



## Point 6 de l'ordre du jour

CX/FO 17/25/6  
Novembre 2016

### PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

#### Vingt-cinquième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 27 février - 3 mars 2017

#### Avant-projet de révision 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)

(Préparé par le groupe de travail électronique piloté par la Colombie et co-présidé par l'Équateur)  
(à l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre leurs observations sur **l'avant-projet de révision de la norme tel que présenté à l'Annexe I**, à l'étape 3, **avant le 6 janvier 2017**.

Ces observations sont à soumettre par le biais du Système d'observations en ligne du Codex (OCS) : <https://ocs.codexalimentarius.org/> comme il est stipulé dans [CL 2016/44 – FO](#).

## Généralités

1. Lors de sa 24<sup>e</sup> session qui s'est tenue à Melaka, en Malaisie, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTe)<sup>1</sup> piloté par la Colombie et coprésidé par l'Équateur, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, pour préparer, sous réserve d'approbation de la Commission, un avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999), pour circulation en vue d'observations à l'Étape 3 et pour examen lors de sa prochaine session.

## Calendrier du groupe de travail électronique :

2. Le groupe de travail électronique a été établi conformément au Manuel de procédure, 24<sup>e</sup> édition (2015), Section III : Directives pour les organes subsidiaires – Lignes directrices sur les groupes de travail électroniques (GTe), et a travaillé du 21 octobre 2015 au 15 juin 2016, période prolongée de 15 jours dans l'attente d'observations supplémentaires de la part des pays qui s'étaient engagés à participer aux travaux (Annexe II).

## Principales remarques et observations par les membres concernant le document :

3. L'Équateur, la Malaisie et les États-Unis ont formulé des remarques et des observations sur la proposition. Les principales observations reçues se résument ainsi :

- a. Les États-Unis ont recommandé que l'huile de palme contenant de 48 à 58 % d'acide oléique soit nommée « Huile de palme – moyenne teneur en acide oléique » et non pas « Huile de palme – forte teneur en acide oléique ».
- b. La Malaisie a proposé un intervalle d'indices pour la composition en acides gras d'huiles végétales brutes/cruées déterminés par chromatographie gazeuse en phase liquide (CGL) à partir d'échantillons authentiques/d'origine (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) ; elle a proposé également un nouvel intervalle pour les indices d'iode prenant en compte les indices de l'huile de Malaisie. L'insaponifiable devrait être de 12, et non pas 1, 2, et par conséquent le symbole inférieur ou égal ( $\leq$ ) devrait être placé

<sup>1</sup> REP 15/FO par. 90

avant l'indice 12, pour être en concordance avec les autres huiles. La Malaisie a suggéré de supprimer les ratios d'isotopes de carbone stables, étant donné qu'il n'y a pas d'indices de référence et qu'aucun paramètre n'est inclus pour les autres huiles. De plus, les intervalles pour le campestérol, le stigmastérol et le bêta-sistostérol commençant par ND sont plutôt larges. À cet égard, elle a proposé de clarifier si ces intervalles sont les intervalles réels constatés. Il devrait également y avoir un intervalle d'indices pour les stérols totaux. Enfin, elle a proposé que les niveaux de tocophérols et de tocotriénols soient présentés avec des nombres entiers (sans virgule), pour être en concordance avec les autres huiles.

- c. L'Équateur a proposé de définir un nom commun pour ce type d'huile, pour qu'il soit plus facile de la distinguer à l'échelle mondiale et de la différencier de l'huile de palme. Sur la base des données fournies par l'industrie équatorienne, il a été suggéré de réduire la limite minimale d'acide laurique (C12:0) et d'acide myristique (C14:0) de 0,11 % à 0,04 % et de 0,40 % à 0,35 %, respectivement ; sinon, la limite minimale devrait être éliminée en ne gardant que les indices les plus élevés. En outre, pour l'acide oléique (C18:1), l'Équateur a suggéré d'augmenter la teneur minimale de 48 % à 50 %, afin de faire la distinction avec d'autres types d'huiles. Il a jugé pertinent que la teneur totale en caroténoïdes de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique soit d'au moins 800 mg/kg, ce qui constitue la principale caractéristique qui différencie cette huile des huiles de palme sans forte teneur en acide oléique. Enfin, il a proposé d'augmenter la limite inférieure d'iode (de 60 à 64).

