

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

F



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

REP22/FO

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Quarante-cinquième session*

*À confirmer*

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

Session virtuelle

18,19, 20, 21, 22 et 26 octobre 2021

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux .....	page iv
Liste des sigles et abréviations.....	page vi
Rapport de la vingt-septième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles .....	page 1

### Paragraphes

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 et d'autres organes subsidiaires (point 2 de l'ordre du jour).....	7 – 24
Questions soumises pour information par la FAO et l'OMS et par les quatre-vingt-dixième et quatre-vingt-onzième sessions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (point 3 de l'ordre du jour).....	25 – 32
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : huile de tournesol – Révision de la composition essentielle de l'huile de tournesol (intervalles CGL de composition en acides gras et propriétés physico-chimiques) (points 4.1 et 4.2 de l'ordre du jour).....	33 – 45
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile d'avocat (point 4.3 de l'ordre du jour) .....	46 – 82
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons</i> <i>d'olive</i> (CXS 33-1981) : révision des sections 3, 8 et annexe (point 5 de l'ordre du jour) .....	83 – 136
Révision de la liste des cargaisons précédentes acceptables dans le <i>Code d'usages pour</i> <i>l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac</i> (CXC 36-1987, annexe 2) (point 6 de l'ordre du jour) .....	137 – 144
Examen des propositions de nouveaux travaux et/ou de modification de normes Codex existantes (point 7 de l'ordre du jour) .....	145 – 172
Questions diverses (point 8 de l'ordre du jour) Document de travail sur la teneur en métal CXS 280-1973 .....	173 – 175
Date et lieu de la prochaine session (point 9 de l'ordre du jour) .....	176

**Pages****Annexes**

Annexe I –	Liste des participants .....	page 22
Annexe II –	Critères de performance pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles et l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson.....	page 37
Annexe III –	Modifications et révisions de la norme CXS 210-1999 – huile de tournesol .....	page 38
Annexe IV –	Modifications et révisions de la norme CXS 210-1999 – huile d'avocat .....	page 39
Annexe V –	Proposition de nouveaux travaux – huile de camélia .....	page 41
Annexe VI –	Proposition de nouveaux travaux – huile de sacha inchi .....	page 45
Annexe VII –	Proposition de nouveaux travaux – huile de calanus .....	page 50
Annexe VIII –	Proposition de nouveaux travaux – huile de soja à haute teneur en acide oléique .....	page 53
Annexe IX –	Modifications rédactionnelles de CXC 36-1987 .....	page 57
Annexe X –	Document d'information pour les propositions de nouveaux travaux du CCFO .....	page 58

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	But	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
Membres CCEXEC83 CAC45	Adoption	Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : composition essentielle des huiles de tournesol	N09-2017	5/8	45 et annexe I II
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : huile d'avocat	N12-2017	5	82 (i) et annexe I V
		Modifications rédactionnelles du <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac</i> (CXC 36-1987) : annexe 2	-	-	144 (iii) annexe I X,
	Approbation	Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) visant à inclure : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'huile de camélia ;</li> <li>- l'huile de sacha inchi ;</li> <li>- l'huile de soja à forte teneur en acide oléique</li> </ul>	-	1,2	152 160 169
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> (CXS 329-2017) – Inclusion de l'huile de calanus	-	1,2	166
	Action	Mécanismes de révision de la <i>Norme pour les produits à base de matières grasses laitières</i> (CXS 280-1973)	-	-	175
CCMAS	Information	Approuvé les modifications rédactionnelles relatives aux méthodes d'analyse (y compris les changements apportés à leur qualification) concernant les graisses et les huiles, telles que proposées par le CCMAS dans le document CXS 234-1999	-	-	22 (i)
	Action	Informé le CCMAS que la requalification des méthodes n'a pas d'impact commercial	--	-	22 (i)
		Informé le CCMAS que l'indice de Crismer et le test de Halphen figurant dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) sont toujours utilisés et que ces méthodes devraient être conservées	-	-	22 (iii)
		Transmis les critères de performance proposés pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles comestibles et pour l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson	-	-	22 (ii) et annexe I I
CCFA	Action	Confirmation de la justification technologique de l'utilisation des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) en tant qu'antimoussants dans les huiles de friture, conformément à la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999), à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid	-	-	23

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	But	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
Arabie saoudite, Canada, Égypte, États-Unis, Inde, Ouganda, UE et OMS	Rédaction	Préparation d'un document de travail sur les travaux que le CCFO pourrait entreprendre pour réduire les AGT ou éliminer les huiles partiellement hydrogénées			11
GTe Membres CCFO28	Rédaction/ Observations	Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile d'avocat		5/6	82 (ii)
		Révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CXS 33-1981) : sections 3, 8 et annexe		2,3	135 (ii)
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile de camélia		2,3	152 (ii)
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile de sacha inchi		2,3	160 (ii)
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique		2,3	169 (ii)
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> (CXS 329-2017) : inclusion de l'huile de calanus		2,3	166 (ii)
		Examen des propositions concernant les nouvelles substances à ajouter à la Liste des cargaisons précédentes acceptables		-	144 (ii)

## LISTE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS

AGT	acides gras trans
AOAC	Association des chimistes agricoles officiels
AOCS	American Oil Chemists Society
BPF	bonnes pratiques de fabrication
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CL	lettre circulaire ( <i>Circular letter</i> )
COI	Conseil oléicole international
CRD	document de séance ( <i>Conference room document</i> )
CXG	lignes directrices du Codex
CXS	norme du Codex
DHA	acide docosahexaénoïque
DJA	dose journalière acceptable
DJT	dose journalière tolérable
É.-U.	États-Unis d'Amérique
EPA	acide eicosapentaénoïque
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FOSFA	Fédération des associations des huiles, graines et graisses
GL	ligne directrice ( <i>Guideline</i> )
GLC	chromatographie gaz-liquide
GTe	groupe de travail électronique
GTP	groupe de travail physique
HOVC	huile d'olive vierge courante
IR	indice de réfraction
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires
ND	non détecté
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
OMS	Organisation mondiale de la Santé
PHO	huiles partiellement hydrogénées
SIN	Système international de numérotation
UE	Union européenne
USPC	Convention de la Pharmacopée des États-Unis

## INTRODUCTION

1. La vingt-septième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) s'est tenue virtuellement du 18 au 26 octobre à l'aimable invitation du gouvernement malaisien. La session était présidée par Mme Norrani Eksan, directrice de la conformité et du développement industriel à la division de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, au sein du ministère de la Santé de la Malaisie. Y ont participé des délégués de 66 États membres, d'une organisation membre et de 10 organisations ayant statut d'observateur. La liste des participants figure à l'annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Khairy Jamaluddin, ministre de la Santé de la Malaisie, a accueilli les délégués et a souligné l'important rôle des graisses et des huiles dans le régime alimentaire des populations. Ces produits faisant l'objet d'échanges internationaux, il a insisté sur l'importance d'établir des normes pour garantir leur qualité, leur sécurité sanitaire et leur authenticité. Il a appelé à renforcer les travaux du CCFO pour tenir compte de la demande croissante de graisses et d'huiles plus saines et du besoin de relever divers défis mondiaux émergents, comme l'évolution des systèmes alimentaires, le changement climatique, les nouveaux lieux géographiques de production et les progrès technologiques. Il a félicité la nouvelle présidente du CCFO et a souhaité au Comité une session constructive et fructueuse.
3. M. Mohd Salim Dulatti, directeur principal pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments au ministère de la Santé de Malaisie ; le Dr Markus Lipp, fonctionnaire principal de la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ; le Dr Francesco Branca, directeur du Département de la nutrition et de la sécurité sanitaire des aliments de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ; M. Purwiyatno Hariyadi, vice-président de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et M. Tom Heilandt, secrétaire du Codex, ont également pris la parole.

### Répartition des compétences<sup>1</sup>

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.

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session.
6. Le CCFO est convenu d'examiner au point 8 de l'ordre du jour (Questions diverses), si le temps le permet, un document de travail préparé par l'Iran sur la teneur en métal de l'huile de beurre dans la *Norme Codex pour les produits à base de matières grasses laitières* (CXS 280).

### QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

#### Questions soumises pour information

7. Le CCFO a pris note des questions soumises pour information lors des sessions suivantes : quarante-deuxième et quarante-troisième sessions de la CCA, soixante-dix-huitième et quatre-vingtième sessions du CCEXEC, quarante-cinquième session du CCFL, quarantième et quarante-et-unième sessions du CCMAS, treizième session du CCCF et cinquante-deuxième session du CCFA.

#### Questions demandant une action – quarante-et-unième session du CCNFSDU et quarante-sixième session du CCFL – acide gras trans

8. Le CCFO a noté que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) est convenu, à sa quarante-et-unième session, d'interrompre les travaux sur la demande d'une allégation « sans » acides gras trans (AGT) et a demandé au CCFO d'examiner les moyens possibles pour réduire les AGT ou éliminer les huiles partiellement hydrogénées. Il a également été noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), à sa quarante-sixième session, a examiné la possibilité d'un nouveau travail sur les AGT, mais est convenu de ne pas l'entamer pour le moment et de préparer un document de travail en tenant compte des résultats des délibérations du CCFO.
9. Le représentant de l'OMS, rappelant la proposition du CCNFSDU, a demandé au CCFO d'examiner les moyens possibles pour réduire les AGT ou éliminer les huiles partiellement hydrogénées. Le représentant a noté que malgré le nombre croissant de pays prenant des mesures strictes pour éliminer les AGT produits

<sup>1</sup> CRD1 (Ordre du jour annoté – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

<sup>2</sup> CX/FO 21/27/1 ; CRD18 (Iran)

<sup>3</sup> CX/FO 21/27/02 ; CX/FO 21/27/02 Add.1 ; CRD02 (Pays-Bas et États-Unis d'Amérique) ; CRD07 (Secrétariat du Codex) ; CRD08 (UE, Norvège, GOED) ; CRD15 (Canada).

industriellement ou pour interdire la production et l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées, tous les États membres devront accélérer l'adoption de ces mesures pour atteindre l'objectif mondial d'éliminer les AGT produits industriellement d'ici à 2023. Le représentant a donc souligné l'important rôle que le CCFO pourrait jouer, notamment, par exemple, en modifiant la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007)* ainsi que la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS19-1981)* pour y inclure l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées.

10. Les délégations se sont généralement déclarées favorables à l'examen par le CCFO des moyens pouvant être mis en œuvre pour aborder la question des AGT et des huiles partiellement hydrogénées dans l'approvisionnement alimentaire. Le document préparé par le Canada et figurant dans le CRD15 pourra être utilisé à cette fin. Pour aller de l'avant, il a été proposé qu'un groupe de membres intéressés se réunisse pour préparer un document de travail afin d'étudier le type de travail que le CCFO pourrait entreprendre pour soutenir la réduction des AGT ou l'élimination des huiles partiellement hydrogénées. Une lettre circulaire sollicitant des données pour appuyer ce processus pourrait également être publiée ; et/ou des propositions de nouveaux travaux pourraient également être soumises en réponse à la lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux.

### Conclusion

11. Le CCFO est convenu que le Canada préparerait, en collaboration avec l'Arabie saoudite, l'Égypte, les États-Unis d'Amérique, l'Inde, l'Ouganda, l'Union européenne et l'OMS, un document de travail sur les travaux que le Comité pourrait entreprendre pour réduire les AGT ou éliminer les huiles partiellement hydrogénées, pour examen à sa prochaine session.

