membres et aux organisations internationales intéressées.

ALINORM 83/17

ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman : Dr. P.J. Bunyan
Président : Ministry of Agriculture
Presidente : Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE
United Kingdom

ARGENTINA
ARGENTINE

J.A. Ruiz
49 Belgrave Square
London SW1
United Kingdom

AUSTRALIA
AUSTRALIE

E.S. Hoffman
Australian High Commission
Australia House
Strand
London WC2B 4LA
United Kingdom

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. E. Schmidl
Osterreichische Unilever Ges.m.b.H.
Werk Atzgersdorf,
A-3462 Utzenlaa 12, Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

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

M.P.F. Meyers
Ministère des Affaires Economiques
Square de Meeûs, 23
B.1040, Brussels, Belgium

BELGIUM (Contd)

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

BENIN

A. Alexis Egbako
Ministère de l'Industrie, des Mines
et de l'Energie
Sonicog B.P. 312
Cotonou
Benin

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Ms T. Nunes
Ministério da Agricultura
Venâncio 2000
Bloco B/60 - S
342 - Brasilia
Brazil

Dr. R. Vianni
Fundação Oswaldo Cruz-INQCS
Avenida Brasil, 4365
Rio de Janeiro
Brazil

CANADA

Dr J K G Kramer
Animal Research Centre
Agriculture Canada
Room 4446
K W Neatby Building
Ottawa, Ontario

CANADA (Contd)

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

CONGO, People's Republic of
Republique Populaire du CONGO

G. Tchikaya
Ministere de l'Industrie
et de la Pêche

G. Nfoutou
Ministere de l'Industrie
et de la Pêche

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

N.E. Michaelsen
The State Quality Control for Dairy
Products and Eggs etc.
Skt. Annae Plads 3
DK 1250 Copenhagen K, Denmark

J. Errboe
Aarhus Oliefabrik A/S
Postbox 50
DK 8100 Aarhus C
Denmark

Vagn Jespersen
A/S C.E. Bast's Eftf
44 Ingerslevsgade
DK-1705 Copenhagen V.
Denmark

DOMINICA REPUBLIC OF

Alfredo. A. Ricart
Embassy of the Dominican Republic
4 Braemar Mansions
Cornwall Gardens
London SW7

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

M.H. Osman
76 Mahmoudia Street
Alexandria
Egypt

M. Mansour
Salt & Sad Co. for Oil Processing
Alexandria, Egypt

EGYPT (Contd)

S.M. Galal Abd-el Aziz
Cairo Oil & Soap Co.
6 Midan El- Falaky
Cairo, Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

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

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

Dr. E. Petäjä
Tullihallitus
Erottajank, 2
00100 Helsinki 10
Finland

FRANCE
FRANCIA

Mrs. M. Solere
Ministère Consommation
20 Av. République
Massy 91305

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

Dr. H. Wessels
Bundesanstalt für Fettforschung
Piusallee 68-76
D-4400 Münster
Germany, Fed. Rep. of

Dr. Reinhard Tiebach
Wiss Angestellter
Bundesgesundheitsamt
Thielallee 88-92
D-1000 Berlin 33
Germany, Fed. Rep. of

V.K. Ragotzky
Union Deutsche Lebensmittel-werke GmbH
Postfach 10 15 09
D-2000 Hamburg 1
Germany, Fed. Rep. of

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

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

Dr. M. Jeranek
Research Institute on Vegetable Oils
and Detergents Industry
Budapest
X Maglodi U6
Hungary

INDIA
INDE

T. Prakash
State Trading Corporation
of India Ltd
8 South Audley Street
London W1Y 5DQ

K.R. Subramanian
State Trading Corporation
of India Ltd
8 South Audley Street
London W1Y 5DQ

Dr. M.K. Kundu
Ministry of Civil Supplies
90 Nehru Place
N. Delhi 110019
India

IRELAND
IRELANDE
IRLANDA

V. Roche
Department of Industry
& Energy
Kildare Street
Dublin
Ireland

ITALY
ITALIE
ITALIA

Professor E. Tiscornia
Istituto Chimica Farmaceutica
dell'Università
Viale Benedetto XV/3
16132 Genova, Italy

Professor E.G. Fedeli
c/o Stazione Sperimentale
di e Grassi
Via Cristoforo, Colombo 79
Milan, Italy

Mrs M. Cipolletta
Ministero Sanità
Roma, Italy

Mrs O. Mancini
Ministero Sanità
Roma, Italy

JAPAN
JAPON

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

Mr T. Maki
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries (Shohi Keizai Ka)
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100, Japan

Mr K. Miki
Japan Margarine, Shortening and
Lard Industries Association
27-8 Nihonbashi Hama-Cho, Chuo-ku,
Tokyo, Japan

Mr K. Yoshida
Japan Margarine, Shortening and
Lard Industries Association
27-8 Nihonbashi Hama-Cho, Chuo-ku,
Tokyo, Japan

Mr H. Watanabe
Japan Oilseed Processors Association
Usi Kogyo - Kaikan, Nihon Bashi
chuo-ka, Tokyo, Japan

KOREA, Republic of
COREA
CORÉE

C.H. Kyung
Embassy of the Republic of Korea
4 Palace Gate
London
W8 5NF

LIBYA
LIBIA
LIBYE

Y.O. El Abyiad
Secretate of Health
Tripoli, Jamahiria, Libya

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Mohd Salleh Kassim
Palm Oil Registration and Licensing
Authority
Porla Tkt 4 Blk E
Pejabat Kompleks Damansara
Jalan Dungun
D'sara Heights K-Lumpur
Malaysia

K.G. Berger
Palm Oil Research Institute of
Malaysia (PORIM)
18th Floor, Angkasa Raya,
Ampang Road
Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Boon Keng Tan
Palm Oil Research Institute of
Malaysia (PORIM)
18th Floor, Angkasa Raya,
Ampang Road
Kuala Lumpur, Malaysia

R.D. Amarasingham
Department of Chemistry
Jalan Sultan
Petaling Jaya
Selangor
Malaysia

Mrs Soh Swee-Keng
The Standards & Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
PO Box 35
Shah Alam
Selangor, Malaysia

MEXICO
MEXIQUE

F.D.D. Lombardo
Insurgentes
Sur. 3696-B
Halpan
Mexico D.F.

