

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

# F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP15/FO

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-huitième session*

*CICG, Genève, Suisse*

*6 – 11 juillet 2015*

## RAPPORT DE LA VINGT-QUATRIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

**Melaka, Malaisie**

**9 — 13 février 2015**

**NOTE :** Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2015/05-FO



- AUX :** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées
- DU :** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, 00153 Rome (Italie)
- OBJET :** **Diffusion du rapport de la 24<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (REP15/FO)**

Le rapport de la 24<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius au cours de sa 38<sup>e</sup> session qui se tiendra à Genève (Suisse) du 6 au 11 juillet 2015.

## **PARTIE A — QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA 38<sup>e</sup> SESSION :**

### **Avant-projets de normes à l'étape 5 de la procédure**

1. Avant-projet de Norme pour les huiles de poisson (par. 47, Annexe III)

### **Autres questions pour adoption**

2. Amendements de la liste de cargaisons précédentes acceptables du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac* (CAC/RCP 36-1987) (par. 60, Annexe IV)
3. Amendements des normes suivantes pour les graisses et les huiles, au sujet de la déclaration relative à l'application facultative (Par. 63) :
  - a. *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981) ;
  - b. *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999)
  - c. *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999)
  - d. *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés sont invités à les adresser par écrit, au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **avant le 31 mai 2015**.

## **PARTIE B — DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS**

4. Demande d'informations supplémentaires sur les profils en acides gras des huiles d'anchois et de krill ainsi que des propositions d'options de libellé pour la Section 7.3 *Autres dispositions d'étiquetage* pour l'avant-projet de Norme pour les huiles de poisson (par. 44) ;
5. Demande d'amendements supplémentaires à apporter à la Liste des cargaisons précédentes acceptables, Annexe 2 de la CAC/RCP 36-1987 (troisième puce ; par.60) ;
6. Demande de propositions de déplacement de dispositions autres que celles du Tableau 3 et du Tableau 4, de l'Annexe vers le corps principal de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) (par.70) ;
7. Demande d'informations sur des écarts de paramètres par rapport aux intervalles des indices d'acides oléiques et aux facteurs de composition et de qualité liés dans les huiles de tournesol.

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent transmettre des observations et des informations sur les questions susmentionnées sont invités à les adresser par écrit, au Secrétariat de la Malaisie pour le CCFO, *Food Safety and Quality Division, Ministry of Health Malaysia*, Courriel : [ccfo\\_malaysia@moh.gov.my](mailto:ccfo_malaysia@moh.gov.my), avec copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius,

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie  
(Courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), selon les échéances reprises ci-dessous :

- a) Pour les points 5 et 7 : **avant le 1<sup>er</sup> juin 2016**
- b) Pour les points 4 et 6 : **avant le 1<sup>er</sup> décembre 2016**

## TABLE DES MATIÈRES

	<b>Page</b>
Résumé et conclusions	v
Rapport de la 24 <sup>e</sup> session	1
État d'avancement des travaux	16
	<b>Paragraphes</b>
Introduction .....	1
Ouverture de la session.....	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	5 - 6
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et d'autres Comités du Codex (Point 2a de l'ordre du jour).....	7 - 13
Activités d'organisations internationales pertinentes pour le travail du CCFO (Point 2b de l'ordre du jour) .....	14 - 17
Avant-projet de Norme pour les huiles de poisson (point 3 de l'ordre du jour) .....	18 - 48
Examen de la Liste des cargaisons précédentes acceptables (Point 4 de l'ordre du jour).....	49 - 60
Référence à l'acceptation/application facultative dans les normes Codex (Point 5 de l'ordre du jour)	61 - 71
Documents de réflexion sur l'amendement de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (Point 6 de l'ordre du jour) :	
Huiles de tournesol - révision des limites des acides oléique et linoléique (Point 6a de l'ordre du jour) .....	72 – 79
Huile de soja – haute teneur en acide oléique (Point 6b de l'ordre du jour) .....	80 – 82
Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) (Point 6c de l'ordre du jour).....	83 – 90
Huile d'arachide – composition en acides gras et autres facteurs de qualité (Point 6d de l'ordre du jour) .....	91 - 98
Huiles de tournesol – ajout de dispositions pour les hautes teneurs en acides stéarique et oléique (Point 6e de l'ordre du jour) .....	99 - 100
Document de réflexion sur les huiles pressées à froid (Point 7 de l'ordre du jour).....	101 - 105
Documents de réflexion sur l'amendement de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) (Point 8 de l'ordre du jour)	
Teneur en delta -7-stigmastérol (Point 8a de l'ordre du jour).....	106 - 107
Révision de la limite fixée pour le campestérol (Point 8b de l'ordre du jour) .....	108 - 120
Document de discussion sur l'amendement du <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac</i> (CAC/RCP 36-1987) (Point 9 de l'ordre du jour) .....	121 - 123
Autres questions et travaux futurs (Point 10 de l'ordre du jour) :	
Avant-projet d'amendements de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges .....	124 - 126
Avant-projet d'amendement de la <i>Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 211-1999) : inclusion du suif comestible non raffiné .....	127 – 128
Avant-projet d'amendement de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : inclusion des paramètres de qualité de l'huile de son de riz brute .....	129 – 131
Date et lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour).....	132

**LISTE DES ANNEXES**

<b>Annexe I</b>	Liste des participants .....	page 18
<b>Annexe II</b>	Réponses du CCFO24 à la mise en œuvre du plan stratégique.....	page 30
<b>Annexe III</b>	Avant-projet de norme Codex pour les huiles de poisson.....	page 36
<b>Annexe IV</b>	Amendements de l'Annexe 2 : Liste des cargaisons précédentes acceptables ..	page 41
<b>Annexe V</b>	Liste de substances à transmettre à la FAO et à l'OMS pour évaluation .....	page 44
<b>Annexe VI</b>	Document de projet : Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) en vue de l'ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG).....	page 45
<b>Annexe VII</b>	Document de projet : Proposition de nouveaux travaux de révision de la composition en acides gras et d'autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) .....	page 56
<b>Annexe VIII</b>	Document de projet : Proposition de nouveaux travaux pour la révision de la Section 3 de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) .....	page 62

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

Au cours de sa 24<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO24) est parvenu aux conclusions suivantes :

### Questions soumises à la CAC38 pour adoption/approbation

Le Comité est convenu de transmettre :

#### **Un projet de Norme pour adoption à l'étape 5 de la procédure**

- Projet de Norme pour les huiles de poisson (par. 47, Annexe III)

#### **D'autres textes pour adoption**

- Amendements de l'Annexe 2 : *Liste de cargaisons précédentes acceptables du Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac* (CAC/RCP 36-1987) (par. 60, Annexe IV) ;
- Nouveau libellé pour remplacer la déclaration sur l'application facultative dans les normes suivantes : les Normes *pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981), *pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), *pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999) et *pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) (par. 63).

#### **De nouveaux travaux à approuver**

- Révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* : ajout de l'huile de palme OxG à forte teneur en acide oléique (par. 89, Annexe VI) ;
- Révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* : révision de la composition en acides gras et d'autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide (par. 97, Annexe VII) ;
- Révision de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* : révision de la Section 3 (par. 118, Annexe VIII).

### Questions soumises à la CAC38 et la FAO et l'OMS pour examen

Le Comité :

- a donné des réponses au sujet de l'état de réalisation des activités choisies dans le Plan stratégique 2014-2019 du Codex pertinentes pour ses travaux (par. 10 et Annexe II) ;
- a transmis les 23 substances à la FAO et à l'OMS pour évaluation (par. 60 et Annexe V).

### Questions soumises à d'autres comités

Le Comité est convenu :

- d'informer le CCMAS que l'ISO 12228:1999 a été radiée et remplacée par l'ISO 12228-1:2014 et l'ISO 12228-2 et que l'ISO 12228-2:2014 et la COI/T.20/Doc. No. 30 sont équivalentes (par. 11) ;
- de transmettre les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et les dispositions sur les additifs alimentaires de l'avant-projet de Norme pour les huiles de poisson au CCMAS ainsi qu'au CCFA pour aval (par. 48, Annexe III).

### Autres questions soumises pour information

Le Comité est convenu :

- de conserver les dispositions des Tableaux 3 et 4 dans l'Annexe de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* et que toutes propositions ultérieures de transfert de dispositions de l'Annexe vers le corps de la norme ne devraient être envisagées qu'après un examen des paramètres (par. 69) ;
- d'étudier des propositions de membres sur les amendements de la *Liste de cargaisons précédentes acceptables* dans le *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac* (par. 60) ;

- de réviser les documents de réflexion sur la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* : les intervalles des indices d'acides oléique et linoléique et les facteurs de composition et de qualité liés dans les huiles de tournesol (par. 79) ; et ajout de l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat (par. 105) ;
- de préparer des documents de réflexion sur la révision : de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (- (i) remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres (par. 126) ; (ii) ajout de paramètres de qualité pour l'huile de son de riz brute (par. 131) ; de la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* - inclusion du suif comestible non raffiné (par. 128) ;
- d'abandonner l'examen de la révision : de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (- (i) ajout de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique (par. 82) ; et (ii) ajout de dispositions pour les fortes teneurs en acides stéarique et oléique dans les huiles de tournesol (par. 100) ; de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* - teneur en delta -7-stigmasténol (par. 106) ; et du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac* (par 123).

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a tenu sa 24<sup>e</sup> session du 9 au 13 février 2015 à Melaka, en Malaisie, à l'aimable invitation du Gouvernement de Malaisie. La réunion a été présidée par Mme Noraini Mohd. Othman, Directrice Sécurité et qualité des aliments, Ministère de la Santé. Des participants de 40 pays Membres, une organisation Membre et cinq organisations internationales y ont assisté. La liste des participants et des membres des secrétariats est reproduite à l'Annexe I du présent rapport.

## OUVERTURE

2. La session a été ouverte par M. Dato' Seri Dr Hilmi Bin Haji Yahaya, Ministre adjoint de la Santé, au nom du Gouvernement de Malaisie et du Ministère de la Santé de Malaisie. Dans son allocution d'ouverture, le Ministre adjoint a rappelé que la Malaisie s'est engagée à maintenir sa participation active aux travaux du Codex et à accueillir le CCFO. Il a par ailleurs informé le Comité que la Division Sécurité et qualité des aliments du Ministère de la Santé devrait être transformée en une Autorité indépendante et autonome pour la sécurité sanitaire des aliments, ce qui renforcerait la capacité de la Malaisie à traiter de manière efficace et opportune les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments.
3. M. Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, s'est également adressé aux délégués. L'allocution et les remarques d'ouverture figurent dans le document [CRD4](#).

## Répartition des compétences

4. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, aux termes du paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le document [CRD1](#).

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>1</sup>

5. Le Comité est convenu d'examiner les articles suivants au Point 10 de l'ordre du jour, *Autres questions et travaux futurs* :
  - Document de réflexion sur l'Avant-projet d'amendements de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) : Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges, préparé par la Malaisie ;
  - Document de réflexion à l'appui de nouveaux travaux portant sur l'amendement de la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999), préparé par l'Australie ; et
  - Document de réflexion sur les paramètres de qualité de l'huile de son de riz brute pour inclusion dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), préparé par l'Inde.
6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire, après y avoir intégré ces modifications et adapté la séquence des débats.

## QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CAC) ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

7. Le Comité a pris note des questions soumises par la CAC36 et la CAC37 et d'autres comités et est convenu que plusieurs questions étaient pour information seulement tandis que d'autres seraient débattues aux points de l'ordre du jour concernés.

## Suivi du Plan stratégique du Codex 2014-2019

8. Le Comité a examiné les réponses aux questions préparées par un Groupe de travail intrasession présentées dans le document [CRD24](#) et est convenu d'amender les réponses liées aux activités 1.1.1 et 2.1.3, car il était d'avis que les dispositions prévues dans le Manuel de procédure portant sur l'établissement des critères pour les priorités des travaux étaient adéquates et traitaient tant les nouveaux travaux que la révision des normes.

---

<sup>1</sup> [CX/FO 15/24/1](#)

<sup>2</sup> [CX/FO 15/24/2](#); Observations du CCFO et des Secrétariats du Codex ([CRD5](#)); Observations du Canada, du Kenya et de l'Union Européenne ([CRD10](#)); Rapport du Groupe de travail intrasession pour le suivi du Plan stratégique ([CRD24](#)).



9. Au sujet de la réponse liée à l'activité 1.1.1, une délégation a proposé qu'à l'avenir, le Comité pourrait envisager d'établir des critères pour de nouveaux travaux dans le cadre de l'amendement de normes existantes. Le Comité n'a toutefois pas accepté cette proposition.

### **Conclusion**

10. Le Comité est convenu de transmettre les réponses présentées à l'Annexe II au CCEXEC70 et à la CAC38 pour examen.

### **Dispositions de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)**

11. En ce qui concerne la demande d'éclaircissement du CCMAS sur l'équivalence entre la méthode COI/T.20/doc n° 30-2013 et l'ISO 12228:1999, le Comité a examiné les informations fournies par l'Union européenne reprises dans le document CRD10, et est convenu d'informer le CCMAS que la norme ISO 12228:1999 a été supprimée et remplacée par l'ISO 12228-1:2014 et l'ISO 12228-2, et que l'ISO 12228-2:2014 et la méthode COI/T.20/doc. n° 30-2013 sont équivalentes.
12. Après avoir noté que la norme ISO (ISO 12228-2:2014) est adaptée pour déterminer la teneur en érythrodiol/uvacol (et d'autres stérols), l'Observateur de l'AACS a fait part de son inquiétude sur le fait que les données sur la précision de la méthode s'écartaient sensiblement des données correspondantes désormais reprises dans l'ISO 12228-1 et qu'on pourrait estimer qu'elles ne sont pas équivalentes.

### **Remplacement de la méthode IUPAC pour la densité relative**

13. L'Observateur de l'AACS a clarifié que les méthodes équivalentes pour la densité relative étaient l'ISO 6883:2007 et l'AACS Cc 10c-95 et que ces méthodes étaient harmonisées par les comités concernés des deux organisations.

### **ACTIVITÉS DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES PERTINENTES POUR LES TRAVAUX DU CCFO (Point 2b de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

14. Le Comité a pris note des informations fournies par la Fédération de l'industrie de l'huilerie de la CE (FEDIOL) reprises dans le document [CX/FO INFO](#).

### **Fats Associations International (FOSFA International)**

15. L'Observateur de FOSFA International a donné un aperçu des activités de son organisation présentées dans le document [CX/FO INFO](#).

### **Conseil oléicole international (COI)**

16. L'Observateur du COI a donné une brève présentation, en signalant que le Conseil Oléicole International (COI), créé en 1959 sous les auspices des Nations Unies, avait notamment été chargé par ses Membres de fixer une norme pour le commerce international des huiles d'olive, que ceux-ci s'engagent à appliquer. Actuellement, le COI compte 44 pays Membres (dont 28 à travers l'Union européenne) et représente donc 97 % de la production mondiale, 96 % des exportations mondiales et 80 % de la consommation mondiale. La norme commerciale internationale du COI a été élaborée par des experts nommés par les gouvernements des pays Membres, qui se réunissent au moins deux fois par an. À ces réunions peuvent assister des observateurs de pays Membres ou non-Membres du COI. Les paramètres, méthodes de détermination et limites ont été établis à l'issue d'essais effectués en collaboration et impliquant de nombreux laboratoires sur le plan international, en vue de favoriser un commerce international équitable et loyal et de lutter contre le frelatage. Pour cette raison, les pays Membres du COI souhaitent que la norme du Codex soit harmonisée avec celle du COI.

### **Conclusion**

17. Le Comité a exprimé son appréciation des informations fournies par la FEDIOL, la FOSFA et le COI.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES HUILES DE POISSON (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

18. La délégation de la Suisse a présenté le rapport du Groupe de travail physique (GTp) repris dans le document [CRD3](#) et a indiqué que bien qu'un accord ait été trouvé sur la plupart des parties de la Norme :

---

<sup>3</sup> [CX/FO INFO](#)

<sup>4</sup> [CX/FO 15/24/3](#), Observations du Brésil, Chili, Costa Rica, Islande, Inde, Japon, Kenya, Malaisie, Norvège, Thaïlande, États-Unis d'Amérique, IADSA, IFFO et ISDI ([CX/FO 15/24/3 Add.1](#)); Inde ([CRD19](#)), Indonésie ([CRD20](#)); IFFO ([CRD21](#)); Norvège, Suisse, République de Corée, IADSA ([CRD26](#)); Équateur ([CRD28](#)); Rapport du GTp sur l'avant-projet de Norme sur les huiles de poisson ([CRD3](#)).

- Il n'avait pas été possible d'intégrer l'huile de saumon d'élevage et sauvage en tant que nouvelles catégories d'huile de poisson portant un nom spécifique, car les données commerciales reçues par le Groupe de travail électronique (GTe) ne permettaient pas de distinguer entre les deux types ;
- Au cours de ses travaux, le GTP avait soulevé la question de savoir si les huiles de poisson concentrées (Section 2.5) et les esters d'éthyle d'huiles de poisson concentrées (Section 2.6) étaient commercialisées en quantités suffisantes pour en justifier l'inclusion dans les Normes et constaté que des données supplémentaires étaient nécessaires ;
- Une proposition alternative pour la définition des huiles raffinées soumise par le Chili était encore à débattre ; et
- La liste individuelle des additifs alimentaires devait également être à nouveau discutée.

19. Elle a également signalé au Comité que des données supplémentaires avaient été reçues après la réunion du GTP, permettant de distinguer entre l'huile de saumon d'élevage et sauvage, et permettant l'ajout de l'huile de menhaden et l'huile de krill ([CRD21](#) et [CRD26](#))

### Observations particulières

20. Le Comité a examiné la Norme révisée (Annexe 1 du document [CRD3](#)) section par section, et a noté des observations et pris les décisions suivantes :

#### 2. Description

21. Le Comité :

- a noté que le GTP avait proposé de déplacer les passages pertinents sur le *traitement* et les *huiles de poisson brutes et huiles de foie de poisson brutes* vers les paragraphes d'introduction de la section ;
- ne soutenait pas l'ajout du libellé alternatif pour la définition sur les huiles raffinées proposée par le Chili ;
- est convenu d'inclure l'huile de saumon dans la Section 2.1 *Huiles de poisson portant un nom spécifique*.

22. Faisant référence à la Section 2.1, la délégation de l'Argentine s'est déclarée préoccupée de ce que la définition utilisée pour l'huile de poisson portant un nom spécifique pourrait restreindre le nom à des espèces de poisson spécifiques, excluant ainsi les espèces de poisson analogues. Elle a recommandé de demander conseil au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) au sujet de la correspondance entre le nom générique de l'huile de poisson et l'espèce de poisson figurant dans la Norme.

23. En réponse à cette préoccupation, la Suisse a expliqué que les noms d'huile de poisson indiqués dans la Section correspondaient à ceux pour lesquels des données solides sur les profils en acides gras avaient été fournies et que la définition englobait toutes les espèces ou familles pour lesquelles de telles données avaient été fournies.

24. Le Secrétariat du Codex a fait remarquer que le Comité avait les connaissances nécessaires pour trancher cette question liée à l'huile de poisson et que les conseils du CCFFP n'étaient pas nécessaires.

25. Les délégations de l'Argentine et de la Fédération de Russie ont émis des réserves quant au maintien des définitions actuelles sans consultation du CCFFP ou du Conseiller juridique de la FAO.

#### Sections 2.5 et 2.6 – Huiles de poisson concentrées et Esters d'éthyle d'huiles de poisson concentrées

26. La Suisse a noté que les données sur le commerce international pour les huiles de poisson concentrées et les esters d'éthyle d'huiles de poisson concentrées (12 579 tonnes en 2013), présentées dans le document [CRD26](#), justifiaient l'ajout de ces produits dans la Norme.

#### Tableau 1

27. Le Comité a noté que :

- Les intervalles CGL de composition en acides gras spécifiés dans le Tableau 1 avaient été calculés sur la base des données fournies au GTe (établi par le CCFO23), pourraient tenir compte des variations saisonnières, climatiques et géographiques, et étaient calculés à partir d'un minimum de 10 ensembles de données et à partir de 5 à 10 ensembles de données pour un cas, mais comprenant une norme officielle (Pharmacopée européenne) ;

- Le GTe avait reçu des données sur la composition en acides gras de la part de divers Membres et Observateurs, notamment de ceux travaillant au niveau mondial, cependant il n'avait pas distingué entre les données soumises par les Membres et les Observateurs et avait uniquement étudié le caractère adéquat des données fournies ;
  - L'inclusion des acides gras trans dans les profils en acides gras du Tableau 1 n'avait pas été évoquée dans le GTe.
28. La délégation du Chili s'est déclarée préoccupée de que les données présentées pour l'huile d'anchois pourrait ne pas être représentative de l'huile produite au Chili et qui représente 30% de la production mondiale ; il a été noté que les données sur la production chilienne utilisées pour établir les profils d'acides gras pour l'huile d'anchois dans le projet à l'étude n'avaient pas encore été validées par des sources officielles chiliennes.
29. Le Comité est convenu de remplacer les données relatives à l'huile de krill par les données révisées soumises par la Norvège et d'ajouter deux nouvelles colonnes, à savoir pour les huiles de saumon d'élevage et les huiles de saumon sauvage, ainsi que l'avait proposé la Suisse (toutes deux dans le document [CRD26](#)). La délégation du Canada a indiqué qu'ils devaient confirmer les données pour l'huile de krill.
30. Le Comité a trouvé un accord sur les profils en acides gras figurant dans le Tableau 1, à l'exception de ceux concernant les huiles d'anchois et de krill.

### Section 3.2 – Paramètres de qualité

31. Le Comité a noté que l'indice *total d'oxydation de l'huile* (indice *ToTox*), calculé à partir des indices de peroxyde et d'anisidine, avait été fixé à  $\leq 26$  afin d'assurer une bonne qualité des huiles de poisson, de refléter les usages courants et d'assurer une protection adéquate des consommateurs.
32. Le Comité a pris note de l'explication suivante fournie par la Norvège en réponse à plusieurs questions concernant l'indice *ToTox* pour les huiles de poisson et les huiles de foie de poisson :

*Les huiles de poisson s'oxydent facilement. L'indice de peroxyde est un paramètre pour les produits d'oxydation primaires. L'indice d'anisidine est un paramètre pour les produits d'oxydation secondaires. L'oxydation en phase liquide est un processus séquentiel. Suite à une augmentation initiale de l'indice de peroxyde, l'indice d'anisidine augmente. Pour éviter d'avoir ces deux produits d'oxydation aux niveaux maximums dans la même huile, le paramètre ToTox, qui signifie 'total d'oxydation de l'huile', a été établi. La note de bas de page de la Norme explique comment est calculé l'indice ToTox : deux fois l'indice de peroxyde plus une fois l'indice d'anisidine. Afin d'assurer la protection adéquate des consommateurs, il est impératif que l'indice ToTox maximum admissible soit établi séparément et qu'il soit inférieur à la somme des limites individuelles maximales possibles fixées pour les indices de peroxyde et d'anisidine."*

33. Le Comité a noté que :
- Les indices présentés à la Section 3.2 étaient représentatifs des produits commercialisés actuellement, reflétaient les usages courants et étaient appliqués depuis de nombreuses années ;
  - La méthode de spectrophotométrie utilisée pour mesurer l'anisidine ne convenait pas pour l'huile de krill, celle-ci contenant de l'astaxanthine ; et
  - La présence d'acides gras oméga 3 était prise en compte dans les dispositions d'étiquetage.
34. La délégation du Soudan a émis des réserves concernant les indices d'anisidine et de ToTox qui, à son avis, étaient trop élevés.

### Section 4 – Additifs alimentaires

35. Le Comité a noté que la section sur les additifs alimentaires comprenait une référence à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (GSFA) conformément au Plan de présentation des normes de produits du Manuel de procédure.
36. Le Comité est convenu de remplacer le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) par les esters d'ascorbyle (SIN 304,305) par souci de cohérence avec la NGAA et de ramener la limite maximale pour les tocophérols (SIN 307a, b, c) à 6 000 mg/kg.
37. Le Comité a noté également que :
- Les limites plus élevées pour les antioxygènes étaient justifiées parce que les huiles de poisson s'oxydent plus facilement que les autres huiles animales ; et
  - Les limites maximales reflétaient celles utilisées actuellement par l'industrie.

### Section 5 – Contaminants

38. Le Comité a rappelé que le CCCF7 était convenu d'examiner l'attribution de limites maximales pour le plomb et l'arsenic pour les huiles de poisson et d'examiner également si les limites maximales devraient s'appliquer soit à l'arsenic total soit à l'arsenic inorganique, selon ce qui serait le plus approprié pour ces produits<sup>5</sup>, une fois que le travail sur la Norme pour les huiles de poisson serait conclu et il est convenu d'informer le CCCF à la fin des travaux sur la Norme.

### Section 7 - Étiquetage

39. Le Comité devait approfondir son débat sur l'étiquetage de la teneur en vitamine A et vitamine D des huiles de foie de poisson ainsi qu'en EPA et DHA dans toutes les huiles de poisson et examinera des options de formulation (actuellement entre crochets) lors de sa prochaine Session.

### Section 8 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

40. Le Comité a noté que :
- Une méthode d'échantillonnage pour les graisses et les huiles animales et végétales applicable aux huiles de poisson avait été présentée par le GTP ;
  - Les méthodes décrivaient deux étapes, c'est-à-dire la saponification de l'échantillon et l'estérification avec du méthanol, et convenaient pour les huiles de poisson ainsi que pour les huiles de poisson concentrées et les esters d'éthyle d'huiles de poisson concentrées ;
  - Les méthodes étaient en mesure de séparer les esters d'éthyle directement, mais également après leur conversion en esters de méthyle, et qu'elles avaient été mises à l'épreuve sur le terrain et jugées adéquates ;
  - Les méthodes AOAC et ISO pertinentes étaient identiques.
41. Le Comité a ajouté une nouvelle méthode pour la détermination des phospholipides (Section 8.10).
42. La délégation de l'Espagne a fait part de réserves quant au caractère adéquat de la méthode pour déterminer l'acidité (Section 8.5) des huiles de poisson à teneur élevée en phospholipides.