### Questions demandant une action – quarante-et-unième session du CCMAS

12. La présidente du CCFO a informé la réunion que les questions soumises par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) à sa quarante-et-unième session couvrent quatre points principaux, à savoir les modifications d'ordre rédactionnel des méthodes d'analyse du CCFO, la requalification des méthodes d'analyse et leur impact commercial, l'utilisation de la démarche-critères pour les méthodes de détermination de l'arsenic dans les huiles de poisson et l'examen de nouvelles méthodes. Elle a également noté que les États-Unis d'Amérique et les Pays-Bas avaient préparé des réponses aux questions soulevées par le CCMAS (CRD02) ; et a proposé que ce document soit utilisé comme base de discussion. Le CCFO a accepté la proposition de la présidente.

Méthodes d'analyse des graisses et des huiles dans les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999), approuvées par le CCMAS, pour examen par le CCFO<sup>4</sup>

13. Le CCFO a reconnu que les modifications proposées étaient principalement d'ordre rédactionnel et visaient à aligner les dispositions de la norme CXS 234-1999 sur celles des normes du CCFO, ainsi qu'à assurer la cohérence avec la terminologie actuellement utilisée par le CCMAS.
14. Le Comité a accepté les modifications rédactionnelles proposées (y compris la requalification des méthodes) qui permettent d'assurer la cohérence entre les textes Codex et a soutenu la proposition du CCMAS de transmettre ces modifications directement à la quarante-quatrième session de la CCA pour adoption.

### Impact commercial de la requalification des méthodes<sup>5</sup>

15. Le CCFO a noté que le CCMAS, à sa quarante-et-unième session, avait modifié un certain nombre de méthodes pour les graisses et les huiles figurant dans la norme CXS 234-1999, notamment les méthodes concernant les antioxydants synthétiques, la composition en acides gras dans les huiles de poisson, la composition en acides gras dans les graisses animales portant un nom spécifique, le titre dans les graisses animales portant un nom spécifique, et les matières insaponifiables dans les graisses végétales portant un nom spécifique. Il a également noté que le CCMAS avait demandé au CCFO des précisions sur l'impact commercial d'une requalification des méthodes suivantes :

- graisses et huiles (AOCS Ce 6-86 pour les antioxydants synthétiques comme type II, AOAC 983.15 comme type III) ;
- huiles de poisson (AOCS Ce 2-66 et AOCS Ce 1i-07 pour la composition en acides gras comme type II, ISO 12966-2 et ISO 12966-4 comme type III) ;
- graisses animales portant un nom spécifique (AOCS Ce 2-66 et AOCS Ce 1j-07 pour la composition en acides gras comme type II, ISO 12966-2 et ISO 12966-4 comme type III) ;

<sup>4</sup> CX/FO 21/27/2 Annexe II 4.3 pour examen par le CCFO

<sup>5</sup> CX/FO 21/27/2 Annexe II 4.4 pour examen par le CCFO

- graisses animales portant un nom spécifique (ISO 935 pour le titre comme type I, AOCS Cc 12-59 comme type IV) ;
  - graisses végétales portant un nom spécifique (ISO 18609 pour la matière insaponifiable comme type IV).
16. Le CCFO a noté que les membres du Codex n'ont signalé aucun impact commercial de la requalification des méthodes et a approuvé les révisions proposées pour la requalification des méthodes décrites au paragraphe 15 ci-dessus.
17. En réponse à la question de savoir si les méthodes pour l'indice de Crismer et le test de Halphen de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) sont toujours employées, un membre a confirmé qu'elles sont toujours utilisées dans le commerce. Le CCFO a donc décidé d'informer le CCMAS que ces deux méthodes seront maintenues dans la norme CXS 234-1999.

#### Méthode d'analyse de l'arsenic dans les huiles comestibles et les huiles de poisson

18. En ce qui concerne la proposition du CCMAS visant à ce que la (les) méthode(s) d'analyse de l'arsenic total dans les graisses et les huiles et de l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson repose(nt) sur une démarche-critères, le CCFO a noté que l'adoption d'une démarche-critères permettrait aux laboratoires de choisir les méthodes avec plus de souplesse ; et que le Manuel de procédure du Codex recommande l'utilisation d'un critère numérique lorsque cela est approprié.
19. Le CCFO est convenu d'utiliser des critères de performance pour l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson et pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles comestibles respectivement, y compris des exemples de méthodes applicables, et de transmettre au CCMAS, pour examen, les critères de performance proposés pour l'arsenic total et l'arsenic inorganique (voir paragraphe 22).

#### Nouvelles méthodes

20. Un membre a souligné le besoin d'harmoniser les dispositions concernant les méthodes entre les normes du CCFO et la norme CXS 234-1999. Le CCFO a noté que les informations pertinentes devraient être soumises au CCMAS pour examen. Pour ce qui est de la demande formulée par un observateur concernant l'examen de nouvelles méthodes d'analyse pour les graisses et les huiles (c'est-à-dire des méthodes de quantification des acides gras oméga-3, EPA, DHA et des acides gras oméga-3 totaux dans les huiles de poisson), le CCFO a noté que l'examen des ensembles exploitables sur les graisses et les huiles dans la norme CXS 234-1999 s'est concentré sur la vérification de l'« aptitude aux fins recherchées » des méthodes de la norme et sur l'examen du type adapté. Aucune nouvelle méthode d'analyse n'a été envisagée à ce stade, mais de nouvelles méthodes pourraient être soumises au processus normal d'approbation sur la recommandation du comité de produits concerné, par exemple le CCFO.
21. Le Secrétariat du Codex a clarifié que les propositions concernant toute nouvelle méthode d'analyse devraient être transmises par le biais d'une proposition de nouveaux travaux et conformément aux procédures internes du CCFO. Le Comité a en outre noté que le document d'information intitulé « Indications détaillées sur le processus de soumission, d'examen et d'approbation des méthodes à inclure dans la norme CXS234-1999 », préparé par le CCMAS, devrait être pris en compte lors de l'élaboration de la méthode d'analyse par le CCFO, en précisant que ce document est disponible sur le site web du Codex.

#### **Conclusion**

22. Le CCFO est convenu :
- i. d'approuver les modifications rédactionnelles relatives aux méthodes d'analyse (y compris les changements apportés à leur qualification) concernant les graisses et les huiles, telles que proposées par le CCMAS dans le document CXS 234-1999, et de faire savoir au CCMAS que la requalification des méthodes n'avait aucun impact commercial ;
  - ii. de transmettre au CCMAS, pour examen, les critères de performance proposés pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles comestibles et pour l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson (annexe II) ;
  - iii. d'informer le CCMAS que l'indice de Crismer et le test de Halphen figurant dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) sont toujours utilisés, et de demander au CCMAS de conserver ces méthodes.

#### **Questions demandant une action – cinquante-deuxième session du CCFA**

##### Utilisation des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471)

23. Le CCFO est convenu d'informer le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) que les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) étaient technologiquement justifiés pour une utilisation en tant qu'antimoussants à une concentration maximale de 10 000 mg/kg dans les huiles de friture, conformément à

la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid.

24. Le CCFO a également noté que le CCFA, à sa cinquante-deuxième session, avait achevé le processus d'alignement de la norme CXS 210-1999, et que les modifications proposées en vue de l'inclusion des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans la section sur les additifs alimentaires de cette norme seraient apportées par le CCFA directement dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS 192-1995).

**QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION PAR LA FAO ET L'OMS ET PAR LES QUATRE-VINGT-DIXIÈME ET QUATRE-VINGT-ONZIÈME SESSIONS DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (point 3 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

25. La présidente du CCFO a rappelé la demande adressée à la FAO et à l'OMS concernant l'évaluation de la sécurité de 23 substances en vue de leur inclusion dans la liste des cargaisons précédentes acceptables, en notant que cette demande avait été formulée lors de la vingt-quatrième session du CCFO et que l'urgence de recevoir une réponse avait été rappelée lors de la vingt-sixième session.
26. Notant que l'évaluation avait été réalisée depuis par le JECFA lors de ses quatre-vingt-dixième et quatre-vingt-onzième sessions, la présidente a remercié la FAO et l'OMS d'avoir mené à bien ce travail malgré les difficultés liées à la pandémie.
27. Le représentant de l'OMS a présenté les résultats de l'évaluation du JECFA en notant que les recommandations du JECFA soumises à l'examen du CCFO couvraient deux aspects :
- la révision du critère n° 2 du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac* (CXC 36-1987) tel qu'adopté par la CCA à sa trente-quatrième session (2011) ;
  - les résultats de l'évaluation par le JECFA de la sécurité de 23 substances susceptibles de se présenter en tant que cargaisons précédentes.

Révision du critère n° 2 de CXC 36-1987

28. Concernant la recommandation de réviser le critère numéro 2, le représentant a signalé que, sur la base des données de consommation de graisses et d'huiles par les nourrissons et les jeunes enfants, l'exposition alimentaire aux substances chimiques des cargaisons précédentes ne pose pas de problème de santé pour la population générale si la DJA ou la DJT est suffisamment protectrice, par exemple, si la DJA ou la DJT est supérieure ou égale à 0,3 mg/kg de poids corporel par jour. Le critère indique actuellement que la DJA (ou DJT) de la substance devrait être supérieure ou égale à 0,1 mg/kg de poids corporel par jour. En ce qui concerne les substances pour lesquelles il n'existe pas de DJA ou de DJT numérique, le critère indique qu'elles devraient être évaluées au cas par cas. Dans de telles situations, le JECFA recommande que toute source supplémentaire d'exposition alimentaire aux substances chimiques de la cargaison précédente soit prise en compte, le cas échéant, dans l'évaluation de l'exposition.

Évaluation par le JECFA de la sécurité de 23 substances

29. Le représentant de l'OMS a informé le CCFO que 19 des 23 substances répondaient selon le JECFA aux critères d'acceptabilité en tant que cargaisons précédentes (réf. CX/FO 21/27/3 Rev). Les quatre substances ne répondant pas aux critères d'acceptabilité en tant que cargaison précédente pour les graisses et les huiles comestibles étaient la cire de montan, le lignosulfonate de calcium de qualité non alimentaire, le cyclohexane et l'anhydride acétique.
30. Le représentant de l'OMS a donné les précisions suivantes concernant le non-respect des critères d'acceptabilité par ces quatre substances :
- Concernant la cire de montan – les données chimiques et toxicologiques disponibles n'étaient pas suffisantes pour permettre l'évaluation de la cire de montan telle qu'elle est expédiée
  - Concernant le lignosulfonate de calcium de qualité non alimentaire – les données chimiques et toxicologiques disponibles n'étaient pas suffisantes pour permettre l'évaluation du lignosulfonate de calcium de qualité non alimentaire tel qu'il est expédié
  - Concernant l'anhydride acétique et le cyclohexane – les données chimiques et toxicologiques disponibles n'étaient pas suffisantes pour permettre l'évaluation de l'anhydride acétique et du cyclohexane de qualité non alimentaire transportés en tant que cargaisons précédentes
31. La présidente du CCFO s'est félicitée de ce compte-rendu. Répondant à une demande d'informations complémentaires, le représentant de l'OMS a précisé que les rapports complets du JECFA et les

---

<sup>6</sup> CX/FO 21/27/3 (Rev)

monographies seraient tous publiés dans un délai de 12 à 15 mois. En réponse à la proposition d'une délégation membre de disposer de plus de temps pour examiner les résultats, dont les rapports complets des quatre-vingt-dixième et quatre-vingt-onzième sessions du JECFA, il a été convenu de reporter l'examen de l'évaluation et des recommandations du JECFA à la prochaine session du CCFO.