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. R.F. van der Heide
Ministry of Public Health and
Environmental Protection
Dr. Reyersstr 10
Leidschendam
The Netherlands

R. van Slooten
Ministry of Agriculture & Fisheries
PO Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

G.J. van Beers
Nassaukade 3
Rotterdam
The Netherlands

R. Norg
Commodity Board for Margarine,
Fats & Oils
PO Box 29739
2502 IS The Hague
The Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

T.L. Hall
New Zealand High Commission
Attaché (Dairy Products)
New Zealand House
Haymarket
London SW1Y 4TQ, United Kingdom

M.K. Austin
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket
London SW1Y, United Kingdom

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

G. Lambertsen
Directorate of Fisheries'
Bergen, Norway

J. Race
Norwegian Codex Alimentarius
Committee
PO Box 8139 Dep.
Oslo 1, Norway

T. Grimsvang
A/S Denofa Og Lilleborg Fabriker
PO Box 40
1601-Fredrikstad, Norway

H. Simonsen
Ministry of Agriculture
Oslo DEP,
Oslo, Norway

PORTUGAL

Helder M.P. de L. Duarte Costa
Instituto de Azeite e Productos
Oleaginosos
Av. Sidonio Pais, 10-1-
1098 Lisbon, Portugal

Ms E Silva
Instituto de Qualidade Alimentar
Rua Sociedade
Farmacêutica-39
Lisbon
Portugal

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

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

A.B. Artacho
Ministerio Agricultura
Pesca y Alimentacion
P. Infanta Isabel N° A
Madrid, Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Ms. E. Siikanen
The National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden,

J.S. Ragnar Ohlson
Karlshamns oljefabriker AB
S-292 00 Karlshamn, Sweden

L. Reio
The National Food Administration
PO Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden

Ms. E.G. Johansson
Arla
S-105 46 Stockholm, Sweden

O.L. Levin
Margarinbolaget AB
Box 30025
S-104 25 Stockholm, Sweden

R. Marcuse
Scandinavian Forum for Lipid
Research and Technology
c/o SIK, Box 5401
S-402 29 Göteborg, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. Rossier
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne, Switzerland

H. Tinner
Sais
Horn, Tg
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mrs. R. Panaprai
Department of Science Service
Ministry of Science, Technology and
Energy
Rama VI Rd.
Bangkok
Thailand

TUNISIA

T Amamou
Office National de l'huile
10 Avenue Jean Jaures
Tunis
Tunisia

T Guermazi
Office National de l'huile
10 Avenue Jean Jaures
Tunis
Tunisia

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

B.J. Harding
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

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

Dr R. Wood
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
65 Ronney Street
London SW1P 3RD, United Kingdom

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

UNITED KINGDOM (Contd)

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

A.P. Allen
East Sussex County Council
PO Box 5
County Hall
Lewes, Sussex, United Kingdom

Mr A.A. Swetman
Tropical Products Institute
5662 Grays Inn Road
London, WCLX 8LU
United Kingdom

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

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

A.P. Binbo
Zapata Haynie Corp.
PO Box 175
Reedville Virginia 22539, USA

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

W.W. Goodrich
Institute of Shortening and Edible
Oils Inc.,
1750 New York Ave. NW
Washington DC 20006, USA

J.M. Hasman
CPC International
1120 Commerce Ave.
Union N.J. 07083

Dr. R.D. O'Neill
DP Joyce Research Centre
16651 Sprague Road
Strongsville, Ohio 44136, USA

Dr. R.J. Sims
General Foods Corp.
Technical Center
White Plains
New York, 10626, USA

Dr. W.H. Tallent
US Department of Agriculture
1815 N. University Street
Northern Regional Research Centre
Peoria, Illinois 61614, USA

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Ms D Novicevic
Savezni Zavod Za Standard izacju
Yugoslavia

Mrs L Rajcic
Tvornica Ulja
Zagreb
Yugoslavia

I Ekart
Tvornica Ulja
Zagreb
Yugoslavia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

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

FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS
ASSOCIATION (FOSFA)

Dr. J.B. Rossell
Leatherhead Food Research
Association
Randalls Road
Leatherhead
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Contd)

FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS
ASSOCIATION (FOSFA) (Contd)

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

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

R.A. Dicker
Research and Development Division
Milk Marketing Board
Giggs Hill Green
Thames Ditton
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF FISH
MEAL MANUFACTURERS (IAFMM)

Dr S.M. Barlow
Hoval House
Orchard Parade
Mutton Lane
Potters Bar
Herts, United Kingdom

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF SEED CRUSHERS
(IASC)

Dr. K.A. Williams
Ormond House
7-8 Hardwich Street
Roseberry Avenue
London EC1R 4RB, United Kingdom

INTERNATIONAL FEDERATION OF
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

K.H. Kühn
Dammtorwall 15
D-2000 Hamburg 36
Germany Fed. Rep. of.