### **Conclusion**

43. Le Comité a noté que la Norme avait beaucoup progressé, mais que quelques questions devaient encore être débattues plus avant et que des données supplémentaires devaient venir renforcer les informations du Tableau 1.
44. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une Lettre circulaire demandant :
- Des informations supplémentaires sur les profils en acides gras des huiles d'anchois et de krill ; et
  - Des propositions de libellé pour la Section 7.3 *Autres dispositions d'étiquetage*.
45. Le Comité a exhorté les Membres à répondre à la Lettre circulaire en temps opportun afin de ménager suffisamment de temps pour la préparation et la traduction des documents de travail pour la prochaine Session du Comité.
46. Le Comité est également convenu d'établir un GTP, présidé par la Suisse, ouvert à tous les Membres et Observateurs, travaillant seulement en anglais et se réunissant juste avant le CCFO25, chargé de :
- L'examen des réponses à la Lettre circulaire ;
  - L'examen des observations soumises à l'Étape 6 (sous réserve d'adoption à l'Étape 5 par la CAC38) ; et
  - La préparation d'un rapport à soumettre lors de la plénière.

### **État d'avancement de l'Avant-projet de Norme pour les huiles de poisson (N09-2011)**

47. Le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet de Norme à la CAC38 pour adoption à l'Étape 5 (Annexe III).
48. Le Comité est convenu en outre de transmettre les dispositions sur les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités concernés pour aval.

---

<sup>5</sup> [REP13/CF](#) par. 11-12.

## ÉVALUATION DE LA LISTE DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>

49. La délégation de la Malaisie a présenté le rapport du GTp sur l'examen de la Liste des cargaisons précédentes acceptables (*la Liste*) ([CRD2](#)).
50. La délégation a indiqué que le GTp avait recommandé que :
- 93 substances soient considérées comme acceptables, notamment une nouvelle substance, à savoir l'acétate de méthyle (numéro CAS 79-20-9) qui répond à l'ensemble des quatre critères ([CRD2](#) Annexe IV) ;
  - 22 soient soumises pour évaluation à la FAO et l'OMS, ainsi qu'une nouvelle substance, à savoir l'éthyl-tertio-butyl-éther (ETBE) (numéro CAS 637-92-3) ([CRD2](#) Annexe V) ; et
  - Une substance, à savoir le dioxyde de silicium (microsilice) (numéro CAS 7631-86-9) soit supprimée de la Liste.
51. De plus, le GTp avait recommandé que le Comité examine la demande d'évaluation des substances par la FAO et l'OMS et les critères d'établissement des priorités les concernant.

### Observations générales

52. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur les observations de la FAO et de l'OMS reprises dans le [CRD18](#) et a réitéré la proposition déjà faite précédemment en GTp, à savoir qu'il était préférable de renvoyer toutes les demandes d'avis scientifique à ce sujet à la FAO et l'OMS plutôt qu'au JECFA. Le Secrétariat du Codex a également souligné que le Comité devait : définir clairement le type d'évaluation ou d'avis scientifique nécessaire, dresser une liste de substances à évaluer par priorités, et fournir les données nécessaires pour l'évaluation demandée.

### Recommandations portant sur les substances chimiques

53. Le Comité a souscrit aux recommandations du GTp concernant les substances : jugées acceptables, à évaluer, et à supprimer de la Liste avec les amendements suivants.
- Ajouter l'isobutanol (2-méthyl-1-propanol), qui a été évalué par le JECFA comme un agent aromatisant, parmi les substances jugées acceptables ;
  - Ajouter aux substances soumises pour évaluation à la FAO et l'OMS :
    - ✧ La solution de nitrate de calcium et d'ammonium (numéro CAS 6484-52-2) ; la solution de nitrate de calcium (CN-9) (numéro CAS 35054-52-5) et le mélange d'alcools gras non fractionnés ou les mélanges d'alcools gras d'huiles et de graisses naturelles pour évaluation en raison de leurs produits de réaction ;
    - ✧ Le lignosulfonate de calcium liquide (solution de lignine ; lessive sulfitique) (numéro CAS 8061-52-7) pour évaluation en raison de ses impuretés.
54. La délégation de l'Union européenne a déclaré qu'elle préférerait conserver toutes les substances dans la Liste, hormis la cire de lignite, étant donné qu'elles sont utilisées depuis longtemps en toute sécurité comme cargaisons précédentes et ont fait l'objet d'une évaluation par l'EFSA pour les quatre critères ([CRD22](#)).
55. Le Comité est convenu en outre :
- d'ajouter une note de bas de page *Transportée généralement en petites quantités* pour les quatre cires reprises dans la Liste, ainsi que le recommandait GTp ; et
  - de garder les 22 substances transmises à la FAO et l'OMS pour évaluation sur la Liste, mais d'y ajouter la note de bas de page *En cours d'examen par la FAO et l'OMS*.

### Recommandations portant sur l'évaluation par la FAO et l'OMS

56. Le Comité a pris note de l'explication du Secrétariat du Codex selon lequel au sein du cadre de la Commission du Codex Alimentarius et de ses procédures, les avis sur l'évaluation des risques relèvent en premier lieu des organes compétents et consultations d'experts mixtes FAO/OMS.
57. Le Comité a accepté la recommandation d'un GT intrasession, qui avait examiné la demande de la FAO et de l'OMS de définir clairement le type d'évaluation ou d'avis scientifique et d'établir les priorités pour les substances à évaluer ([CRD27](#)).

<sup>6</sup> [CX/FO 15/24/4](#), Observations du Kenya, de la Norvège, de l'Union européenne, FEDIOL ([CRD11](#)), FAO et OMS ([CRD18](#)); Rapport du GTp sur les Cargaisons précédentes acceptables ([CRD2](#)); Informations de l'Union européenne ([CRD22](#)); Rapport du Groupe de travail intrasession sur les Cargaisons précédentes acceptables ([CRD27](#)).

58. Le Comité a examiné une proposition préparée par un GT intrasession ([CRD27](#)) et est convenu de :
- demander à la FAO et à l'OMS d'évaluer si les 23 substances étaient adaptées comme cargaisons précédentes et de fournir une évaluation par rapport aux quatre critères figurant dans le *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac* (CAC/RCP 36-1987). L'évaluation devrait a minima porter sur la facilité de nettoyage (l'impact d'un transfert possible de résidus dans les graisses et les huiles comestibles), le profil toxicologique, l'allergénicité possible, la réactivité avec les graisses et les huiles comestibles générant des produits de réaction susceptibles d'avoir des effets néfastes pour la santé humaine à cause des substances et de leurs impuretés prévisibles ; et
  - de rassembler les 23 substances à partir de leurs propriétés chimiques et de les classer en fonction de priorités (c'est-à-dire faible, moyenne ou élevée).
59. Le Comité a invité les Membres à fournir à la FAO et l'OMS des informations sur les évaluations pertinentes de ces substances.

### Conclusion

60. Le Comité est convenu :
- de transmettre les amendements de l'Annexe 2 : *Liste des Cargaisons précédentes acceptables* de la CAC/RCP 36-1987 à la CAC38 pour adoption (Annexe IV),
  - de transmettre les 23 substances à la FAO et l'OMS pour évaluation (Annexe V) avec la demande susmentionnée,
  - de demander au Secrétariat du Codex de diffuser une Lettre circulaire invitant les Membres intéressés et les organisations ayant le statut d'Observateur à proposer des amendements supplémentaires pour l'Annexe 2 : *Liste de cargaisons précédentes acceptables* de la CAC/RCP 36-1987,
  - de mettre en place un GTe, animé par la Malaisie, ouvert à tous les Membres et Observateurs et travaillant uniquement en anglais, avec le mandat suivant :
    - ✧ examiner les propositions des Membres concernant les nouvelles substances à ajouter à la Liste, à condition que ces propositions soient appuyées par des informations adéquates et pertinentes fournies par l'auteur de la proposition,
    - ✧ classer par ordre de priorités les substances à soumettre à la FAO et l'OMS pour évaluation,
    - ✧ examiner les propositions des Membres de supprimer des substances de la Liste à la lumière de nouvelles données,
    - ✧ faire rapport au Comité des recommandations découlant des constatations ;
  - d'organiser le cas échéant un GTp présidé par la Malaisie, pour examiner le rapport du GTe, se réunissant juste avant le CCFO25, ouvert à tous les Membres et Observateurs et travaillant uniquement en anglais.

### RÉFÉRENCE À L'ACCEPTATION/APPLICATION FACULTATIVE DANS LES NORMES CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>

61. Le Secrétariat a fourni des informations générales sur ce point et a rappelé que :
- La CAC32 avait débattu de la question de la déclaration portant sur l'application facultative figurant dans plusieurs Normes Codex et avait conclu que la suppression de cette déclaration devrait être décidée au cas par cas par le Comité concerné ;
  - le CCFO22 avait débattu de la question et était convenu de conserver les annexes en vigueur dans les normes pour les graisses et les huiles et d'examiner deux libellés pour remplacer les déclarations en vigueur ;
  - le CCFO22 était également convenu de demander des observations sur la possibilité d'inclure les dispositions figurant actuellement dans le Tableau 3 (desméthylstérois) et le Tableau 4 (tocophérols et tocotriénols) de l'Annexe à la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999) dans le libellé du corps de la norme ;

---

<sup>7</sup> Observations en réponse à la [CL 2011/2-FO](#) Partie B de l'Australie, Brésil, Canada, Chili, Costa Rica, Union européenne, Malaisie, Mali, Thaïlande ([CX/FO 15/24/5](#)), Inde ([CRD12](#)); République de Corée ([CRD23](#)).

- des observations sur les deux questions ci-dessus avaient été demandées dans la Lettre circulaire CL 2011/2-FO-Partie B ; et
- le CCFO23 n'avait pas été en mesure d'examiner la réponse à la CL en raison de contraintes de temps.<sup>8</sup>

### Référence à l'acceptation/application facultative

62. Le Comité a concentré sa discussion sur les deux déclarations proposées par le CCFO22 et appuyé la seconde option avec un amendement pour remplacer *est jugé* par *peut toutefois être* dans la deuxième phrase.

### Conclusion

63. Le Comité est convenu de transmettre à la CAC38 pour approbation le remplacement de la déclaration actuelle sur l'application facultative par le libellé suivant dans les normes pour les graisses et les huiles, à savoir : les *Normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981), *pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), *pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999) et *pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981).

*Ces facteurs de qualité et de composition sont des informations qui complètent les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme. Un produit conforme aux facteurs essentiels de qualité et de composition mais non conforme à ces facteurs complémentaires peut toutefois être aussi en conformité avec la norme.*

### Inclusion des dispositions des Tableaux 3 et 4 dans le corps principal de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1991)

64. Un certain nombre de délégations préféraient maintenir les dispositions dans les Tableaux 3 et 4 dans l'Annexe, car leur déplacement vers le corps de la Norme pourrait créer des obstacles au commerce. Ces délégations estimaient que le transfert des dispositions figurant actuellement dans l'Annexe vers le corps de la Norme devrait uniquement être envisagé après un examen approfondi des paramètres.
65. D'autres délégations étaient favorables au transfert des dispositions des Tableaux 3 et 4 (soit les deux, soit uniquement celles du Tableau 3) vers le corps de la Norme et appuyaient l'examen de ces paramètres.
66. Certaines délégations ont suggéré de transférer d'autres paramètres importants pour déterminer l'identité, l'authenticité et la qualité des graisses et des huiles (par exemple l'indice de peroxyde, l'indice de réfraction et d'autres indices physiques et chimiques) de l'Annexe vers le corps de la Norme.
67. Une délégation a proposé de transférer un paramètre de l'Annexe vers le corps de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
68. Compte tenu du nombre de propositions de transférer différentes dispositions de l'Annexe vers le corps de la Norme, de nombreuses délégations se sont déclarées favorables à l'envoi d'une Lettre circulaire demandant quelles dispositions il faudrait envisager de transférer.

### Conclusion

69. Le Comité est convenu de conserver les dispositions des Tableaux 3 et 4 dans l'Annexe de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique et que toutes propositions ultérieures de transfert de dispositions de l'Annexe vers le corps de la Norme ne devraient être envisagées qu'après un examen des paramètres.
70. Le Comité est également convenu de demander au Secrétariat du Codex de diffuser une Lettre circulaire demandant si d'autres dispositions que celles figurant dans le Tableau 3 et le Tableau 4 devraient être transférées vers le corps de la Norme pour examen lors de sa prochaine session.
71. La Présidente a attiré l'attention du Comité sur le fait que toute proposition d'examen des indices ferait l'objet des procédures pour de nouveaux travaux.

---

<sup>8</sup> [REP11/FO](#) par. 13-14 et [REP13/FO](#) par. 130.

**DOCUMENTS DE RÉFLEXION SUR L'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (Point 6 de l'ordre du jour)****HUILES DE TOURNESOL - RÉVISION DES LIMITES DES ACIDES OLÉIQUE ET LINOLÉIQUE (Point 6a de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

72. La Présidente a rappelé que lors de sa dernière Session, le Comité était convenu d'établir un GTe pour réviser le document de réflexion sur les intervalles des indices d'acide oléique et linoléique des huiles de tournesol dans la Norme CODEX STAN 210-1999.
73. La délégation de l'Argentine, assurant la présidence du GTe, a présenté le document [CX/FO 15/24/6](#), en expliquant que le travail de révision du document de réflexion s'était appuyé sur des informations provenant de différentes parties du monde. La délégation a fait remarquer qu'un nombre limité de Membres avait participé au GTe et qu'il n'avait donc été possible de réunir qu'une quantité limitée d'informations. La délégation a par ailleurs expliqué que des études scientifiques avaient démontré que des températures élevées pouvaient avoir un effet sur les teneurs en acide oléique et linoléique de variétés traditionnelles d'huiles de tournesol et que la proposition de révision avait pour objectif de s'assurer que ces huiles étaient couvertes par la Norme Codex STAN 210-1999.
74. La délégation du Brésil a présenté le document [CRD25](#), apportant des données et informations supplémentaires sur l'augmentation de la production, les surfaces cultivées consacrées à la culture du tournesol, ainsi que sur l'influence de températures élevées pendant la maturation des graines et sur la composition en acides gras.

**Discussion**

75. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à la proposition. D'autres, quoique ne soulevant pas d'objections, ont relevé que le document avait été distribué tardivement et qu'elles n'avaient pas eu le temps nécessaire pour consulter leurs parties prenantes, et ont demandé plus de temps pour étudier les informations et le respect des dispositions du Manuel de procédure au sujet des échéances pour la diffusion de documents.
76. Certaines délégations ont mis en cause les intervalles d'acides gras proposés et la qualité des données dont ils étaient dérivés, et elles ont signalé que l'amendement proposé entraînerait un recoupement des intervalles des deux acides gras dans les huiles de tournesol, susceptibles d'avoir des conséquences préjudiciables pour le commerce.
77. La délégation de l'Argentine a signalé qu'elle était disposée à réviser davantage la proposition afin de répondre aux préoccupations soulevées. Elle a insisté sur l'importance des huiles de tournesol traditionnelles dans le commerce international.

**Conclusion**

78. Le Comité a noté que la proposition avait été très largement appuyée, mais qu'il fallait plus de temps à certains Membres pour préparer une position nationale en raison de l'arrivée tardive du document.
79. Le Comité est convenu :
- de mettre en place un GTe, animé par l'Argentine et co-présidé par le Brésil, ouvert à tous les Membres et Observateurs et travaillant uniquement en anglais, avec le mandat suivant : *Réviser le document de réflexion et le document de projet en s'appuyant sur les données reçues sur les intervalles des indices d'acides oléique et linoléique et les facteurs de composition et de qualité liés dans les huiles de tournesol pour examen à l'occasion de sa prochaine Session, et*
  - de demander au Secrétariat du Codex de diffuser une Lettre circulaire pour demander des informations notamment sur les écarts des paramètres des huiles de tournesol, pour examen par le GTe.

---

<sup>9</sup> [CX/FO 15/24/6](#) (uniquement en anglais et espagnol); observations du Brésil ([CRD25](#)).



**HUILE DE SOJA – HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE (Point 6b de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

80. La délégation des États-Unis d'Amérique, assurant la présidence du GTe, a rappelé que le CCFO23 avait établi un GTe pour réviser le document de réflexion sur l'amendement de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) pour y inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique (HOSO). La délégation a expliqué que l'huile de soja à haute teneur en acide oléique avait d'abord été introduite sur le marché en 2010 en quantités limitées pour une évaluation de ses performances, et que les résultats obtenus avaient indiqué une amélioration de la stabilité de l'huile et une plus grande durée de conservation des aliments dans lesquels elle était utilisée. Elle a signalé que l'on s'attendait à une augmentation du commerce d'huile de soja à haute teneur en acide oléique au cours des années à venir et que la cohérence de sa dénomination et des spécifications était importante pour garantir les pratiques loyales dans le commerce national et international.
81. La délégation a également signalé qu'en s'appuyant sur les niveaux actuels des échanges internationaux d'huile de soja à haute teneur en acide oléique, le GTe avait recommandé de différer les travaux d'amendement de la Norme pour inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique, afin que les ressources limitées du Comité puissent être consacrées à d'autres questions.

**Conclusion**

82. Le Comité est convenu d'abandonner l'étude de cette question et a noté que les États-Unis d'Amérique soumettraient à nouveau leur proposition quand des quantités plus importantes d'huile de soja à haute teneur en acide oléique feraient l'objet d'échanges internationaux.

**AJOUT DE L'HUILE DE PALME À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE (OxG) (Point 6c de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

83. La délégation de la Colombie, président le GTe, a présenté le document de réflexion et le document de projet révisés. La délégation a souligné que le document de projet révisé contenait les informations nécessaires sur la quantité d'huile de palme à forte teneur en acide oléique produite et consommée.

**Discussion**

84. Le Comité a fait part de son soutien général pour les nouveaux travaux.
85. Les délégations ont estimé qu'au vu de la croissance de la superficie de mise en culture et de la quantité d'huile de palme OxG produite, il était important d'élaborer une norme pertinente pour permettre le commerce de ce produit.
86. Une délégation a suggéré de modifier les dispositions en vigueur pour l'huile de palme et de la classer dans différentes catégories telles que *Huile de palme - forte teneur en acide oléique* et *Huile de palme - teneur moyenne en acide oléique*, cette approche suivant celle qui avait été adoptée pour d'autres huiles.
87. En réponse à cette suggestion, la délégation de la Colombie a expliqué que cette huile était différente de l'huile de palme conventionnelle à cause de son indice d'acide oléique élevé et a souligné la nécessité d'élaborer des dispositions spécifiques pour *l'huile de palme à forte teneur en acide oléique*.
88. L'Union européenne et ses États Membres n'ont émis aucune objection à la décision du Comité de lancer de nouveaux travaux sur cette question. Ils ont toutefois exprimé leur souci de nature général quant au fait que lors de l'étude de propositions de nouveaux travaux, le Comité devrait veiller à ce que les procédures des *Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (Manuel de procédure) soient suivies de manière rigoureuse.

**Conclusion**

89. Le Comité est convenu de demander à la CAC38 d'approuver de nouveaux travaux de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) pour y ajouter l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) et de transmettre le document de projet révisé au Comité exécutif pour examen critique (Annexe VI).
90. Le Comité est en outre convenu de constituer un GTe, animé par la Colombie et co-présidé par l'Équateur, ouvert à tous les Membres et Observateurs et travaillant uniquement en anglais, chargé de préparer, un avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*, pour diffusion en vue d'observations à l'Étape 3 et pour examen lors de sa prochaine session, sous réserve de l'adoption des nouveaux travaux par la Commission.

<sup>10</sup> CX/FO 15/24/7 (NON PUBLIÉ).

<sup>11</sup> [CX/FO 15/24/8](#); Observations du Kenya, Inde ([CRD13](#)); Observations de l'Équateur ([CRD28](#)).

## **HUILE D'ARACHIDE – COMPOSITION EN ACIDES GRAS ET AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ (Point 6d de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

91. La délégation de l'Argentine a présenté le document [CX/FO 15/24/9](#) et a expliqué que les profils en acides gras et autres paramètres pour les huiles d'arachide figurant dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) en vigueur excluait les huiles d'arachide obtenues à partir de nouvelles variétés ayant des profils en acides gras différents. La délégation a fait remarquer qu'il s'agissait là d'un obstacle aux échanges commerciaux et que le marché ne faisait pas de distinction entre les huiles dérivées de variétés nouvelles et traditionnelles. Afin de pallier cette situation, il convenait d'amender les paramètres suivants : acide palmitique, acide oléique, acide linoléique, acide arachidique, acide eicosénoïque et acide érucique ainsi que d'autres paramètres de qualité y compris les indices d'iode et la densité relative.

### **Discussion**

92. Plusieurs délégations ont fait part de leur soutien au lancement de nouveaux travaux pour amender la Norme et ont signalé qu'il y avait eu des rejets d'exportations de ce produit, y compris de réexportations, à cause de différences des profils en acides gras et d'autres caractéristiques de qualité.
93. D'autres délégations ont fait remarquer que le document de projet n'indiquait pas clairement les quantités produites, les quantités faisant l'objet d'échanges internationaux et les quantités commerciales ayant fait l'objet de rejets ; le document de projet n'indiquait pas le volume de la production d'huile, mais seulement celui des graines oléagineuses. Une autre question soulevée visait à savoir si l'amendement proposé serait axé sur le changement des intervalles de composition existants ou si de nouvelles dispositions pour les huiles dérivées de ces variétés seraient intégrées dans la Norme.
94. La délégation de l'Argentine a clarifié qu'il n'existait pas de données précises sur les quantités faisant l'objet d'échanges commerciaux pour ces nouvelles variétés d'arachides, mais qu'elles contribuaient de manière générale à environ 60 pour cent du commerce de l'huile d'arachide sur le plan mondial.
95. Il a été suggéré que la limite supérieure proposée de 80 pour cent pour l'acide oléique pourrait ne pas être suffisamment élevée et qu'il faudrait envisager des valeurs plus élevées, par exemple 82 pour cent.
96. L'Union européenne et ses États Membres n'ont émis aucune objection à la décision du Comité de lancer de nouveaux travaux sur cette question. Ils ont toutefois exprimé leur souci de nature général quant au fait que lors de l'étude de propositions de nouveaux travaux, le Comité devrait veiller à ce que les procédures des *Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (Manuel de procédure) soient suivies de manière rigoureuse.

### **Conclusion**

97. Le Comité est convenu de demander à la CAC38 d'approuver de nouveaux travaux de révision de la composition en acides gras et autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) et de transmettre le document de projet au Comité exécutif pour examen critique (Annexe VII).
98. Le Comité est en outre convenu de constituer un GTe, animé par l'Argentine, ouvert à tous les Membres et Observateurs et travaillant uniquement en anglais, pour préparer l'avant-projet de révision pour diffusion en vue d'observations à l'Étape 3 et pour examen lors de sa prochaine session, sous réserve de l'adoption des nouveaux travaux par la Commission.

## **HUILES DE TOURNESOL – INCLUSION DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES HUILES DE TOURNESOL À HAUTE TENEUR EN ACIDES STÉARIQUE ET OLÉIQUE (Point 6e de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

99. La délégation de l'Argentine a expliqué que ces travaux avaient été proposés au CCFO23 mais n'avaient pas été examinés par manque de temps. La délégation a en outre expliqué qu'il n'avait pas été possible de finir le document de réflexion, et qu'il serait soumis au Comité en temps opportun.

### **Conclusion**

100. Le Comité est convenu d'abandonner l'examen de cette question pour le moment.

<sup>12</sup> [CX/FO 15/24/9](#); Observations du Kenya, FEDIOL ([CRD14](#)).

<sup>13</sup> [CX/FO 15/24/10](#) (NON PUBLIÉ).

**DOCUMENT DE RÉFLEXION SUR LES HUILES PRESSÉES À FROID (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

101. La délégation de l'Iran, assurant la présidence du GTe, a présenté le document de réflexion et le document de projet révisés portant sur l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat. La délégation a attiré l'attention sur le fait que les informations concernant les acides gras, les stérols et les tocophérols avaient été présentées par les Membres et incluses dans le document de projet.
102. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à de nouveaux travaux sur ces huiles.
103. D'autres délégations n'appuyaient pas la mise en route de nouveaux travaux, pour les raisons suivantes : la quantité produite figurant dans le Tableau 1 du document de projet correspondait aux huiles végétales en général, et non spécifiquement à ces huiles ; les quantités produites figurant dans un autre tableau correspondaient aux fruits oléagineux, et non aux huiles de fruits oléagineux ; les données concernant les acides gras, les stérols et les tocophérols étaient incomplètes alors que les données relatives à d'autres paramètres étaient complètes ; selon les estimations, les échanges commerciaux internationaux de ces huiles étaient très faibles.

**Conclusion**

104. Le Comité est convenu d'établir un GTe, animé par l'Iran, ouvert à tous les Membres et Observateurs et travaillant uniquement en anglais, chargé de réviser le document de réflexion, y compris un document de projet, en tenant compte des observations formulées lors de la Session en cours et en s'appuyant sur les *Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits*, et sur des informations demandées par décision du CCFO16 quand l'ajout de nouvelles huiles à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* avait été proposé, pour examen lors de la prochaine Session.
105. Le Comité est convenu d'amender le titre du document de réflexion et du document de projet en utilisant le libellé : *Amendement de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique pour inclure l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat*.

**DOCUMENTS DE RÉFLEXION SUR L'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX STAN 33-1981) (Point 8 de l'ordre du jour)****TENEUR EN DELTA-7-STIGMASTÉROL (Point 8a de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

106. Le Comité est convenu d'abandonner l'examen de cette question pour le moment, après avoir noté qu'aucun document n'avait été soumis depuis le CCFO22.
107. Le Comité a pris note de l'étude du COI sur le delta-7 stigmastérol ([CRD6](#)). L'Observateur du COI a signalé au Comité qu'un document sur ce sujet serait présenté au CCFO25.