### Conclusion

32. Le CCFO est convenu :
- i. de reporter les discussions sur ce point à sa vingt-huitième session, lorsqu'il examinera en détail les résultats de l'évaluation du JECFA ;
  - ii. de demander au Secrétariat du Codex d'informer tous les membres de la publication des rapports du JECFA et de diffuser une lettre circulaire sollicitant des observations sur les recommandations des quatre-vingt-dixième et quatre-vingt-onzième sessions du JECFA afin de faciliter les débats lors de la vingt-huitième session du CCFO.

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) :

#### **Huile de tournesol – examen de la composition : Section 3.1 – Intervalles CGL de composition en acides gras – intervalles des indices d'acides oléique et linoléique (point 4.1 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

33. La présidente a rappelé qu'à sa vingt-sixième session (2019), le CCFO avait examiné l'avant-projet de révision de la section 3.1 – Intervalles CGL de la composition en acides gras – intervalles proposés des indices d'acides oléique et linoléique dans l'huile de tournesol – et était convenu : i) de conserver les définitions originales des produits ; ii) d'approuver les intervalles proposés des indices d'acides oléique et linoléique dans l'huile de tournesol (acide oléique C18:1 : 14,0 – 43,0 ; acide linoléique C18:2 : 45,4 – 74,0) ; de retenir l'avant-projet de révision des intervalles CGL à l'étape 4 en attendant l'examen des propriétés physiques et chimiques (indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) – voir point 4.2 de l'ordre du jour (propriétés physiques et chimiques).
34. Elle a donc fait savoir qu'il n'y aurait pas de débat sur le point 4.1 de l'ordre du jour, et que le Comité se pencherait sur la recommandation concernant les prochaines étapes lors de l'examen du point 4.2 (propriétés physiques et chimiques).

#### **Huile de tournesol – examen de la composition : Propriétés physiques et chimiques (indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) (point 4.2 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

35. L'Argentine, qui assure la présidence du groupe de travail électronique (GTe), s'exprimant également au nom du Brésil, qui en assure la coprésidence, a présenté ce point de l'ordre du jour et exposé le processus suivi par le GTe, y compris la collecte des données par l'entremise d'une lettre circulaire, l'analyse des données, les débats et les décisions. Les valeurs proposées des paramètres révisés prennent en compte à la fois les limites minimales et maximales.
36. Le CCFO a examiné les valeurs de chaque paramètre comme indiqué ci-dessous.

##### Indice de réfraction

37. Le CCFO a examiné la révision proposée de la valeur maximale de l'indice de réfraction à 1,475, et pris acte du large soutien dont elle bénéficiait. Certaines délégations se sont cependant prononcées pour le maintien de la valeur actuelle de 1,468.

### Conclusion

38. Le CCFO a approuvé la révision proposée de la valeur maximale de l'indice de réfraction à 1,475, et pris acte de la réserve de la Fédération de Russie et de l'Ouganda concernant cette décision.

##### Indice de saponification

39. Le CCFO a examiné la révision proposée de la valeur minimale de l'indice de saponification de 188 à 187. Cette révision a bénéficié d'un soutien général.
40. Bien qu'étant favorable à ce changement, une délégation a indiqué qu'à son avis, il conviendrait de spécifier ce type de fraction pour l'huile de tournesol, qu'il s'agisse des teneurs élevées ou moyennes en acide oléique et linoléique, à des fins économiques et pour des motifs d'équité. En spécifiant le type de fraction lipidique en plus de la gamme des valeurs, on fournit à l'industrie ou à l'acheteur une indication de la qualité de l'huile de tournesol en même temps qu'on protège le consommateur.

<sup>7</sup> REP19/FO, paragraphe 76 b) et e)

<sup>8</sup> CX/FO 21/27/4 ; CRD09 (Ghana) ; CRD23 (Communauté de l'Afrique de l'Est)

## Conclusion

41. Le CCFO a approuvé la proposition de réduire la valeur minimale de l'indice de saponification de 188 à 187, et pris note de la réserve de la Fédération de Russie en la matière.

### Indices d'iode

42. Le CCFO a noté qu'il n'y avait pas de révision proposée, et est convenu de conserver les valeurs des indices en vigueur dans la norme.

### Densité relative

43. Le CCFO a noté que la réduction de la valeur minimale de la densité relative de 0,918 à 0.916 bénéficiait d'un large appui.

## Conclusion

44. Le CCFO a approuvé la valeur minimale proposée de 0,916, et a pris note de la réserve de la Fédération de Russie concernant cette décision.

## Conclusions concernant les points 4.1 et 4.2 de l'ordre du jour

45. Le CCFO est convenu de transmettre l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – huile de tournesol, pour adoption à l'étape 5/8 par la quarante-cinquième session de la CCA :
- i. révision de la composition : section 3.1 – intervalles CGL de composition en acides gras (intervalles proposés des indices d'acides oléique et linoléique) (annexe III, partie A) ;
  - ii. révision de l'annexe – Autres facteurs de composition et de qualité ; section 3 – propriétés chimiques et physiques (tableau 2 – Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes – indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) (annexe III, partie B).

## AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) : Inclusion de l'huile d'avocat (point 4.3 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>

46. Le représentant du Mexique, prenant la parole en qualité de président du GTe et s'exprimant également au nom du co-président du GTe (États-Unis d'Amérique), a présenté ce point de l'ordre du jour et décrit la procédure suivie par le Groupe de travail, ainsi que l'historique, la méthodologie et l'analyse des données soumises. Il a expliqué au CCFO que le Groupe de travail s'était principalement penché sur les paramètres à proposer pour définir une huile d'avocat pure à 100 %, tout en favorisant néanmoins une proposition inclusive prenant en compte les caractéristiques des huiles d'avocat produites dans diverses régions du monde, et pour lesquelles certains profils et certaines valeurs d'acides gras étaient essentiels à la définition des facteurs essentiels de composition et de qualité.
47. Le CCFO est convenu d'utiliser le document CRD20 Rev, préparé par le président du GTe, en guise de point de départ des discussions.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définitions des produits

48. Les discussions concernant la définition proposée ont notamment porté sur la partie du fruit dont provient l'huile – mésocarpe ou fruit entier. Les participants sont généralement convenus que l'huile est préparée à partir du mésocarpe de l'avocat, bien qu'on ait noté que la graine du fruit peut aussi en contenir de faibles quantités. Certaines délégations ont en conséquence estimé que la définition devrait faire uniquement référence au mésocarpe. D'autres ont cependant fait valoir que par souci de clarté, il était important de mentionner que l'huile d'avocat pouvait aussi être obtenue par transformation du fruit entier, et que sa qualité varierait selon le processus d'extraction, les huiles de meilleure qualité (vierge ou vierge extra) étant extraites uniquement à partir du mésocarpe. Le président du GTe a aussi noté que même dans les cas de transformation du fruit entier, le mécanisme utilisé fait en sorte que l'huile est uniquement obtenue à partir du mésocarpe, et non de la graine.
49. Rappelant les définitions des différents types d'huiles proposées sous la section 2.1 (Définition du produit) de la Norme CXS 210-1999, le Secrétariat du Codex a fait remarquer que dans certains cas, plusieurs définitions ont été proposées pour différencier les sources ou le type de l'huile (par exemple, huile de palme, huile de palmiste, stéarine de palme, etc.) Il a donc été suggéré qu'on pourrait envisager d'établir une différenciation semblable entre l'huile d'avocat préparée à partir du mésocarpe, et celle obtenue par transformation du fruit entier.

---

<sup>9</sup> CX/FO 21/27/5, CX/FO 21/27/5 Add.1, CRD 20 Rev ; CRD23 (EAC).

50. Une définition simplifiée se limitant à indiquer que les huiles d'avocat sont obtenues à partir du fruit de l'avocatier a été proposée, mais d'autres délégations ont estimé qu'elle n'était pas assez précise. On a donc finalement opté pour la définition proposée par le GTe, simplement révisée pour des motifs de clarté.

### Conclusion

51. Le CCFO est convenu de la définition suivante : « L'huile d'avocat peut être préparée à partir du mésocarpe de l'avocat (*Persea americana*), ou obtenue par la transformation du fruit entier ». Le Chili a exprimé sa réserve, jugeant qu'à son avis, l'huile d'avocat ne pouvait être extraite qu'à partir du mésocarpe du fruit, et ajoutant que les données disponibles étaient fondées uniquement sur l'extraction de l'huile à partir du mésocarpe.

#### Précisions concernant les termes huile vierge et huile vierge extra :

52. Le CCFO s'est aussi penché sur la note proposée (Les huiles vierge et vierge extra sont obtenues à partir du mésocarpe uniquement) concernant la définition de ces produits particuliers, expliquant que certaines délégations étaient favorables au maintien de cette note, tandis que d'autres s'y opposaient.
53. On a fait remarquer que dans la section 2.2 – Autres définitions – de la Norme CXS 210-1999, les huiles vierges sont déjà définies, et qu'il s'agissait d'éviter que toute nouvelle définition entre en conflit avec la définition actuelle proposée par le CCFO. On a aussi fait valoir que la disposition proposée concernant la composition en acides gras ne permettait pas de différencier les sources d'huiles (obtenues à partir du mésocarpe ou du fruit entier).
54. Pour éviter tout malentendu et clarifier l'objectif visé, le CCFO est convenu de supprimer la note (faisant référence à la source de l'huile vierge et vierge extra) contenue dans la définition et à divers autres endroits de l'avant-projet de norme.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Tableau 1 : Composition en acides gras de l'huile d'avocat déterminée par chromatographie de partage gaz-liquide (CGL) à partir d'échantillons authentiques

55. Le CCFO a examiné les indices pour les intervalles de composition en acides gras de l'huile d'avocat exposés dans le tableau 1, et est convenu que les valeurs de la composition en acides gras devraient être exprimées avec une décimale. Il est en outre convenu des valeurs proposées suivantes de la composition en acides gras et des pourcentages correspondants, établis par le GTe :

Acide gras	Composition en acides gras des huiles végétales
C14:0	ND – 0,3
C16:0	11,0 – 26,0
C17:0	ND – 0,3
C17:1	ND – 0,1
C18:0	0,1 – 1,3
C18:2	7,8 – 19,0
C18:3	0,5 – 2,1
C20:1	ND – 0,3
C22:0	ND – 0,5
C24:0	ND – 0,2
C24:1	ND – 0,2

56. Après examen, le CCFO a aussi approuvé les changements proposés aux intervalles d'acides gras suivants :

#### C16:1

Un observateur a fait remarquer qu'une teneur en acide gras C16:1 de 17,05 % pourrait ouvrir la voie à une falsification indétectable de l'huile d'avocat, et a donc suggéré de réduire cette teneur à 12 %. Certains membres ont toutefois fait valoir qu'une valeur maximale limitée à 12 % aurait pour effet d'exclure certaines variétés d'huile d'avocat authentique, et qu'une valeur maximale de 17,1 permettait d'inclure une plus grande variété d'huiles d'avocat de diverses régions géographiques. Étant donné que les valeurs des teneurs limites

en acides gras sont exprimées avec une décimale, le CCFO a approuvé l'intervalle de 4,0 – 17,1 % pour la teneur en acide gras C16:1.

C18:1

57. Le CCFO est convenu de teneurs limites en acide gras C18:1 de 42,0 – 75,0, au lieu de l'intervalle proposé de 42,0 – 72,0.