Dr C. Ranzani
Via Nino Bonnet 10
I-20154 Milano
Italy

Dr H.A. Gutwald
Schenkenstrasse 8-10
A-1011 Wien 1
Austria

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL
(IOOC)

Mrs B. Pajuelo
Juan Bravo 10
Madrid 2, Spain

INTERNATIONAL STANDARDS ORGANIZATION
(ISO)

D.M. Radcliffe-Genge
British Standards Institution
2 Park Street
London SLA 2BS, United Kingdom

M. Pike
Harrisons and Crosfield Ltd
Research Laboratories
Stanhope Road
Camberley, Surrey GU15 3BW
United Kingdom

INTERNATIONAL UNION FOR PURE AND
APPLIED CHEMISTRY (IUPAC)

Dr K.A. Williams
Ormond House
7-8 Hardwick Street
Roseberry Avenue
London ECLR 4RB, United Kingdom

MARINALG

Mr J. Russell
Alginate Industries Ltd
22 Henrietta Street
London WC2E 8NB, United Kingdom

NORDIC COMMITTEE ON FOOD ANALYSIS
(NMKL)

L. Reio
The National Food Administration
PO Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

C.P. Greyling
Dept. of Agriculture and Fisheries
Private Bag X258
Pretoria 0001
Rep. South Africa

JOINT SECRETARIES (UNITED KINGDOM
SECRETARIAT)

CO-SECRETAIRES
COSECRETARIOS

D.W. Hill
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. Rao 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. R. Monacelli
Directoroj Research
Istituto Superiore Sanita
Viale R. Elena 299
00161 Rome, Italy

AVANT-PROJETS D'AMENDEMENTS AUX NORMES CODEX POUR
LES GRAISSES ET LES HUILES
(à l'étape 5 de la Procédure Codex)

Amendement 1. Le texte ci-après doit être ajouté à la Section 3 de toutes les normes Codex pour les graisses et les huiles:

"Matières premières

L'huile de utilisée comme matière première pour la fabrication de l'huile comestible de doit être conforme aux intervalles CGL de la composition en acides gras indiqués à la section 3."

Amendement 2. La note de bas de page ci-après doit être ajoutée à la section 3 "Critères distinctifs" de toutes les normes Codex pour les graisses et les huiles:

"D'autres critères non obligatoires peuvent être appliqués, si cela est jugé nécessaire pour s'assurer qu'un échantillon est conforme à la description du produit."

Amendement 3. Les intervalles CGL de la composition en acides gras (%), tels qu'ils figurent dans le document ALINORM 79/17, Annexe XI, doivent être ajoutés à la section 3 "Critères distinctifs" des normes Codex.

Notes du Secrétariat

1. Le Comité est convenu de recommander à la Commission du Codex Alimentarius d'omettre les étapes 6 et 7 de la Procédure en ce qui concerne l'amendement 3 (voir ALINORM 83/17, par. 27). L'amendement 3 s'appliquera aux normes Codex pour les produits suivants: huiles comestibles de soja, d'arachide, de coton, de tournesol, de colza, de maïs, de sésame et de carthame, saindoux, graisse de porc fondue, premier jus, suif comestible et huile comestible de moutarde.

2. Le Comité sur les graisses et les huiles examine actuellement des amendements à la Norme Codex pour l'huile comestible de colza, lesquels comprennent notamment les intervalles CGL de la composition en acides gras (voir ALINORM 83/17, par. 55-57 et Annexe VI).

PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES DE TABLE A TARTINER
(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 et conforme aux dispositions énoncées ci-après; toutefois, elle ne s'applique pas à la "minarine" telle qu'elle est définie dans le Projet de norme pour la minarine (CODEX STAN 135-1981).

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

On entend par "graisse de table à tartiner" un aliment qui se présente sous forme d'émulsion tartinable, généralement du type eau dans l'huile, obtenu essentiellement à partir d'eau et de graisses et huiles comestibles n'étant pas exclusivement dérivées du lait, et dont la teneur en matière grasse est comprise entre 20% 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 en faibles quantités d'autres lipides tels que les phosphatides, des constituants insaponifiables et des 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 devront être jugées propres à la consommation humaine par une autorité compétente reconnue comme telle par la législation nationale (voir 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 20% 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 Chlorure de sodium

3.3.3	Protéines alimentaires appropriées.	
3.3.4	Gélatine.	
3.3.5	Amidons naturels.	
4.	<u>ADDITIFS ALIMENTAIRES</u>	
4.1	<u>Colorants</u>	<u>Concentration maximale</u>
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	<u>Aromatisants*</u>	
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	<u>Emulsifiants</u>	
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 de l'acide ricinoléique interestérifié	5 g/kg 1/
4.3.4	Esters de polyglycérol d'acides gras)	
4.3.5	Esters d'acides gras, avec polyalcools 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	<u>Epaississants</u>	
4.4.1	Pectine (non amidée)	10 g/kg seuls ou en combinaison
4.4.2	Pectine (amidée)	
4.4.3	Agar-agar	
4.4.4	Carragénine	
4.4.5	Gomme guar	

* Confirmation provisoire. (ALINORM 83/12, Annexe VII).
 1/ A confirmer.

		<u>Concentration maximale</u>
4.4.6	Gomme de caroube)
4.4.7	Méthylcellulose)
4.4.8	Carboxyméthylcellulose)
4.4.9	Alginate d'ammonium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
4.4.10	Alginate de calcium)
4.4.11	Alginate de potassium)
4.4.12	Alginate de sodium)
4.4.13	Alginate de propylène glycol)
4.4.14	Gomme xanthane) 5 g/kg
4.5	<u>Agents de conservation</u>	
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
4.5.3	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	<u>Antioxygènes</u>	<u>Concentration maximale</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	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT))
4.6.5	Palmitate/stéarate d'ascorbyle	500 mg/kg sur la teneur en lipides
4.6.6	Acide l-ascorbique	300 mg/kg sur la teneur en lipides
4.6.7	Tocophérols naturels et de synthèse	Limitée par les BPF
4.7	<u>Synergiste antioxygène</u>	
	Sel calcio-disodique d'EDTA **	100 mg/kg
4.8	<u>Ajusteurs du pH</u>	
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.	<u>CONTAMINANTS</u>	
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.