**RÉVISION DE LA LIMITE FIXÉE POUR LE CAMPESTÉROL (Point 8b de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

108. Le Comité a pris note des documents préparés par les délégations de l'Australie et de l'Argentine portant sur la révision de la limite fixée pour le campestérol.
109. La délégation de l'Australie a présenté le document [CX/FO 15/47/13](#) qui démontre selon elle qu'une quantité significative d'huiles d'olive authentiques provenant du monde entier n'est pas en conformité avec la limite de la Norme Codex en vigueur pour le campestérol, ce qui constitue une difficulté pour l'accès au marché. En faisant référence au document préparé par l'Argentine, la délégation de l'Australie a signalé que la présentation de deux documents sur la même question et provenant de deux régions différentes démontrait qu'il était nécessaire de revoir la limite pour le campestérol dans la norme en vigueur et que le CCFO devait faciliter le commerce légitime de ces huiles. Afin de faciliter le débat sur cette question, l'Australie a suggéré que le débat devrait porter sur le document présenté par l'Argentine.

<sup>14</sup> [CX/FO 15/24/11](#); Observations du Kenya ([CRD15](#)).

<sup>15</sup> [CX/FO 15/24/12](#) (NON PUBLIÉ); Étude COI sur l'huile d'olive authentique présentant des limites hors norme: delta-7 stigmastérol ([CRD6](#)).

<sup>16</sup> [CX/FO 15/24/13](#) (élaboré par l'Australie); [CX/FO 15/24/15](#) (élaboré par l'Argentine); Étude COI sur l'huile d'olive authentique présentant des limites hors norme: campestérol ([CRD6](#)); Observations du Kenya, Inde, Uruguay, COI ([CRD16](#)).

110. En renvoyant au document [CX/FO 15/47/15](#), la délégation de l'Argentine a rappelé que cette question faisait l'objet de débats au sein du Comité depuis plusieurs années. Elle a expliqué qu'en 2009, l'Argentine avait décidé de devenir membre du COI pour travailler, entre autres, sur la question des huiles d'olive vierges qui dépassaient la limite pour le campestérol et que la même année, le COI avait décidé d'entamer de nouveaux travaux sur cette question. La délégation a en outre expliqué qu'une étude du COI avait conclu en 2012 que les huiles d'olive vierges authentiques pouvaient présenter des indices plus élevés pour certains paramètres, notamment le campestérol. Étant donné que le campestérol était un paramètre important pour la détection d'actions frauduleuses, en particulier du frelatage, le COI avait suggéré qu'un arbre de décision serve à vérifier l'authenticité des huiles d'olive vierges ayant une teneur de campestérol entre 4 et 4,5 %. L'arbre de décision avait par la suite été intégré dans la Norme du COI en 2013<sup>17</sup>. La délégation a attiré l'attention du Comité sur la proposition de nouveaux travaux en Annexe 1 du document [CX/FO 15/24/15](#).

### Discussion générale

111. Le Comité a pris note des observations soumises par la délégation de l'Uruguay en [CRD16](#).
112. Les délégations étaient de manière générale favorables à la proposition de l'Argentine et ont souligné l'importance de garantir l'authenticité des huiles d'olive vierges, afin d'éviter les actions frauduleuses et le frelatage.
113. Les délégations ayant exprimé leur soutien, le Comité est convenu d'examiner le document de projet de l'Argentine en vue de lancer de nouveaux travaux à ce sujet.

### Document de projet

114. Le Comité a examiné le document de projet préparé par l'Argentine dans [CX/FO 15/24/15](#) section par section et a noté les observations et a pris les décisions suivantes :

#### 1. Objectif et champ d'application des travaux proposés

115. Le Comité a révisé la section afin de définir soigneusement la portée des nouveaux travaux, dont l'objectif est de garantir l'authenticité des huiles d'olive vierges qui s'écartent des limites en vigueur.
116. Après une discussion approfondie et dans un esprit de compromis, le Comité a approuvé le texte suivant :

*Réviser la section 3 de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) et en particulier introduire une exception pour les huiles d'olive vierges authentiques qui s'écartent naturellement de la limite en vigueur pour le campestérol, sous réserve que des critères plus efficaces soient fixés par réduction des limites de certains paramètres déjà existants, en tenant compte des données des Membres du Codex, de la norme du COI et d'autres travaux pertinents, en vue de faciliter les échanges commerciaux et de garantir l'authenticité de l'huile d'olive vierge.*

117. Le Comité a révisé les autres sections comme suit :

- 2. Pertinence et actualité – réalisation de quelques amendements mineurs et aussi amendement du troisième paragraphe pour faire référence à d'autres études ayant indiqué qu'un niveau de campestérol de 4,5 pour cent pouvait être dépassé ; le dernier paragraphe a également été amendé afin de préciser que les normes existantes devraient refléter la variabilité à l'échelle mondiale des huiles d'olive authentiques commercialisées ;
- 3. Les principales questions à traiter – révision de la section pour être en concordance avec le point 1. *Objectif et champ d'application des travaux proposés* ;
- 4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux – insertion d'un paragraphe sur la révision de la norme COI pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive en 2013 ;
- 5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex – remplacement de toute la section par la section correspondante du document préparé par l'Australie.

### Conclusion

118. Le Comité est convenu de demander à la CAC38 d'approuver de nouveaux travaux sur la révision de la Section 3 de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1988) (selon description supra) et de transmettre le document de projet révisé au Comité exécutif pour examen critique (Annexe VIII).

<sup>17</sup> Norme commerciale COI/T.15/NC No 3/Rev. 7.

119. Le Comité est convenu en outre de constituer un GTe, animé par l'Argentine et co-présidé par l'Australie et l'Italie, ouvert à tous les Membres et Observateurs et travaillant uniquement en anglais, pour préparer un avant-projet de révision de la Section 3, tel que décrit dans le document de projet, pour diffusion en vue d'observations à l'Étape 3 et examen lors de sa prochaine session, sous réserve d'adoption des nouveaux travaux par la Commission.
120. Le Comité a en outre noté qu'au cas où ces travaux ne seraient pas menés à terme, les dispositions de la Norme actuelle s'appliqueraient.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AMENDEMENT DU CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC (CAC/RCP 36-1987) (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

121. L'Observateur de la FOSFA a présenté le document [CX/FO 15/24/14](#), en expliquant que les amendements proposés, limités à la Section 2.1.3 du Code, avaient pour but de clarifier et de faciliter l'utilisation du Code, en contribuant ainsi à réduire le risque pour les consommateurs découlant de cargaisons précédentes interdites.

**Discussions**

122. Plusieurs délégations n'appuyaient pas les amendements proposés, en notant que le libellé en vigueur était clair, et qu'il était plus important que le Comité mène à terme ses travaux de révision de la Liste des cargaisons précédentes acceptables, avant d'envisager de nouveaux travaux sur le Code.

**Conclusion**

123. Le Comité a noté qu'il n'y avait pas de soutien suffisant pour entreprendre de nouveaux travaux et il est convenu d'abandonner l'examen de cette question.

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)**

**Avant-projet d'amendements de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges<sup>19</sup>**

124. La délégation de la Malaisie a présenté le document [CRD8](#) et a expliqué que selon l'usage commercial courant, la principale spécification de qualité pour caractériser l'acidité de l'huile de palme vierge concernait les *acides gras libres* (AGL), alors que dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*, l'acidité de l'huile de palme vierge était exprimée grâce à *l'indice d'acide*, ce qui entraînait des problèmes commerciaux.
125. La délégation de la Malaisie a clarifié que l'amendement n'avait pas pour objet de modifier l'indice d'acide en vigueur, mais la manière dont l'indice d'acidité était exprimé. Le Comité a noté que l'indice d'acide en vigueur de la Norme (à savoir, 10,0 mg KOH/g d'huile) n'était pas équivalent aux 5 pour cent d'AGL (comme acide palmitique), mais qu'il s'agissait des mêmes 5 pour cent d'AGL (comme acide oléique). Comme l'AGL des huiles de palme est exprimée en tant qu'acide palmitique, qui est le principal acide gras des huiles de palme, il y aurait une inadéquation entre l'acidité exprimée en tant qu'indice d'acide à 10,0 mg KOH/g d'huile et celle spécifiée en tant que 5 pour cent d'AGL (en tant qu'acide palmitique) en cours dans le commerce international des huiles de palme. Le Comité a généralement marqué son soutien pour la proposition et a noté en outre une suggestion d'inclure également les AGL pour l'huile de palmiste.

**Conclusion**

126. Le Comité est convenu que la Malaisie préparerait un document de réflexion comprenant un document de projet, qui tiendrait compte des observations faites lors de la session en cours, pour examen lors de sa prochaine session.

---

<sup>18</sup> [CX/FO 15/24/14](#); Observations du Kenya, Inde ([CRD17](#)).

<sup>19</sup> Proposition de la Malaisie ([CRD8](#)).

**Avant-projet d'amendement de la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) : inclusion du suif comestible non raffiné<sup>20</sup>**

127. La délégation de l'Australie a présenté le document [CRD9](#) et a expliqué que le suif comestible non raffiné faisait couramment l'objet d'échanges commerciaux et servait dans le secteur des aliments transformés et que l'absence de normes claires pour ce produit signifiait une perte de marchés en raison d'inquiétudes quant à la sécurité sanitaire des aliments. Elle a ainsi suggéré de réviser la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* pour y inclure le suif comestible non raffiné, et proposé de préparer un document de réflexion, pour examen lors de la prochaine session du Comité.

**Conclusion**

128. Le Comité a appuyé cette proposition et est convenu que l'Australie préparerait un document de réflexion comprenant un document de projet en vue de réviser la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999) pour y inclure le suif comestible non raffiné et reposant sur les *Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits*, pour examen lors de sa prochaine session.

**Avant-projet d'amendement de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : inclusion des paramètres de qualité de l'huile de son de riz brute<sup>21</sup>**

129. La délégation de l'Inde a présenté le document [CRD7](#) et a expliqué qu'il n'était pas clair si l'huile de son de riz brute était visée par la spécification pour l'huile de son de riz dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999). Elle a fait remarquer que les indices pour les intervalles de composition en acides gras pour l'huile de son de riz de la Norme étaient les mêmes que pour l'huile de son de riz brute et a proposé d'ajouter une note de bas de page indiquant : *y compris l'huile de son de riz brute*.
130. Plusieurs délégations ont appuyé le lancement de nouveaux travaux, tandis que d'autres estimaient qu'une description détaillée du problème était nécessaire pour pouvoir prendre une décision sur de nouveaux travaux. Il a également été suggéré de clarifier si l'huile de son de riz brute était destinée à la consommation humaine directe et d'examiner le besoin pour la Norme de couvrir toutes les huiles brutes de manière générale dans la section descriptive de la Norme.

**Conclusion**

131. Le Comité est convenu que l'Inde préparerait un document de réflexion, comprenant un document de projet, décrivant clairement le problème tout en analysant les implications de l'amendement suggéré relatif à l'huile de son de riz brute pour d'autres parties de la Norme, pour examen lors de sa prochaine session. La proposition devrait reposer sur les *Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits* et inclure les informations demandées par le CCFO16 au moment de l'accord sur l'ajout de nouvelles huiles dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)**

132. Le Comité a été informé qu'à titre provisoire, il avait été décidé que le CCFO25 se réunirait en Malaisie du 27 février au 3 mars 2017, les dispositions finales étant sous réserve de confirmation par les Secrétariats de la Malaisie et du Codex.

---

<sup>20</sup> Proposition de la Malaisie ([CRD9](#)).

<sup>21</sup> Proposition de l'Inde ([CRD7](#)).

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR	COTE DU DOCUMENT (REP15/FO)
Avant-projet de norme Codex pour les huiles de poisson	5	Membres CAC38 Membres du GTp (Suisse) CCFO25	Par. 46, 47 et Annexe III
Amendements de l'Annexe 2 <i>Listes de cargaisons précédentes acceptables</i> du Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac (CAC/RCP 36-1987)	Adoption	Membres CAC38	Par. 60 et Annexe IV
Référence à l'acceptation/application facultative dans les normes du Codex	Adoption	Membres CAC38	Par. 63
Amendements de l'Annexe 2 <i>Listes de cargaisons précédentes acceptables</i> du Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac (CAC/RCP 36-1987)	-	Membres GTe (Malaisie) GTp (Malaisie) CCFO25	Par. 60
Amendements de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)			
Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)	1/2/3	CAC38 GTe (Colombie, Équateur) CCFO25	Par. 89, 90 et Annexe VI
Révision de la composition en acides gras et d'autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide	1/2/3	CAC38 GTe (Argentine) CCFO25	Par. 97, 98 et Annexe VII
Amendements de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)			
Révision de la limite pour le campestérol	1/2/3	CAC38 GTe (Argentine/Australie/Italie) CCFO25	Par. 118, 119 et Annexe VIII
Documents de réflexion sur les amendements de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)			
Révision des limites des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol	-	GTe (Argentine/Brésil) CCFO25	Par. 79
Ajout de dispositions pour l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat	-	GTe (Iran) CCFO25	Par. 104-105
Remplacement de l' <i>Indice d'acide</i> par les <i>Acides gras libres</i> pour les huiles de palme vierges	-	Malaisie CCFO25	Par. 126
Ajout de paramètres de qualité pour l'huile de son de riz brute	-	Inde CCFO25	Par. 131
Ajout de dispositions pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique	Sujet abandonné	-	Par. 82
Ajout de dispositions sur les hautes teneurs en acides stéarique et oléique pour les huiles de graines de tournesol	Sujet abandonné	-	Par. 100

Document de réflexion sur l'amendement de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i>			
Teneur en delta -7-stigmastérol	Sujet abandonné	-	Par. 106
Autres documents de réflexion			
Document de réflexion sur l'amendement de la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) Ajout du suif comestible non raffiné	-	Australie CCFO25	Par. 128
Document de réflexion sur l'amendement du <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac</i> (CAC/RCP 36-1987)	Sujet abandonné	-	Par. 123



**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson:  
Présidente:  
Presidente:**

**Ms Noraini Mohd Othman**  
Senior Director for Food Safety and Quality  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia.  
Tel: +603-8883 3501  
Fax: +603-8889 3815  
Email: noraini\_othman@moh.gov.my

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER  
ORGANIZATIONS  
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES  
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES  
MIEMBROS**

**ARGENTINA – ARGENTINE**

Ing Gabriela Catalani  
Punto Focal Codex  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Dirección Nacional de Relaciones Agroalimentarias  
Internacionales  
Azopardo 1025 - Piso 11 Of. 5/6  
1107 ADQ  
Ciudad Autonoma de Buenos Aires  
ARGENTINA  
Phone: 54 11 4363 6290  
Fax: 54 11 4363 6329  
E-mail: gcatal@minagri.gob.ar

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Mr John Power  
Director, Wine and International Food Policy |  
Department of Agriculture  
GPO BOX 858 Canberra ACT  
2601 Canberra  
AUSTRALIA  
Phone: +61262724118  
Email: john.power@agriculture.gov.au

Ms Lynda Hayden  
Director, Food and Animal Bi-Products Market Access  
Department of Agriculture  
GPO Box 858 Canberra ACT  
2601 Canberra  
AUSTRALIA  
Phone: +61262725910  
Email: lynda.hayden@agriculture.gov.au

Dr Rodney Mailer  
Research Fellow  
Australian Oils Research  
130 Elder Street Lambton, 2299  
AUSTRALIA  
Phone: +61 417 201 032  
Email: rod.mailer@australian-oils-research.com

Mr Paul Miller  
President, Australian Olive Association Ltd  
C/- Post Office Coomandook S.A. 5253 AUSTRALIA  
Phone: +61412854974  
E-mail: hortempm@bigpond.com

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

Jochen Anthierens  
Deputy Head of Mission  
Embassy of Belgium  
10-2, 10th Floor Menara Tan & Tan  
207 Jalan Tun Razak  
50400 Kuala Lumpur, MALAYSIA  
Phone: +603 2162 0025  
Fax: +603 21620023  
E-mail: jochen.anthierens@diplobel.fed.bewww.  
diplomatie.be/kualalumpur

**BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL**

Mrs Liliane Alves Fernandes  
Regulation and Health Surveillance Expert  
Brazilian Health Surveillance Agency – Anvisa  
SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
71205050  
Brasilia / DF  
BRAZIL  
Phone: 556134625352  
Fax: 556134625342  
E-mail: liliane.fernandes@anvisa.gov.br

Mrs Ana Paula De R. Peretti Giometti  
Regulation and Health Surveillance Expert  
Brazilian Health Surveillance Expert – Anvisa  
SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
71205050  
Brasilia / DF  
BRAZIL  
Phone: 556134625332  
Fax: 556134625342  
E-mail: ana.peretti@anvisa.gov.br

Mr André Oliveira  
Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 340B  
70043900  
Brasilia / DF  
BRAZIL  
Phone: 556132183250  
Fax: 556132244322  
E-mail: andre.oliveira@agricultura.gov.br

**CANADA – CANADÁ**

Mrs Kathy Twardek  
National Manager, Consumer Protection and  
Marketplace Fairness Division  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road, Tower 2, Floor 6  
K1A 0Y9, Ottawa  
CANADA  
Phone: 613-773-5489  
Fax: 613-773-5603  
Email: kathy.twardek@inspection.gc.ca

Mrs Grace Ramos  
Senior Program Officer -- Consumer Protection and  
Market Fairness Division  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merival Road  
K1A 0Y9, Ottawa  
CANADA  
Phone: 613-773-5464  
Fax: 613-773-5603  
Email: Grace.Ramos@inspection.gc.ca

**CHILE – CHILI**

Mr Jaminton Ramírez Ramírez  
Section Chief of Food Chemistry  
Food and Nutrition Sub Department  
Health Public Institute of Chile  
Ministry of Health  
Santiago  
CHILE  
E-mail: jramirez@ispch.cl

**CHINA - CHINE**

Mr Weijian Shen  
Senior Engineer  
Jiangsu Entry-exit Inspection and Quarantine Bureau  
Room 1804,99 Zhonghua Road  
Nanjing 210001  
CHINA  
Phone: 86-25-52345193  
Fax: 86-25-5234180  
Email: shenwj18@jsciq.gov.cn

Mr Sui Liu  
Principal Staff Member  
Guangdong Entry-exit Inspection and Quarantine  
Bureau  
NO.66 Huachengdadao  
Guangzhou  
CHINA  
Phone: 86-20-38290413  
Fax: 86-20-38290412  
Email: liusui@gdcqi.gov.cn

Ms Jing Zhang  
Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Room 203, Building 2, 37 Guangqu Road Chaoyang,  
Beijing  
CHINA  
Phone: 86-18611787716  
Fax: 86-10-52165414  
E-mail: Zhangjing\_1@cfssa.net.cn

**COLOMBIA – COLOMBIE**

Mrs Alexandra Mondragon Serna  
Lider Profesional Salud y Nutrición  
CENIPALMA-FEDEPALMA  
Calle 20 A No. 43 A - 50 Interior 5  
COLOMBIA  
Phone: 57 1 2 086300 Ext 2501  
Email: amondragon@cenipalma.org

Mr Gustavo Adolfo Fula Sotelo  
Profesional Universitario  
INVIMA  
Carrera 10 No. 64 - 82  
Bogotá  
COLOMBIA  
Phone: 57 1 294 8700 Ext 3922  
Email: gfulas@invima.gov.co

**CROATIA - CROATIE - CROACIA**

Mr Branko Zebić  
Minister Plenipotentiary/Charge d'Affaires a.i.  
Embassy of the Republic of Croatia  
Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
E-mail: codex.croatia@hzn.hr

**ECUADOR - ÉQUATEUR - ECUADOR**

Ing Andrea De Lourdes Celi Altamirano  
Analista de la Coordinación de Productos de Uso y  
Consumo Humano  
Ministerio de Salud Pública del Ecuador  
Dirección Nacional De Vigilancia Y Control Sanitario  
Av. República del Salvador y Suecia Quito, ECUADOR

Ms María Augusta Flores Guerrero  
Analista de Alimentos  
Agencia Nacional De Regulación Control Y Vigilancia  
Sanitaria  
Dirección Técnica De Perfil De Riesgos  
La Razón 280 Y El Comercio Edificio San Francisco  
QUITO  
Phone: +593022269866  
Email: maria.flores@controlsanitario.gob.ec

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Prof Dr Hanafy H Hashem  
Professor of Food Science and Technology  
Faculty of Agriculture, Al-Azhar University  
Makram Ebeid, Nasr City, Cairo  
EGYPT  
Phone: 002/01006617520  
E-mail: hanafyhashem@hotmail.com

Dr Shereen K Nada  
Senior Researcher, Head of fatty acid  
Department Regional Center For Food and Feed RCFF  
-Agriculture Research Center ARC  
Regional Center for Food & Feed (RCFF), Agricultural  
Research Center , 9 El-Gamaa Street, Giza Cairo  
EGYPT  
Phone: 35732280  
Fax: 35713250,  
Email: rcff.arc@gmail.com,  
shereennada@hotmail.com

Dr Reda Abdelgalil  
 Food Safety and Regulatory Manager  
 Chamber of Food Industries,  
 Federation of Egyptian Industries  
 1195 Corniche El Nil St. Beaulac-11227  
 Cairo, EGYPT  
 Phone: +2 01006505752  
 Fax: 202-25748312  
 Email: redaabdelgalil@gmail.com

**EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANISATION) -  
 UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE) -  
 UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)**

Ms Eva Maria Zamora Escribano  
 Deputy Head of Unit  
 European Commission  
 Health and Consumers Directorate-General  
 Rue Froissart 101 - Office 02/068  
 B-1049 Brussels  
 BELGIUM  
 Phone: +32 2 299 86 82  
 Email: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Frank Swartenbroux  
 Administrator  
 European Union  
 DG Health and Food Safety  
 F101 04/057  
 1049 Brussels  
 BELGIUM  
 Phone: +32 229-93854  
 Email: Frank.SWARTENBROUX@ec.europa.eu

Ms Luisa Ramos Bordajandi  
 Administrator  
 EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY  
 EFSA  
 Largo N. Palli 5/A  
 43100 Parma  
 ITALY  
 E-mail: Luisa.RAMOSBORDAJANDI@efsa.europa.eu

Ms Sandrine Valentin  
 Administrator  
 EUROPEAN COMMISSION  
 DG AGRICULTURE  
 Rue de la Loi  
 1049 Brussels  
 BELGIUM  
 Phone: +32 229-66875  
 E-mail: sandrine.valentin@ec.europa.eu

**FRANCE - FRANCIA**

Dr Brigitte Pouyet  
 Chargée de mission  
 DGCCRF - Direction générale de la concurrence de la  
 consommation et de la répression des fraudes  
 59 Boulevard Vincent AURIOL  
 75013 Paris  
 FRANCE  
 Phone: 01 44 97 31 52  
 Email: brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr

**GERMANY - ALLEMAGNE – ALEMANIA**

Mr Hermann Josef BREI  
 Deputy Head of Unit  
 Federal Ministry of Food and Agriculture  
 Unit 214, Rochusstr. 1  
 53123 Bonn  
 GERMANY  
 Phone: +49 228 99 529 4655  
 Fax: +49 228 99 529 4965  
 Email: Hermann.Brei@bmel.bund.de

**GHANA**

Mrs Isabella Mansa Agra  
 Ag. Deputy Chief Executive (FID)  
 Food and Drugs Authority  
 Food Inspection  
 P. O. BOX CT 2783 Cantoments  
 +233 Accra  
 GHANA  
 Phone: +233 244 337249  
 Fax: +233 302 229794  
 E-mail: isabella.agra@fdaghana.gov.gh

Mrs Paulina Anfu  
 Head  
 Food and Drugs Authority  
 Food Registration Unit  
 P. O. Box CT 2783 Cantonments  
 Accra  
 GHANA  
 Phone: +233 264 588067  
 E-mail: paulina.anfu@fdaghana.gov.gh

**ICELAND - ISLANDE - ISLANDIA**

Mr Oddur Gunnarsson  
 Director of Business Development  
 Matis ohf. / Icelandic Food and Biotech R&D  
 Business development  
 Vinlandsleið 12  
 113 Reykjavik  
 ICELAND  
 Phone: +354 858 8096  
 Fax: +354 422 5001  
 Email: oddur.m.gunnarsson@matis.is

Mr Gudjon Gunnarsson  
 Quality Assurance Specialist  
 Lysi  
 Quality Assurance  
 Fiskislod 5-9  
 101 Reykjavik  
 ICELAND  
 Phone: +354 659 5105  
 Fax: +354 562 3828  
 Email: gudjong@lysi.is

**INDIA - INDE**

Mr Mrityunjay Anand  
 Technical Officer  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 INDIA  
 E-mail: mrityunjayanand@yahoo.com

Mr Prabodh Halde  
 Convener, SEA – Food Regulatory Committee  
 Solvent Extractors Association of India  
 INDIA  
 E-mail: prabodhh@maricoindia.net

Mr Perumal Karthikeyan  
Assistant Director  
Food Safety and Standards Authority of India  
INDIA  
E-mail: baranip@yahoo.com

Dr Krishnadev Devnarayan Yadav  
Chairman - Technical Committee  
Vanaspati Manufacturer's Association of India  
INDIA  
E-mail: kdyadav@kamani.com

#### **INDONESIA - INDONÉSIE**

Mrs Rochmi Widjajanti  
Director Centre for Agro Based Industry  
Ministry of Industry  
Assessment Agency Policy, Climate and Industrial  
Quality  
Jl. Ir. H. Juanda No. 11, Bogor  
16122 Bogor  
INDONESIA  
Phone: +62251- 8324068  
Fax: +62251- 8323339  
E-mail: cabi@bbia.go.id

Dr Maman Hermawan  
Director of Non Edible Product Development  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Directorate of Non Edible Product Development  
Jl. Medan Merdeka Timur No.16  
10110 Jakarta  
INDONESIA  
Phone: +62 21 3513279  
Fax: +62 21 3513279  
Email: mhermawan60@gmail.com