C20:0

58. Le CCFO est convenu d'un intervalle de ND – 0,7 au lieu de ND – 0,3.

**ANNEXE – AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**SECTION 3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES**

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques de l'huile d'avocat

59. Répondant à un intervenant qui s'inquiétait de ce que les valeurs indiquées au tableau 2 ressemblent à celles fournies pour d'autres types d'huile – par exemple, l'huile d'olive – et que cela posait un risque de falsification non détectée, le président du GTe a précisé que lorsqu'il s'agit de confirmer l'authenticité ou la falsification d'une huile donnée, les compositions en acides gras et en stérols sont plus cruciales que les propriétés chimiques et physiques.

*Densité relative*

60. Le CCFO est convenu de la fourchette de valeur de 0,910 – 0,920

*Densité apparente*

61. Le CCFO est convenu de supprimer la densité apparente puisque l'huile d'avocat est fluide à température ambiante et que ce paramètre ne s'applique donc pas à ce produit.

*Indice de réfraction*

62. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs proposé de 1,458 – 1,470 en s'appuyant sur les données fournies par des membres.

*Indice de saponification*

63. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs proposé de 170 – 202 pour cet indice.

*Indice d'iode*

64. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs proposé de 78 – 95 en s'appuyant sur les données fournies par des membres.

*Matière insaponifiable*

65. Le CCFO a approuvé la valeur maximale de 19,0.

**SECTION 4. FACTEURS D'IDENTITÉ**

Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans l'huile d'avocat brute provenant d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux

*Cholestérol*

66. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de ND – 0,5.

*Brassicastérol*

67. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de ND – 0,5 en s'appuyant sur les données fournies par un membre.

*Campestérol*

68. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de 4,0 – 8,3.

*Stigmastérol*

69. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de 0,3 – 2,0 en s'appuyant sur les données fournies par un membre.

*Bêta-sitostérol*

70. Réagissant à la proposition d'une délégation de réduire la valeur minimale à 71,0, le président du GTe a précisé que l'intervalle typique de valeurs du bêta-sitostérol dans l'huile d'avocat s'établit à 82 – 83, bien qu'on

puisse observer certaines variations saisonnières qui sont prises en compte par la valeur minimale actuellement proposée. Il a réitéré que selon les données qui ont été fournies au GTe, la valeur de 71,0 paraît trop faible, sort de l'intervalle normal pour ce type d'huile et pourrait présenter un risque au plan de la qualité. Le CCFO est convenu de placer les valeurs minimales proposées de l'intervalle de 71,0 et de 79,0 entre crochets pour examen ultérieur.

71. On a aussi fait valoir que les méthodes utilisées pour mesurer la teneur en bêta-sitostérol ne devraient mesurer que le *bêta*-sitostérol, et non la somme du *bêta*-sitostérol et d'autres éléments mineurs, qui pourrait donner une valeur supérieure d'environ 4 %.

*Delta-5-avénastérol*

72. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de 2,0 – 8,0.

*Delta-7-stigmastérol*

73. Réagissant à une proposition d'augmenter la valeur maximale à 3,5, le président du GTe a suggéré plutôt de conserver la valeur proposée de 1,0 fondée sur les données existantes. Il a par ailleurs noté qu'il existe une étroite corrélation entre les valeurs de concentration du delta 7-stigmastérol et du delta-7-avénastérol, que les deux vont de pair, et qu'elles ne sauraient trop s'écarter l'une de l'autre. Tout en reconnaissant qu'il pourrait être possible de porter la valeur maximale des deux stérols à 1,5, il s'est dit d'avis que les données disponibles ne sauraient justifier une valeur maximale de 3,5. Le CCFO est convenu de placer les valeurs de 1,0 et de 3,5 entre crochets pour examen ultérieur.

*Delta-7-avénastérol*

74. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de ND – 1,5 en s'appuyant sur les données recueillies par l'USPC.

*Stérols totaux (mg/kg)*

75. Comme on lui demandait si les intervalles de composition en stérols présentés au tableau 3 pouvaient être jugés représentatifs des huiles raffinées ou des huiles brutes, étant donné que beaucoup d'huiles d'avocat brutes ne sont pas jugées propres à la consommation humaine, le président du CCFO a précisé que la Norme CXS 210-1999 s'applique aux huiles destinées à la consommation humaine. Le Secrétariat du Codex a par ailleurs précisé que les informations fournies à l'annexe ont simplement pour objet de compléter les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme.
76. Réagissant à une proposition de réduire la valeur minimale à 3 000, le CCFO est convenu de placer les deux valeurs minimales proposées — 3 000 et 3 500 – entre crochets pour examen ultérieur, tout en approuvant la valeur maximale de 6 500.

*Clérostérol et autres stérols*

77. Le CCFO s'est penché sur la façon la plus appropriée de présenter les valeurs du clérostérol dans le tableau 3 de la norme CXS 210-1999, rappelant que ces valeurs ne valent que pour l'huile d'avocat. On a proposé d'ajouter les informations portant sur le clérostérol dans une note au bas du tableau, pour ne pas avoir à modifier le tableau entier. Le CCFO est convenu d'inclure la disposition relative au clérostérol dans une note ayant trait à la catégorie « Autres » du tableau, mais de la placer entre crochets en vue de l'examen ultérieur de son contenu/emplacement.
78. Un membre a noté qu'on ne trouve du clérostérol que dans les huiles d'avocat, et que si on décidait de supprimer ce stérol du tableau, il faudrait ajuster en conséquence les valeurs des autres stérols. Le président du GTe a précisé qu'il existe une forte corrélation entre le clérostérol et les autres stérols, et que c'est la raison pour laquelle il suggérait au CCFO d'en tenir compte au moment d'examiner les valeurs du clérostérol.
79. En s'appuyant sur les diverses données fournies par les membres, le CCFO est convenu d'examiner plus avant les teneurs en clérostérol et autres stérols.

Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques

80. Réagissant à une observation du président qui faisait valoir qu'aucune valeur n'avait été proposée pour les tocophérols et les tocotriénols, un membre a recommandé au CCFO de recueillir des données sur la teneur et la composition en tocophérols, de les examiner et de songer à leur inclusion dans la norme pour l'huile d'avocat, étant donné que les tocophérols constituent un important facteur d'identité. Le CCFO est convenu d'inclure les teneurs en tocophérols et en tocotriénols tels que proposés dans le document CX/FO 19/26/8 pour les huiles d'avocat, et de les placer entre crochets pour examen ultérieur.

**Conclusion**

81. Le Comité a noté que des progrès notables avaient été accomplis sur l'élaboration de l'avant-projet de norme tout en soulignant que certains éléments restaient entre crochets.
82. Le CCFO est convenu :
- i. de transmettre l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – Inclusion de l'huile d'avocat pour adoption à l'étape 5 par la quarante-cinquième session de la CCA (annexe IV) ;
  - ii. de constituer un GTe, sous la présidence du Mexique et la co-présidence des États-Unis d'Amérique, et travaillant en anglais et en espagnol :
    - a. pour examiner les valeurs/libellés proposés entre crochets ;
    - b. pour examiner les observations soumises à l'étape 5/6 en réponse aux lettres circulaires ;
    - c. pour préparer un rapport à soumettre au Secrétariat du Codex, au moins trois mois avant la vingt-huitième session du CCFO.
  - iii. de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire demandant la soumission de données sur les teneurs en tocophérols et en tocotriénols de l'huile d'avocat à présenter dans le tableau 4 ;
  - iv. de demander au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius de repousser la date limite proposée pour l'achèvement des travaux à la vingt-huitième session du CCFO.

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CXS 33-1981) : RÉVISION DES SECTIONS 3, 8 ET ANNEXE (point 5 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

83. L'Espagne, en sa qualité de présidente du GTe, a présenté le point de l'ordre du jour au nom des coprésidents, l'Argentine et le Canada, en attirant l'attention sur le processus suivi par le GTe et comprenant 11 cycles de consultations, l'examen de 16 questions clés et l'alignement de la présentation du document CXS 33-1981 sur celle du document CXS 210-1999. Le président a noté qu'un certain nombre de questions restaient en suspens, notamment : la suppression de la définition de l'huile d'olive vierge courante, des paramètres connexes et d'une note de bas de page relative à la vente (section 3.1) ; les intervalles CGL de la composition en acides gras et des stérols (section 3.2) ; la manière dont les mesures d'incertitude devraient être prises en compte ; et la détermination du type des méthodes d'analyse. Il a proposé que le Comité se concentre sur les conclusions en vue de parvenir à un accord final.
84. La présidente du CCFO a proposé que le Comité examine l'avant-projet de norme révisée (CXS 33-1981) section par section en se concentrant d'abord sur les questions qui sont toujours entre crochets comme indiqué à l'annexe I du document CX/FO21/27/06, avant d'aborder les autres questions techniques sur lesquelles les délégués ont exprimé des préoccupations.

**Discussion**

85. Le CCFO a souscrit à la proposition de la présidente d'examiner les questions entre crochets et a ensuite eu une brève discussion générale en prenant note des opinions suivantes.
86. Une délégation membre a salué les nombreux progrès réalisés par le GTe et a souligné le besoin de se concentrer sur les paramètres clés en suspens et de parvenir à des solutions équilibrées, afin de protéger les producteurs qui souhaitent exporter leurs produits ainsi que les risques et les avantages pour préserver l'authenticité des produits.
87. Un observateur a remercié le GTe pour le travail accompli au cours des quatre dernières années et a souligné l'importance de se concentrer sur les études scientifiques réalisées par des organisations telles que le COI qui prennent en compte les données objectives fournies par tous les pays producteurs.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

Note de bas de page 1 – Ce produit ne peut être vendu directement aux consommateurs que si le pays de vente au détail l'autorise.

88. Le CCFO a eu des échanges de vues sur l'opportunité de conserver la note de bas de page 1 (concernant l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée) ou de la supprimer de la norme, et a pris note des opinions suivantes exprimées par les délégations en faveur du maintien de cette note :

<sup>10</sup> CX/FO 21/27/06 ; CX/FO 21/27/06 Add.1 ; CRD3 (observations du président du GTe) ; CRD10 (Ghana, Yémen et Maroc) ; CRD17 (Égypte) ; CRD21 (Jordanie) ; CRD23 (EAC) ; CRD24 (USP) ; CRD25 (Libye) et CRD27 (Pérou)

- La note de bas de page ne constitue pas un obstacle au commerce, ni une spécification technique, mais reconnaît le fait que différents pays traitent l'huile d'olive raffinée de manières différentes, et apporte des précisions concernant le commerce international du produit en reconnaissant les différences de réglementation pouvant exister au sein des pays.
- La note de bas de page ne représente aucun risque pour la santé et les pays qui désirent vendre cette huile peuvent choisir de le faire avec ou sans cette note.

89. Les délégations favorables à la suppression de la note de bas de page 1 ont expliqué que l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée sont comestibles, mais que certains pays producteurs n'autorisent pas la vente directe de ces huiles aux consommateurs, à moins qu'elles ne soient mélangées à des huiles d'olive vierges. Ces pays peuvent continuer de restreindre la vente sur leur territoire et leur décision ne dépend pas de l'existence d'une note de bas de page dans une norme internationale. Les normes nationales pourraient restreindre la vente au détail de ces produits sur leur territoire.
90. Le président du GTe a expliqué la raison d'être de la recommandation de supprimer la note de bas de page, en notant que son maintien signifierait que la même norme comprendrait des déclarations considérant l'huile raffinée comme une huile comestible tout en faisant parallèlement référence à l'interdiction de la vente de ce produit comestible, ce qui est contraire au principe du Codex d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Selon lui, ces restrictions à la vente devraient être laissées à l'appréciation des autorités nationales plutôt que de figurer dans une norme internationale. Il a également noté qu'elles ne donnaient pas une bonne image du Codex.