** Confirmation différée dans l'attente d'un complément d'information sur sa fonction technologique (ALINORM 83/12, par. 111).

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, Rév.1) 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 forme quelconque.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1981), 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", laquelle peut être suivie d'une autre désignation à condition que celle-ci ne risque pas d'induire le consommateur en erreur dans le pays où le produit est vendu. 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

Dans le cas des graisses de table conditionnées en unités inférieures à 50 g., il suffit que les renseignements exigés aux alinéas 8.2, 8.3, 8.4 et 8.5 figurent sur le carton d'emballage.

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.

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.

8.8 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" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée par le jour, le mois et l'année dans l'ordre numérique non codé sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, auquel cas le mois et l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est requise et dont la durée de conservation n'excède pas la fin d'une année donnée on peut faire figurer la mention "fin (année concernée)".

8.9.2 En plus de la date, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend.

8.9.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

8.10 Mode d'emploi

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

9. METHODES D'ANALYSE (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse)

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, 39.116-39.120. 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 - ALINORM 79/23, Annexe IV

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.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE
[VANASPATI/MELANGE DE GRAISSES VEGETALES]
(à l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tout produit désigné comme [vanaspati/mélange de graisses végétales] (synonyme: succédané de Samna).

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le [vanaspati/mélange de graisses végétales] 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 à faibles quantités d'autres lipides tels que les phosphatides, de constituants insaponifiables et des 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: 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: peut aller d'une consistance granuleuse avec des cristaux de graisse solide dispersés en phase huileuse à une consistance lisse finement cristallisée.

3.3.4 Indice d'acide: au maximum $\sqrt{0,6}$ mg KOH/g.

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

3.3.6 $\sqrt{\text{Point d'écoulement: entre } 36-41^{\circ}\text{C}}$.

3.4 Additions

Les substances ci-après peuvent être ajoutées au [vanaspati/mélange de graisses végétales].

- 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.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES (sous réserve de confirmation par le CCFA)

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	limitée par les BPF
4.1.2 Extraits de rocou	limitée "
4.1.3 Curcumine ou curcuma	limitée "
4.1.4 Canthaxanthine	limitée "
4.1.5 Bêta-apo-8'-caroténal	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'arômes naturels et de leurs équivalents de synthèse à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité, ainsi que d'autres aromatisants de synthèse 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
4.3.3 Butylhydroxyanisole (BHA)	
4.3.4 Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	
4.3.5 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
4.3.6 Tocophérols naturels et de synthèse	non limitée
4.3.7 Palmitate d'ascorbyle	} 500 mg/kg, seuls ou en combinaison
4.3.8 Stéarate d'ascorbyle	
4.3.9 Thiodipropionate de dilauryle	
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	
4.4.4 Citrate de monoglycéride	
4.5 <u>Antimoussant</u>	
Diméthylpolysiloxane (silicone diméthylque), seul ou en combinaison avec de la silice	10 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 les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1).

7. EMBALLAGE

Le [vanaspati/mélange de graisses végétales] vendu au détail doit être préemballé et peut être présenté dans un conditionnement de forme quelconque.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1981), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

8.1 Nom du produit

Le produit doit porter la désignation [vanaspati/mélange de graisses végétales] (synonyme: succédané de samna); 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 doit 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" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée par le jour, le mois et l'année dans l'ordre numérique non codé sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, auquel cas le mois et l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est requise et dont la durée de conservation n'excède pas la fin d'une année donnée on peut faire figurer la mention "fin (année concernée)".

8.7.2 En plus de la date, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend.

8.7.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

8.8 Emballages en grande quantité (A élaborer)

8.9 Mentions d'étiquetage interdites

8.9.1 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 [vanaspati/mélange de graisses végétales], 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].

ALINORM 83/17
ANNEXE V

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [VANASPATI MELANGE/SUCCEDANE DE GHEE]
(à l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tout produit désigné comme [vanaspati mélangé/succédané de ghee].

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le [vanaspati mélangé/succédané de ghee] est un produit semi-solide composé d'huiles et de graisses animales et/ou marines comestibles, avec ou sans addition d'huiles ou de graisses végétales comestibles.

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 en faibles quantités d'autres lipides tels que les phosphatides, des constituants insaponifiables et des 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 devront être jugées propres à la consommation humaine par une autorité compétente reconnue comme telle par la législation nationale (voir 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 Graisses et/ou huiles comestibles

Graisses et/ou huiles comestibles telles qu'elles sont définies à l'alinéa 2.2.1, 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, de 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: 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: peut aller d'une consistance granuleuse avec des cristaux de graisse solide dispersés en phase huileuse à une consistance lisse finement cristallisée.