Mrs Theresia Istihastuti Pratiwiningsih  
Deputy Director of Standardization  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Directorate of Non Edible Product Development  
Jl Medan Merdeka Timur No.16  
10110 Jakarta  
INDONESIA  
Phone: +62 21 3513279  
Fax: +62 21 3513279  
Email: isti\_theresia@yahoo.com

Mr Rachmat Fadillah  
Head Section of Standard Application  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Directorate of Non Edible Product Development  
Jl. Medan Merdeka Timur No.16  
10110 Jakarta  
INDONESIA  
Phone: +62 21 3513279  
Fax: +62 21 3513279  
Email: arbahb23@yahoo.com

Dr Sugeng Heri Suseno  
Lecturer (Vice Dean)  
Bogor Agricultural University  
Fisheries and Marine Sciences (Technology of Aquatic  
Products)  
Faculty Of fisheries and Marine Sciences Building 3th  
Floor, Jalan Agatis, Bogor Agricultural University  
(Dramaga Campus)  
16680 Bogor  
INDONESIA  
Phone: +6281283709553  
Fax: +62251 8622907  
Email: sug\_thp@yahoo.com

#### **IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Leila Zinatbakhsh  
Secretary, N.C.C. of Iran  
Iranian National Standards Organization  
Codex Secretariat of Iran  
P.O.BOX 14155-6139  
1435694561 Tehran  
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
Phone: 00982188654059  
Fax: 00982188654059  
Email: codex\_office@inso.gov.ir

Mr Hooman Mohammad Raoufi  
Expert of Oil & Fat in MOH  
Ministry of Health & Medical Education ( Food & Drug  
Addministration)  
Food & Drug Addministration  
Building No 1- Fakhre razi St - Enghelabe eslami  
Av-Tehran- Iran  
Tehran  
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
Phone: 66468989-9821  
Fax: 66467265-9821 ++  
Email: Oil@Fdo.ir  
hmr\_raoufi@yahoo.com

Dr Zahra Piravyvanak  
Head of faculty of food and agriculture-  
Standard Research Institute  
Iranian National Standardization Organization, Karaj  
(INSO)  
Tehran  
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
Phone: +982632803889  
Fax: +982632803889  
Email: Zpiravi@gmail.com

#### **ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Angelo Faberi  
Ministry of Agriculture Foodstuff and Forestry Policies  
Central Inspectorate for Food Controls and Fraud of  
Repression (ICQRF)  
Via del Fornetto 85  
00149 Rome  
ITALY  
Phone: +39 06 46656844  
E-mail: a.faberi@politicheagricole.it

#### **JAPAN - JAPON – JAPÓN**

Ms Yayoi Tsujiyama  
Director for International Affairs  
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety  
and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
100-8950 Tokyo  
JAPAN  
Phone: +81-3-3502-8732  
Fax: +81-3-3507-4232  
Email: yayoi\_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Mr Hiroshi Morooka  
 Section Chief |  
 Food Manufacture and Commerce Division, Food  
 Industry Affairs Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 100-8950 Tokyo  
 JAPAN  
 Phone: +81-3-6744-0480  
 Fax: +81-3-3502-5336  
 Email: hiroshi\_morooka@nm.maff.go.jp

Mr Hirohide Matsushima  
 Section Chief  
 Fishery Agency, Fisheries Processing Industries and  
 Marketing Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 100-8950 Tokyo  
 JAPAN  
 Phone: +81-3-3591-5613  
 Fax: +81-3-3591-6867  
 Email: hirohide\_matsushima@nm.maff.go.jp

#### **LUXEMBOURG – LUXEMBURGO**

Mrs Outi Tyni  
 EU Presidency  
 Political Administrator  
 Council of the European Union (Latvian Presidency)  
 LUXEMBOURG  
 Email: outi.tyni@consilium.europa.eu

Mr Roger Barthelmy  
 Senior Manager  
 Service de l'Economie rurale  
 LUXEMBOURG  
 Email: roger.barthelmy@ser.etat.lu

#### **MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Datuk Dr Choo Yuen May  
 Director General  
 Malaysian Palm Oil Board  
 6, Persiaran Institusi  
 Bandar Baru Bangi  
 43000 Kajang, Selangor  
 MALAYSIA  
 Phone: +603 8925 9522/8769 4402  
 Fax: +603 8925 9446  
 E-mail: choo@mpob.gov.my

Dr Tan Yew Ai  
 Head of Sustainability, Conservation and Certification  
 Unit  
 Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
 6, Persiaran Institusi  
 Bandar Baru Bangi  
 43000 Kajang, Selangor  
 MALAYSIA  
 Phone: +603 8769 4587  
 Fax: +603 8920 1918  
 E-mail: tan@mpob.gov.my

Mrs Fauziah Arshad  
 Head  
 Technical Advisory Services Unit  
 Product Development & Advisory Services Division  
 Malaysian Palm Oil Board  
 6, Persiaran Institusi  
 Bandar Baru Bangi  
 43000 Kajang, Selangor  
 MALAYSIA  
 Phone: +603 87694437  
 Fax: +603 89201918  
 E-mail: fauziah@mpob.gov.my

Dr Nuzul Amri Ibrahim  
 Principal Research Officer  
 Malaysian Palm Oil Board  
 6, Persiaran Institusi  
 Bandar Baru Bangi  
 43000 Kajang, Selangor  
 MALAYSIA  
 Phone: +603 8769 4452  
 Fax: +603 8922 1742  
 E-mail: nuzul@mpob.gov.my

Dr Elina Hishamuddin  
 Senior Research Officer  
 Malaysian Palm Oil Board  
 6, Persiaran Institusi  
 Bandar Baru Bangi  
 43000 Kajang, Selangor  
 MALAYSIA  
 Phone: +603 8769 4431  
 Fax: +603 8922 1742  
 E-mail : elina@mpob.gov.my

Mr Zainal Shafie  
 Head of Unit  
 6, Persiaran Institusi  
 Bandar Baru Bangi  
 43000 Kajang, Selangor  
 MALAYSIA  
 Phone: +603 8769  
 Fax: +603 8920

Ms Shamsinar Abdul Talib  
 Director of Planning, Policy Development and Codex  
 Standard  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone : +603 8885 0787  
 Fax : +603 8885 0790  
 Email: shamsinar@moh.gov.my

Ms Ruhana Abdul Latif  
 Principal Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone : +603 8885 0784  
 Fax : +603 8885 0790  
 Email: ruhana\_latif@moh.gov.my

Mr Daniel Ho Yu-Kun  
Pharmacist  
National Pharmaceutical Control  
Lot 36, Jalan Universiti  
46200 Petaling Jaya, Selangor  
MALAYSIA  
Phone: 017-6937139  
Fax: 03-79581312  
Email: danielho@bpfk.gov.my

Mr Mohammad Jaaffar Ahmad  
Chief Executive Officer  
The Palm Oil Refiners Association Malaysia (PORAM)  
801C/802A Block B,  
Executive Suites  
Kelana Business Centre  
97 Jln SS7/2  
47301 Kelana Jaya, Selangor  
MALAYSIA  
Phone: +603-7492 0055  
Fax: +603 74920128  
Email: ceo@poram.org.my

Mrs Rozita Baharuddin  
Consultant of Malaysian Palm Oil Board  
Malaysian Palm Oil Board  
6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
MALAYSIA  
Phone: +603 8769 4437  
Fax: +603 8920 1918  
E-mail: rozitabaharuddin@gmail.com

Mr Tan Beng Huat  
Director of Marketing  
Malaysian Palm Oil Association (MPOA)  
12th Floor, Bangunan Getah Asli (Menara)  
148, Jalan Ampang,  
50450, Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Phone: +603 2710 5677  
Fax: +603 2161 5400  
E-mail: tanbh1002@gmail.com

Ms Nur Adina Mohd Tajuddin  
Regulatory Specialist  
Nestle Manufacturing (M) Sdn. Bhd  
22-1, 22nd Floor , Menara Surian ,  
No.1 , Jalan PJU 7/3 , Mutiara Damansara ,  
47810 Petaling Jaya, Selangor  
MALAYSIA  
Phone : 03-79656136  
Fax : 03-79627207  
E-mail: nuradina.mohdtajuddin@my.nestle.com

#### **MALDIVES - MALDIVAS**

Ms Asifa Luthfee  
Scientific Officer  
Maldives Food & Drug Authority  
Food Control Division  
Maldives Food & Drug Authority Ministry of Health  
Roashanee Building Sosan Magu Male', 20184  
MALDIVES  
Phone: +960 3014304  
Fax: +960 3014307  
E-mail: asifa.luthfy@health.gov.mv  
asifa.luthfy@gmail.com

#### **MOROCCO - MAROC – MARRUECOS**

Mr Lhoussaine Saad  
Directeur du Laboratoire  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques  
Département de l'Agriculture  
25, rue NICHAKRA Rahal  
Casablanca  
MOROCCO  
Phone: +212 22302007  
Fax: +212 22301972  
Email: saad.lhoussaine@gmail.com

Ms Arif Khadija  
Ingénieur en Chef  
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime  
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal  
Rabat  
MOROCCO  
Phone: +212 537 676618  
Fax: +212 537 682049  
Email: arif.khadija14@gmail.com

Mr Mohamed Saihi  
Ingénieur en industrie Agro-alimentaires  
Agence Développement Agricole  
Agriculture Rabat  
MOROCCO  
Phone: +212537573826  
Fax: +212537573745  
Email: m.saihi@ada.gov.ma

Mr Adi Abdelkrim  
Chef du Département des Infrastructures Techniques  
Etablissement Autonome de Contrôle et de  
Coordination des Exportations  
Agriculture Rabat  
MOROCCO  
Phone: +212 5 22 31 71 70  
E-mail: adi@eacce.org.ma, adiabdelkrim@gmail.com

#### **NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Mr Frederik Heijink  
Policy Co-ordinator  
Ministry of Economic Affairs  
European Agricultural Policy and Food Security  
PO Box 20401  
2500 EK, The Hague  
NETHERLANDS  
Phone: +31 6 1860 9957  
Email: g.f.c.heijink@minez.nl

#### **NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs Line Johnsen  
Director Regulatory Affairs  
Aker BioMarine Antarctic  
Fjordalleen 16 P.O Box 1423 Vika  
0115 Oslo  
NORWAY  
Phone: +4748261836  
Email: line.johnsen@akerbiomarine.com

Mrs Line Ruden  
Senior Adviser  
Head Office  
Norwegian Food Safety Authority  
P.O.Box 383  
N-2381 Brumunddal  
NORWAY  
Phone: +47 22778587  
Email: line.ruden@mattilsynet.no

Mrs Gunn Harriet Knutsen  
Veterinary Adviser  
Health and Quality  
Norwegian Seafood Federation  
P.O.Box 5471 Majorstua  
N-0305 Oslo  
NORWAY  
Phone: +47 95147831  
Email: gunn.knutsen@fhl.no

#### **PHILIPPINES – FILIPINAS**

Ms Remedios Baclig  
Technical Consultant On Food  
Oleo-Fats, Incorporated  
No. 5 Mercury Avenue, Bagumbayan  
1110  
Quezon City  
PHILIPPINES  
Phone: +632-7096536  
Fax: +632-7093036  
Email: remediosbaclig@gmail.com

#### **REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Ms Dasun Lee  
Codex Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex 187,  
Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,  
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 363-700  
KOREA  
Phone: +82-43-719-6064  
Email: leedasun@korea.kr

Dr Yonghyun Jung  
Scientific Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex 187,  
Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,  
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 363-700  
KOREA  
Phone: +82 43-719-2418  
E-mail: jyh311@korea.kr

#### **ROMANIA - ROUMANIE – RUMANIA**

Mrs Camelia Narcis Tudose  
Secretar I  
Deputy Head of Mission  
Prime-colaborator  
Romanian Embassy in Malaysia  
MALAYSIA  
E-mail: kualalumpur.consul@mae.ro  
dhmroembkl@gmail.com

#### **RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA**

Mr Vladimir Bessonov  
Head of the Food Chemistry Laboratory  
Institute of Nutrition  
Russian Academy of Sciences  
2/14 Ustinsky proezd  
Moscow  
RUSSIA  
Phone: +007 495698 5736  
E-mail: codex@np-supr.ru  
bessonov@ion.ru

#### **SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA**

Mr Juan Ramón Izquierdo  
Álvarez-Buylla  
Laboratorio Arbitral Agroalimentario de la Subdirección  
General de Control y Laboratorios Alimentarios  
(MAGRAMA)  
Fats and Oils Department  
Pº Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
SPAIN  
Email: jialvarez@magrama.es

#### **SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Dr Ahlam Hussein  
Director  
National Research Center  
KHARTOUM North Shambat City P.O. box 213  
+11111Khartoum  
SUDAN  
Fax: +249-1-85-311049  
E-mail: frcsudan@yahoo.com

Ms Amani Omer Hamid  
Head of Laboratories Section  
Sudanese Standard & Metrology Organisation  
Red Sea Province Port Sudan City  
+11111 Port Sudan  
SUDAN  
Phone: +249912662288  
Fax: +249-311-828889  
E-mail: amani\_balla@yahoo.com

Mr Mahgoub Abdelmaged  
Labrotories manager  
Sudanese Standard & Metrology Organisation  
Labrotories  
Algamma Street ,Sudanese Standard & Metrology  
Organization/Sudan -Khartoum  
+11111 Khartoum  
SUDAN  
Phone: +249912667281  
Email: abuabdalrhman10@hotmail.com

#### **SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mrs Christina Blumer  
Scientific Expert  
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
Division Food and Nutrition  
3003 Bern  
SWITZERLAND  
Email: christina.blumer@blv.admin.ch

Dr Manfred Lützw  
Advisor  
saqual GmbH  
Klosterstrasse 39  
5430 Wettingen  
SWITZERLAND  
Email: maluetzow@saqual.com

Mr Eric Coiffier  
Food Scientist  
Nestlé S.A.  
Rue d'Entre-Deux-Villes 12  
1814 La Tour-de-Peilz  
SWITZERLAND  
Phone: +41 21 924 56 78  
Email: eric.coiffier@nestle.com

#### **THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Ms Usa Bamrungbhuet  
Director  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Office of Standards Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
THAILAND  
Phone: +662 561 2277 ext 1401  
Fax: + 662 561 3373, + 662 561 3357  
Email: usa@acfs.go.th  
codex@acfs.go.th

Mrs Yaowadee Songserm  
Thai Tuna Industry Association  
170/19 8th Floor Ocean Tower 1 Building  
New Ratchadapisek Road  
THAILAND  
Phone: + 662 661 8992-3  
Fax: + 662 661 8994  
Email: yaowadee@tcunionagrotech.com

Mr Adul Premprasert  
Committee of Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C, 4th  
Floor, 60 Rachadapisek Rd, Klongtoey Bangkok 10110  
THAILAND  
Phone: +662 819 7470-3  
Fax: +662 819 7478  
Email: adul@cook.co.th

Ms Jiraporn Banchuen  
Standards Officer  
Office of Standards Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
THAILAND  
Phone: +662 561 2277 ext 1416  
Fax: + 662 561 3373, + 662 561 3357  
Email: jiraporn@acfs.go.th

Mrs Sasiwimon Tabyam  
Senior Standards Officer  
Office of Standards Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
THAILAND  
Phone: +662 561 2277 ext 1412  
Fax: + 662 561 3373, + 662 561 3357  
Email: sasiwimon@acfs.go.th

Ms Wipawan Srimuk  
Senior Scientist  
Department of Science Service  
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi  
Bangkok 10400  
THAILAND  
Phone: (+662) 201 7205  
Fax: (+662) 201 7181  
Email: wipawan@dss.go.th

#### **TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ**

Mr Kamel Ben Ammar  
Directeur  
Office National de l'huile  
Qualité et Normalisation  
10, Avenue Mohamed V  
1001 Tunis  
TUNISIA  
Phone: +216 71345566  
Fax: +216 71351883  
E-mail: kbammar.onh@gmail.com

#### **TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

Ms Hatice Uslu  
Food engineer  
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock  
The General Directorate of Food and Control  
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Eskisehir Yolu 9.  
km Lodumlu  
06530 Ankara  
TURKEY  
Phone: 00903122587753  
Fax: 00903122587760  
E-mail: hatice.uslu@tarim.gov.tr

Prof Aziz Tekin  
Professor  
Ankara University  
The Faculty of Engineering  
F Bl. Tandogan  
Ankara  
TURKEY  
Phone: 00903122033313  
Fax: 00903122127464  
E-mail: tekin@ankara.edu.tr

#### **UKRAINE – UCRANIA**

Mrs Iryna Shapovalova  
Head  
Ukrainian Scientific-Research Institute of Edible Oils and  
Fats National Academy of Agrarian Science  
Laboratory of Fats Modification  
2a, Dzuby ave.  
61019 Kharkiv  
UKRAINE  
Phone: +380667050367  
E-mail: ishapovalova@rambler.ru



**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS  
D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Dr Robert Moreau  
Research Chemist  
U.S. Department of Agriculture  
Eastern Regional Research Center, Agricultural  
Research Service  
600 East Mermaid Lane  
19038 Wyndmoor, PA  
UNITED STATES OF AMERICA  
Phone: +1.215.233.6428  
Fax: +1.215.233.6406  
Email: robert.moreau@ars.usda.gov

Dr Paul South  
Acting Chief, Plant Products Branch, Office of Food  
Safety (HFS-317)  
U.S. Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
5100 Paint Branch Parkway  
20740-3835 College Park, MD  
UNITED STATES OF AMERICA  
Phone: +1.240.402.1640  
Fax: +1.301.436.2632  
Email: Paul.South@fda.hhs.gov

Mr Bruce Golino  
Olive Oil Standards Committee Chair  
California Olive Oil Council  
PO Box 311  
95076 Royal Oaks, CA  
UNITED STATES OF AMERICA  
Phone: +1 831 728 4268  
Fax: +1 831 786 0563  
Email: bruce@santacruzolive.com

Ms Marie Maratos  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
20250 Washington, DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Phone: +1-202-690-4795  
Email: marie.maratos@fsis.usda.gov

Mr Raul Guerrero  
Consultant  
793 N. Ontare Road  
93105 Santa Barbara, CA  
UNITED STATES OF AMERICA  
Phone: +18058981830  
Fax: +18058981830  
Email: guerrero\_raul\_j@yahoo.com

**URUGUAY**

Mr Alberto Marquez Pizzanelli  
Charge d'Affaires  
Uruguayan Embassy in Malaysia  
Letter Box N°46, Lot 6E, 6th.Floor,  
UBN Tower, 10 Jalan P. Ramlee,  
50250 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Phone: (00603) 2031-3669  
Fax: (00603) 2031-5669  
E-mail: urumalasia@mrree.gub.uy

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL  
ORGANISATIONS - ORGANISATIONS  
NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES -  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO  
GUBERNAMENTALES****AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)**

Dr Richard Cantrill  
Chief Science Officer & Technical Director  
AOCS  
2710 S. Boulder Drive Urbana IL 61802, USA  
Phone: +1 217 693 4830  
Fax: +1 217 351 8091  
Email: Richard.Cantrill@aocs.org

**FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS  
ASSOCIATIONS INTERNATIONAL (FOSFA  
INTERNATIONAL)**

Dr John Hancock  
Technical Manager  
FOSFA International  
4-6 Throgmorton Avenue  
EC2N 2DL  
LONDON  
Phone: +44 (0) 20 7283 5511  
Email: john.hancock@fosfa.org

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD  
SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**

Ms Yifan Jiang  
Advisor, Regulatory Affairs  
IADSA  
3 Killiney Road #07-04 Winsland House I  
239519  
SINGAPORE  
Phone: +65 6681 0105  
Email: yifanjiang@iadsa.org

Mr Harry Rice  
Member  
IADSA  
50 Rue de l'Association  
B-1000 Brussels  
BELGIUM  
Phone: +32 2 209 11 55  
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Paul Browner  
Member  
IADSA  
50 Rue de l'Association  
B-1000 Brussels  
BELGIUM  
Phone: +32 2 209 11 55  
E-mail: secretariat@iadsa.org

**THE MARINE INGREDIENTS ORGANISATION (IFFO)**

Dr Gretel Bescoby  
Research Associate  
IFFO  
Technical  
Unit C, Printworks 22 Amelia Street  
SE17 3BZ  
Phone: +442030539195  
Email: gbescoby@iffo.net

**INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (IOOC)**

Mr Jean-Louis Barjol  
 Executive Director  
 International Olive Council  
 Calle Principe de Vergara 154 28002 Madrid  
 SPAIN  
 E-mail: [ioc@internationaloliveoil.org](mailto:ioc@internationaloliveoil.org)

**SECRETARIATS – SECRÉTARIATS- SECRETARÍAS****CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU CODEX  
– SECRETARÍA DEL CODEX**

Ms Annamaria Bruno  
 Senior Food Standards Officer  
 FAO/WHO Food Standards Program  
 Food and Agriculture Organization of the United Nations  
 Via delle Terme di Caracalla  
 00153 Roma  
 ITALY  
 Tel: +39 6570 56254  
 Fax: +39 6570 54593  
 E-mail: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

Mr Patrick Sekitoleko  
 Food Standards Officer  
 FAO/WHO Food Standards Program  
 Food and Agriculture Organization of the United Nations  
 Via delle Terme di Caracalla  
 00153 Roma  
 ITALY  
 Phone: + 39 06570 56626  
 Email: [patrick.sekitoleko@fao.org](mailto:patrick.sekitoleko@fao.org)

Ms Ling Ping Zhang  
 Food Standards Officer  
 FAO/WHO Food Standards Program  
 Food and Agriculture Organization of the United Nations  
 Via delle Terme di Caracalla  
 00153 Roma  
 ITALY  
 Phone: + 39 06570 53218  
 Email: [lingping.zhang@fao.org](mailto:lingping.zhang@fao.org)

Ms Takako Yano  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Food and Agriculture Organization of the United Nations  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 ITALY  
 Tel: +39 06 5705 5868  
 E-mail: [takako.yano@fao.org](mailto:takako.yano@fao.org)

Mr Tom Heilandt  
 Secretary, Codex Alimentarius Commission  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Food and Agriculture Organization of the United Nations  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 ITALY  
 Phone: + 39 06570 54384  
 Email: [tom.heilandt@fao.org](mailto:tom.heilandt@fao.org)

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –  
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN****Technical Team**

Dr Tee E Siong  
 Nutrition Consultant  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone: +603-7728 7287  
 Fax: +603-7728 7426  
 Email: [nutrihealth.tes@myjaring.net](mailto:nutrihealth.tes@myjaring.net)

Dr Chin Cheow Keat  
 Deputy Director  
 Surveillance Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone : +603 8885 0795  
 Fax : +603 8885 0790  
 Email: [chin@moh.gov.my](mailto:chin@moh.gov.my)

Ms Zailina Abdul Majid  
 Principal Assistant Director  
 Standard and Codex Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone : +603 8885 0786  
 Fax : +603 8885 0790  
 Email: [zailina.am@moh.gov.my](mailto:zailina.am@moh.gov.my)

Ms Norhidayah Othman  
 Senior Assistant Director  
 Standard and Codex Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4062  
 Fax: +603-8885 0790  
 Email: [norhidayah@moh.gov.my](mailto:norhidayah@moh.gov.my)

Ms Shazlina Mohd Zaini  
Senior Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603 8885 0797 ext. 4061  
Fax : +603 8885 0790  
Email: shazlina@moh.gov.my

Ms Nurul Syuhada Mohamad Basri  
Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4077  
Fax: +603-8885 0790  
Email: syuhada.mbasri@moh.gov.my

Ms Seri Rukiah Mohamad Farid  
Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4017  
Fax: +603-8885 0790  
Email: serirukiah.farid@moh.gov.my

Ms Norshafawati Rosli  
Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4074  
Fax: +603-8885 0790  
Email: norshafawati@moh.gov.my

#### **Logistic Team**

Ms Norrani Eksan  
Deputy Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8883 3512  
Fax: +603-8889 3815  
Email: norrani@moh.gov.my

Mr Mohd Khaidir Abdul Hamid  
Deputy Director of Health  
Food Safety and Quality Division  
Melaka State Health Department  
Level 5, Wisma Persekutuan  
Jalan Business City, Bandar MITC  
75450 Ayer Keroh, Melaka  
Phone: +606-234 5959 ext: 510  
Fax: +606-234 5969  
Email: khaidir@moh.gov.my

Ms Rosnita Abdul Kahar  
Principal Assistant Director  
Policy and Development Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext 4200  
Fax: +603-8885 0790  
Email: rosnita.kahar@moh.gov.my

Ms Zawiyah Sharif  
Principal Assistant Director  
Surveillance Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4037  
Fax: +603-8885 0790  
Email: zawiyahsharif@moh.gov.my

Mr Ruba Sundaram Muthusamy  
Environmental Health Officer  
Domestic Enforcement Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8883 3554  
Fax: +603-8889 3815  
Email: ruba@moh.gov.my

Ms Maria Afiza Omar  
Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8885 0797 ext 4049  
Fax: +603-8885 0790  
Email: maria.afiza@moh.gov.my

Ms Nurul Hidayati Mohd. Nasir  
Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext 4058  
Fax: +603-8885 0790  
Email: n\_hidayati@moh.gov.my

Mr Mohamad Khairulnizam bin Azmatullah  
Assistant Director  
Import Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8883 3545  
Fax: +603-8889 3815  
Email: mkhairulnizam.a@moh.gov.my

Ms Irma Mohamad Samsi  
Senior Assistant Director  
Surveillance Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext 4229  
Fax: +603-8885 0790  
Email: irma@moh.gov.my

Ms Noor ul-Aziha Muhammad  
Senior Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext 4059  
Fax: +603-8885 0790  
Email: noorulaziha@moh.gov.my

## Annexe II

## RÉPONSES DU CCFO24 À LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE

Les réponses du CCFO24 sont indiquées en **caractères gras et en italique**.