### **Conclusion et recommandations**

4. Les observations formulées par les pays ont été analysées et celles considérées comme applicables ont été intégrées dans la révision proposée telle que présentée à l'Annexe I.
5. Le GTe recommande que le CCFO25 examine l'avant-projet tel que présenté à l'Annexe I.

**Révision proposée 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)  
(à l'étape 3)**

Les ajouts de texte sont en **caractères gras/soulignés**. Les suppressions sont en caractères barrés.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

(Note : les éventuels synonymes sont indiqués entre parenthèses immédiatement après le nom de l'huile).

**L'huile de palme à forte teneur en acide oléique (huile de palme à haute teneur en acide oléique) est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile hybride OxG (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*).**

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)

Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques<sup>1</sup> (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir Section 3.1 de la norme)

Acide gras	<u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u>
C6:0	<u>ND</u>
C8:0	<u>ND</u>
C10:0	<u>ND</u>
C12:0	<u>ND-0,4</u>
C14:0	<u>ND-0,7</u>
C16:0	<u>25,0-34,0</u>
C16:1	<u>ND-0,8</u>
C17:0	<u>ND</u>
C17:1	<u>ND</u>
C18:0	<u>2,0-3,8</u>
C18:1	<u>48,0-58,0</u>
C18:2	<u>10,0-14,0</u>
C18:3	<u>ND-0,6</u>
C20:0	<u>ND-0,4</u>
C20:1	<u>ND</u>
C20:2	<u>ND</u>
C22:0	<u>ND</u>
C22:1	<u>ND</u>
C22:2	<u>ND</u>
C24:0	<u>ND</u>
C24:1	<u>ND</u>

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

<sup>1</sup> Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes (voir Annexe de la norme)

	<b><u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u></b>
Densité relative (x °C/eau à 20 °C)	<b><u>0,8957-0,910</u></b> <b><u>(50 °C/eau à 20 °C)</u></b>
Densité apparente (g/ml)	<b><u>ND</u></b>
Indice de réfraction (ND 40 °C)	<b><u>1,459-1,462</u></b>
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	<b><u>189-199</u></b>
Indice d'iode	<b><u>60-72</u></b>
Insaponifiable (g/kg)	<b><u>≤ 12</u></b>
<b>Ratios d'isotopes de carbone stables *</b>	<b>-</b>

\* Voir les publications suivantes :

- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Purity assessments of major vegetable oils based on gamma 13C values of individual fatty acids. JAOCS, 75 (3), 371-379.
- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Gamma 13C analysis of vegetable oil, fatty acid components, determined by gas chromatography-combustion-isotope ratio mass spectrometry, after saponification or regiospecific hydrolysis. Journal of Chromatography A, 805, 249-257.
- Woodbury SP, Evershed RP, Rossell JB, Griffith R and Farnell P (1995). Detection of vegetable oil adulteration using gas chromatography combustion / isotope ratio mass spectrometry. Analytical Chemistry 67 (15), 2685-2690.
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (1996). Authenticity of single seed vegetable oils. Working Party on Food Authenticity, MAFF, UK.

Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques<sup>1</sup> en pourcentage des stérols totaux (voir Annexe 1 à la norme)

	<b><u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u></b>
<b>Cholestérol</b>	<b><u>2,2-4,7</u></b>
<b>Brassicatérol</b>	<b><u>ND-0,4</u></b>
<b>Campestérol</b>	<b><u>16,6-21,9</u></b>
<b>Stigmastérol</b>	<b><u>11,5-15,5</u></b>
<b>Bêta-sitostérol</b>	<b><u>57,2-60,9</u></b>
<b>Delta-5-avenastérol</b>	<b><u>1-1,9</u></b>
<b>Delta-7-stigmastérol</b>	<b><u>ND-0,2</u></b>
<b>Delta-7-avenastérol</b>	<b><u>ND-1,0</u></b>
<b>Autres</b>	<b><u>ND-1,8</u></b>
<b>Stérols totaux (mg/kg/)</b>	<b><u>519-1723</u></b>

ND – non détectable, défini comme ≤ 0,05 %

<sup>1</sup> Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques (mg/kg) (voir Annexe de la norme)

	<b><u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u></b>
<b>Alpha-tocophérol</b>	<b><u>128-152</u></b>
<b>Bêta-tocophérol</b>	<b><u>ND</u></b>
<b>Gamma-tocophérol</b>	<b><u>4-138</u></b>
<b>Delta-tocophérol</b>	<b><u>0-31</u></b>
<b>Alpha-tocotriénol</b>	<b><u>165-179</u></b>
<b>Gamma-tocotriénol</b>	<b><u>475-586</u></b>
<b>Delta-tocotriénol</b>	<b><u>35-61</u></b>
<b>Total (mg/kg)</b>	<b><u>678-956</u></b>

ND – Non-déTECTABLE

<sup>1</sup> Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

**GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA COOPÉRATION CODEX/OIE****Liste des participants****Présidence (Colombie)**

Sonia M Buitrago M  
Safety and Food Quality Member  
Colombian Coordinator Codex Committee on Fats and Oils  
Health and Social Protection Ministry  
[sbuitrago@minsalud.gov.co](mailto:sbuitrago@minsalud.gov.co)

Blanca C Olarte P  
Safety and Food Quality Coordinator  
Health and Social Protection Ministry  
Bureau du point de contact du Codex pour la Colombie  
[bolarte@minsalud.gov.co](mailto:bolarte@minsalud.gov.co)

**Belgique**

Geert Vanmarcke  
International Market Adviser  
FEDIOL : Fédération représentant l'industrie européenne des huiles végétales et tourteaux en Europe. [gvanmarcke@fediol.eu](mailto:gvanmarcke@fediol.eu)

Tiziana Viotto  
Management Assistant  
FEDIOL : Fédération représentant l'industrie européenne des huiles végétales et tourteaux en Europe.  
[tviotto@fediol.eu](mailto:tviotto@fediol.eu)

Kalila Hajjar  
Senior Manager Scientific & Regulatory Affairs.  
FEDIOL : Fédération représentant l'industrie européenne des huiles végétales et tourteaux en Europe.  
[khajjar@fediol.eu](mailto:khajjar@fediol.eu); [febiol@febiol.eu](mailto:febiol@febiol.eu)

**Équateur**

Jairo López  
Analyst Risk Profile the Food  
National Agency for Regulation and Control Health Surveillance ARCSA.  
[jairo.lopez@controlsanitario.gob.ec](mailto:jairo.lopez@controlsanitario.gob.ec);  
[codexalimentarius@normalizacion.gob.ec](mailto:codexalimentarius@normalizacion.gob.ec)

Liliana Cristina Rosero Pacheco  
Analyst preparation, evaluation or Continuous improvement of regulations, protocols and procedures.  
National Agency for Regulation and Control Health Surveillance ARCSA.  
[liliana.rosero@controlsanitario.gob.ec](mailto:liliana.rosero@controlsanitario.gob.ec)

**Inde**

K.D. Yadav  
Chairman Technical Committee  
Kamani Oil Industries Pvt. Ltd  
[kdyadav@kamani.com](mailto:kdyadav@kamani.com); [codex-india@nic.in](mailto:codex-india@nic.in)

**Jamaïque**

Rose Acinette  
Inspector Bureau of Standards Jamaica  
Bureau of Standards Jamaica  
[arose@bsj.org.jm](mailto:arose@bsj.org.jm)