3.3.4 Indice d'acide: au maximum [0,8 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 et 41°C].

3.4 Additions

Les substances ci-après peuvent être ajoutées au [vanaspati mélangé/succédané de ghee]

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.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES (sous réserve de confirmation par le CCFA)

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	Limitée par les BPF
4.1.2	Extraits de rocou	" " " "
4.1.3	Curcumine ou curcuma	" " " "
4.1.4	Canthaxanthine	" " " "
4.1.5	Bêta-apo-8'-caroténal	" " " "
4.1.6	Esters de méthyle et d'éthyle de l'acide bêta-apo-8'-caroténique	" " " "

4.2 Aromatisants

Est autorisé l'emploi d'arômes naturels et de leurs équivalents de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité, ainsi que d'autres aromatisants de synthèse 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))
4.3.3	Butylhydroxyanisole (BHA))200 mg/kg, seuls ou en combinaison
4.3.4	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT))
4.3.5	Toute combinaison de gallates avec le BHA, le BHT et/ou le BHQT	200 mg/kg, mais la proportion de gallates ne doit pas dépasser 100 mg/kg

		<u>Concentration maximale</u>
4.3.6	Tocophérols naturels et de synthèse	non limitée
4.3.7	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, seuls ou en combinaison
4.3.8	Stéarate d'ascorbyle	
4.3.9	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	
4.4.4	Citrate de monoglycéride	
4.5	<u>Antimoussant</u>	
Diméthylpolysiloxane (silicone diméthylrique) seul ou en combinaison avec de la silice		10 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 les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1) et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les produits carnés traités (CAC/RCP 19-1976).

7. EMBALLAGE

Le [vanaspati mélangé/succédané de ghee] vendu au détail doit être préemballé et peut être présenté dans un conditionnement de forme quelconque.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1981), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

8.1 Nom du produit

Le produit doit porter la désignation [vanaspati mélangé/succédané de ghee]; 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 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 doit 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'emballleur, 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" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée par le jour, le mois et l'année dans l'ordre numérique non codé sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, auquel cas le mois et l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est requise et dont la durée de conservation n'excède pas la fin d'une année donnée on peut faire figurer la mention "fin (année concernée)".

8.7.2 En plus de la date, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend.

8.7.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

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 [vanaspati mélangé/succédané de ghee], 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 [vanaspati mélangé/succédané de ghee], 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.

PROJETS D'AMENDEMENTS A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE
POUR L'HUILE COMESTIBLE DE COLZA (CODEX STAN 24-1981)
(à l'étape 5 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 CODEX STAN 123-1981 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 CODEX STAN 24-1981.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Critères distinctifs

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 - 187
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	plus de 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	<1,0
	C 16:0	1,5-6,4
	C 16:1	<3,0
	C 18:0	0,5-3,1
	C 18:1	8-45
	C 18:2	11-29
	C 18:3	5-16
	C 20:0	<3,0
	C 20:1	3-15
	C 20:2	<1,0
	C 22:0	<2,0
	C 22:1	5-60
	C 22:2	<2,0
	C 24:0	<2,0
	C 24:1	<3,0

3.2 Critères de qualité

Comme dans le document CODEX STAN 24-1981.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Comme dans la Norme internationale recommandée pour l'huile comestible de colza à faible teneur en acide érucique (CODEX STAN 123-1981).

5. CONTAMINANTS

Comme dans le document CODEX STAN 24-1981.

6. HYGIENE

Comme dans le document CODEX STAN 24-1981.

7. ETIQUETAGE

Comme dans le document CODEX STAN 24-1981; 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 (CODEX STAN 123-1981).

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 (CODEX STAN 123-1981).

* Les passages soulignés ont été ajoutés.

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 (CODEX STAN 33-1981)
(à l'étape 5 de la Procédure Codex)

3.1.2.12 Bêta-sitostérol

Huile d'olive vierge) 93% au moins de la somme du
Huile d'olive raffinée) bêta-sitostérol, du campestérol
Huile de grignons d'olive raffinée) et du sigmastérol

3.1.2.13 Acide gras saturés en position 2

	<u>Niveau maximum</u>
Huile d'olive vierge	1,5% m/m
Huile d'olive raffinée	1,8% m/m
Mélange d'huile d'olive vierge et raffinée	1,8% m/m
Huile de grignons d'olive raffinée	2,2% m/m

Par acides gras saturés en position 2 on entend la somme des acides palmitique (16:0) et stéarique (18:0), exprimés en pourcentage (m/m) des acides gras totaux.

8.20 Détermination du bêta-sitostérol

Selon la méthode UICPA (1979) (Méthodes d'analyse des matières grasses et dérivés, 6ème édition (1979), 2.403). Seul du matériau de remplissage SE 30 doit être utilisé.

8.21 Détermination des acides gras en position 2

Selon la méthode UICPA (1979) (Méthodes d'analyse des matières grasses et dérivés, 6ème édition (1979), 2.210).

LISTE D'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSEE POUR PRODUITS VISES PAR LES NORMES CODEX
POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES

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.
4. DJA	<p>Le statut toxicologique déterminé par le JECFA est indiqué. 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 autorisé sur la base des données disponibles. 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)	<p>9. Normes d'identité et de pureté - colorants alimentaires, préparations enzymatiques et autres additifs alimentaires; Etude FAO: Alimentation et nutrition No 7.</p> <p>10. Projet de norme pour le sel de qualité alimentaire figurant à l'Annexe III du document ALINORM 79/12.</p> <p>11. Evaluation toxicologique de certains additifs alimentaires; Etude FAO: Alimentation et nutrition No 1A; WHO Food additive Series No 10.</p> <p>12. Normes d'identité et de pureté pour divers colorants alimentaires, émulsifiants, stabilisants, agents antiagglutnants et autres substances WHO/Food Add/70.37; Réunions de la FAO sur la nutrition, Rapport No 46B.</p> <p>13. Normes d'identité et de pureté; Etude FAO: Alimentation et nutrition No 17.</p> <p>14. Normes d'identité et de pureté; Etude FAO: Alimentation et nutrition No 19.</p> <p>15. Evaluation de certains additifs alimentaires; 25ème rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires - Série de rapports techniques de l'OMS No 669.</p>