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
1 : Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments	1.1 : Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius	1.1.1 : Appliquer avec constance les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente	Les normes nouvelles ou mises à jour sont élaborées à point nommé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les critères d'établissement des priorités sont réexaminés et modifiés selon les besoins, puis appliqués</li> <li>- Le nombre de normes modifiées et le nombre de nouvelles normes élaborées en appliquant ces critères</li> </ul>
<p><b>Questions adressées au Comité :</b></p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b>OUI</b></p> <p>Le Comité a-t-il recours à des critères spécifiques en matière d'établissement de normes ?</p> <p><b><u>Le Comité utilise les Critères pour l'établissement des priorités des travaux du Manuel de procédure, pour l'élaboration des normes.</u></b></p> <p>Le Comité a-t-il l'intention d'élaborer de tels critères ?</p> <p><b><u>Le Comité note qu'il importe d'appliquer les dispositions pertinentes du Manuel de procédure lors de l'examen de nouvelles propositions, et que des orientations et critères objectifs supplémentaires concernant les dispositions mentionnées pourraient être utiles.</u></b></p>				
	1.2 : Déterminer de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des Membres et, lorsqu'il y a lieu, élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre	1.2.1 : Élaborer une démarche systématique visant à favoriser la détermination des enjeux émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques loyales dans le commerce des aliments	Les réponses opportunes du Codex aux enjeux naissants et aux besoins des Membres	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les comités mettent en œuvre des démarches systématiques aux fins de la détermination des enjeux naissants en matière de salubrité des aliments et de nutrition</li> <li>- Par l'entremise du Secrétariat du Codex, des rapports réguliers sont présentés au CCEXEC au sujet de la démarche systématique et des enjeux naissants</li> </ul>
<p><b>Questions adressées au Comité :</b></p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b>OUI</b></p> <p>Comment le Comité recense-t-il les nouveaux enjeux et les besoins des Membres ?</p> <p><b><u>Les nouveaux enjeux identifiés par des Membres, par d'autres comités ou par la FAO/l'OMS sont portés à l'attention du Comité.</u></b></p>				

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
Adopte-t-il une approche systématique ? Est-il nécessaire de mettre au point une telle approche ?				
<b><u>Il n'existe actuellement pas d'approche systématique, toutefois il pourrait être nécessaire d'en mettre une au point si le processus actuel s'avérait insuffisant.</u></b>				
		1.2.2 : Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les Membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire	La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses Membres est améliorée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les suggestions des comités déterminant et établissant la priorité des besoins des Membres</li> <li>- Un rapport des comités à l'intention du CCEXEC exposant de quelle façon les normes satisfont les besoins des Membres à titre de volet du processus d'examen critique</li> </ul>
<b>Inclus dans la question relative aux objectifs <u>1.1 et 1.2.</u></b>				
2 : Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques dans l'élaboration des normes du Codex	2.1 : Veiller à l'application constante des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques	2.1.1 : Dans le cadre de l'élaboration des normes régissant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, recourir aux avis scientifiques des organismes d'experts mixtes de la FAO et de l'OMS dans toute la mesure du possible en se fondant sur les <i>Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius</i>	Au cours du processus d'établissement des normes, les avis scientifiques sont pris en compte avec constance par tous les comités pertinents.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nombre de reprises auxquelles le besoin d'un avis scientifique est :</li> <li>- déterminé,</li> <li>- sollicité et</li> <li>- utilisé à point nommé.</li> </ul>
<b>Questions adressées au Comité :</b>				
Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b><u>OUI</u></b>				
Le Comité demande-t-il des avis scientifiques au cours de ses travaux ? Si oui, à quelle fréquence ?				
Le Comité s'appuie-t-il toujours sur ces avis ? Sinon, pourquoi ?				
<b><u>Le Comité a demandé des avis scientifiques à la FAO et à l'OMS. Par exemple, à la demande du CCFO, la Réunion technique FAO/OMS sur l'établissement de critères relatifs aux cargaisons précédentes acceptables pour les graisses et les huiles s'est tenue en 2006, afin d'élaborer des Critères pour l'identification de substances à faire figurer sur la Liste des cargaisons précédentes acceptables. Le CCFO a établi les Critères sur la base des conclusions de cette Réunion technique.</u></b>				
<b><u>Le CCFO23 a décidé d'inclure un point permanent à l'ordre du jour de chaque session du CCFO consistant à examiner la Liste Codex des cargaisons précédentes acceptables et qui prévoit une évaluation par le JECFA lorsqu'un avis scientifique est requis. Des consultations d'experts de la FAO/OMS peuvent également être sollicitées.</u></b>				

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
		2.1.2 : Promouvoir l'engagement des Membres et de leurs représentants en matière d'expertise scientifique et technique dans l'élaboration des normes du Codex	L'augmentation du nombre d'experts techniques et scientifiques de niveau national qui contribuent à l'élaboration des normes du Codex	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nombre de scientifiques et d'experts techniques au sein des délégations des Membres</li> <li>- Le nombre de scientifiques et d'experts techniques formulant des suggestions adéquates sur les positions nationales</li> </ul>
<p><b>Questions adressées au Comité :</b></p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b><u>OUI</u></b></p> <p>Comment les Membres s'assurent-ils que les contributions scientifiques nécessaires sont fournies quant aux positions nationales et que la composition des délégations de pays permet de présenter et d'étudier ces positions de façon adéquate ? Quelles orientations le Comité ou la FAO et l'OMS pourraient-ils formuler ?</p> <p><b><u>Avant d'élaborer et de soumettre une position nationale, les Membres sollicitent et impliquent généralement l'expertise scientifique et technique nationale de leurs experts gouvernementaux et non gouvernementaux. Pour composer leurs délégations, les Membres choisissent correctement des experts avec des connaissances suffisantes pour les points figurant à l'ordre du jour provisoire et qui sont qualifiés pour participer à la discussion.</u></b></p> <p><b><u>Aucune orientation spécifique de la FAO/OMS ou du Comité n'est actuellement nécessaire.</u></b></p>				
		2.1.3 : Dans le contexte de l'élaboration des normes du Codex, veiller à ce que tous les facteurs pertinents soient pleinement pris en compte au cours de l'exploration des options de gestion des risques	La détermination et la tenue améliorées d'un registre de tous les facteurs pertinents pris en compte par les comités pendant l'élaboration des normes du Codex	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nombre de documents issus de comités faisant état de tous les facteurs pertinents pris en compte dans les recommandations sur la gestion des risques</li> <li>- Le nombre de documents issus de comités faisant état en détail de la façon dont ces facteurs pertinents ont été pris en compte en contexte d'élaboration des normes</li> </ul>
<p><b>Questions adressées au Comité :</b></p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b><u>OUI</u></b></p> <p>Comment le Comité veille-t-il à ce que tous les facteurs pertinents soient pris en compte à l'heure d'établir une norme et comment ces facteurs sont-ils documentés ?</p> <p><b><u>La Présidente s'assure que tous les facteurs pertinents selon le Manuel de procédure sont pris en compte par le Comité et s'assure aussi que les Principes de travail pour l'analyse des risques sont appliqués de manière cohérente lors de l'examen d'options de gestion des risques. La discussion sur ce sujet est reprise dans les rapports du Comité ou de ses groupes de travail.</u></b></p> <p><b><u>Le CCFO s'en assure également en renvoyant des questions pertinentes à d'autres comités tels que le CCMAS, le CCFFP, etc.</u></b></p>				
		2.1.4 : Communiquer	Les options en	- Le nombre de

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
		les recommandations en matière de gestion des risques à toutes les parties concernées	matière de gestion des risques sont communiquées et diffusées avec efficacité à toutes les parties intéressées	publications et de communications transmettant les normes du Codex  - Le nombre de communiqués de presse diffusant les normes du Codex
<b>Questions adressées au Comité :</b>				
<p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b>OUI</b></p> <p>Lorsqu'il prend une décision ayant trait à la gestion des risques, le Comité communique-t-il des orientations aux Membres quant à la manière de la transmettre ? Serait-il utile aux Membres que l'on se penche davantage sur ce point ?</p>				
<p><b><u>Les recommandations en matière de gestion des risques sont communiquées par le biais de normes, de directives et d'autres textes apparentés qui sont postés sur le site Web du Codex. Le Comité ne formule pas d'orientations spécifiques aux Membres quant à la manière de transmettre cette décision. L'élaboration d'une stratégie de communication pourrait avoir un impact positif sur cette activité.</u></b></p>				
3 : Faciliter la participation effective de tous les Membres du Codex	3.1 : Intensifier la participation effective des pays en voie de développement aux travaux du Codex	3.1.5 : Favoriser le recours aux langues officielles de la Commission au sein des groupes de travail électroniques	Une participation active des Membres dans le cadre des comités et des groupes de travail	- Un rapport au sujet du nombre de comités et de groupes de travail faisant usage des langues officielles de la Commission
<b>Questions adressées au Comité :</b>				
<p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b>OUI</b></p> <p>L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du Comité est-elle suffisante ?</p>				
<p><b><u>Pas toujours. Il serait souhaitable d'utiliser autant de langues que possible dans les groupes de travail afin de favoriser la participation des Membres.</u></b></p> <p>Quels sont les facteurs déterminant le choix des langues ? Comment pourrait-on améliorer la situation ?</p> <p><b><u>Le Comité détermine le choix des langues principalement en fonction de la disponibilité de ressources et de la présidence du groupe de travail. Le Comité utilise principalement l'anglais pour les groupes de travail électroniques, mais a utilisé le français ou l'espagnol quand les ressources disponibles le permettaient. La promotion de co-présidences par des pays parlant des langues différentes pourrait contribuer à l'utilisation de plus de langues officielles.</u></b></p>				
	3.2 : Promouvoir les programmes de développement de la capacité appuyant les pays dans la mise sur pied de structures nationales du Codex durables	3.2.3 : Dans la mesure du possible, faire des réunions du Codex des tribunes destinées au déroulement d'activités visant l'augmentation des capacités techniques et éducatives	Une augmentation des possibilités de tenir des activités simultanées afin d'optimiser l'utilisation des ressources du Codex et des Membres	- Le nombre d'activités tenues à l'occasion de réunions du Codex
<b>Questions adressées au Comité :</b>				
<p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b>OUI</b></p> <p>Le Comité organise-t-il des activités, notamment de renforcement des capacités techniques, en marge de ses sessions ? Si oui, combien en a-t-il organisé par le passé et quels en étaient les thèmes ? Si non, serait-</p>				



Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
ce utile et quels sujets pourraient être traités ?				
<b>Aucune activité de renforcement des capacités techniques n'a été organisée en marge des sessions du Comité.</b>				
4 : Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces	4.1 : Œuvrer à l'application d'un processus d'établissement des normes efficace, efficient, transparent et fondé sur le consensus	4.1.4 : Veiller à la distribution dans les délais de tous les documents de travail du Codex dans les langues de travail du comité/de la Commission	Les documents du Codex sont distribués de manière plus opportune, soit conformément aux échéanciers déterminés selon le Manuel de procédure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le rapport de référence (%) établi entre les documents distribués au moins deux mois avant et moins de deux mois avant une réunion prévue au calendrier</li> <li>- Les facteurs risquant de ralentir la circulation des documents sont déterminés et écartés</li> <li>- Une augmentation du pourcentage de documents diffusés deux mois avant les réunions ou plus tôt</li> </ul>
<b>Questions adressées au Comité :</b>				
Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b>OUI</b>				
Le Comité dispose-t-il d'un mécanisme lui permettant de veiller à ce que les documents soient distribués en temps voulu ? Comment pourrait-on améliorer la situation ?				
<b><u>L'exigence de la diffusion de documents en temps voulu existe déjà et figure dans le Manuel de procédure. Il faudrait que tous les efforts possibles soient entrepris pour assurer la distribution en temps voulu des documents, cependant, les Membres devraient tous faire preuve d'une plus grande discipline pour contribuer à la mise en application de cette exigence. Quand des groupes de travail électroniques sont établis, des échéanciers sont élaborés pour veiller à la diffusion des documents en temps voulu. Les pays Membres qui soumettent des propositions de nouveaux travaux devraient tout particulièrement veiller à diffusion en temps voulu pour permettre aux autres Membres d'en prendre connaissance.</u></b>				
		4.1.5 : Augmenter la tenue simultanée des réunions des groupes de travail et des comités	Une augmentation de l'efficacité dans l'utilisation des ressources par les comités du Codex et les Membres	- Le nombre de réunions de travail tenues parallèlement aux réunions de comités, lorsqu'il y a lieu
<b>Questions adressées au Comité :</b>				
Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? <b>OUI</b>				
Le Comité convoque-t-il des groupes de travail physiques indépendamment de ses sessions ? Si oui, pourquoi est-ce nécessaire ?				
<b><u>De manière générale, le dispositif actuellement en place, à savoir des groupes de travail électroniques coordonnés avec des groupes de travail physiques organisés conjointement avec les sessions du Comité, suffit pour assurer l'efficacité des travaux du Comité. Il ne semble pas que la convocation de groupes de travail indépendamment des sessions du Comité présente une valeur ajoutée, à moins que des besoins particuliers ne le justifient pleinement. Le CCFO se soucie des ressources additionnelles qu'une telle organisation exigerait.</u></b>				
	4.2 : Augmenter la capacité d'atteindre un	4.2.1 : Parfaire la compréhension qu'ont les Membres du Codex	Les Membres et les délégués comprennent mieux	- Le matériel de formation énonçant les lignes directrices

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
	consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes	et leurs délégués de l'importance du développement du consensus et de la démarche mise en œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex	l'importance de la démarche consensuelle dans le processus d'établissement des Normes Codex	<p>sur l'atteinte de consensus est élaboré et distribué aux délégués dans les langues de travail de la Commission</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel existant est distribué aux Membres régulièrement par l'entremise des points de contact du Codex</li> <li>- Des programmes de formation des délégués sont organisés et coordonnés avec les réunions du Codex</li> <li>- Les obstacles aux consensus sont déterminés et analysés et des lignes directrices additionnelles sont élaborées pour les surmonter, lorsqu'il y a lieu</li> </ul>

**Questions adressées au Comité :**

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? **OUI**

Existe-t-il des obstacles à l'obtention d'un consensus au sein du Comité ? Si oui, lesquels ? Quelle démarche a-t-on entreprise pour les surmonter et quelles mesures supplémentaires peut-on prendre ?

**Le CCFO a éprouvé quelques difficultés à parvenir à un consensus lors de l'élaboration de normes et également lors de discussions sur la nécessité de propositions de nouveaux travaux. Le Comité tente de résoudre ces problèmes en utilisant au mieux les groupes de travail électroniques, les groupes de travail physiques et/ou les groupes de travail intrasession, notamment pour pour ce qui est des propositions de nouveaux travaux, en respectant les dispositions pertinentes du Manuel de procédure. Tout devrait être mis en œuvre pour veiller à ce que toutes les décisions du Comité soient prises par consensus, en l'absence duquel une norme ne devrait pas être transmise à la CAC.**

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES HUILES DE POISSON (À l'Étape 5 de la Procédure)

### 1. Champ d'application

La présente Norme s'applique aux huiles de poisson visées à la Section 2 qui sont présentées sous une forme propre à la consommation humaine. Aux fins de la présente Norme, le terme huile de poisson désigne toute huile dérivée de poisson, de crustacés ou de mollusques tels que définis à la Section 2 du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003)<sup>1</sup>. La présente Norme s'applique uniquement aux huiles de poisson utilisées dans les aliments et les compléments alimentaires lorsque ceux-ci sont réglementés en tant qu'aliments.

### 2. Description

Le terme *huiles de poisson* désigne des huiles destinées à la consommation humaine dérivées des matières premières telles que définies dans la Section 2 du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003). Les procédés mis en œuvre pour obtenir des huiles de poisson destinées à la consommation humaine peuvent comprendre, sans pour autant y être limités, l'extraction d'huile brute à partir de matières premières et le raffinage de cette huile brute. Les *huiles de poisson* et les *huiles de poisson concentrées* sont essentiellement composées de glycérides d'acides gras, tandis que les *esters d'éthyle d'huiles de poisson concentrées* sont essentiellement composés d'esters d'éthyle d'acides gras. Les huiles de poisson peuvent contenir d'autres lipides et des constituants insaponifiables naturellement présents.

Les huiles de poisson brutes et les huiles de foie de poisson brutes sont des huiles destinées à la consommation humaine après traitement ultérieur, raffinage et purification et doivent être conformes à la Section 3.1, selon le cas, ainsi qu'aux Sections 4, 6.1 et 7.

Le procédé de production des huiles de poisson raffinées comprend généralement plusieurs étapes, telles qu'un chauffage répété à des températures élevées, ainsi que des traitements aux alcalis/acides et des éliminations répétées de la phase aqueuse. Les huiles de poisson peuvent aussi être soumises à des étapes de transformation (par exemple extraction aux solvants, saponification, ré-estérification, trans-estérification).

2.1 Les **huiles de poisson portant un nom spécifique** sont obtenues à partir de matières premières spécifiques qui sont caractéristiques de l'espèce principale de poisson, de mollusque ou de crustacé dont l'huile a été extraite.

2.1.1 L'**huile d'anchois** est obtenue à partir d'espèces du genre *Engraulis* (*Engraulidae*).

2.1.2 L'**huile de thon** est obtenue à partir d'espèces du genre *Thunnus* et de l'espèce *Katsuwonus pelamis* (*Scombridae*).

2.1.3 L'**huile de krill** est obtenue à partir d'*Euphausia superba*. Les principaux composants sont les triglycérides et les phospholipides. La teneur en phospholipides devrait être d'au moins 30 p/p %.

2.1.4 L'**huile de menhaden** est obtenue à partir du genre *Brevortia* (*Clupeidae*).

2.1.5 L'**huile de saumon** est obtenue à partir de la famille *Salmonidae*.

2.2 Les **huiles de poisson** (sans dénomination particulière) sont obtenues à partir d'une espèce unique autre que celles dont la liste figure à la Section 2.1 ou est un mélange d'huiles de poisson obtenues à partir de matières premières spécifiées ou non. Le mélange peut également inclure de l'huile de foie de poisson.

2.3.1 Les **huiles de foie de poisson portant un nom spécifique** sont obtenues à partir de foies de poisson et sont composées d'acides gras, de vitamines et d'autres éléments représentatifs des foies de l'espèce dont l'huile est extraite.

2.3.2 L'**huile de foie de morue** est obtenue à partir du foie de la morue sauvage, *Gadus morhua* L. et d'autres espèces de *Gadidae*.

2.4 L'**huile de foie de poisson** (sans dénomination spécifique) peut être obtenue à partir des foies de poissons autres que ceux utilisés pour les huiles de foie de poisson portant un nom spécifique ou est un

<sup>1</sup> *Poisson* : Tous les animaux aquatiques vertébrés à sang froid (ectothermes). Les amphibiens et les reptiles aquatiques sont exclus. *Mollusques et crustacés* : Les espèces de mollusques et de crustacés, habituellement utilisés comme aliments.

mélange d'huiles de foie de poisson portant un nom spécifique et/ou d'huiles de foie de poisson d'une seule espèce.

- 2.5 Les **huiles de poisson concentrées** sont obtenues à partir des huiles de poisson décrites aux Sections 2.1 à 2.4, qui ont subi des traitements destinés à accroître leur concentration en acides gras spécifiques, pouvant comprendre, sans pour autant y être limités, l'hydrolyse, le fractionnement, la frigélisation et/ou la ré-estérification.
- 2.5.1 Les **huiles de poisson concentrées** contiennent 35 à 50 p/p % d'acides gras (somme de C20:5 (n-3) d'acide éicosapentaénoïque (EPA) et de C22 :6 (n-3) d'acide docosahexaénoïque (DHA)) ; au moins 50 p/p % des acides gras se présentent sous la forme de triglycérides.
- 2.5.2 Les **huiles de poisson hautement concentrées** contiennent plus de 50 p/p % d'acides gras (somme d'EPA et de DHA) ; 50 p/p % d'acides gras au moins se présentent sous la forme de triglycérides.
- 2.6 Les **esters d'éthyle d'huiles de poisson concentrées** sont obtenus à partir des huiles de poisson décrites aux Sections 2.1 à 2.4 et sont composés principalement d'esters d'éthyle d'acides gras.
- 2.6.1 Les **esters d'éthyle d'huile de poisson concentrée** contiennent des acides gras comme des esters d'éthanol dont 40 à 60 p/p % sont une somme d'EPA et de DHA.
- 2.6.2 Les **esters d'éthyle d'huile de poisson hautement concentrée** contiennent des acides gras comme des esters d'éthanol dont plus de 60 p/p % sont une somme d'EPA et de DHA.

### 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

#### 3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage du total des acides gras)

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles indiqués au Tableau 1 sont conformes aux Sections 2.1 et 2.3 de la présente Norme. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être utilisés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon répond à la Norme.

#### 3.2 Critères de qualité

Remarque : la présente section ne s'applique pas aux huiles de poisson aromatisées dans lesquelles les agents aromatisants peuvent influencer la détermination analytique des paramètres d'oxydation.

##### 3.2.1 Les huiles de poisson, les huiles de foie de poisson, les huiles de poisson concentrées, et les esters d'éthyle d'huile de poisson concentrée (Sections 2.1 à 2.6) à l'exception des huiles visées à la Section 3.2.2 doivent être conformes aux critères suivants :

Indice d'acide	≤ 3 mg KOH/g
Indice de peroxyde	≤ 5 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile
Indice d'anisidine	≤ 20
Indice total d'oxydation (ToTox) <sup>2</sup>	≤ 26

##### 3.2.2 Les huiles de poisson avec une teneur en phospholipides élevée de 30 % ou plus comme l'huile de krill (Section 2.1.3) doivent être conformes aux critères suivants :

Indice d'acide	≤ 30 mg KOH/g
Indice de peroxyde	≤ 5 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile

#### 3.3 Vitamines

Les huiles de foie de poisson, sauf l'huile de foie de requin d'eau profonde (Sections 2.3 et 2.4), doivent être conformes aux critères suivants :

Vitamine A	≥ 40 µg d'équivalents de rétinol/ml d'huile
Vitamine D	≥ 1 µg/ml

<sup>2</sup> Indice total d'oxydation (ToTox) = 2 x indice de peroxyde + indice d'anisidine

#### 4 Additifs alimentaires

Antioxygènes, séquestrants, antimoissants et émulsifiants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), dans la catégorie d'aliment 02.1.3 *Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales*.

Les additifs suivants peuvent être utilisés en ajout :

SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Antioxygène</b>		
300	Acide ascorbique, L-	BPF
304, 305	Esters d'ascorbyle	2 500 mg/kg, en tant que stéarate d'ascorbyle
307a, b, c	Tocophérols	6 000 mg/kg, seuls ou en combinaison
<b>Émulsifiant</b>		
322 (i)	Lécithine	BPF
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	BPF

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente Norme doivent être conformes aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

#### 5. Contaminants

Les produits visés par la présente Norme doivent être conformes aux *Limites maximales* de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides et/ou de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

#### 6. Hygiène

##### 6.1 Hygiène générale

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) et du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac* (CAC/RCP 36-1987).

##### 6.2 Critères microbiologiques

Les produits devraient être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

#### 7. Étiquetage

##### 7.1 Nom du produit

Le produit devra être étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). Le nom de l'huile de poisson doit être conforme aux descriptions figurant à la Section 2 de la présente Norme. Pour l'huile de saumon, l'étiquette doit indiquer la source de la matière première (sauvage, d'élevage).

##### 7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux critères d'étiquetage susmentionnés doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur, qui doivent être indiqués sur le récipient.

Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Pour les huiles de poisson brutes et les huiles de foie de poisson brutes, l'étiquette doit indiquer que ces huiles sont destinées à la consommation humaine seulement après traitement.

### 7.3 Autres dispositions d'étiquetage

[Pour les huiles de foie de poisson (Sections 2.3 et 2.4), la teneur en vitamine A et en vitamine D doit être indiquée.

ou

Pour les huiles de foie de poisson (Sections 2.3 et 2.4), la teneur en vitamine A et en vitamine D, naturellement présente ou réintroduite, doit être indiquée si elle est requise par le pays de vente au détail.]

La teneur en EPA et en DHA [devra/peut] être mentionnée pour toutes les huiles de poisson visées par la présente Norme.

## 8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

### 8.1 Échantillonnage

ISO 5555 : Graisses et huiles d'origines animale et végétale – Échantillonnage

### 8.2 Détermination de la composition en acides gras

Selon les méthodes ISO applicables, notamment la méthode ISO 5508 et la méthode ISO 12966-2 (Graisses et huiles d'origines animale et végétale - Analyse par chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras), ou les méthodes AOCS, y compris les méthodes Ce 1b-89 (Composition en acides gras des huiles marines par CGL), Ce 1i-07 (Détermination de la teneur en acides gras cis-, monoinsaturés, et cis-polyinsaturés dans les autres huiles marines contenant des acides gras polyinsaturés à chaîne longue (PUFA) par CGL capillaire), Ce 2b-11 (Méthylation directe des lipides dans les aliments par hydrolyse alcaline), Ce 1a-13 (Détermination de la composition en acides gras des huiles et graisses comestibles par CGL capillaire) et Ce 2-66 (Préparation des esters méthyliques d'acides gras).

### 8.3 Détermination de la teneur en arsenic

Selon les méthodes AOAC 952.13 (Diéthylthiocarbamate d'argent) ; AOAC 942.17 (Bleu de molybdène) ; ou AOAC 986.15 (Spectroscopie/Spectroscopie d'absorption atomique).

### 8.4 Détermination de la teneur en plomb

Selon les méthodes AOAC 994.02 (Spectroscopie d'absorption atomique) ; ou ISO 12193 (Corps gras d'origines animale et végétale - Détermination de la teneur en plomb par spectrométrie d'absorption atomique directe avec four en graphite) ; ou AOCS Ca 18c-91 (Détermination de la teneur en plomb par spectrophotométrie d'absorption atomique directe avec four en graphite).

### 8.5 Détermination de l'indice d'acide

Selon les méthodes AOCS Ca 5a-40 (Acides gras libres), AOCS Cd 3d-63 (Indice d'acide) ; ISO 660 (Corps gras d'origines animale et végétale - Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité) ; Pharmacopée européenne 2.5.1 (Indice d'acide).