### Conclusion

91. Le CCFO est convenu de conserver la note de bas de page dans la norme et de supprimer les crochets.  
*Huile d'olive vierge courante*
92. Plusieurs délégations ont demandé le réexamen de la recommandation de supprimer la catégorie de l'huile d'olive vierge courante (HOVC), bien que sa suppression ait été convenue lors de la vingt-sixième session.
93. Le CCFO a pris note des points de vue suivants sur cette question :
- La suppression de cette catégorie entraînerait la désynchronisation de la norme avec les autres normes internationales pour l'huile d'olive et aurait un impact négatif sur le commerce international ainsi que sur le bien-être des agriculteurs, des petits producteurs et des détaillants dans les pays en développement.
  - Pour atténuer ces impacts négatifs probables, et dans un esprit de compromis, les pays devraient disposer d'une période d'adaptation pour permettre à leurs producteurs de tenir compte de cette suppression. L'HOVC devrait être mise entre crochets pour une période de cinq ans maximum, afin de permettre l'obtention de données scientifiques supplémentaires ainsi que la modification des pratiques de production et de transformation des pays producteurs.
  - Peu de données scientifiques existent sur la sécurité sanitaire des HOVC, et une étude scientifique devrait être réalisée pour évaluer leur comestibilité. Des paramètres tels que les caractéristiques organoleptiques et les limites d'acidité devraient être inclus dans l'étude.
  - Toute décision susceptible d'avoir un impact sur l'économie de plusieurs pays devrait d'abord faire l'objet d'une étude d'impact économique.
  - Dans un esprit de compromis, le CCFO pourrait décider à sa vingt-septième session d'envisager le maintien de la catégorie entre crochets pendant une courte période pour que les pays concernés puissent adapter et moderniser leurs processus, et la suppression ou le maintien de l'HOVC pourrait être réexaminé à l'issue de la période indiquée.
94. La présidente du CCFO a noté que plusieurs délégations, dont des pays en développement, avaient fait part de leurs préoccupations et soumis des observations écrites, notamment en ce qui concerne l'impact économique de cette suppression. Elle a ajouté que le Manuel de procédure du Codex fait référence à la prise en compte des besoins des pays en développement dans le processus d'établissement des normes, ainsi qu'aux conséquences potentielles sur les intérêts économiques des pays. Elle a informé le Comité que les discussions portaient sur la révision d'une norme Codex publiée et que le texte de la norme actuelle resterait en vigueur en attendant un accord final concernant la suppression ou la modification de la disposition sur l'HOVC. Elle a donc proposé de maintenir la définition de l'huile d'olive courante et la note de bas de page associée jusqu'à la trentième session, en vue de réaliser les études scientifiques nécessaires pour éclairer la décision concernant leur suppression ou leur maintien, en notant que le COI était disposé à fournir des données.

## Conclusion

95. Le CCFO est convenu de conserver la définition de l'HOVC et la note de bas de page associée, et de conserver également les paramètres connexes dans la norme jusqu'à sa trentième session, lorsque des discussions finales auront lieu pour décider de conserver ou non cette disposition dans la norme.

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

96. Le CCFO a examiné le texte proposé sur les « critères supplémentaires » à inclure dans la section 3.2.1, à savoir :

[Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous sont conformes à la 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.]

97. Des opinions divergentes ont été exprimées concernant l'inclusion proposée du texte ci-dessus sur les « critères supplémentaires », les délégations en faveur de son inclusion dans la norme notant qu'elle serait cohérente avec la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et que l'huile d'olive devrait être traitée comme les autres huiles végétales. Il a également été mentionné que la variation observée de la composition en acides gras due à des facteurs climatiques et géographiques, en particulier dans l'hémisphère sud, et les milliers d'hectares consacrés à la production d'huile d'olive, seraient pris en compte par ces critères supplémentaires.
98. Les délégations opposées à l'inclusion de la déclaration dans la norme ont expliqué que la composition en acides gras de l'huile d'olive était bien connue et constituait un critère très important pour détecter son frelatage. L'inclusion du libellé susmentionné entraînerait un traitement disparate de tous ces paramètres, ce qui est contraire à l'objectif de la norme et introduirait ainsi une souplesse abusive dans le commerce des huiles. Une telle exigence serait difficile à appliquer dans la pratique, car les variations géographiques ou climatiques sont difficiles à prouver scientifiquement et cela augmenterait le risque de fraude.

## Conclusion

99. Le CCFO a pris acte de l'absence d'accord général concernant l'inclusion de la nouvelle déclaration proposée (critères supplémentaires) dans la section 3.2.1 et est convenu de le supprimer de la norme révisée proposée.

### Limites relatives à l'acide oléique en pourcentage des acides gras totaux (C18:1)

100. Le CCFO a pris note des opinions divergentes concernant les valeurs minimales de l'acide oléique (C18:1) – les délégations favorables au maintien de la valeur actuelle de 55,0 % soulignant que cet acide est le paramètre le plus important en matière de composition, de qualité et d'identification de l'huile d'olive. Il a également été déclaré qu'un rapport scientifique sur les acides gras présenté au GTe en juin 2020 était favorable à une augmentation de la valeur maximale de C18:1 de 83,0 à 85,0 %, mais qu'aucune preuve scientifique ne justifiait l'abaissement proposé de la valeur minimale de 55,0 à 53,0 %.
101. Les délégations favorables à cet abaissement ont fait remarquer que la nouvelle valeur proposée tenait compte de la variation observée de l'acide gras en fonction des conditions environnementales et des variétés. Cette valeur permettrait de mieux prendre en compte les huiles authentiques provenant d'autres pays producteurs, notamment des régions non méditerranéennes, où le pourcentage d'acide oléique est parfois inférieur à 55,0 %.

## Conclusion

102. Le CCFO est convenu de maintenir les deux valeurs minimales proposées entre crochets en vue de leur examen ultérieur, en notant l'absence de consensus à leur égard.

### C18:3 et note de bas de page 2

103. Le CCFO a examiné la valeur de C18:3 et la note de bas de page 2 y afférente : [Dans l'attente des résultats de l'étude du Conseil oléicole international (COI) et de leur examen par le Comité sur les graisses et les huiles, les limites nationales pourront continuer à être appliquées].
104. L'observatrice du COI a mis le Comité au fait des conclusions de son étude sur la composition en acides gras, y compris C18:3. Elle a expliqué que l'étude a pris en compte des échantillons et des données provenant de l'ensemble des pays producteurs des deux hémisphères. L'arbre de décision proposé par la suite par le COI s'appuie sur l'ensemble des données fournies.
105. Le CCFO a examiné la valeur proposée pour le C18:3 de  $\leq 1,0$ , ainsi que les propositions formulées en guise de remplacement de la note de bas de page 2 :

### Proposition du COI

« Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique > 1,0 % et ≤ 1,4 % est authentique à condition que le (β-sitostérol/campestérol) apparent ≥ 24 et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »

### Proposition du président du GTe

« Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique > 1,0 % et ≤ 1,4 % est authentique à condition que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »

106. Le CCFO a brièvement examiné les deux propositions et a pris note des opinions suivantes :

- L'acide linoléique est essentiel pour détecter l'ajout d'autres huiles végétales (par exemple, d'huile de colza). Les écarts au niveau des paramètres critiques pour la détection de la falsification doivent être traités en adoptant des arbres de décision. La proposition de l'arbre de décision du COI concernant l'acide linoléique est facile à utiliser car elle prévoit une condition devant être remplie par les huiles d'olive vierges qui s'écartent de la limite de l'acide linoléique et elle est efficace tant pour la détection des fraudes que pour les huiles d'olive vierges authentiques déviantes.
- Il est important d'adopter une valeur qui puisse couvrir toutes les huiles d'olive authentiques de tous les pays producteurs.
- La présence ou l'inclusion d'arbres de décision dans les normes Codex pourrait favoriser la discrimination à l'encontre des produits authentiques présentant des valeurs hors limites et créerait plus de problèmes qu'elle n'en résoudrait, car tous les échantillons possibles n'ont pas été inclus dans leur élaboration. En outre, les limites réelles sont moins importantes si la déclaration ci-dessus concernant la composition en acides gras est approuvée.

### **Conclusion**

107. Le CCFO a approuvé la valeur proposée de ≤ 1,0 %, avec un lien vers la note de bas de page suivante :

« Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique > 1,0 % et ≤ 1,4 % est authentique à condition que le (β-sitostérol/campestérol) apparent ≥ 24 et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »

108. Les délégations de l'Australie, du Canada, du Pérou et des États-Unis d'Amérique ont émis des réserves concernant cette décision, étant d'avis que l'examen de cette importante question nécessiterait plus de temps et que les options devraient être maintenues entre crochets pour permettre l'examen approfondi de l'inclusion de ces arbres de décision afin de s'assurer qu'ils n'excluent pas les huiles d'olive authentiques.

### **3.2.1 Acides gras trans -**

#### *Mesures de l'incertitude*

109. Les délégations ont été favorables au maintien des valeurs figurant actuellement dans la norme CXS 33-1981, en notant qu'il n'était pas nécessaire de supprimer la deuxième décimale. Il a été souligné qu'une décimale n'est pas suffisante pour permettre une quantification précise de la composition en acides gras et que l'expérience montre que ce type de précision (deux décimales) peut être atteint très facilement avec les appareils de mesure standard. Ces délégations ont demandé de maintenir l'expression des résultats avec deux décimales.

110. Le président du GTe a expliqué que la limite de détection représentait une quantité minimale qu'une méthode est capable de détecter et que, dans le cas des acides gras trans, la limite figurant actuellement dans la norme CXS 210-1999 correspond à la limite de détection et non pas à la limite de quantification. Il n'est pas possible de fixer des limites à des valeurs extrêmement petites au-delà d'une décimale. Il a également noté que, selon les données fournies par le COI, la variation observée entre les laboratoires était de 96 % pour les acides oléiques trans et de 123 % pour les acides linoléiques trans. Il a donc réitéré que le CCFO devrait conserver une seule décimale.

### **Conclusion**

111. Le CCFO a noté l'absence de consensus concernant l'expression des valeurs proposées avec une ou deux décimales et est convenu de les placer entre crochets en vue d'un examen ultérieur.

### **3.2.3 Note de bas de page (b) concernant le Δ7- stigmastérol**

112. Le CCFO a examiné la note de bas de page (b) concernant le delta-7-stigmastérol (Δ7-stigmastérol) :

b) Pour les huiles d'olive vierges si la valeur est  $> 0,5$  et  $\leq 0,8$  %, la valeur pour le campestérol doit être  $\leq 3,3$ ,  $\beta$ -sitostérol apparent/(campestérol +  $\Delta 7$ -stigmastérol)  $\geq 25$ , la valeur pour le stigmastérol doit être  $\leq 1,4$  et la valeur pour  $\Delta ECN_{42}$  doit être  $\leq |0,1|$ . Pour les huiles de grignons d'olive raffinées, les valeurs doivent être  $> 0,5$  et  $\leq 0,7$  %, le stigmastérol  $\leq 1,4$  % et  $\Delta ECN_{42} \leq 0,4$ .