A. SOLVANTS DE TRAITEMENT

	Renseign. supplém.	Niveau résiduel (mg/kg)	Origine des données	DJA	Spéc.
Propane		<1	Etats-Unis	NE	-
Butane		<1	Etats-Unis	NC	-
Hexane		<5,0 décelable <1,0	Pays-Bas, Norvège, Royaume-Uni, Etats-Unis	NS (BPF)	-
Heptane		<1	Etats-Unis	NS (BPF)	-
Isopropanol		<5,0 non décelable <1	Pays-Bas Royaume-Uni Etats-Unis	NC	14(T)
Pentane		<1	Etats-Unis	NE	-
Méthanol		<1	Etats-Unis	NS (BPF)	14
Ethanol		<1	Etats-Unis	NS	14
Acétone		<5,0 non décelable <1	Pays-Bas Royaume-Uni Etats-Unis	NS (BPF)	1
2-nitropropane	voir réf.15	<0,02	Etats-Unis	aucune	-
Eau		<500 <1000	Norvège Etats-Unis	ALI- MENT	-
Pétrole léger (syn: éther de pétrole, naphte d'extraction		non décelable	Pologne	NS	14
Dichlorométhane		<10	Etats-Unis	0- 0,5 (T)	2
Trichloroéthylène			Italie	NE	
Anhydride carbonique		<1	Suède	NS	4

B. AGENTS DE CLARIFICATION ET AUXILIAIRES DE FILTRATION

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

C. AGENTS MODIFICATEURS DES CRISTAUX

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

D. CATALYSEURS

(i) Hydrogénation

	Renseign. supplém.	Niveau résiduel (mg/kg)	Origine des données	DJA	Spéc.
Nickel		<1 <0,02 <0,4 <0,2 <0,5 0.2	Pays-Bas Norvège Pologne Royaume-Uni Etats-Unis Argentine	NE	-
Cuivre		<0,1 0.2	Etats-Unis Argentine	NE	-
Chrome		<3,0 <0,1 0.05	Royaume-Uni Etats-Unis Argentine	NE	-
Manganèse		<0,1 0.2	Etats-Unis Argentine	NE	-
Molybdène		<0,1 0.2	Etats-Unis Argentine	NE	-
Platine		<0,1 0.2	Etats-Unis Argentine	NE	-
Palladium		<0,1 0.2	Etats-Unis Argentine	NE	-
Argent		<0,1	Etats-Unis Argentine	NE	-
Alliages de deux ou plusieurs métaux figurant dans la liste				NE	-
Divers oxydes métalliques		<0,1	Etats-Unis	NE	-

(ii) Inter- ou transestérification

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

* Exprimé en oléate

(iii) Extraction

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

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	13
Anhydride carbonique		<1	Etats-Unis	NS	4
Hydrogène		<1,0 max non décelable <1	Pays-Bas Norvège Etats-Unis	-	-

F. ACIDES

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

G. BASES

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

* Calculé en sel de l'acide oléique

H. SELS

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

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

I. ANTIMOUSSANTS

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

J. DETERGENTS

Xylène sulfonate de sodium		< 1,0	Royaume-Uni	-	-
Lauryl - sulfate de sodium		< 1,0	Etats-Unis	NE	-

K. ANTIOXYDANTS

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

L. AUTRES

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

M. DETERGENTS BACTERICIDES

Iodophores					
Composés d'ammonium Quaternaire			Nouvelle-Zélande		
Hypochlorite			"		

* Seul ou somme des trois composés

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Le Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage était composé comme suit:

1. M. R.D. Amarasingham (Malaisie)
2. M. Boon Keng Tan (Malaisie)
3. M. M. Pike (FOSFA/ISO)
4. M. W.D. Pocklington (Royaume-Uni)
5. M. D.M. Radcliffe-Genge (ISO)
6. M. N. Rao Maturu (FAO)
7. M. J.B. Rossell (FOSFA)
8. M. R.J. Sims (Etats-Unis/AOCS)
9. M. K.A. Williams (UICPA/IASC)
10. M. R. Wood (Royaume-Uni) (Président)

Le Groupe de travail a examiné un certain nombre de points résultant des travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, du rapport de la douzième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (ALINORM 81/23) et de l'étude en cours sur les méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex pour les graisses et les huiles. Les questions ci-après ont été plus particulièrement abordées:

1. Méthodes d'analyse pour les additifs alimentaires

Le Groupe de travail a reconnu qu'il incombe au CCFA d'examiner les méthodes d'analyse pour la détermination des additifs alimentaires dans les aliments. Toutefois, en raison des difficultés particulières que pose la détermination des additifs alimentaires présents dans les graisses et les huiles, il a estimé que le CCFA devrait informer le CCFO lorsqu'il entreprend d'élaborer des méthodes d'analyse des additifs alimentaires pour ces produits. A son tour, le CCFO devrait tenir le CCFA au courant des progrès réalisés dans l'élaboration des méthodes de détection des additifs alimentaires dans les graisses et les huiles. On a rappelé à cet égard la mise au point, par la Commission des matières grasses et dérivés de l'UICPA, d'une méthode pour l'identification et la détermination des émulsifiants dérivés des matières grasses.

2. Méthodes d'analyse pour la détermination des contaminants métalliques dans les graisses et les huiles

Le Groupe de travail s'est demandé si les méthodes générales d'analyse pour le dosage des contaminants métalliques proposées par le CCMAS étaient applicables aux normes pour les graisses et les huiles. Il a estimé qu'il fallait y avoir recours dans la mesure du possible et que les méthodes d'analyse instrumentales modernes étaient préférables aux méthodes "traditionnelles". Le Groupe de travail a formulé les suggestions ci-après:

2.1 Arsenic

La méthode générale proposée par le CCMAS est acceptable en tant que méthode de référence de type II pour les normes concernant les graisses et les huiles (voir méthode 18, tableau 1).