### 8.6 Détermination de l'indice de peroxyde

Selon les méthodes AOCS CD 8b-90 (Indice de peroxyde acide acétique-Méthode isooctane) ; ISO 3960 (Corps gras d'origines animale et végétale - Détermination de l'indice de peroxyde - Détermination avec point d'arrêt iodométrique (détection visuelle)) ; Pharmacopée européenne 2.5.5 (Indice de peroxyde).

### 8.7 Détermination de l'indice de p-anisidine

AOCS Cd 18-90

### 8.8 Détermination de la teneur en vitamine A

Pharmacopée européenne 2.2.29 chromatographie liquide, monographie huile de foie de morue (type A)

### 8.9 Détermination de la teneur en vitamine D

Pharmacopée européenne 2.2.29 chromatographie liquide, monographie huile de foie de morue (type A)

### 8.10 Détermination de la teneur en phospholipides

AOCS Ca 12b-92 (Détermination de la teneur en phosphore par spectrométrie d'absorption atomique directe avec four en graphite) ; AOCS Ca 12a-02 (Détermination colorimétrique de la teneur en phosphore des graisses et des huiles ; Ca 20-99 (Analyse pour la détermination de la teneur en phosphore dans l'huile par spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction).

**Tableau 1 : Composition en acides gras de catégories d'huiles de poisson et d'huiles de foie de poisson portant un nom spécifique, telle que déterminée par la chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la Norme)**

Acides gras	Anchois (Section 2.1.1)	Foie de morue (Section 2.3.1)	Thon (Section 2.1.2)	Krill (Section 2.1.3)	Menhaden (Section 2.1.4)	Huile de saumon (Section 2.1.5)	
						Sauvage	Sauvage
C14:0 acide myristique	5,0-11,5	2,0-6,0	ND -5,0	6,4-13,0	8,0-11,0	2,0-4,5	1,5-5,5
C15:0 acide pentadécanoïque	ND -1,5	ND -0,5	ND -2,0	S/O	ND -1,0	ND -1,0	ND -0,5
C16:0 acide palmitique	13,0-22,0	7,0-14,0	14,0-24,0	17,0-24,6	18,0-20,0	12,0-16,0	6,5-12,0
C16:1 (n-7) acide palmitoléique	5,0-12,0	4,5-11,5	ND -12,5	2,1-8,9	9,0-13,0	4,5-6,0	2,0-5,0
C17:0 acide heptadécanoïque	ND -2,0	nd	ND-3,0	S/O	ND -1,0	ND -1,0	ND -0,5
C18:0 acide stéarique	1,0-7,0	1,0-4,0	ND -7,5	S/O	2,5-4,0	2,0-5,0	2,0-5,0
C18:1 (n-7) acide vaccénique	nd	2,0-7,0	ND - 7,0	8,4-21,7	2,5-3,5	nd	nd
C18:1 (n-9) acide oléique	5,0-17,0	12,0-21,0	10,0-25,0	S/O	5,5-8,5	16,0-18,0	30,0-47,0
C18:2 (n-6) acide linoléique	ND -3,5	0,5-3,0	ND -3,0	0,7-2,1	2,0-3,5	1,5-2,0	8,0-15,0
C18:3 (n-3) acide linoléique	ND -7,0	ND -2,0	ND -2,0	0,1-4,7	ND -2,0	ND -1,0	3,0-6,0
C18:3 (n-6) acide $\gamma$ -linoléique	ND -5,0	nd	ND-4,0	S/O	ND -2,5	ND -1,0	ND -0,5
C18:4 (n-3) acide stéaridonique	ND -5,0	0,5-4,5	ND -2,0	1,0-8,1	1,5-3,0	1,0-2,5	0,5-1,5
C20:0 acide arachidique	nd	nd	ND -2,5	S/O	0,1-0,5	ND -0,5	0,1-0,5
C20:1 (n-9) acide eicosénoïque	ND -4,0	5,0-17,0	ND-2,5	S/O	ND -0,5	4,5-6,0	1,5-7,0
C20:1 (n-11) acide eicosénoïque	ND -4,0	1,0-5,5	ND -3,0	S/O	0,5-2,0	nd	nd
C20:4 (n-6) acide arachidonique	ND -2,0	ND -1,5	ND -3,0	S/O	ND -2,0	0,5-1,0	ND -1,2
C20:4 (n-3) acide eicosatétraénoïque	ND -2,0	ND -2,0	ND -1,0	S/O	nd	1,0-2,0	0,5-1,0
C20:5 (n-3) acide eicosapentaénoïque	5,0-26,0	7,0-16,0	2,5-9,0	14:3-24,3	12,5-19,0	6,5-9,5	2,0-6,0
C21:5 (n-3) acide heneicosapentaénoïque	ND -4,0	ND -1,5	ND -1,0	S/O	0,5-1,0	ND -1,0	nd
C22:1 (n-9) acide érucique	ND -5,0	ND -1,5	ND -2,0	S/O	0,1-0,5	1,0-1,5	3,0-7,0
C22:1 (n-11) acide cétoléique	ND -5,0	5,0-12,0	ND-1,0	S/O	ND -0,1	1,0-1,5	nd
C22:5 (n-3) acide docosapentaénoïque	ND -4,0	0,5-3,0	ND -3,0	0-0,07	2,0-3,0	1,5-3,0	1,0-2,5
C22:6 (n-3) acide docosahexaénoïque	4,0-23,0	6,0-18,0	21,0-42,5	7,2-25,7	5,0-11,5	6,0-8,5	3,0-10,0

ND = non détectable, défini comme  $\leq 0,05$  %

nd = non disponible

S/O = sans objet

## Annexe IV

**CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES  
COMESTIBLES EN VRAC**

(CAC/RCP 36 – 1987)

**ANNEXE 2 - LISTE DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES**

(pour adoption)

Les nouveaux textes ajoutés sont soulignés. Les textes supprimés sont ~~barrés~~.

<b>Substance (synonymes)</b>	<b>Numéro CAS</b>
<u>Acétate de méthyle</u> <sup>1</sup>	<u>79-20-9</u>
Acétate de n-butyle	123-86-4
Acétate de propyle	109-60-4
Acétate de sec-butyle <sup>1</sup>	105-46-4
Acétate de tert-butyle <sup>1</sup>	540-88-5
Acétate d'éthyle (éther acétique ; ester acétique ; naphte de vinaigre)	141-78-6
2-éthylhexanol (alcool 2-éthylhexylique)	104-76-7
Acétate d'isobutyle	110-19-0
Acétone (diméthylcétone ; propan-2-one)	67-64-1
Acide acétique (acide éthanoïque ; acide du vinaigre ; acide méthane carboxylique)	64-19-7
Acide formique (acide méthanoïque ; acide métaformique)	64-18-6
Acide phosphorique (acide orthophosphorique)	7664-38-2
Acide sulfurique	7664-93-9
Acides gras	
Acide arachidique (acide eicosanoïque)	506-30-9
Acide béhénique (acide docosanoïque)	112-85-6
Acide butyrique (acide n-butyrique ; acide butanoïque ; acide éthylacétique ; acide propylformique)	107-92-6
Acide caprique (acide n-décanoïque)	334-48-5
Acide caproïque (acide n-hexanoïque)	142-62-1
Acide caprylique (acide n-octanoïque)	124-07-2
Acide érucique (acide cis-docos-13-énoïque)	112-86-7
Acide heptoïque (acide n-heptanoïque)	111-14-8
Acide laurique (acide n-dodécanoïque)	143-07-7
Acide laurooléique (acide dodécénoïque)	4998-71-4
Acide linoléique (acide octadéca-9,12-diénoïque)	60-33-3
Acide linoléinique (acide octadéca-9,12,15-triénoïque)	463-40-1
Acide myristique (acide n-tétradécanoïque)	544-63-8
Acide myristolique (acide n-tétradécénoïque)	544-64-9
Acide oléique (acide n-octadécénoïque)	112-80-1
Acide palmitique (acide n-hexadécanoïque)	57-10-3
Acide palmitoléique (acide cis-hexadéc -9-énoïque)	373-49-9
Acide pélargonique (acide n-nonanoïque)	112-05-0
Acide ricinoléique (acide cis-12-hydroxyoctadéc -9-énoïque ; acide d'huile de ricin)	141-22-0
Acide stéarique (acide n-octadécanoïque)	57-11-4
Acide valérique (acide n-pentanoïque ; acide valérianique)	109-52-4
Mélange d'acides gras non fractionnés ou mélanges d'acides gras d'huiles et de graisses naturelles	
Alcool benzylique (qualité pharmaceutique et qualité « réactifs »)	100-51-6
Alcool isooclylique (isooctanol)	26952-21-6



<b>Substance (synonymes)</b>	<b>Numéro CAS</b>
Alcool isopropylique (isopropanol ; diméthylcarbinol ; propan-2-ol)	67-63-0
Alcool propylique (propan-1-ol ; propanol)	71-23-8
Alcools gras	
Alcool butylique (butan-1-ol) ; alcool butyrique	71-36-3
Alcool caproylique (hexan-1-ol ; alcool hexylique)	111-27-3
Alcool caprylique (octan-1-ol ; heptylcarbinol)	111-87-5
Alcool cétylique (alcool en C -16 ; hexadécan-1-ol ; alcool palmytique ; alcool primaire hexadécylique)	36653-82-4
Alcool décylque (décan-1-ol)	112-30-1
Alcool enanthylique (heptan-1-ol ; alcool heptylique)	111-70-6
Alcool isodécylque (isodécanol) <sup>1</sup>	25339-17-7
Alcool isononylique (isononanol) <sup>1</sup>	27458-94-2
Alcool laurylique (dodécan-1-ol ; alcool dodécylque)	112-53-8
Alcool myristylique (tétradécan-1-ol ; tétradécanol) <sup>1</sup>	112-72-1
Alcool nonylique (nonan-1-ol ; alcool pélargonique ; octylcarbinol)	143-08-8
Alcool oléylique (octadécénol)	143-28-2
Alcool stéarylique (octadécan-1-ol)	112-92-5
Alcool tridécylque (tridécan-1-ol)	27458-92-0
Isobutanol (2-méthyl -1-propanol)	78-83-1
Mélange d'alcools gras non fractionnés ou mélanges d'alcools gras d'huiles et de graisses naturelles <sup>1</sup>	
Mélanges d'alcools gras	
Alcool cétylstéarylique (C16-C18)	67762-27-0
Alcool laurylmyristylique (C12-C14)	
Anhydride acétique (anhydride éthanoïque) <sup>1</sup>	108-24-7
Boues de kaolin	1332-58-7
Butane -1,3-diol (1,3-butylèneglycol)	107-88-0
Butane -1,4-diol (1,4-butylèneglycol) <sup>1</sup>	110-63-4
Cire d'abeille – blanche <sup>2</sup>	8006-40-4
Cire d'abeille – jaune <sup>2</sup>	8012-89-3
Cire de candelilla <sup>2</sup>	8006-44-8
Cire de carnauba (cire de Carnaubeira) <sup>2</sup>	8015-86-9
Cire de lignite	8002-53-7
Cire de pétrole (paraffine)	8002-74-2
Cyclohexane (hexaméthylène ; hexanaphtène ; hexahydrobenzène) <sup>1</sup>	110-82-7
Dioxyde de silicium (microsilice)	7631-86-9
Eau potable	7732-18-5
Esters d'acides gras – combinaison des acides gras et des alcools gras susmentionnés	
par ex. Myristate de butyle	110-36-1
Palmitate d'oléyle	2906-55-0
Stéarate de cétyle	110-63-2
Esters gras non fractionnés ou mélanges d'esters gras d'huiles et de graisses naturelles	
Esters méthylés d'acides gras (ceux-ci comprennent par exemple)	
par ex. Laurate de méthyle (dodécanoate de méthyle)	111-82-0

<sup>1</sup> En cours d'examen par la FAO et l'OMS

<sup>2</sup> Transportée généralement en petites quantités

<b>Substance (synonymes)</b>	<b>Numéro CAS</b>
Oléate de méthyle (octadécénoate de méthyle)	112-62-9
Palmitate de méthyle (hexadécénoate de méthyle)	112-39-0
Stéarate de méthyle (octadécénoate de méthyle)	112-61-8
Éthanol (alcool éthylique ; alcool)	64-17-5
Éther méthyl-tert-butylque (MBTE)	1634-04-4
Fructose	
Glycérine (glycérol, glycérine)	56-81-5
Heptane	142-82-5
Hexane	110-54-3
Huile de soja époxydée <sup>1</sup>	8013-07-8
Huile minérale, viscosité élevée	8012-95-1
Huile minérale, viscosité moyenne	
Huile minérale, viscosité moyenne et faible, catégorie II <sup>1</sup>	
Huile minérale, viscosité moyenne et faible, catégorie III <sup>1</sup>	
Huiles acides et acides gras (distillats) – dérivés d'huiles ou de graisses animales, marines ou végétales	
Huiles et graisses animales, marines et végétales (y compris les huiles et graisses hydrogénées) – à l'exception de l'huile du mésocarpe de la noix de cajou et de la résine liquide	
Huiles minérales blanches	8042-47-5
Hydroxyde d'ammonium (hydrate d'ammonium ; ammoniacque ; eau ammoniacale)	1336-21-6
Lignosulfonate de calcium liquide (solution de lignine ; lessive sulfite) <sup>1</sup>	8061-52-7
Limonène (dipentène)	138-86-3
Mélasse obtenue à partir d'agrumes, de sorgho, de betterave à sucre et de canne à sucre	57-50-1
Méthanol (alcool méthylique)	67-56-1
Méthyléthylcétone (butan-2-one ; MEK)	78-93-3
Méthylisobutylcétone (4-méthyl -2-pentanone ; isopropylacétone ; MIBK)	108-10-1
Pentane	109-66-0
Peroxyde d'hydrogène	
Polyphosphate d'ammonium	68333-79-9
Polypropylèneglycol	25322-69-4
Propylène tétramère (tétrapropylène ; dodécène) <sup>1</sup>	6842-15-5
Propylèneglycol (1,2-propylèneglycol ; propane -1,2-diol ; 1,2-dihydroxypropane ; monopropylèneglycol (MPG) ; méthylglycol)	57-55-6
1,3-propylène glycol <sup>1</sup>	504-63-2
Silicate de sodium (verre soluble)	1344-09-8
Solution de chlorure de calcium	10043-52-4
Solution de chlorure de magnésium	7786-30-3
Solution de nitrate d'ammonium et d'urée (UAN)	
Solution de nitrate de calcium (CN-9) <sup>1</sup>	35054-52-5
Solution de nitrate de calcium et d'ammonium <sup>1</sup>	6484-52-2
Solution d'hydroxyde de potassium (potasse caustique)	1310-58-3
Solution d'hydroxyde de sodium (soude caustique, lessive ; hydrate de sodium ; caustique blanc)	1310-73-2
Sorbitol (D-sorbitol ; alcool hexahydrique ; D-sorbite)	50-70-4

## Annexe V

## LISTE DE SUBSTANCES À TRANSMETTRE À LA FAO ET À L'OMS POUR ÉVALUATION

N°	Substance	N° CAS	Groupe chimique	Priorité
<b>A) Substances figurant actuellement dans la liste des cargaisons précédentes acceptables</b>				
1	Anhydride acétique (anhydride éthanoïque)	108-24-7	Solvants, réactifs	Faible
2	Butane -1,4-diol (1,4-butylène glycol)	110-63-4	Alcools	Faible
3	Acétate de sec-butyle	105-46-4	Solvants, réactifs	Faible
4	Acétate de tert-butyle	540-88-5	Solvants, réactifs	Faible
5	Cyclohexane (hexaméthylène ; hexanaphtène ; hexahydrobenzène)	110-82-7	Solvants, réactifs	Faible
6	Alcool isodécylique (isodécanol)	25339-17-7	Alcools	Faible
7	Alcool myristylique (tétradécan-1-ol ; tétradécanol)	112-72-1	Alcools	Faible
8	Alcool isononylique (isononanol)	27458-94-2	Alcools	Faible
9	Alcool tridécylique (tridécan-1-ol)	27458-92-0	Alcools	Faible
10	Méthyl-tertio-butyl-éther (MTBE)	1634-04-4	Butyl éthers	Élevée
11	Cire de lignite	8002-53-7	Huiles/Cires	Élevée
12	Alcool isooctylique (isooctanol)	26952-21-6	Alcools	Faible
13	Pentane	109-66-0	Solvants, réactifs	Faible
14	1,3-propylène glycol	504-63-2	Alcools	Faible
15	Propylène tétramère (tétrapropylène ; dodécène)	6842-15-5	Huiles/Cires	Moyenne
16	Huile de soja époxydée	8013-07-8	Huiles/Cires	Moyenne
17	Huile minérale, viscosité moyenne et faible, catégorie II		Huiles/Cires	Moyenne
18	Huile minérale, viscosité moyenne et faible, catégorie III		Huiles/Cires	Moyenne
19	Solution de nitrate de calcium et d'ammonium*	6484-52-2	Solutions	Élevée
20	Solution de nitrate de calcium (CN-9)*	35054-52-5	Solutions	Élevée
21	Mélange d'alcools gras non fractionnés ou mélanges d'alcools gras d'huiles et de graisses naturelles*		Huiles/Cires	Élevée
22	Lignosulfonate de calcium liquide (solution de lignine ; lessive sulphitique)	8061-52-7	-	Élevée
<b>B) Nouvelle substance proposée pour ajout à la liste des cargaisons précédentes acceptables</b>				
23	Éthyl-tertio-butyl-éther (ETBE)	637-92-3	Butyl éthers	Élevée

\* Recommandée pour évaluation en raison de ses produits de réaction

## DOCUMENT DE PROJET

### Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)* en vue de l'ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif du présent projet est de demander l'ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*) commercialisée sous forme comestible à destination d'industries intervenant dans les processus de raffinage, de blanchiment et de désodorisation et aux consommateurs.

L'incorporation de critères de sécurité sanitaire et de qualité pour cette huile dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)* permettra d'établir des normes et de surveiller l'application des procédures relatives à la sécurité sanitaire de ce produit, d'en faciliter les conditions de commercialisation et servira de cadre de référence pour la mise en place de normes techniques concernant les graisses et les huiles comestibles de ce type.

#### 2. Pertinence et actualité

Au cours des 20 dernières années, la consommation mondiale d'huiles végétales a sensiblement augmenté sur le plan de la production, de la commercialisation et de l'utilisation industrielle. Toutefois, cette croissance a requis une adaptation aux changements dans les tendances de la consommation, de plus en plus axée sur une alimentation saine, et renforcé la concurrence entre les producteurs souhaitant placer leurs produits sur le marché.

Ces changements ont amené les consommateurs tout comme l'industrie alimentaire à rechercher des huiles à forte teneur en acide oléique, dont la consommation accrue apporte des bienfaits nutritionnels avérés et dont la meilleure résistance à l'oxydation en améliore les caractéristiques chimiques, nutritionnelles et physiques. Cette évolution a stimulé la demande d'aliments plus nutritifs et renforcé la concurrence entre les entreprises qui vendent ces produits.

Compte tenu de ce qui précède et du fait que les tendances de la consommation mondiale font ressortir une préférence pour les aliments naturels et sains, l'huile obtenue à partir de produits OxG hybrides constitue une option saine pour couvrir les besoins quotidiens en graisses et en vitamines liposolubles. De même, la forte concentration d'éléments mineurs dans ces huiles en fait une option commerciale pour l'apport en carotène, en vitamine E (*tocophérols* et *tocotriénols*) et en stérols à forte biodisponibilité aux nombreuses applications dans l'industrie alimentaire.

Les avantages comparatifs des huiles extraites de différentes variétés de palmiers à huile devraient les rendre plus acceptables pour les producteurs et les consommateurs. Il s'avère donc nécessaire d'élaborer des spécifications générales et spécifiques pour caractériser l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG).

##### (i) Informations sur les espèces

L'huile de palme est extraite du mésocarpe du fruit du palmier ; il existe deux espèces importantes du genre *Elaeis* pour l'industrie mondiale de l'huile de palme : *Elaeis guineensis*, originaire d'Afrique centrale et occidentale, et *Elaeis oleifera*, originaire d'Amérique du Sud et centrale.

Depuis les années 70, plusieurs pays ont mis au point des hybrides à partir du palmier à huile américain, *Elaeis oleifera* et du palmier à huile africain, *Elaeis guineensis*. Le résultat de ce croisement est un hybride interspécifique appelé OxG. Cet hybride est disponible dans des banques de matériel génétique en Colombie, Équateur, au Brésil, au Costa Rica, en France et en Malaisie. Sélections de EMBRAPA (Brésil), ASD (Costa Rica), CIRAD (France) et MPOB (Malaisie). Des plantations commerciales de ce palmier hybride OxG existent depuis plus de 10 ans en Colombie et en Équateur.

Les principales caractéristiques de ce nouveau palmier sont les suivantes :

- Forte résistance aux maladies et aux ravageurs qui frappent couramment *Elaeis guineensis* d'origine africaine comme la pourriture sèche du cœur en Colombie et la maladie du jaunissement au Brésil.
- L'huile extraite du fruit se caractérise par une forte teneur en acides gras insaturés : indices d'acide

oléique dépassant 50 pour cent, indice d'acide linoléique dépassant 12 pour cent et teneur en iode supérieure à 60 pour cent, ce qui confère à l'huile une plus grande fluidité et facilite son emploi dans l'industrie de transformation des aliments et la cuisine familiale.

- L'huile est riche en carotène (plus de 1050 ppm) ainsi qu'en tocophérols et tocotriénols (plus de 1175 ppm).

Bien que plusieurs pays possèdent d'autres palmiers hybrides interspécifiques, l'Équateur et la Colombie ont décidé, en 2009, de désigner l'huile extraite des fruits de l'hybride interspécifique OxG par *Huile de palme à forte teneur en acide oléique*.

Actuellement, ce palmier hybride OxG constitue pour les producteurs une excellente option alternative pour *Elaeis guineensis* qui est touché par la pourriture sèche du cœur car il a permis d'en atténuer les effets dans les plantations de palmiers à huile de Colombie et en Équateur. On le sème maintenant sous le nom d'hybride OxG en Amérique centrale. Le Brésil rapporte que 12 000 hectares ont été plantés et que les plants en sont au premier stade de croissance.

(ii) Caractérisation de l'hybride interspécifique obtenu par croisement d'*Elaeis oleifera* et d'*Elaeis guineensis* (OxG)

#### Métabolites et composition en acides gras dans l'huile

L'huile extraite de l'hybride interspécifique OxG se caractérise par des teneurs nettement plus élevées en caroténoïdes, tocophérols, tocotriénols et acide oléique que l'huile de palme traditionnelle. **Tableaux 1 à 4.**

**Tableau 1. Caractéristiques de l'huile de palme (*Elaeis guineensis*) et de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique**

Caractéristiques	Huile de palme ( <i>Elaeis guineensis</i> ) <sup>1</sup>	Huile de palme à forte teneur en acide oléique
Densité relative (x°C/eau à 20°C)	(i) 0,891 – 0,899 x=50°C	(ii) 0,895 - 0,910 <sup>2,3</sup> x=50°C
Indice de réfraction (ND 40°C)	(iii) 1,454 – 1,456 à 50°C	(iv) 1,459 - 1,461 <sup>2,3</sup>
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	190 – 209	189 - 199 <sup>2,3</sup>
Indice d'iode	50,0 – 55,0	65 - 72 <sup>4</sup>
Matière insaponifiable (g/kg)	<12	12 <sup>2,3</sup>
Total des caroténoïdes	500 -700 <sup>5</sup>	850 -1050 <sup>4</sup>

Source :

<sup>1</sup> Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210 -1999.

<sup>2</sup> Norma Técnica Colombiana NTC 5713:2009, Aceite de palma OxG (*Elaeis guineensis* x *Elaeis oleifera*) alto oleico. Requisitos.

<sup>3</sup> Norma Técnica Andina 0073:2009, Aceite de palma (OxG) alto oleico. Requisitos.

<sup>4</sup> Données des producteurs d'huile de palme à forte teneur en acide oléique.

<sup>5</sup> Nagendran, B; Unnithan U.R. ; Choo, Y.M and Sundram, K. (2000) Characteristics of red palm oil, a carotene – and Vitamin E- rich refined oil for food uses. Food & Nutrition Bulletin, Volume 21, Number 2, June 2000, pp. 189-194(6).

**Tableau 2. Profil des acides gras de l'huile de palme (*Elaeis guineensis*) et de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique**

Acide gras (pourcentage)		Huile de palme ( <i>Elaeis guineensis</i> ) <sup>1</sup>	Huile de palme à forte teneur en acide oléique <sup>2,3</sup>
Acide laurique	C12:0	< 0,5	0,11 – 0,38
Acide miristique	C14:0	0,5 – 2,0	0,4 – 0,7
Acide palmitique	C16:0	39,3 – 47,5	25 – 34

Acide stéarique	C18:0	3,5 – 6,0	2,0 – 3,8
Acide oléique	C18:1	36 – 44	48 – 58
Acide linoléique	C18:2	9 -12	10 – 14
Acide linoléique	C18:3	< 0,5	< 0,6
Acide arachidique	C20:0	< 0,1	<0,4

Sources :

<sup>1</sup> Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210 -1999.

<sup>2</sup> Norma Técnica Colombiana NTC 5713:2009, Aceite de palma OxG (*Elaeis guineensis* x *Elaeis oleifera*) alto oleico.

Requisitos.

<sup>3</sup> Norma Técnica Andina 0073:2009, Aceite de palma (OxG) alto oleico. Requisitos.