**Malaisie**

Fauziah Arshad  
Head of Technical Advisory Services Unit  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
[fauziah@mpob.gov.my](mailto:fauziah@mpob.gov.my); [ccp\\_malaysia@moh.gov.my](mailto:ccp_malaysia@moh.gov.my)

Nuzul Amri  
Principal Research Officer  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
[nuzul@mpob.gov.my](mailto:nuzul@mpob.gov.my); [ccp\\_malaysia@moh.gov.my](mailto:ccp_malaysia@moh.gov.my)

Norshafawati Rosli  
Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
[norshafawati@moh.gov.my](mailto:norshafawati@moh.gov.my);  
[ccp\\_malaysia@moh.gov.my](mailto:ccp_malaysia@moh.gov.my)

**Pays-Bas**

Janneke Van der Bijl  
Policy Officer Voeding en Gezondheid  
MVO – de Ketenorganisatie Voor Olien en Vetten  
[vanderbijl@mvo.nl](mailto:vanderbijl@mvo.nl); [t.z.j.akesson@minez.nl](mailto:t.z.j.akesson@minez.nl)

**Pologne**

Arkadiusz Banach  
Senior laboratory assistant  
Agricultural and Food Quality Inspection –  
Specialised Laboratory in Gdynia  
[abanach@ijhars.gov.pl](mailto:abanach@ijhars.gov.pl); [kodeks@ijhars.gov.pl](mailto:kodeks@ijhars.gov.pl)

**République de Corée**

Yonghyun Jung  
Scientific Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety  
[jyh311@korea.kr](mailto:jyh311@korea.kr)

Dasun Lee  
Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety  
[codexkorea@korea.kr](mailto:codexkorea@korea.kr)

**Russie**

Veronika Vysotskaya  
Head of Regulatory Affairs  
Abbott Nutrition International Russia and CIS  
[Veronika.Vysotskaya@abbott.com](mailto:Veronika.Vysotskaya@abbott.com); [tutelyan@ion.ru](mailto:tutelyan@ion.ru)

Vladimir Bessonov  
Head of the Laboratory  
Institute of Nutrition  
[bessonov@ion.ru](mailto:bessonov@ion.ru); [tutelyan@ion.ru](mailto:tutelyan@ion.ru)

Olga Mescheryakova  
Deputy Director  
Russian Fats and Oil Union  
[mgsr@mail.ru](mailto:mgsr@mail.ru)

Irina Pavlova  
Researcher  
Research Institute of Oils  
[vniig@vniig.org](mailto:vniig@vniig.org)

**Espagne**

Jean Louis Barjol  
Executive Director of the Madrid-based  
International Olive Council (IOC)  
Conseil oléicole international (COI)  
[iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org);  
[r.lopez@internationaloliveoil.org](mailto:r.lopez@internationaloliveoil.org)

Mercedes Fernández Albaladejo  
Head of the IOC Chemistry and Standardisation Unit  
Conseil oléicole international (COI)  
[iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org)

**États-Unis**

Maria Del Pilar Sierra Gomez  
Food Technologist (in Research and Development  
(Product development – Refrigerated and Frozen  
Retail products))  
Perdue Foods  
[Maria.Sierra-Gomez@perdue.com](mailto:Maria.Sierra-Gomez@perdue.com)

Paul South  
Director, Division of Plant Products and Beverages  
Center for Food Safety and Applied Nutrition – U.S.  
Food and Drug Administration  
[Paul.South@fda.hhs.gov](mailto:Paul.South@fda.hhs.gov)

Robert Moreau  
Sustainable Biofuels and Co-Products Research Unit  
Eastern Regional Research Center, ARS, USDA -  
[robert.moreau@ars.usda.gov](mailto:robert.moreau@ars.usda.gov)

Marie Maratos  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office, U.S. Department of Agriculture  
(USDA)  
[Marie.Maratos@fsis.usda.gov](mailto:Marie.Maratos@fsis.usda.gov)