2.2 Plomb

La méthode générale proposée par le CCMAS a été jugée inacceptable pour le dosage du plomb dans les graisses et les huiles, en raison du procédé de digestion par voie humide qui y est indiqué (digestion par voie humide d'au moins 30 g de l'échantillon par un mélange d'acides sulfurique, nitrique et perchlorique).

Le Groupe de travail a estimé qu'il faudrait appliquer un procédé d'incinération par voie sèche joint à la détermination du point final par spectroscopie d'absorption atomique. On a proposé comme méthode d'analyse du plomb les méthodes AOAC (1980) 25.095, 25.096, 25.064, 25.065 et 25.067, mais il a été convenu qu'il faudrait demander l'avis du CCMAS et de l'UICPA sur la possibilité de combiner ces méthodes. La méthode sera considérée comme appartenant au type IV tant qu'un avis en la matière n'aura pas été reçu.

2.3 Cuivre

Les mêmes objections que pour le plomb (2.2 ci-dessus) ont été formulées en ce qui concerne la méthode générale proposée par le CCMAS. Le Groupe de travail a suggéré que l'on utilise, comme pour le plomb, la méthode d'incinération par voie sèche associée à la

méthode spectroscopique AOAC d'absorption atomique (voir méthode 16, tableau 1). Là encore, l'avis de l'UICPA et du CCMAS a été sollicité pour savoir si une telle méthode convenait; en attendant, elle a été classée dans les méthodes du type IV.

La méthode AOCS (Ca 15-1976) a été jugée inappropriée, car insuffisamment sensible.

2.4 Fer

Le Groupe de travail a estimé que la méthode AOCS (Ca 15-1976) pourrait convenir pour la détermination du fer dans les graisses et les huiles, et qu'elle pourrait par conséquent être recommandée comme méthode du type IV.

2.5 Nickel

Le Groupe de travail a estimé que la méthode AOCS (Ca 15-1976) pourrait convenir à la détermination du nickel dans les graisses et les huiles et qu'elle pourrait donc figurer dans les normes en tant que méthode du type IV, au cas où une limite pour le nickel serait prescrite.

3. Echantillonnage

3.1 Plans d'échantillonnage pour les graisses et les huiles

Le Groupe a noté que le Projet de norme internationale (ISO/DIS 5555) "Graisses et huiles animales et végétales - échantillonnage" avait récemment été distribué pour observations et que l'existence de ce document devrait être portée à l'attention du CCMAS, étant donné que le Comité avait demandé à être informé de tous les plans d'échantillonnage disponibles pour les denrées alimentaires.

3.2 Plans d'échantillonnage pour la détermination des contaminants dans les denrées alimentaires (CX/FA 82/8)

Le Groupe a été prié d'examiner le document précité; toutefois, faute de temps, il a souhaité pouvoir formuler d'autres observations à ce sujet après la présente session du CCFO. Les commentaires déjà formulés sont les suivants:

1. Est-il nécessaire de prévoir un plan d'échantillonnage distinct pour les contaminants métalliques dans les graisses et les huiles, étant donné que les limites concernant ces métaux ont pour base des considérations d'ordre qualitatif, plutôt que toxicologique?
2. La définition des contaminants donnée à la page 2 du document semble en contradiction avec la description de la nature des contaminants figurant aux pages 3 et 4 du même document.
3. Les recommandations formulées dans le document sont en contradiction flagrante avec les principes d'échantillonnage énoncés par le CCMAS dans les "Principes généraux pour le choix des plans d'échantillonnage" actuellement élaborés par ce Comité.
4. Etude des méthodes d'analyse figurant dans les normes et projets de normes sur les graisses et les huiles

Le Groupe de travail a passé en revue et classé les méthodes d'analyse figurant dans les normes. Cette classification est donnée au tableau 1, en même temps que les changements suggérés par le Groupe.

1. La demande du COI concernant les méthodes 7,9, 14, 24 et 28 et visant à maintenir des méthodes distinctes pour l'huile d'olive a été acceptée, mais il a été noté que le COI ne s'opposait pas à un changement de la méthode 2.
2. Le Groupe a rejeté la demande du Portugal visant à inclure la méthode d'Hanus pour la détermination de l'indice d'iode (méthode 5, tableau 1).
3. Le Groupe a recommandé que la présente méthode figurant dans la norme pour margarine soit remplacée par la méthode de l'UICPA pour les matières grasses totales.
4. Le Groupe a recommandé l'adoption de la méthode de l'UICPA pour les tocophérols à la place de l'actuelle méthode figurant dans les normes.
5. Point d'écoulement

Le Groupe de travail a noté que l'ISO élaborait actuellement une méthode pour la détermination du point d'écoulement et la soumettait à des essais inter-laboratoires; la méthode conviendrait en vue de son insertion dans le Projet de norme pour le [Vanaspatis/mélange de graisses végétales].