Le profil des acides gras met en évidence les très grandes différences qui existent entre le matériel génétique d'*Elaeis guineensis* et les hybrides interspécifiques OxG, principalement dans les pourcentages de graisses saturées, de graisses monoinsaturées et polyinsaturées. L'huile de palme à forte teneur en acide oléique présente des caractéristiques qui en font un aliment sain à prendre en compte :

- L'acide oléique est un acide gras essentiel, qui a un effet réducteur-neutre sur le profil des lipides, qui augmente les lipoprotéines de haute densité (HDL) et qui réduit les lipoprotéines de basse densité (LDL). Il intervient dans la régulation du métabolisme des lipides et l'équilibre du poids corporel. Lorsqu'il se trouve dans la position sn-2 d'un triglycéride, il est plus facilement absorbé par le corps. L'analyse de la distribution des acides gras dans les triglycérides de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique montre que 65,5 pour cent de l'acide oléique se trouve dans la position sn-2<sup>1</sup>.
- Elle constitue une bonne source d'acide linoléique, un acide gras essentiel utilisé dans la synthèse des prostaglandines qui interviennent dans les réactions inflammatoires, dans la régulation de la température et dans la réponse hormonale.
- Les caroténoïdes, la vitamine E et les stérols sont des composants alimentaires bioactifs aux effets physiologiques bénéfiques : réduction du cholestérol sérique et prévention de l'artériosclérose, du cancer et des maladies dégénératives, réduction du risque de maladies cardiovasculaires, renforcement des défenses et ralentissement du processus de vieillissement du corps.

Compte tenu de ce qui précède et de la tendance actuelle de la consommation tournée vers des aliments naturels et nutritifs, l'huile de palme à forte teneur en acide oléique est une option saine permettant de répondre aux besoins journaliers en graisses, acides gras essentiels et vitamines liposolubles.

<sup>1</sup> M. Mozzon et al. Crude palm oil from interspecific hybrid *Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*: Fatty acid regiodistribution and molecular species of glycerides. Food Chemistry 141 (2013) 245-252.

**Tableau 3. Niveaux de desméthylstérols de l'huile de palme (*Elaeis guineensis*) et de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique**

Desméthylstérol	Huile de palme ( <i>Elaeis guineensis</i> ) <sup>1</sup>	Huile de palme à forte teneur en acide oléique <sup>2</sup>
Cholestérol	2,6 – 7,0	2,5-3,6.
Brassicastérol	ND	(v) ND -0,2
Campestérol	12,5-39,0	16,6-18,6
Stigmastérol	7,0-18,9	13,4-15,5
Bêta-sitostérol	45,0-71,0	57,2-60,9
Delta -5-aventastérol	ND -3,0	1,4-1,9.
Delta -7-aventastérol	ND-0	0,1-0,2
Delta -7-aventastérol	ND -6,0	ND -0,1
Autres	ND -10,4	1,8-6,0.
Total des stérols (mg/kg)	270-800	740-1723

Source :

<sup>1</sup> Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210 -1999.

<sup>2</sup> Cenipalma 2014.

**Tableau 4. Niveaux de tocophérols et de tocotriénols dans l'huile de palme (*Elaeis guineensis*) et dans l'huile de palme à forte teneur en acide oléique brutes**

	Huile de palme ( <i>Elaeis guineensis</i> ) <sup>1</sup>	Huile de palme à forte teneur en acide oléique <sup>2</sup>
Alpha – tocophérol	4-193	126 – 151
Béta – tocophérol	ND – 234	(vi) 0,48 – 3,60
Gamma – tocophérol	ND – 526	ND
Delta – tocophérol	ND – 123	ND
Alpha – tocotriénol	4 – 336	179 – 252
Gamma – tocotriénol	14 – 710	586 – 753
Delta – tocotriénol	ND – 377	33 – 35
Total (mg/kg)	150 – 1500	955 – 1165

Source :

<sup>1</sup> Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210 -1999.

<sup>2</sup> Cenipalma 2014.

### 3. Principales questions à traiter

La proposition visant à ajouter l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) comprend les aspects suivants :

- Établissement de spécifications générales pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG).
- Établissement de spécifications spécifiques pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG).
- Définition des informations à inclure sur les étiquettes et les marques des emballages en conformité avec les directives du Codex Alimentarius.

Elle propose spécifiquement d'incorporer l'huile de palme à forte teneur en acide oléique dans les sections suivantes de la norme :

- 2.1 Définition du produit. Inclure la description de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.
- 3.3 Point d'écoulement – inclure le point d'écoulement de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.
- Tableau 1. Inclure la composition en acide gras de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.

- Tableau 2. Inclure les caractéristiques chimiques et physiques de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.
- Tableau 3. Inclure les limites de desméthylstérol dans l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.
- Tableau 4. Inclure les limites de tocophérols et de tocotriénols dans l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.

#### **4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux Critères généraux**

##### Critère général

*La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement*

La nouvelle norme proposée satisfera à ce critère car elle permet :

- de promouvoir la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses ;
- d'offrir une meilleure assurance que la qualité du produit est conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- de parvenir à une normalisation des propriétés de différentes variétés permettant de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

En outre, l'élaboration de la norme sera utile à de nombreux pays, en particulier aux pays en développement qui sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs d'huile de palme à forte teneur en acide oléique.

##### Critères applicables aux produits

*(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays*

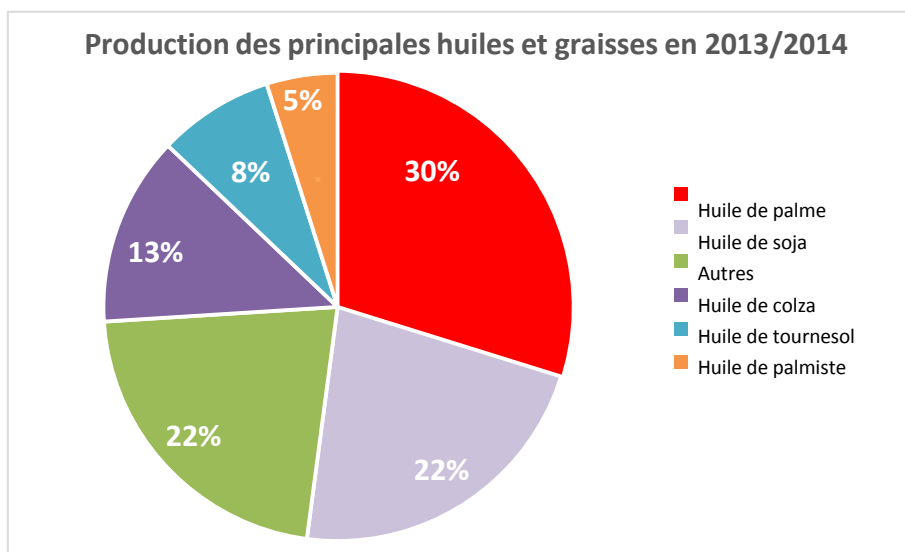
La production mondiale des 17 principales graisses et huiles s'est élevée à 188,18 millions de tonnes en 2013, les principaux types produits étant les huiles de palme, de soja, de colza, de tournesol et de palmiste. Ces huit dernières années, le secteur de la production d'huile a enregistré une croissance annuelle de 3,4 pour cent, caractérisée en particulier par l'augmentation de l'offre d'huile de palme et d'huile de palmiste en Asie du Sud-Est. Les huiles de palme, de soja, de colza et de tournesol ont les plus grosses parts de marché, 29, 22, 13 et 7 pour cent, respectivement.

Dans ce contexte, la production mondiale d'huile de palme occupe une place de premier plan avec un volume de 55,9 millions de tonnes en 2013, ce qui représente une hausse de 6,6 pour cent par rapport à l'année précédente. Les principaux producteurs sont l'Indonésie avec 46,9 pour cent de la production, la Malaisie avec 29,4 pour cent et la Colombie avec une production de 1 028 000 de tonnes, ce qui en fait le cinquième producteur de l'Amérique<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> Source: statistical Yearbook Fedepalma. 2014



**Figure 1. Part des principales huiles et graisses dans la production mondiale en 2013/2014**

Source : Statistical Yearbook Fedepalma. 2014

Par ailleurs, la consommation mondiale d'huiles et de graisses maintient sa croissance dynamique des 20 dernières années avec un taux moyen de 4 pour cent. La principale utilisatrice, l'industrie alimentaire, est suivie depuis une décennie de l'industrie des biocarburants, qui utilise essentiellement les huiles de colza, de tournesol et de palme.

Selon les spécialistes, cette dynamique devrait se poursuivre au rythme de la croissance démographique et en fonction de la tendance dans les marchés émergents de l'Inde et de la Chine.

Compte tenu de ce qui précède et des nouvelles tendances de l'utilisation d'huiles végétales saines, le potentiel des huiles riches en acide oléique à participer de manière significative au marché des huiles alimentaires est une évidence.

**Tableau 5. Offre et consommation mondiale apparente des 17 principales huiles et graisses (en milliers de tonnes)**

Produit	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Taux de croissance (en %) 20012/2013
I. Production	150 152	154 405	160 227	165 052	172 130	177 752	186 285	188 180	1,0%
Huile de palme	37 415	39 103	43 572	45 269	45 873	49 516	52 466	55 947	6,6%
Huile de soja	35 196	37 330	36 834	36 114	40 181	41 345	42 215	42 140	-0,2%
Huile de colza	18 446	18 745	19 971	21 718	23 778	24 059	24 434	25 035	2,5%
Huile de tournesol	11 217	10 926	10 861	13 035	12 428	12 400	15 259	13 571	-11,1%
Suif et graisses	8 474	8 530	8 403	8 364	8 465	8 453	8 356	8 485	1,5%
Huile de coton	4 933	5 086	5 039	4 697	4 601	4 793	5 146	4 994	-3,0%
Huile de palmiste	4 365	4 498	5 022	5 235	5 232	5 397	5 805	6 183	6,5%
Huile d'arachide	4 416	4 108	4 210	4 158	4 074	4 269	4 098	3 856	-5,9%
Huile de coco	3 140	3 198	3 191	3 258	3 629	3 090	3 123	3 451	10,5%
Huile d'olive	2 779	2 907	2 902	3 024	3 331	3 384	3 630	2 586	-28,8%
Huile de maïs	2 270	2 317	2 350	2 319	2 346	2 526	2 690	2 898	7,7%
Autres huiles et graisses	17 501	17 658	17 873	17 861	18 192	18 520	19 063	19 034	-0,2%

II. Importations	56 108	57 839	61 597	64 252	66 542	67 976	71 890	75 418	4,9%
Huile de palme	29 342	29 267	33 916	36 335	37 137	38 100	40 367	43 962	8,9%
Huile de soja	10 174	11 241	10 722	9 230	9 868	10 156	8 995	9 530	5,9%
Huile de tournesol	4 308	4 378	3 910	5 148	4 770	5 035	7 155	6 315	-11,7%
Huile de palmiste	2 339	2 627	2 671	3 169	3 051	3 030	3 052	3 365	10,3%
Suif et graisses	2 201	2 223	2 208	1 956	2 075	2 010	1 675	1 565	-6,6%
Huile de colza	2 068	2 161	2 375	2 670	3 330	3 567	4 142	4 153	0,3%
Huile de coco	2 044	1 993	1 971	1 834	2 333	1 974	1 907	2 082	9,2%
Huile d'olive	747	768	737	725	757	800	893	945	5,8%
Huile de maïs	907	745	716	677	633	730	890	855	-3,9%
Huile d'arachide	213	163	176	177	226	215	181	189	4,4%
Huile de coton	148	149	145	149	151	170	215	201	-6,5%
Autres huiles et graisses	1 617	2 124	2 050	2 182	2 211	2 189	2 418	2 256	-6,7%
III. Exportations	57 509	58 222	60 866	64 126	66 436	67 922	72 101	75 384	4,6%
Huile de palme	29 941	29 782	33 695	36 206	36 508	38 130	40 354	44 030	9,1%
Huile de soja	10 435	11 192	10 093	9 278	10 150	10 032	9 014	9 640	6,9%
Huile de tournesol	4 467	4 295	4 081	5 176	4 736	4 955	7 300	6 175	-15,4%
Huile de palmiste	2 390	2 675	2 715	3 042	3 064	3 068	3 077	3 320	7,9%
Suif et graisses	2 153	2 263	2 200	2 000	2 158	2 039	1 668	1 550	-7,1%
Huile de colza	2 103	2 058	2 331	2 578	3 432	3 610	4 114	4 089	-0,6%
Huile de coco	1 987	1 996	1 882	1 857	2 353	1 948	1 922	2 084	8,4%
Huile d'olive	733	761	741	716	779	808	905	940	3,9%
Huile de maïs	888	716	725	689	634	769	895	870	-2,8%
Huile d'arachide	211	196	147	207	201	208	180	193	7,2%
Huile de coton	158	157	143	155	153	174	229	200	-12,7%
Autres huiles et graisses	2 014	2 093	2 042	2 186	2 268	2 181	2 443	2 293	-6,1%
IV. Offre disponible	148 751	154 022	160 958	165 178	172 236	177 806	186 074	188 214	1,2%
V. Variations dans les stocks	1 339	478	1 240	802	517	1 301	2 687	-635	-123,6%
VI. Disparition (IV-V)	147 412	153 544	159 718	164 376	171 719	176 505	183 387	188 849	3,0%
Huile de palme	36 125	37 882	42 485	42 638	42 784	48 020	51 229	56 478	10,2%
Huile de soja	34 370	36 944	37 823	35 906	39 220	41 597	42 347	42 134	-0,5%
Huile de colza	18 070	19 024	19 802	21 198	23 507	24 139	24 059	24 251	0,8%
Huile de tournesol	10 876	11 229	10 517	12 576	12 690	12 516	14 562	13 975	-4,0%
Suif et graisses	8 528	8 433	8 428	8 355	8 466	8 438	8 342	8 467	1,5%
Huile de coton	4 902	5 067	5 050	4 684	4 611	4 743	5 112	5 045	-1,3%
Huile de palmiste	4 176	4 544	4 808	5 399	5 211	5 207	5 575	6 255	12,2%
Huile d'arachide	4 450	4 114	4 265	4 182	4 046	4 271	4 132	3 889	-5,9%
Huile de coco	3 199	3 218	3 266	3 181	3 589	3 238	3 057	3 387	10,8%
Huile d'olive	2 913	3 018	3 027	3 113	3 218	3 292	3 352	3 126	-6,7%
Huile de maïs	2 219	2 362	2 295	2 347	2 386	2 460	2 633	2 846	8,1%
Autres huiles et graisses	17 584	17 709	17 952	20 797	21 991	18 584	18 987	18 996	0,0%

Source : Oil World Annual 2014", ISTA Mielke GmbH, 2014, Fedepalma – Sispa.

L'huile de palme à forte teneur en acide oléique est l'une des huiles dont le potentiel d'utilisation dans l'industrie alimentaire est le plus important. Ce palmier hybride est essentiellement planté dans des pays situés dans les zones tropicales de l'Amérique centrale et de l'Amérique du Sud. Sa culture a été présentée comme la meilleure solution pour remplacer le palmier à huile traditionnel (*Elaeis guineensis*) infecté par la pourriture sèche du cœur qui est l'une des principales maladies du palmier à huile en Amérique.

On trouve les plus grandes superficies plantées avec cet hybride en Colombie et en Équateur, qui sont les pays les plus touchés par la maladie. Aujourd'hui le palmier hybride interspécifique est non seulement une solution qui permet de neutraliser la pathologie mais qui offre aussi de nouveaux débouchés commerciaux étant donné les caractéristiques physicochimiques déjà mentionnées de son huile.

Les superficies plantées étaient de 72 445 hectares en 2013. Elles ont été mises en culture essentiellement au cours des quatre dernières années. Dans le cas de la Colombie, 30 pour cent des superficies cultivées sont en production, 42 pour cent sont dans la première année de production et le reste est en cours de développement (Fedepalma, 2014 – données fournies par les producteurs).

**Tableau 6. Superficies plantées et en production de palmier hybride OxG**

Colombie <sup>1</sup>	Superficies en production (ha)	Superficies en développement (ha)	Superficies plantées (ha)
Nord	35	--	35
Est	6 920	1 660	8 580
Ouest	2 399	3 100	5 499
Centre	13 065	3 266	16 331
Équateur <sup>2</sup>	Superficies en production (ha)	Superficies en développement (ha)	Superficies plantées (ha)
San Lorenzo	4 253	5 020	9 273
Ouest	1 250	1 350	2 600
Est	11 227	3 199	14 426
Reste du pays	3 701	--	3 701
Brésil <sup>3</sup>	Superficies en production (ha)	Superficies en développement (ha)	Superficies plantées (ha)
Total du pays	--	12 000	12 000
<b>Total</b>	<b>42 850</b>	<b>29 595</b>	<b>72 445</b>

Sources :

<sup>1</sup> Fedepalma, communication par voie électronique avec les producteurs, septembre 2014.

<sup>2</sup> Palmar del Río, communication par voie électronique, septembre 2014.

<sup>3</sup> Comercializadores Internacionales de Aceite, communication par voie électronique, octobre 2014

Peu de plantations de palmiers hybrides OxG interviennent actuellement dans le processus d'extraction de l'huile, en raison notamment des faibles volumes de production actuels et des difficultés de la commercialisation car il n'existe pas de norme internationale pour encadrer les ventes.

La production d'huile de palme à forte teneur en acide oléique en Colombie a atteint 23 000 tonnes en 2013, dont 77 pour cent ont été exportés et 23 pour cent utilisés dans le pays. En Équateur, la production annuelle était de 92 000 tonnes, dont 9 pour cent étaient destinés au marché de l'exportation et 91 pour cent au marché local (ANCUPA, 2014). Le Tableau 7 indique les principales destinations des exportations de la Colombie et de l'Équateur.

**Tableau 7. Principales destinations des exportations d'huile de palme à forte teneur en acide oléique provenant de la Colombie et de l'Équateur**

2013	Pays de destination (tonnes)						
Pays d'origine	Espagne	Pays-Bas	Royaume-Uni	Mexique	États-Unis d'Amérique	Venezuela	Total
Colombie	2 400	2 000	1 000	12 387	--	--	17 787
Équateur	1 900	3 500	1 000	500	2 100	3 000	12 500
						Total	29 787

Sources :

<sup>1</sup> Colombie : Négociants locaux et Fedepalma, 2014.

<sup>2</sup> Équateur : Négociants internationaux, 2014

*(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter*

Compte tenu de son profil nutritionnel, l'huile de palme à forte teneur en acide oléique est idéale pour être utilisée directement ou dans des préparations alimentaires destinées à la consommation humaine. Compte tenu de ses caractéristiques physicochimiques, notamment la teneur en acides gras insaturés, cette huile est plus fluide à température ambiante que l'huile de palme classique, ce qui facilite son emploi dans certaines formulations alimentaires utilisées dans des climats froids où l'huile de palme traditionnelle n'est pas utilisée en raison de son point de fusion élevé.

De plus, étant donné que 25 pour cent de l'huile produite en 2013 a été exportée vers l'Europe, le Mexique et les États-Unis d'Amérique, et que ces marchés apprécient sa qualité pour l'industrie alimentaire, ne pas inclure l'huile de palme à forte teneur en acide oléique dans la norme CODEX STAN 210-1999, aura un impact sur sa commercialisation.

Il existe actuellement deux normes régionales pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique, mais elles n'ont d'incidence que pour la Communauté andine.

*Norma Técnica Andina 0073:2009*, Huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG). Spécifications. Cette norme contient les spécifications auxquelles l'huile de palme comestible à forte teneur en acide oléique (OxG) provenant de palmiers hybrides (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*) doit répondre. Cette norme andine s'applique à l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxB) RDB : rouge et décolorée. Elle ne s'applique pas à l'huile de palme brute ni à l'oléine et à la stéarine obtenues à partir de l'huile de ce palmier hybride (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*).

*Norma Técnica Colombiana NTC 5713:2009*, Huile de palme à forte teneur en acide oléique OxG (*Elaeis guineensis* x *Elaeis oleifera*). Spécifications. Cette norme contient les spécifications auxquelles l'huile de palme comestible à forte teneur en acide oléique (OxG) provenant de palmiers hybrides (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*) doit répondre. Elle s'applique à l'huile de palme comestible à forte teneur en acide oléique, rouge ou décolorée. Elle ne s'applique pas à l'huile de palme brute à forte teneur en acide oléique OxG (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*), ni à l'oléine et à la stéarine obtenues à partir de cette huile.

La Résolution 2154 de 2012 du Ministère colombien de la Santé et de la Protection sociale qui établit les règlements techniques concernant les spécifications pour les huiles et les graisses animales et végétales qui sont transformées, emballées et, entreposées, y compris pour l'exportation, l'importation ou la commercialisation dans le pays, pour la consommation humaine.

*(c) Potentiel du marché international ou régional*

Comme indiqué précédemment, il y a approximativement 72 445 hectares de palmiers hybrides OxG plantés en Colombie, en Équateur et au Brésil. Lorsque toute la superficie sera en pleine production dans environ trois ans, le potentiel de production est susceptible d'atteindre 275 000 tonnes d'huile par an (Fedepalma - SISPA, 2014).

En Colombie, 12 000 hectares de palmiers hybrides OxG devraient être plantés dans les quatre années à venir. Cette expansion des superficies plantées en hybride OxG fait partie des mesures ciblées qui ont été prises pour neutraliser les effets destructeurs de la pourriture sèche du cœur dans différents pays touchés. Le potentiel de production de ces nouvelles superficies est de 50 000 tonnes par an, en pleine production.

De plus, selon les données fournies par des entreprises privées en Équateur, 30 000 hectares ont été plantés, dont 20 431 sont déjà en production.

*(d) Aptitude du produit à la normalisation*

L'huile de palme à forte teneur en acide oléique se prête à la normalisation par le CCFO. Ses caractéristiques sont différentes de celles de l'huile de palme traditionnelle (*Elaeis guinnensis*) et de ses fractions, notamment en ce qui concerne les teneurs en acide oléique, vitamine E et bêta-carotène. Ces caractéristiques ont une incidence sur les utilisations de cette huile dans l'industrie alimentaire.

*(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.*

L'ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique à la Norme CODEX STAN 210-1999 pour les huiles végétales en vue d'inclure les facteurs essentiels liés à la composition, à la santé et à la qualité permettrait de normaliser les huiles de ce type et contribuerait à la protection des consommateurs.

*(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés*

Comme pour la norme CODEX STAN 210-1999 dans laquelle diverses huiles avaient été incluses, par exemple l'huile de tournesol à teneur élevée, moyenne et faible en acide oléique, il est proposé d'amender la norme, cette fois pour les huiles de palme. Il est possible de modifier la norme conformément aux exigences concernant la proposition de nouveaux travaux.

*(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)*

Aucun à ce jour.

## **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

L'élaboration d'une norme Codex pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique est conforme à l'objectif visant à promouvoir le plus possible l'application de normes du Codex dans la législation nationale des différents pays concernés et de faciliter le commerce international. La présente proposition repose sur des considérations scientifiques et contribue à la définition d'exigences de qualité minimales pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique destinée à la consommation humaine, avec pour objectif de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La proposition correspond à l'Objectif 1.1 du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019 : *Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius.*

## **6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Aucune.

## **7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

La proposition relative à un ajout à la Norme CODEX STAN 210-1999 repose sur les informations élaborées par le groupe d'experts Cenipalama au niveau national en Colombie, sur la caractérisation des huiles et des graisses comestibles. L'Institut équatorien de normalisation (INEN) a aussi participé à la caractérisation de ce type d'huile. Par conséquent, si un complément d'information s'avère nécessaire pour ce projet, il est possible de prendre contact avec ce groupe d'experts.

## **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun besoin identifié.

## 9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

Calendrier	RÉUNION	ÉTAT D'AVANCEMENT
Février 2015	CCFO24	Décision de transmettre la proposition de nouveaux travaux à la Commission du Codex Alimentarius pour approbation à sa trente-huitième session
Juillet 2015	CAC38	Approbation des nouveaux travaux
Février 2017	CCFO25	Examen de l'Avant-projet d'amendements
Juillet 2017	CAC40	Adoption à l'étape 5
Février 2019	CCFO26	Examen du Projet d'amendements
Juillet 2019	CAC42	Adoption à l'étape 8

## 10. Références

- Barba, J. & Baquero, Y. (2011). *Evaluación de progenitores masculinos guineensis en la obtención de híbridos inter específicos OxG a partir de oleíferas Taisha*. 6 p. Seminario Internacional de Palma Aceitera. ANCUPA 2011.
- Barcelos, E. 1986. *Características genético-ecológicas de poblaciones naturales de Caiaué (Elaeis oleífera (H.B.K.))* en la amazonia Brasileira. 108p. Tesis de Maestría. Instituto Nacional de Investigación de la Amazonía.
- Meunier, J. 1991. Una posible solución genética para el control de la pudrición de cogollo en la Palma Aceitera: Híbrido interespecífico *Elaeis oleífera* x *Elaeis guineensis*. *Palmas*, (12)2.
- Mohd Din A and Rajanaidu, N. Evaluation of *E. oleífera*, Interspecific Hybrids and Backcrosses. (2000). Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and Their Utilization. MPOB. P 114- 141.
- Nagendran, B ; Unnithan U.R. ; Choo, Y.M and Sundram, K. (2000). *Characteristics of red palm oil, a carotene – and Vitamin E- rich refined oil for food uses*. Food & Nutrition Bulletin, Volume 21, Number 2, June 2000, pp. 189-194(6).
- Rajanaidu, N. (1994). *PORIM Oil Palm Genebank*. Collection, Evaluation, Utilization and Conservation of oil palm genetic resources. Malaisie 19p.
- Rajanaidu, N., Kusahiri, A., Rafii, MY., Moh Din A., Maizura, I., Isa, ZA. & Jalani, BS. *Oil Palm Genetic Resources and Utilization A Review. 2.000*. Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and their Utilization. MPOB. P 33-80.
- Rey, L., Ayala I., Delgado, W & Rocha, P. (2003). Colecta de material genético de Palma Americana Noli *Elaeis oleífera* (H.B.K.) Cortez en el Trapecio Amazonico. Ceniavance N° 101.4p.
- Rey, L., Gómez, P.L., Ayala, I., Delgado, W. & Rocha, P. (2004). Colecciones geneticas de palma de aceite *Elaeis guineensis* (Jacq) y *Elaeis oleífera* (H.B.K.) de Cenipalma: características de importancia para el sector palmicultor. *Palmas*. (25)2, 39-48.
- Rey L., Ayala I., Ruíz, R., Gómez, PL. (2003). Selección palmas tipo dura en plantaciones comerciales de Colombia. Congreso Nacional de la Asociación de Fitomejoramiento y Producción de cultivos. Bogotá.
- Rey L., Ayala I., Ruíz, R., Gómez, PL. (2003) *Evaluación y selección de materiales dura en plantaciones comerciales de palma de aceite Elaéis guineensis jacq*. Conferencia Internacional Palma de Aceite. Cartagena.2003.
- Rey, L., Gómez, P., Cardoso, C., Rajanaidu, N. 2002. *Colecta material genético de Elaéis guineensis Jacq en la Republica de Angola*. Informe Interno Cenipalma-Inca. 6p.
- Sharma, M. *Exploitation of Elaéis oleífera germplasm in improving the quality of oil palm*. 2000. Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and Their Utilization. MPOB. P 322- 340.
- TorresVM., Rey, L., Gelves, F., y Santacruz, L. (2004) Evaluación del comportamiento de los híbridos *Elaéis oleífera* x *Elaéis guineensis* en la plantación Guaicaramo en la zona oriental de Colombia. *Palmas*(25)2.
- Amblard, P., Billote, N., Cochard, B., Durand-Gasselín, T., Jacquemard, J.C., Louise, C., Nouy, B. y Potier, F. (2004). El mejoramiento de la palma de aceite *Elaéis guineensis* y *Elaéis oleífera* por el Cirad –CP. *Palmas*(25) No. Especial.