113. Le CCFO a pris note des opinions suivantes :

- Une délégation a indiqué qu'elle n'était généralement pas favorable à l'utilisation d'arbres de décision dans la norme Codex, car ces arbres créent plus de problèmes qu'ils n'en résolvent et leur élaboration ne tient pas compte de tous les échantillons authentiques possibles. Dans un esprit de compromis et afin de tenir compte des huiles d'olive vierges dont les valeurs limites pour le delta-7 stigmastérol peuvent atteindre 0,8 %, la délégation a déclaré qu'elle était disposée à accepter l'inclusion de l'arbre de décision du COI dans la note de bas de page.
- Certaines délégations ont soutenu l'approbation de la note de bas de page (b), estimant qu'elle apportait la solution nécessaire aux problèmes liés à la spécification de l'huile d'olive dans certains pays pour accéder au commerce national et international.

114. Une délégation non favorable à l'inclusion de l'arbre de décision a attiré l'attention sur les problèmes associés à ces arbres et ajouté que celui-ci ne fonctionnait pas parce que les paramètres étaient liés, comme indiqué dans le CRD 3 par le président du GTe. La délégation était favorable aux notes de bas de page telles que celle proposée au point 3.2.3 « Note de bas de page concernant une déclaration générale sur les stérols dans l'huile d'olive vierge » qui rendrait redondants l'arbre de décision proposé dans la note de bas de page (b) concernant le delta 7 stigmastérol et l'arbre de décision figurant actuellement dans le projet de norme CXS 33-1981 en tant que note de bas de page (a) concernant le campestérol. Les arguments relatifs à ces notes étaient liés, et l'analyse des données abordée par le GTe (également mentionnée dans le CRD 3) a noté que d'importantes variétés mondiales d'huile d'olive échoueraient aux tests de l'arbre de décision sur le campestérol figurant dans la note de bas de page (a) et seraient exclues bien qu'étant des huiles d'olive authentiques.

### Conclusion

115. Compte tenu de l'accord général sur la proposition, le CCFO a décidé de maintenir la note de bas de page dans l'avant-projet de norme révisée et de supprimer les crochets, tout en notant la réserve exprimée par l'Australie à l'égard de la décision, car selon elle, les huiles d'olive authentiques pourraient échouer aux tests de cet arbre de décision car il ne tient pas compte de toutes les variétés d'huile d'olive authentique.

### 3.2.3 Note de bas de page concernant une déclaration générale sur les stérols dans l'huile d'olive vierge

[L'authenticité de l'huile d'olive vierge n'est pas compromise si un stérol, ou sa teneur minimale, ne se situe pas dans les intervalles prévus si tous les autres stérols et paramètres testés visés par la présente norme se situent dans les intervalles indiqués.]

116. En ce qui concerne la note de bas de page susmentionnée, le CCFO a pris note des opinions suivantes :

- Certaines délégations ont mentionné qu'aucun stérol ne peut être remplacé par un autre, car la limite pour chaque stérol est fixée pour détecter la fraude avec un autre type d'huile et l'arbre de décision est le meilleur outil pour prendre en compte un éventail plus large d'huiles d'olive authentiques.
- L'analyse des stérols est essentielle pour vérifier l'authenticité des huiles d'olive ; ils sont généralement associés aux critères de pureté et devraient être obligatoires pour vérifier l'authenticité de l'huile d'olive. La seule solution pour aborder la question d'un écart sans delta-7 stigmastérol repose sur l'adoption de l'arbre de décision.
- La déclaration générale figurant dans la note de bas de page n'est pas acceptable, car elle permettrait de fixer n'importe quelle limite pour les stérols individuels dans cette formulation, ce qui pourrait ouvrir la voie à la commercialisation d'une fausse huile d'olive conçue pour marquer la composition en stérols.

### Conclusion

117. Le CCFO a pris note des opinions divergentes concernant l'inclusion proposée de la déclaration générale sur les stérols, et est convenu de mettre cette déclaration entre crochets en vue de son examen ultérieur.

### Transfert de delta K des facteurs de qualité (section 3.3.5) aux facteurs de composition (section 3.2.9)

118. Le CCFO est convenu de transférer le Delta K et les notes de bas de page y afférentes pour l'huile d'olive vierge extra et l'huile d'olive vierge des facteurs de qualité (section 3.3.5) aux facteurs de composition (section 3.2.9).

### 3.3.1 Caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges

*Valeur médiane du défaut le plus apparent pour l'huile d'olive vierge*

119. Les délégations favorables à la limite de 3,5 ont noté qu'elle est la même que celle fixée dans la norme du COI et qu'elle inclut des mesures d'incertitude, alors que la limite de 2,5 est la limite actuellement fixée dans la norme CXS 33-1981. Elles ont également proposé que la limite de 3,5 fasse l'objet de la note de bas de page suivante : « *elle tient compte de l'incertitude de mesure prévue dans la méthode du COI* ».
120. Le président du GTe a expliqué qu'aucune valeur limite proposée ne contient d'incertitude et que la limite de 3,5 ouvrirait la voie à l'utilisation des mesures d'incertitude et que les valeurs limites pourraient atteindre 4 ou 4,5, voire 5. Il a suggéré que la valeur limite soit maintenue à 2,5 dans la norme CXS 33-1981.
121. Des délégations étaient également favorables à la limite de 3.

#### Conclusion

122. Le CCFO a pris note des divergences d'opinions sur les valeurs médianes proposées et est convenu de conserver les valeurs entre crochets en vue de leur examen ultérieur.

### 3.3.6 Esters éthyliques d'acides gras pour l'huile d'olive vierge extra

123. Le CCFO est convenu d'inclure les esters éthyliques d'acides gras pour l'huile d'olive vierge extra dans la section 3.3.6 avec la valeur proposée de  $\leq 35$  mg par kg.

## 8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

124. La présidente du CCFO a noté qu'aucun crochet ne figurait dans cette section et a invité les délégués à formuler des observations.
125. Un observateur a attiré l'attention du CCFO sur le document CRD24, qui contient des méthodes actualisées associées à des types proposés, et sur le fait que l'examen a pris en compte les méthodes de l'ISO et du COI ainsi que les exigences du CCMAS.
126. Le Secrétariat du Codex a précisé que la sélection et le type des méthodes relevaient des comités de produits et que le CCFO devait tenir compte du document CRD24, mais que des précisions supplémentaires étaient nécessaires avant de recommander certaines méthodes au CCMAS pour mise à jour.

#### Conclusion

127. Le CCFO a approuvé la section 8 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage proposée et est convenu de prendre en compte les observations formulées dans le document CRD24.

## ANNEXE

### 1.5. 1,2-diglycérides (% diglycérides totaux)

128. Le CCFO est convenu de maintenir entre crochets la disposition relative aux 1,2-diglycérides (% diglycérides totaux) pour l'huile vierge extra, ainsi que les méthodes analytiques correspondantes, en vue d'un examen ultérieur. Il a pris note des opinions exprimées par certaines délégations selon lesquelles les données techniques disponibles sur ce paramètre ne sont pas suffisantes.

### 1.6 Pyrophéophytine « a » (% pigments de chlorophylle totaux)

129. Le CCFO est convenu de maintenir entre crochets la disposition relative à la pyrophéophytine « a » (% de pigments de chlorophylle totaux) pour l'huile vierge extra en vue d'un examen ultérieur et a pris note de la suggestion d'une délégation selon laquelle les méthodes d'analyse correspondantes devraient également être mises entre crochets par souci de cohérence.

### Teneur totale en 4 $\alpha$ -desméthylstérois

130. Le CCFO a examiné la proposition de transférer la disposition relative à la teneur totale en 4 $\alpha$ -desméthylstérois des huiles d'olive vierges de la section 3.2.4, dans le corps de la norme, à l'annexe, et a pris note des opinions suivantes exprimées par les délégations :

- Ce paramètre a été utilisé pour détecter les huiles de palme et de palmiste et les huiles de graines déstérolisées. Son transfert du corps de la norme équivaldrait à supprimer un paramètre utilisé pour tester ces huiles, ce qui n'est pas acceptable car tous les paramètres sont importants.

- Les stérols sont très importants pour prouver l'authenticité de l'huile d'olive et détecter les pratiques frauduleuses, et le transfert envisagé ne peut donc être approuvé.

131. Le président du GTe a expliqué que ce paramètre dépend en grande partie de la variété des olives et de leur degré de maturité ainsi que de la méthode d'extraction de l'huile d'olive vierge. Ce paramètre n'est pas très spécifique pour faire la distinction entre les différents types d'huiles, à savoir l'huile d'olive raffinée, l'huile d'olive vierge ou toute autre huile d'olive, et bien qu'il puisse être utilisé pour détecter les huiles à faible teneur en stérols, d'autres paramètres plus précis et plus spécifiques peuvent être utilisés à cette fin. Il a noté que la teneur en stérols totaux n'est pas indispensable dans la norme CXS 210-1999 et a rappelé la nécessité d'assurer la cohérence entre les deux normes.

#### **Conclusion**

132. Le CCFO est convenu de conserver la disposition relative à la teneur totale en 4 $\alpha$ -desméthylstérols des huiles d'olive vierges à la section 3.2.4, dans le corps de la norme.

### **3. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

133. Le CCFO est convenu de tenir compte du document CRD24 et du besoin de supprimer la méthode relative aux 4 $\alpha$ -desméthylstérols (voir paragraphe 132) lors de la finalisation de la section 3 de l'annexe – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (voir paragraphe 128).

#### **État d'avancement des travaux**

134. La présidente du CCFO a remercié l'Espagne, l'Argentine et le Canada pour l'énorme travail accompli sur la proposition de révision de la norme CXS 33-1981. Notant que la norme n'est pas prête à avancer dans la procédure, elle a exhorté les délégations à collaborer d'ici à la prochaine session pour parvenir à un accord sur toutes les questions en suspens pour que le projet de révision puisse être finalisé lors de la vingt-huitième session. Elle a en outre souligné que, lors de la prochaine session, le Comité se concentrera sur les dispositions qui peuvent faire l'objet d'un accord, en vue de les transmettre à la Commission pour adoption.

#### **Conclusion**

135. Le CCFO est convenu de :
- i. maintenir toutes les dispositions des sections 3, 8 et de l'annexe à l'étape 4, pour lesquelles le CCFO et le GTe sont parvenus à un consensus en vue de leur examen à la vingt-huitième session ;
  - ii. rétablir le GTe présidé par l'Espagne et coprésidé par l'Argentine et travaillant en anglais pour :
    - a. examiner les dispositions entre crochets dans la section 3 et l'annexe en tenant compte des observations faites et de celles transmises par écrit ;
    - b. examiner la section 8 du corps de la norme et la section 3 de l'annexe en tenant compte du document CRD24 ;
    - c. soumettre un rapport au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la vingt-huitième session ;
  - iii. organiser un ou des groupes de travail d'ici la tenue de la vingt-huitième session afin de faciliter les progrès et de parvenir à un consensus sur les questions en suspens ;
  - iv. demander au Comité exécutif une prolongation du délai d'achèvement des travaux jusqu'à la vingt-huitième session.
136. Le Comité est en outre convenu que, dans la mesure du possible, les membres devraient s'abstenir d'entamer des discussions au sein du GTe sur des points faisant déjà l'objet d'un accord évident.

### **RÉVISION DE LA LISTE DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES DANS LE CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC (CXC 36-1987) : ANNEXE 2 (point 6 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

137. Ce point a été présenté par la Malaisie, en tant que présidente du GTe, qui a rappelé que la vingt-sixième session du CCFO avait décidé de conserver la Révision de la liste des cargaisons précédentes acceptables en tant que point permanent de l'ordre du jour du Comité et avait constitué un GTe chargé d'examiner les propositions d'inclusion et de suppression dans la liste des cargaisons précédentes acceptables et de classer par ordre de priorité les substances à soumettre à la FAO et à l'OMS pour évaluation. La présidente du GTe a noté qu'une lettre circulaire (CL 2019/51/OCS-FO) avait été publiée pour inviter les membres et observateurs

---

<sup>11</sup> CX/FO 21/27/07 ; CRD11 (Ghana, Ouganda et FOSFA) ; CRD23 (EAC)

intéressés à proposer de nouvelles modifications à l'annexe 2 : Liste des cargaisons précédentes acceptables du document CXC 36-1987. Quatre membres et un observateur y ont répondu.