Tableau 1

Liste des Méthodes révisées d'analyse figurant dans les Normes Codex pour les graisses et les huiles - classification du CCMAS

N°	Titre de la méthode	Normes dans lesquelles elle est citée (CAC/RS)	Méthode proposée	Classification Codex
1.	Densité relative	20-31, 34 et nouvelles huiles végétales	CAC/RM 9-1969	II
2.	Densité relative	33		
3.	Indice de réfraction	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végét.	UICPA 6è Ed. (1979) 2.102	II
4.	Indice de saponification	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végét.	UICPA 6è Ed. (1979) 2.202 Sections 1-4.6 et ISO-3657	I
5.	Indice d'iode (méthode Wijs)	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végét.	UICPA 6è Ed. (1979) 2.205 et ISO-3961	I
6.	Insaponifiable (éther diéthylique)	20-31, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.401, 1-5	I
7.	Insaponifiable (pétrole léger)	33	UICPA 5è Ed. (1966) IID 5.1, 5.2	I
8.	Indice d'acide	19-31, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.201, 1-4	I
9.	Acidité libre	33	UICPA 6è Ed. (1979) 2.201, 1-4.6	I
10.	Indice de peroxyde	19-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.501 et ISO-3960	I
11.	Matières volatiles à 105°C	19-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.601 et ISO R-662 (à l'étude)	IV
12.	Impuretés insolubles	19-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.604 et ISO 663 (à l'étude)	IV
13.	Teneur en savon (méthode quantitative)	19-31, 34 et nouvelles huiles végétales	Méthode actuelle	IV

TABLEAU 1 (suite)

N°	Titre de la méthode	Normes dans lesquelles elle est citée (CAC/RS)	Méthode proposée	Classification Codex
14.	Teneur en savon (méthode qualitative)	33	Méthode actuelle	I
15.	Teneur en fer	19-32, 34, nouvelles huiles végétales et minarine	AOCS Ca 15-1976	IV
16.	Teneur en cuivre	19-32, 34, nouvelles huiles végétales et minarine	AOAC (1980) XIII 25.095, 25.096, 25.047, 25.048	IV
17.	Teneur en plomb	19-32, 34 nouvelles huiles végétales et minarine	AOAC (1980) XIII 25.095, 25.096, 25.064, 25.065, 25.067	IV
18.	Teneur en arsenic	19-32, 34 nouvelles huiles végétales et minarine	AOAC (1980) XIII 25.006-008, 012-013	II
19.	Prép. des esters méthyliques d'acides gras	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.301 et ISO 5509	II
20.	Analyse par CGL des esters méthyliques d'acides gras	20-31, 33, 34 et nouvelles huiles végétales	UICPA 6è Ed. (1979) 2.302 et ISO 5508	II
21.	Réaction de l'huile d'arachide (Evers)	21	Méthode actuelle	I
22.	Réaction de l'huile d'arachide (Renard)	21	AOAC (1980) XIII 28.113	I
23.	Réaction d'Halphen	22	Méthode actuelle	I
24.	Test de l'huile de coton	33	Méthode actuelle	I
25.	Indice de Crismer	24 et norme LEAR	Méthode actuelle	I
26.	Recherche de l'huile de sésame (Baudoin)	26	Méthode actuelle	I
27.	Recherche de l'huile de sésame (Villavecchia)	26	Méthode actuelle	I
28.	Tests de l'huile de sésame A et B	33	Méthode actuelle	I
29.	Titre	28-31	UICPA 6è Ed. (1979) 2.121	I
30.	Teneur en matière grasse laitière 1/	32, minarine	Méthode actuelle	I

Tableau 1 (suite)

No.	Titre de la méthode	Normes dans lesquelles elle est citée (CAC/RS)	Méthode proposée	Classification Codex
31.	Teneur en mat. grasse	32, minarine	UICPA 6ème éd. (1979) 2.801 Sections 5 et 6	I
32.	Teneur en eau	32	Méthode actuelle	I
33.	Teneur en vitamine A	32, minarine	AOAC (1980) XII 43.001-007	II
34.	Teneur en vitamine D	32, minarine	AOAC (1980) XII 43.195-208	II
35.	Teneur en vitamine E	32, 33, minarine	UICPA 6ème éd. (1981) 2-404	II
36.	Teneur en chlorure de sodium	32, minarine	Annexe IV, ALINORM 79/23	II
37.	Indice de Bellier	33	Méthode actuelle	I
38.	Test des huiles semi-siccatives	33	Méthode actuelle	I
39.	Test de l'huile de grignons d'olive	33	Méthode actuelle	I
40.	Test de l'huile de thé	33	Méthode actuelle	I
41.	Extinction spécifique	33	Méthode actuelle UICPA 2.505 et ISO 3656	I
42.	Acides gras en position 2	33	UICPA 6è Ed. (1979) 2.210	II
43.	Stérols	33 et norme LEAR	UICPA 6è Ed. (1979) 2.403	II
44.	Teneur en isothiocyanate d'allyle	34	Méthode actuelle	II
45.	Indice de Reichert	Huiles de coco, de palmiste et de babassu	UICPA 6è Ed. (1979) 2.204 1-7, 8.1, 9, 10	I
46.	Indice de Polenske	Huiles de coco, de palmiste et de babassu	UICPA 6è Ed. (1979) 2.204, 1-7, 8.2, 9, 10	I
47.	Teneur en érythrodiol	Huiles de pépins de raisin	-	II

QUESTIONS EN SUSPENS APRES LA DOUZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES
ET LES HUILES

1. Projet de norme pour le [Vanaspati/mélange de graisses végétales] à l'étape 5.
2. Projet de norme pour le [Vanaspati mélangé/succédané de ghee] à l'étape 5.
3. Projets d'amendements à la Norme Codex pour l'huile de colza à l'étape 5.
4. Auxiliaires technologiques de fabrication.
5. Etude des intervalles CGL d'acides gras.
6. Examen des critères distinctifs fondés sur les intervalles de stérols.
7. Examen des méthodes d'analyse
 - a) Méthode pour l'erythrodiol
 - b) Travaux résultant des observations formulées par le CCMAS au sujet du recensement des méthodes entrepris par le CCFO.
8. Questions résultant d'autres comités du Codex.