## DOCUMENT DE PROJET

### **Proposition de nouveaux travaux de révision de la composition en acides gras et d'autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999)**

#### **1. Objectif et champ d'application de la norme**

L'objectif de ces nouveaux travaux est de réviser la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), afin de modifier certains profils de composition en acides gras de l'huile d'arachide ainsi que les facteurs de qualité correspondants, en vue d'appuyer la variabilité des huiles d'arachide actuellement commercialisées et non couvertes par le champ d'application de la norme par l'ajout de ces amendements.

L'Argentine est parmi les principaux exportateurs d'huile d'arachide brute et a relevé que certaines huiles d'arachide argentines authentiques commercialisées ne sont pas couvertes par la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* ; elles ne peuvent donc pas être classées, même quand elles sont obtenues à partir de semences d'arachide certifiées.

Les écarts sont constatés particulièrement pour les acides gras suivants : C16:0 (Acide palmitique), C18:1 (Acide oléique), C18:2 (Acide linoléique), C20:0 (Acide arachidonique), C20:1 (Acide Eicosénoïque) et C22:1 (Acide érucique).

Par ailleurs, les paramètres d'authenticité devraient être ajustés :

- Indice d'iode
- Densité relative

L'objectif de ces nouveaux travaux est de réviser les paramètres de composition et de qualité qui définissent l'huile d'arachide, en proposant la caractérisation des acides gras susmentionnés, ainsi que les valeurs respectives pour leurs caractéristiques physiques et chimiques.

#### **2. Pertinence et actualité :**

L'Argentine est l'un des rares pays du monde qui produisent des arachides de grande qualité pour la consommation humaine et donc une huile d'arachide de grande qualité, possédant un très bon goût, dont les propriétés alimentaires sont éminemment bénéfiques et qui constitue un intrant important pour l'industrie alimentaire des en-cas et de la confiserie.

La qualité nutritionnelle des huiles d'arachide d'Argentine constitue un aspect important, car l'utilisation de variétés ayant une teneur en acide oléique plus élevée augmente ces dernières années et cette tendance se poursuivra au cours des campagnes à venir. Le profil acide de l'huile qui en résulte n'est actuellement pas couvert par la Norme du Codex.

Afin de garantir la loyauté, le dynamisme et la transparence du commerce régional ou international, il est essentiel que le Codex envisage d'amender les paramètres relatifs à la teneur en acides gras, pour créer un cadre adapté aux huiles d'arachide actuellement commercialisées et cohérent du point de vue du calcul stœchiométrique, appuyant ainsi le concept de l'authenticité et les facteurs de qualités qui y sont liés.

#### **3. Les principales questions à traiter**

Les nouveaux travaux proposés pour amender les paramètres de l'huile d'arachide dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* seront réalisés dans le cadre des procédures existantes pour les normes du Codex et comprendront notamment :

- les facteurs essentiels de composition et de qualité ;
- des tableaux avec la composition caractéristique en acides gras ;
- d'autres facteurs de composition et de qualité.

**Profil de composition en acides gras de l'huile d'arachide**

Acides gras	Proposition de l'Argentine	CODEX-STAN 210
<b>C16:0</b>	<b>5.0-14.0</b>	8.0-14.0
C16:1	ND-0.2	ND-0.2
C18:0	1.0-4.5	1.0-4.5
<b>C18:1</b>	<b>35.0-80</b>	35.0-69.0
<b>C18:2</b>	<b>4.0-43.0</b>	12.0-43.0
C18:3	ND-0.3	ND-0.3
<b>C20:0</b>	<b>0.7-2.0</b>	1.0-2.0
<b>C20:1</b>	<b>0.7-3.2</b>	0.7-1.7
C22:0	1.5-4.5	1.5-4.5
<b>C22:1</b>	<b>ND-0.55</b>	ND-0.3
C24:0	0.5-2.5	0.5-2.5
C24:1	ND-0.3	ND-0.3

**Autres paramètres de qualité****Indice d'iode**

Codex : 86-107

Proposition de l'Argentine : 77-107

**Densité relative**Codex : 0.912-0.920  $x=20^{\circ}\text{C}$ Proposition de l'Argentine : 0.909-0.920  $x=20^{\circ}\text{C}$ **4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**Critère général

*La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.*

La présente proposition a pour objet la révision des valeurs reprises en section 3) en vue de fournir des informations appropriées sur la composition d'un produit authentique, en tenant compte de la variabilité mondiale.

Critères applicables aux produits

*(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.*

L'Argentine exporte la plus grande partie de sa production d'arachides. La superficie totale ensemencée est d'environ 418 000 hectares. En 2013, l'Argentine a exporté quelques 518 000 tonnes d'arachides et environ 40 804 tonnes d'huile d'arachide à destination des principaux marchés du monde.

Environ 60 pour cent des exportations argentines d'arachides vont vers l'Union européenne (principalement les Pays-Bas, l'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Espagne, l'Italie, la Grèce et la France), et le reste se répartit entre les États-Unis d'Amérique, les Émirats Arabes Unis, l'Afrique du Sud, l'Australie, le Chili, la Fédération de Russie, l'Algérie, l'Ukraine, la Chine, le Viet Nam, la Turquie, Israël, la Chine (RAS de Hong-Kong) et d'autres pays.

*(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler*



Au cours des dernières années, en raison de l'utilisation de nouvelles variétés d'arachides, l'huile d'arachide authentique obtenue présente une composition en acides gras et des paramètres de qualité qui ne sont plus couverts par les valeurs de la Norme du Codex. Plusieurs pays font reposer leur législation sur la norme du Codex ce qui pourrait constituer une entrave au commerce de l'huile d'arachide d'Argentine.

L'amendement proposé de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* permettra la mise en place d'une approche harmonisée des facteurs de composition et de qualité et facilitera le commerce mondial d'huile d'arachide.

*c) Potentiel commercial au plan international ou régional*

Le marché de l'huile d'arachide de grande valeur sur le plan régional et international souffre de problèmes qui découlent du classement formel de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* et cela mène à des difficultés pour le commerce.

Le tableau suivant donne les statistiques du commerce d'huile d'arachide en tonnes :

### Huile d'arachide, production mondiale, importations et exportations

(Milliers de tonnes, janvier/février)

	2009	2010*	2011	2012*	2013*
<b>production</b>					
Chine	1 903,9	2 034,3	2 015	2 029	1 955
Inde	819,7	650	646	447	348
Nigéria	276	291,4	273	300	316
Soudan	161,8	178,5	158	154	158
Sénégal	125,4	164	211	112	121
USA	65,2	73	86	91	96
<b>Argentine</b>	<b>80,6</b>	<b>53</b>	<b>38</b>	<b>58</b>	<b>57</b>
Myanmar	221,5	236,7	244	234	225
Vietnam	31	28,3	47	n/a	n/a
Autres	565,2	549,6	469	605	632
<b>Total</b>	<b>4 250,3</b>	<b>4 258,8</b>	<b>4 187</b>	<b>4 030</b>	<b>3 908</b>
<b>Importateurs</b>					
UE	83,6	83,5	79	62	68
USA	33,6	26,2	15	9	19
Chine	20,7	68,5	61	64	61
Chine (RAS de Hong-Kong)	11,9	16,3	12	8	8
Autres	27,3	32,3	29	27	36
<b>Total</b>	<b>177,1</b>	<b>226,8</b>	<b>196</b>	<b>170</b>	<b>192</b>
<b>Exportateurs</b>					
Sénégal	30,9	57	58	14	12
<b>Argentine</b>	<b>82,1</b>	<b>60,4</b>	<b>37</b>	<b>57</b>	<b>55</b>
Brésil	31,1	23,5	23	38	63
Chine	9,8	7,8	9	8	7
Inde	2	0,4	7	18	5
Autres	49,9	60,4	56	54	54
<b>Total</b>	<b>205,8</b>	<b>209,5</b>	<b>190</b>	<b>189</b>	<b>196</b>

\* Estimation

Source : OilWorld /Base de données sur le commerce des produits de base (Comtrade) — Division de statistique des Nations Unies/FAOSTAT

### Principales destinations des exportations au départ de l'Argentine

% du total	2010	2011	2012	2013
Chine	39	50	61	43
Pays-Bas	30	9	12	30
USA	22	27	6	24
Chine (RAS de Hong-Kong)	2	6	5	2,0
Espagne	—	—	—	0,3
Autres	7	9	16	0,7
Total	100	100	100	100

Source : INDEC

*(d) Aptitude du produit à la normalisation*

Le produit est déjà normalisé par le CCFO. La proposition vise à amender les profils d'acides gras afin d'englober l'huile d'arachide actuellement commercialisée. La proposition vise également à réviser les paramètres de qualité de l'indice d'iode et de la densité relative à 20 °C.

Les amendements proposés reposent sur des études scientifiques et des données d'analyse robustes, qui servent à justifier l'amendement de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*. Les études suivantes sont disponibles :

- *Caractérisation des propriétés chimiques et organoleptiques des arachides d'Argentine destinées à la confiserie afin de déterminer l'appellation d'origine. Institut national pour la technologie agricole (INTA), 2007.*
- *Caractérisation phytobiologique des arachides produites dans la province de Córdoba – Composition chimique et attributs nutritionnels du produit portant l'appellation d'origine 'Córdoba Peanuts' – deuxième phase. INTA, 2009.*
- Un aperçu de différentes 'appellations', en fonction de la composition acide de différentes espèces d'huiles végétales. Huile de tournesol et huile d'arachide. A&G 72, Volume XVIII, No. 3, 676-687, 2008.
- Caractérisation de la qualité des arachides d'Argentine destinées à la confiserie. Composition chimique et nutritionnelle. Profil d'acide gras. INTA – Conseil argentin de l'arachide – Fondation argentine de l'arachide<sup>1</sup>.

Ces études de caractérisation des paramètres de composition et de qualité de l'huile d'arachide montrent particulièrement que l'on peut constater dans de nombreux cas que les fourchettes des valeurs pour différents paramètres se situent en dehors des normes du Codex, ce qui appuie encore l'amendement proposé.

*(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce*

L'amendement des paramètres pour l'huile d'arachide dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* améliorera les informations mises à la disposition des consommateurs, et garantira les pratiques loyales du commerce de ces huiles, ainsi que c'est indiqué ci-dessus.

*(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés*

Non pertinent

*(g) Travaux déjà entrepris et/ou suggérés dans ce domaine par d'autres organisations internationales*

Aucun connu.

## **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

L'amendement proposé de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* a un lien avec l'objectif stratégique 1 du Codex, Promouvoir des cadres réglementaires cohérents.

Il stipule que *la Commission du Codex Alimentarius fournira les orientations indispensables à ses membres grâce à l'élaboration continue de normes et de directives internationales relatives à la sécurité sanitaire et à l'hygiène des denrées alimentaires, à la nutrition, à l'étiquetage, à l'inspection et à la certification des importations et des exportations.*

L'objectif souligne que *les normes et textes apparentés du Codex concernant la sécurité sanitaire et la qualité des denrées alimentaires, y compris l'étiquetage, devraient être rédigés avec soin de façon à refléter les variations possibles d'une région à l'autre. Les normes Codex relatives à la qualité des denrées alimentaires devraient porter sur les caractéristiques essentielles des produits de façon à ne pas être trop rigides et à ne pas imposer de restrictions excessives au commerce international du produit concerné.*

<sup>1</sup> <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/031.pdf>

L'amendement proposé de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* contribuera à la loyauté du commerce de l'huile d'arachide, et empêchera que des huiles authentiques ne soient exclues de la Norme.

#### **6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Le Codex a élaboré des normes pour pratiquement toutes les graisses et les huiles, dans les :

- *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981).
- *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981)
- *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999)

#### **7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucun identifié.

#### **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun identifié.

#### **9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, comprenant la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5/8, et la date proposée pour l'adoption par la Commission.**

- Approbation au titre de nouveaux travaux par la 38<sup>e</sup> CAC en 2015
- Examen des projets d'amendement à l'étape 4 par le 25<sup>e</sup> CCFO en 2017
- Adoption à l'étape 5/8 par la 40<sup>e</sup> CAC en 2017.

## DOCUMENT DE PROJET

### **Proposition de nouveaux travaux pour la révision de la Section 3 de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives (CODEX STAN 33-1981)**

#### **1. Objectif et champ d'application des travaux proposés**

Réviser la Section 3 de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981), et en particulier introduire une exception pour les huiles d'olive vierges authentiques qui s'écartent naturellement de la limite actuelle pour le campestérol, sous réserve que des critères plus efficaces soient fixés par réduction des limites de certains paramètres existant déjà, en tenant compte des Données des Membres du Codex, de la Norme du COI et d'autres travaux pertinents, en vue de faciliter les échanges commerciaux et de garantir l'authenticité de l'huile d'olive vierge.

#### **2. Pertinence et actualité**

Le travail proposé rentre dans le cadre du mandat du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) : *Élaborer des normes mondiales pour les graisses et les huiles d'origine animale, végétale et marine, y compris la margarine et l'huile d'olive.*

Plusieurs pays attirent depuis des années l'attention du Comité sur le fait qu'une partie de leurs huiles d'olive ne parvient pas à répondre aux limites établies, tant par le COI que par le Codex, pour certains paramètres, notamment pour le campestérol.

Le Conseil oléicole international (COI) a réalisé une étude pour examiner, entre autres, le cas des huiles d'olive vierges qui ne sont pas conformes aux limites arrêtées pour le campestérol et a reconnu qu'il s'agit effectivement d'huiles authentiques qui peuvent présenter des valeurs supérieures à cause des variétés végétales utilisées, ou à cause du terroir et des conditions climatiques qui règnent dans les zones de production. Conformément aux conclusions de cette étude, le COI a mis en place un arbre de décision pour les huiles qui présentent des concentrations de campestérol entre 4 et 4,5 pour cent. Par ailleurs, des études réalisées par d'autres membres du Codex ont établi que les concentrations de campestérol d'huiles d'olive vierges authentiques peuvent dépasser 4,5 pour cent.

La Norme Codex en vigueur devrait refléter la variabilité à l'échelle mondiale des huiles d'olive authentiques faisant l'objet d'échanges commerciaux, afin d'éviter que des limites non représentatives de paramètres chimiques n'agissent comme des obstacles techniques potentiels au commerce des huiles vierges authentiques. Étant donné que ces normes sont la référence internationale pour l'Organisation mondiale du commerce (OMC), il convient de prendre des mesures pour que les concentrations de campestérol ne deviennent pas un obstacle technique au commerce.

#### **3. Les principales questions à traiter**

Introduire une exception pour les huiles d'olive vierges authentiques qui s'écartent naturellement de la limite en vigueur pour le campestérol, sous réserve que des critères plus efficaces soient fixés par réduction des limites de certains paramètres existant déjà, en tenant compte des Données des Membres du Codex, de la Norme du COI et d'autres travaux pertinents, en vue de faciliter les échanges commerciaux et de garantir l'authenticité de l'huile d'olive vierge.

#### **4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

La présente proposition de nouveaux travaux est en concordance avec les critères suivants applicables aux produits :

*(a) La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.*

Les limites de concentration pour le campestérol ont été établies pour vérifier s'il y a eu altération de l'huile d'olive par coupage avec d'autres huiles comestibles, afin d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La limite de concentration en vigueur pour le campestérol ne reflète pas correctement la variabilité à l'échelle mondiale qui résulte de l'introduction de nouvelles zones de production où le comportement des variétés est différent à cause du terroir et des conditions saisonnières et climatiques. Les concentrations de campestérol n'ont aucun lien avec la sécurité sanitaire des aliments et la santé publique.

*(b) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.*

Selon les données publiées par le COI, la production mondiale totale d'huile d'olive a atteint 3 270 500 t, ce qui représente une augmentation de 36 pour cent par rapport à l'exercice précédent. L'exercice 2013/14 se classe actuellement deuxième (le meilleur exercice ayant été 2011/12 avec 3 321 000 t). Les pays Membres du COI ont atteint une production totale de 3 199 500 t, c'est-à-dire 98 pour cent de la production mondiale. Les pays producteurs européens ont atteint 2 476 500 t, soit une augmentation de 69 pour cent par rapport à l'exercice précédent (un record en Espagne avec 1 775 800 t ; Italie 461 200 t ; Grèce 131 900 t ; Portugal 91 600 t ; Chypre 5 600 t ; Croatie 4 900 t ; France 4 900 t et Slovénie 600 t). Pour l'ensemble des autres pays Membres du COI, elle a chuté (16 pour cent) (d'abord la Turquie avec 190 000 t, suivie par la Syrie avec 165 000 t, le Maroc 120 000 t et la Tunisie 70 000 t, qui ont subi une forte baisse par rapport à l'exercice antérieur ; l'Algérie avec 44 000 t ; l'Argentine et la Jordanie avec 30 000 t chacun ; le Liban avec 20 500 t ; Israël et la Libye avec 15 000 t chacun ; l'Albanie avec 10 500 t ; l'Iran avec 5 000 t et les quatre autres Membres avec des volumes de production inférieurs). Il convient de souligner que la production espagnole pour cette année a augmenté de 187 pour cent par rapport à l'exercice précédent et représentait 54 pour cent de la production mondiale.

La consommation mondiale pour l'exercice 13/14 s'élevait à 3 030 000 t, dont 1 717 000 t dans les 28 pays de l'UE, ce qui représentait une augmentation de 6 pour cent par rapport à l'exercice précédent. La consommation dans le reste des pays Membres du COI a baissé de 11 pour cent et les baisses les plus importantes se sont produites en Syrie, en Tunisie, en Égypte, en Algérie et en Albanie. La consommation dans le reste des pays non Membres du COI a augmenté de 6 pour cent. Il convient de souligner le cas des États-Unis avec une augmentation de 5 pour cent, de l'Australie avec 19 pour cent (dans ce pays, il s'agit de la récolte de printemps 2013), du Canada avec 9 pour cent et du Japon avec 6 pour cent. La consommation a néanmoins baissé abruptement en Chine (18 pour cent) et légèrement au Brésil (1 pour cent).

Les importations et les exportations pour l'exercice 2013/14 s'élevaient respectivement à 794 000 t et 817 500 t.

La clôture de l'exercice 2013/14 pour le commerce mondial d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive (octobre 2013 – septembre 2014) indique une augmentation de 10 pour cent au Canada, de 5 pour cent aux États-Unis, de 4 pour cent au Japon et de 1 pour cent en Australie par rapport à l'exercice précédent. Les importations ont reculé dans les marchés chinois (15 pour cent) et dans une moindre mesure, au Brésil (2 pour cent). Les données pour la Russie ne sont disponibles que jusqu'en avril 2014. Pour ces sept mois de l'exercice, ils indiquent une augmentation de 8 pour cent.

*(c) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.*

Les Normes Codex sont la référence internationale pour les normes alimentaires au sein de l'OMC pour ce qui est de la réglementation sanitaire et technique. Les États Membres devraient tenir compte des normes élaborées par les organisations internationales de référence, s'il y en a, au moment d'établir leurs réglementations nationales.

Étant donné les caractéristiques de cette proportion des huiles d'olive, l'Argentine devait établir des concentrations de campestérol de 4,5 pour cent à cause des variétés employées et des conditions géographiques et climatiques régnant dans les zones de production. La valeur établie au Codex ne reflète pas les caractéristiques de ces huiles, et a donc un impact sur le commerce qui en est fait.

Toutefois, en 2013, le COI a inséré dans sa norme une exception sous la forme d'un arbre de décision pour traiter la question particulière de l'huile d'olive vierge dont les niveaux de campestérol s'écartent de la limite fixée dans la Norme.

En s'appuyant sur les informations fournies en 2010 dans le document CX/FO 13/23/09, le département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique (USDA) a révisé les normes nationales pour les niveaux de qualité de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive (Normes des États-Unis *United States Standards for Grades of Olive Oil and Olive-Pomace Oil*). Au cours de la révision de la norme, l'USDA a adopté une limite de concentration de campestérol ( $\leq 4,5$  %) différente de celle de la Norme Codex ; néanmoins, cette nouvelle limite, qui est moins restrictive, ne constitue pas un obstacle au commerce international.

En Australie, l'Australian Olive Association a élaboré un code d'usages, l'*Australian Olive Industry Code of Practice* et la norme nationale pour les huiles d'olive et de grignons d'olive (AS 5264-2011) dont l'application est de nature facultative. Tout comme la norme des États-Unis, la norme australienne fixe une limite moins restrictive pour le campestérol ( $\leq 4,8$  %), ce qui prévient l'exclusion des huiles d'olive authentiques, tout en

protégeant leur authenticité grâce à une limite plus stricte pour le stigmastadiène et l'adoption de tests pour la pyrophéophytine et les diacylglycérols.

*(d) Potentiel commercial aux plans international ou régional*

Même si les pays méditerranéens maintiendront leur leadership dans la production d'huile d'olive comme l'indiquent les derniers chiffres du COI (année record pour l'Espagne avec 1 775 800 t, Italie à 461 200 t, Turquie à 190 000 t, suivis par la Syrie à 165 000 t, la Grèce à 131 900 t et le Maroc à 120 000 t), de nouveaux pays producteurs tels que l'Argentine, les États-Unis, le Brésil, l'Afrique du Sud, la Chine et l'Australie, devraient aussi être couverts par la norme.

*(e) Aptitude du produit à la normalisation*

La *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) est en vigueur depuis 1981. Toutefois, avec l'entrée de nouveaux pays producteurs sur le marché international, il est nécessaire de revoir certains paramètres, pour les empêcher de devenir un obstacle au commerce. L'étude du COI intitulée *ÉTUDE DU COI SUR LES HUILES D'OLIVE AUTHENTIQUES PRÉSENTANT DES CONCENTRATIONS HORS NORMES : CAMPESTÉROL*<sup>1</sup> ainsi que d'autres données disponibles devraient être examinées.

*(f) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.*

Même si elle aborde tous les aspects, la Norme du Codex ne tient pas correctement compte des variations naturelles de la composition en fonction de la variété d'olives utilisée et des conditions géographiques et climatiques.

*(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par (les) l'organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)*

*L'ÉTUDE DU COI SUR LES HUILES D'OLIVE AUTHENTIQUES PRÉSENTANT DES CONCENTRATIONS HORS NORMES : CAMPESTÉROL* publiée récemment examine l'authenticité des huiles d'olive dont les paramètres dépassent les valeurs de campestérol réglementées. Un total de presque 200 échantillons provenant de 13 pays a servi à adopter un arbre de décision applicable aux cas dans lesquels les valeurs de campestérol se situent entre 4 et 4,5 pour cent.

Des références scientifiques bibliographiques relatives aux valeurs de campestérol observées dans des huiles d'olive authentiques d'Argentine, d'Espagne, d'Australie, etc. ont par ailleurs été présentées au Codex au cours des années passées.

## **5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex**

Le nouveau travail proposé contribuerait à garantir des pratiques loyales dans le commerce international de l'huile d'olive, en tenant compte des besoins et des préoccupations particulières de tous les pays, en satisfaisant aux objectifs et priorités stratégiques ci-dessous présentés dans le *Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius*.

*Objectif 1 : Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation :*

*1.2.2 Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes internationales et régionales en réponse aux besoins exprimés par les Membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire.*

L'élaboration de Normes Codex plus représentatives à l'échelle mondiale contribuera à garantir leur adoption par le plus grand nombre possible de pays Membres, réduisant au minimum les effets négatifs potentiels des réglementations techniques sur le commerce international, en faisant en sorte qu'elles ne constituent pas un obstacle technique au commerce.

*Objectif 2 : Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex.*

Le travail proposé favorisera l'élaboration de Normes Codex sur les produits reposant sur une analyse scientifique rigoureuse des données recueillies dans toutes les régions du monde, pour assurer la définition de paramètres de composition pertinents à l'échelle mondiale.

<sup>1</sup> <http://www.internationaloliveoil.org/documents/index/353-chemistry/1606-ioc-studies>

*Objectif 4 : Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces : 4.2 Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes.*

Le Codex et les pays Membres continueront de travailler en étroite collaboration avec le COI pour la collecte et l'analyse des données et la définition de règles plus facilement applicables à l'échelle mondiale dans le cadre des normes du Codex et du COI<sup>2</sup>.

**6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Aucune.

**7. Identification de tout besoin et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucun.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la Norme émanant d'organismes extérieurs, afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun identifié.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, comprenant la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5/8, et la date proposée pour l'adoption par la Commission.**

Approbation au titre de nouveaux travaux par la CAC38 en 2015

Examen des avant-projets d'amendements à l'Étape 4 par le CCFO25 en 2017

Adoption à l'Étape 5/8 par la CAC40 en 2017.

---

<sup>2</sup> <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/222-standards>