#### Modifications rédactionnelles

138. Deux réponses étaient favorables à la liste, tandis que deux autres ont porté sur des modifications d'ordre rédactionnel, comme indiqué à l'annexe 1 du document relatif au point de l'ordre du jour. La présidente du GTe a noté que toutes les propositions rédactionnelles avaient été examinées et que certaines ne lui semblaient pas appropriées ou pertinentes, tandis que d'autres pouvaient être prises en compte par souci de clarté. Le CCFO a approuvé la liste réduite des modifications rédactionnelles proposée par la présidente du GTe.

#### Restrictions relatives aux cargaisons précédentes : produits plombés

139. La présidente du GTe a noté une observation proposant l'ajout de la phrase suivante à la fin de la liste des cargaisons acceptables : « Restrictions relatives aux cargaisons précédentes : Les produits plombés ne peuvent être transportés dans les trois cargaisons précédentes. » L'observation précisait que cet ajout serait conforme aux recommandations de la Fédération des associations des huiles, graines et graisses (FOSFA).
140. Un observateur a indiqué qu'il était favorable à la modification et a fait remarquer que la liste des cargaisons acceptables autorise actuellement les produits plombés en tant que deuxième ou troisième cargaison précédente tandis que la liste des cargaisons interdites ne les autorise pas.
141. La présidente du GTe a précisé que la déclaration « Les produits plombés ne peuvent être transportés dans les trois cargaisons précédentes » figurait déjà dans la liste Codex des cargaisons précédentes directes interdites. La liste Codex des cargaisons précédentes acceptables et la liste Codex des cargaisons précédentes directes interdites, qui figurent respectivement à l'annexe 2 et à l'annexe 3 du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac* (CXC 36-1987), sont mutuellement exclusives, de sorte qu'il n'est pas utile de mentionner dans l'annexe 2 les produits plombés qui figurent déjà dans la liste des cargaisons interdites de l'annexe 2.
142. Le CCFO est convenu de ne pas apporter d'autres modifications aux annexes du Code d'usages.

#### Dichlorure d'éthylène et styrène monomère en tant que cargaisons précédentes

143. Il a été proposé, dans le cas du dichlorure d'éthylène et du styrène monomère en tant que cargaisons précédentes, de limiter la liste des cargaisons acceptables au-delà des cargaisons précédentes directes lorsque ces substances sont transportées dans des citernes à revêtement organique, car elles peuvent facilement être absorbées par ces revêtements. Il a été noté que l'examen de cette question ne relève pas du mandat du GTe et qu'elle ne pourrait être examinée à la prochaine session du CCFO que si elle fait l'objet d'un document de travail. La FOSFA a manifesté sa volonté de préparer un tel document.

#### **Conclusion**

144. Le CCFO est convenu :
- i. de demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire invitant les membres et observateurs intéressés à proposer de nouveaux amendements à l'annexe 2 : Liste des cargaisons précédentes acceptables du document CXC 36-1987 ;
  - ii. d'établir un GTe, dirigé par la Malaisie et travaillant en anglais uniquement, avec le mandat suivant :
    - a. examiner les propositions concernant de nouvelles substances à ajouter à la liste, à condition que ces propositions s'appuient sur des informations adéquates et pertinentes ;
    - b. prioriser les substances à soumettre à la FAO et à l'OMS pour évaluation ;
    - c. examiner les propositions visant à supprimer des substances de la liste à la lumière de nouvelles données ;
    - d. préparer un rapport pour examen par la vingt-huitième session, soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant, uniquement lorsque des propositions d'évaluation de nouvelles substances ou de suppressions dans les listes ou les cargaisons précédentes acceptables ont été reçues en réponse à la lettre circulaire.
  - iii. de demander au Secrétariat du Codex d'apporter ces modifications rédactionnelles au document CXC 36-1987 en se fondant sur la proposition figurant dans le document de travail CX 21/27/07, annexe I, pages 3 et 4 et (annexe IX).

**EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU DE MODIFICATION DE NORMES CODEX EXISTANTES (point 7 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

145. La présidente a rappelé que lors de sa vingt-sixième session, le CCFO avait établi un nouveau mécanisme de gestion des nouveaux travaux. Elle a noté qu'en raison de la pandémie, certaines modifications devaient y être apportées pour l'adapter aux circonstances, et qu'il n'avait pas été possible d'organiser une réunion intrasession du groupe de travail. Toutes les nouvelles propositions de nouveaux travaux ont néanmoins été examinées pour évaluer leur complétude au regard des critères du Manuel de procédure du Codex et en tenant compte des observations écrites reçues.
146. Le Secrétariat du CCFO a décrit l'examen effectué pour chacune des propositions de nouveaux travaux, réalisé en tenant compte des observations soumises par les membres du Codex et les observateurs, ainsi que les observations supplémentaires qu'il a formulées concernant leur complétude et l'appui dont elles bénéficiaient.
147. La présidente a en outre attiré l'attention du Comité sur la liste de contrôle des propositions de nouveaux travaux qui énumère les critères du Manuel de procédure régissant l'établissement des priorités des travaux, sur les décisions de la seizième session du CCFO concernant les critères visant à déterminer la nécessité d'une nouvelle norme pour les huiles/grasses, et sur les décisions de la vingt-sixième session du CCFO portant sur l'amélioration de la gestion des travaux du CCFO.
148. En réponse à une demande d'éclaircissements sur la procédure d'examen des propositions de nouveaux travaux, il a été précisé qu'une fois que le Comité aura approuvé la proposition, les détails des documents de projet seront examinés aux fins du contrôle de la cohérence et de la conformité aux critères du Manuel de procédure.

**Modification/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – inclusion de l'huile de camélia – (partie I)**

149. La Chine a présenté cette nouvelle proposition de travail, en fournissant des informations sur les caractéristiques de l'huile de camélia ainsi que sur le volume et la structure du commerce international de ce produit. Elle a attiré l'attention sur les informations supplémentaires qui ont été incluses en réponse aux observations écrites fournies et présentées dans le document CRD26.
150. En réponse à la proposition d'inclure l'huile de graines de thé et l'huile de camélia dans le titre, la Chine a noté que l'huile de camélia est extraite des graines du *Camellia oleifera*, alors que le produit connu sous le nom d'huile de graines de thé peut être extrait à la fois des graines du *Camellia sasanqua* et du *Camellia oleifera*, ce qui entraîne des différences dans la teneur en acides gras. L'huile de graines de thé est donc un produit différent de l'huile de camélia. Au lieu d'élargir la proposition pour englober les deux produits, le CCFO est convenu que le nouveau travail proposé devrait se concentrer uniquement sur l'huile de camélia.
151. S'agissant du descriptif de projet, le Brésil a demandé à être exclu de la liste des pays producteurs d'huile de camélia, précisant que cette huile n'est pas comestible au Brésil et qu'elle serait assimilée à un nouvel aliment selon la réglementation brésilienne..

Conclusion

152. Le CCFO est convenu :
- i. de soumettre à l'approbation de la quarante-cinquième session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de camélia dans la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) (annexe V) ;
  - ii. de constituer un GTe présidé par la Chine, travaillant en anglais uniquement, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, chargé d'élaborer un avant-projet de révision pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session ;
  - iii. de veiller à ce que le rapport du GTe soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa vingt-huitième session.

**Modification/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – inclusion de l'huile de mahua – (partie II)**

153. L'Inde a présenté cette nouvelle proposition de travail, expliquant l'histoire de l'utilisation de l'huile de mahua et décrivant son profil nutritionnel, notamment sa teneur en acides gras insaturés.

<sup>12</sup> CX/FO 21/27/8 Rev ; CX/FO 21/27/8 partie I, partie II, partie III, partie IV, partie V, partie VI ; CX/FO 21/27/8 Add.1 ; CRD4 (IMACE) ; CRD5 (Norvège) ; CRD6 (États-Unis d'Amérique) ; CRD12 (Ghana) ; CRD13 (Ghana) ; CRD14 (Ghana, République de Corée) ; CRD16 (Afrique du Sud) ; CRD19 (Secrétariat du CCFO) ; CRD22 (Fédération internationale de laiterie) ; CRD23 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD26 (Chine) ; CRD28 (Pérou).

154. Le Comité a noté que la proposition de nouveaux travaux ne bénéficiait que d'un soutien limité et qu'il serait nécessaire de recueillir des informations supplémentaires sur le niveau de production et de consommation, le volume et la structure des échanges et la disponibilité des données toxicologiques.
155. L'Inde s'est montrée disposée à soumettre le document révisé, avec les informations requises, à la prochaine session. Elle a en outre demandé s'il serait possible de diffuser une lettre circulaire afin de recueillir des informations sur le commerce mondial du produit. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'au stade de la proposition de nouveaux travaux, c'est à ceux qui proposent ces travaux qu'il incombe de recueillir les informations nécessaires à inclure dans la proposition.

#### Conclusion

156. Le CCFO est convenu de demander à l'Inde de réviser/mettre à jour la proposition de nouveaux travaux et de la soumettre à nouveau en réponse à la lettre circulaire, pour examen à la prochaine session.

#### **Modification/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – inclusion de l'huile de sacha inchi – (partie III)**

157. Le Pérou a présenté cette proposition, en attirant l'attention sur le profil des acides gras et sur les tendances de la production et du commerce international du produit, ainsi que sur les informations actualisées fournies dans le document CRD28 en réponse aux observations écrites.
158. La proposition a fait l'objet d'un soutien général.
159. Le Secrétariat du Codex a déclaré que les informations contenues dans les sections 7 et 8 devraient être supprimées car aucune demande spécifique d'informations scientifiques (lesquelles font normalement l'objet de ces sections), n'a été relevée.

#### Conclusion

160. Le CCFO est convenu :
- i. de soumettre à l'approbation de la quarante-cinquième session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de sacha inchi dans la *Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) (annexe VI) ;
  - ii. de constituer un GTe présidé par le Pérou, travaillant en anglais et en espagnol, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, chargé d'élaborer un avant-projet de révision pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session ;
  - iii. de veiller à ce que le rapport du GTe soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa vingt-huitième session.

#### **Modification/révision de la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007) – (partie IV)**

161. L'IMACE a présenté cette proposition, notant qu'elle couvrait trois questions : i) suppression du terme « plastic » dans la version anglaise de la norme CXS 256-2007, ce terme n'étant pas cohérent avec les descripteurs utilisés dans d'autres normes et risquant de créer de la confusion et de fausser l'interprétation de la norme ; ii) modification de la teneur en matière grasse pour traiter à la fois de la qualité et de la quantité des matières grasses, compte tenu de l'importance de cette question dans le contexte de l'objectif de l'OMS d'éliminer les acides gras trans ; iii) nécessité de choisir un terme pour décrire de manière adéquate les matières grasses d'origine végétale, comme le « beurre végétal », compte tenu de la demande croissante dont ces produits font l'objet. L'observateur a également souligné qu'à son avis, la révision de la Norme CX 256-2007 était attendue depuis longtemps.
162. Le débat a principalement porté sur l'utilisation du terme « beurre végétal ». Un grand nombre de délégations s'opposaient en effet à l'utilisation proposée de ce terme en plus du terme « margarine », faisant remarquer que cela pourrait induire les consommateurs en erreur, et que le terme « beurre végétal » était contraire à la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999). Certaines délégations se sont en revanche montrées favorables aux nouveaux travaux proposés, reconnaissant en particulier la nécessité de se pencher sur la question des produits à tartiner d'origine végétale et de dissiper toute confusion concernant l'utilisation du terme « plastic » dans la version anglaise de la norme. Une délégation a noté que le terme « plastique » ne figure pas dans la version française de la norme, et qu'il pourrait donc s'agir d'un problème de traduction ou d'édition de la version anglaise. On a enfin suggéré de demander au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) des conseils sur l'utilisation du terme « beurre végétal ».

