

Avertissement : les commentaires en italiques qui accompagnent le texte ainsi que les annexes ne font pas partie des spécifications techniques.

1. Domaine d'application

La présente spécification technique s'applique aux graisses végétales et/ou animales alimentaires sous une forme propre à la consommation humaine.

Elle ne s'applique pas aux matières grasses tartinables, dont le beurre.

Commentaires

Les graisses végétales comprennent principalement les huiles de palme, de palmiste ou de coprah, qui sont des huiles concrètes.

Les graisses animales comprennent principalement le saindoux, le suif de bœuf et les graisses de volailles.

Les matières grasses tartinables font l'objet d'une autre spécification technique du GPEMDA.

2. Références réglementaires et normatives

-Décret du 11 Mars 1908 modifié, portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, en ce qui concerne les graisses et les huiles comestibles. J.O. R.F. du 14.03.1908.

-Règlement (CE) n°136/66 du 22 septembre 1966 modifié, portant établissement d'une organisation commune des marchés dans le secteur des corps gras. J.O.C.E du 30.09.1966.

-Arrêté du 12 Février 1973 modifié, relatif à la liste des substances dont l'emploi est autorisé pour le raffinage et la transformation des corps gras alimentaires. J.O. R.F. du 15.02.1973.

-Arrêté du 1^{er} Octobre 1986 relatif à la méthode officielle de dosage des composés polaires dans les graisses et les huiles comestibles. J.O.R.F. du 21.10.86.

-Arrêté du 19 Novembre 1990 modifié, relatif aux solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients. J.O. R.F. du 06.12.1990.

-Arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements. J.O.R.F du 29-03-1992.

- Directive n°92/118/ CEE du 12 décembre 1992 modifiée, définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A du chapitre 1^{er} de la directive n°89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive n°90/425/CEE. JOCE du 15.03.1993.

- Arrêté du 22 décembre 1992 modifié relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés. J.O.R.F. du 23.01.1993.

-Décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 modifié concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires. J.O.R.F. du 29.09.1993.

-Arrêté du 3 décembre 1993 modifié portant application du décret n°93-1130 du 27 septembre 1993. J.O.R.F. du 26.12.1993.

-Arrêté du 2 Octobre 1997 modifie relatif aux additifs alimentaires. J.O.R.F. du 8.11.1997.

- Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. J.O.R.F. du 06.08.1998.

-Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles : CODEX STAN 19, 1981, révision 1999 (ftp://ftp.fao.org/codex/standard/fr/CXS_019f.pdf)

- Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique : CODEX STAN 211, 1999 (ftp://ftp.fao.org/codex/standard/fr/CXS_211f.pdf)

-Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : CODEX STAN 210, 1999, révision 2001 (ftp://ftp.fao.org/codex/standard/fr/CXS_210f.pdf)

Commentaire :site du Codex Alimentarius (www.codexalimentarius.net)

-Règlement (CE) n°1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. J.O.C.E. du 18.10.2003.

-Règlement (CE) n°1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE. J.O.C.E. du 18.10.2003.

-Directive 2003/89 /CE du 10 novembre 2003 modifiant la directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires. J.O.C.E du 25.11.2003.

-Note d'information DGCCRF n°2004-136 du 12 octobre 2004 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et aliments pour animaux contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou produits à partir de tels organismes (règlement (CE) n°1829/2003).

-Directive n°2005/26/CE du 21 mars 2005 établissant une liste des substances ou ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe III bis de la directive n°2000/13/CE. JOCE du 22.03.2005.

-Code de la consommation et notamment ses articles R112-1 à R112-33

-Norme NF EN ISO 5555 relative à l'échantillonnage des corps gras.

Textes applicables à compter du 1^{er} janvier 2006 (J.O.C.E. du 30.04.2004) :

-Règlement (CEE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

-Règlement (CEE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

-Règlement (CEE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

3. Définitions des produits

Les graisses végétales et/ou animales alimentaires sont des matières grasses concrètes à la température de 15°C vendues à l'état pur.

Contrairement aux matières grasses tartinables, qui sont des émulsions, ces graisses sont anhydres.

3.1. Graisses pures

3.1.1. Saindoux et graisse de porc fondue

3.1.1.1. Saindoux

Tout produit provenant exclusivement des tissus adipeux du porc.

Le saindoux est obtenu par extraction à chaud. Il perd tout droit à l'appellation « saindoux » lorsqu'il a subi ultérieurement une opération susceptible de modifier sa composition naturelle ou sa teneur en principes utiles.

On entend par **saindoux pure fonte** la graisse fondue des tissus adipeux frais, propres et sains de porcs (*Sus scrofa*) en bonne santé au moment de l'abattage, et jugés propres à la consommation humaine. Ces tissus ne comprennent pas d'os, de peau détachée, de peau de la tête, d'oreilles, de queues, de viscères, de trachée, de grands vaisseaux sanguins, de déchets de graisse, de produits d'écumage, de sédiments, de résidus de pression, etc., et sont raisonnablement exempts de tissus musculaires et de sang.

Le « **saindoux soumis à transformation** » peut contenir du saindoux raffiné, de la stéarine de saindoux et du saindoux hydrogéné ou être soumis à des procédés de modification, à condition qu'il en soit fait mention clairement dans l'étiquetage.

3.1.1.2. Graisse de porc fondue

La graisse de porc fondue est la graisse fondue préparée à partir des tissus adipeux et des os de porcs (*Sus scrofa*) en bonne santé au moment de l'abattage et jugés propres à la consommation humaine. Elle peut contenir de la graisse provenant des os (convenablement nettoyés), de la peau détachée, de la peau de la tête, des oreilles, de la queue et d'autres tissus jugés propres à la consommation humaine.

La graisse de porc fondue soumise à transformation peut aussi contenir du saindoux raffiné, de la graisse de porc fondue raffinée, du saindoux hydrogéné, de la graisse de porc fondue hydrogénée, de la stéarine de saindoux et de la stéarine de graisse de porc fondue, à condition qu'il en soit fait mention clairement dans l'étiquetage.

3.1.2. Suif premier jus et suif soumis à transformation

Le suif premier jus est le produit obtenu par fonte à basse température de la graisse fraîche (graisse de carcasse) du cœur, de la crépine, des rognons et du mésentère, prélevée au moment de l'abattage de ruminants (bovins, ovins, caprins) en bonne santé et jugés propres à la consommation humaine, ainsi que les graisses de découpe.

Le suif soumis à transformation peut contenir du suif raffiné, du suif hydrogéné, de la stéarine de suif, à condition qu'il en soit fait mention clairement dans l'étiquetage.