#### **Conclusion**

163. Le CCFO a noté qu'il n'y avait pas de consensus sur la proposition de nouveaux travaux sur la modification/révision de la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables en raison des préoccupations générales soulevées concernant les révisions proposées de certains termes.

**Modification/révision de la Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) – Inclusion de l'huile de calanus – (partie V)**

164. La Norvège a présenté la proposition, en soulignant les caractéristiques chimiques du produit et la nécessité d'en assurer un commerce international équitable au fur et à mesure que sa production se développe et augmente. Elle a attiré l'attention sur les révisions apportées au descriptif de projet en réponse aux observations écrites présentées dans le document CRD5.
165. Bien qu'une délégation se soit préoccupée des dommages potentiels causés à l'écosystème marin par l'augmentation de la production de cette huile, soulignant le rôle clé joué par l'espèce source dans les écosystèmes marins de l'Arctique, le Comité a pris acte du soutien général manifesté pour la proposition.

**Conclusion**

166. Le CCFO est convenu :
- i. de soumettre à l'approbation de la quarante-cinquième session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique dans la *Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017)* (annexe VII) ;
  - ii. de constituer un GTe présidé par la Norvège, travaillant en anglais uniquement, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, chargé d'élaborer un avant-projet de révision pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session ;
  - iii. de veiller à ce que le rapport du GTe soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa vingt-huitième session.

**Modification/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – Inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique – (partie VI)**

167. Les États-Unis d'Amérique ont présenté cette proposition en soulignant les avantages nutritionnels ainsi que la tendance croissante affichée par la production et le commerce de cette huile. Ils ont aussi attiré l'attention sur les révisions apportées au descriptif de projet pour répondre aux observations écrites sur ces aspects particuliers.
168. Le Comité a pris acte du soutien général manifesté pour ces nouveaux travaux.

Conclusion

169. Le CCFO est convenu :
- i. de soumettre à l'approbation de la quarante-cinquième session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)* (annexe VIII) ;
  - ii. de constituer un GTe présidé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais uniquement, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, chargé d'élaborer un avant-projet de révision pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session ;
  - iii. de veiller à ce que le rapport du GTe soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa vingt-huitième session.

**Document d'information proposé pour les propositions de nouveaux travaux du CCFO**

170. Le CCFO a approuvé la liste de contrôle des propositions de nouveaux travaux préparée par son Secrétariat, et en a approuvé la diffusion sous forme de document d'information sur le site web du Codex (annexe X).

**Gestion des travaux du CCFO**

171. La présidente a rappelé les décisions prises par la vingt-sixième session pour améliorer la gestion des travaux, à savoir :
- i. avoir un point permanent de l'ordre du jour à chaque session du CCFO pour examiner les propositions de nouveaux travaux ;
  - ii. demander au Secrétariat du Codex de diffuser une lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux bien avant chaque session du CCFO, en indiquant un délai précis de soumission des propositions ;
  - iii. examiner à la session suivante du Comité les soumissions reçues après la date limite ;

- iv. constituer un groupe de travail intrasession lors de chaque session du CCFO pour évaluer la complétude de toutes les propositions de nouveaux travaux et des documents de projet connexes au regard des critères du Manuel de procédure du Codex relatives aux propositions de nouveaux travaux et de la décision prise lors de la seizième session du CCFO, en tenant compte des observations écrites reçues des membres concernant les propositions, pour évaluer si les informations fournies satisfont ou non aux exigences relatives aux nouveaux travaux proposés et formuler des recommandations à la séance plénière pour permettre au CCFO de prendre des décisions éclairées sur les propositions de travaux ;
  - v. nommer une personne qui assurera la présidence du groupe de travail intrasession à chaque session du Comité.
172. La présidente a noté que de nombreux points de l'ordre du jour figurent déjà dans la procédure par étapes devant être examinée à la prochaine session et que ces points seront prioritaires par rapport aux quatre nouveaux travaux convenus lors de la présente session.

### **QUESTIONS DIVERSES (point 8 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

#### Document de travail sur la teneur en métal CXS 280-1973

173. L'Iran a présenté le document de travail (CRD 18) sur le besoin d'aligner les teneurs maximales de cuivre et de fer dans le ghee (huile de beurre) dans la *Norme pour les produits à base de matières grasses laitières* (CXS 280-1973) et la norme CXS 210-1999. Il a noté que les données publiées et les données de laboratoire provenant de différents pays montrent que la teneur moyenne en cuivre et en fer dans les huiles de beurre d'origine animale est supérieure au maximum autorisé dans la norme CXS 280-1973, et que ces teneurs dépendent de facteurs tels que le type de bétail et l'environnement. Il a suggéré de réviser les limites pour le cuivre et le fer dans la norme CXS 280-1973 pour les aligner sur celles de la norme CXS 210-1999 ; ou de supprimer la teneur en cuivre et en fer de la liste des « autres contaminants » figurant dans l'annexe Informations complémentaires de la norme CXS 280-1973 pour le ghee comme pour les autres produits laitiers. Il a fait remarquer que le CCFO était le comité le mieux placé pour entreprendre ce travail puisque le CCMMP a été ajourné sine die.
174. Notant que la norme CXS 280-1973 relève du mandat du CCMMP, qui a été ajourné sine die, tandis que la norme CXS 210-1999 relève du mandat du CCFO, le Secrétariat du Codex a précisé que la révision des normes relevant de la compétence du comité inactif incombait à la CCA, après consultation du CCEXEC. Il a également suggéré de transmettre cette question au CCEXEC pour qu'il donne son avis sur la meilleure façon de procéder.

### **Conclusion**

175. Le CCFO est convenu de transmettre une demande au CCEXEC pour examen et avis sur les mécanismes susceptibles d'être utilisés pour examiner la proposition de révision de la *Norme pour les produits à base de matières grasses laitières* (CXS 280-1973) afin de répondre aux préoccupations exprimées concernant les teneurs maximales en cuivre et en fer.

### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 9 de l'ordre du jour)**

176. Le Comité a été informé que sa vingt-huitième session se tiendrait dans environ 24 mois. La date et le lieu exacts de la session seront décidés par les secrétariats de la Malaisie et du Codex.

---

<sup>13</sup> CRD18 (Iran)

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

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENTE – PRESIDENTA**

Ms. Norrani Eksan  
Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

**CHAIR'S ASSISTANTS – ASSISTANTS DE LA PRÉSIDENTE – ASISTENTES DE LA PRESIDENTA**

Ms Zailina Abdul Majid  
Deputy Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Dr. Tee E Siong  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

**ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA**

Mr Khaled Rabiha  
Président du Groupe de travail Electronique chargé de la  
révision de la Norme Codex pour les huiles d'olive et les  
huiles de grignons d'olive  
Ministère de l'Agriculture et du développement rural  
Alger

Eng Nabila Boulouza  
Ingénieur Agronome chargée du dossier huile d'olive  
Ministère de l'Agriculture  
Alger

Eng Nourreddine Haridi  
Sous-Directeur de la Normalisation des produits  
alimentaires  
Ministère du Commerce  
Alger

Mrs Ouahiba Kouadria  
Point de contact de Codex de l'Algérie  
Centre algérien du Contrôle de la Qualité/Ministère du  
Commerce  
Alger

Dr Djamila Nadir  
Sous-Directrice  
Ministère de la santé  
Alger

Eng Amina Sayah  
Chef de laboratoire de Chlef  
Ministère du Commerce  
Alger

Eng Yassine Tidjini  
Chef de bureau de la Normalisation des produits  
alimentaires  
Ministère du Commerce  
Alger

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Ms María Alejandra Larre  
Asesora  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Buenos Aires

Ms Marina Argañaraz  
Analista profesional de laboratorio  
Instituto Nacional de Alimentos

Mr Daniel Franco  
Analista  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Mr Juan Ignacio Fuentes  
Analista profesional de laboratorio  
Instituto Nacional de Alimentos

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Mr Paul Denny  
Assistant Secretary  
Australian Government

Dr Claudia Guillaume  
Laboratory Manager  
Modern Olives

Mr Ewan Mckague  
Assistant Director  
Australian Government

Mr Paul Miller  
Director  
Paul Miller and Associates

Mr Tim Seguna  
Policy Officer  
Australian Government

Mr Michael Southan  
CEO  
Australian Olive Association Ltd

Ms Caroline Yuan  
Director  
Australian Government

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Mrs Bettina Brandtner  
Codex Contact Point  
Ministry of Agriculture Regions and Tourism  
Wien

Mr Sebastian Schmid  
Trainee  
Ministry of Agriculture Regions and Tourism  
Wien

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Mrs Ana Paula De Rezende Peretti Giometti  
Health Regulation Expert  
Brazilian Health Surveillance Agency – Anvisa  
Brasília

Ms Andrea Madalena Maciel Guedes  
Researcher  
Embrapa Food Technology

Mr André Oliveira  
Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Brasília / DF

Ms Mariem Rodrigues Ribeiro Da Cunha  
Health and technology analyst and researcher  
Ezequiel Dias Foundation - FUNED

**BURUNDI**

Mr Celestin Ntahomvukiye  
CCP  
Burundi Bureau of Standards  
Bujumbura

Mr Donavine Hakizimana  
Burundi Codex Forum Member  
Burundi drug and Food Authority  
Bujumbura

Mr Desiré Rudaragi  
Burundi Codex Forum Member  
Burundi Bureau of Standards  
Bujumbura

Mr Eric Ruracenyeka  
Burundi Codex Forum Member  
Burundi Bureau of Standards  
Bujumbura

**CANADA - CANADÁ**

Mrs Grace Ramos  
Senior Program Officer  
Canadian Food Inspection Agency  
Ottawa

Mrs Roxane Baskett  
Policy and Program Leader  
Canadian Food Inspection Agency  
Guelph

Mrs Mariola Rabski  
Chemist  
Canadian Food Inspection Agency  
Ottawa

Ms Leesa Sereda  
Policy and Program Specialist  
Canadian Food Inspection Agency  
Ottawa

#### **CHILE - CHILI**

Mrs Patricia Ewert  
Coordinadora de Gestión del Departamento de Salud  
Ambiental

Instituto de Salud Pública (ISP)  
Ministerio de Salud  
Santiago

Mr Mario Carreño  
Asesor  
Consultor Asesor  
Santiago

Mr Marcos Flores  
Académico  
Universidad Santo Tomás  
Talca

Ms Cassandra Pacheco  
Punto Focal del Codex en Chile

Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria  
(ACHIPIA)  
Ministerio de Agricultura  
Santiago

Mr Diego Varela  
Coordinador Asuntos Internacionales.  
Ministerio de Agricultura.  
Santiago

#### **CHINA - CHINE**

Mr Changpo Sun  
Chief Engineer  
Standards and Quality Center of National Food and  
Strategic Reserves Administration  
Beijing

Mr Xiao Chen  
Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Beijing

Mrs Hao Ding  
Assistant Researcher  
China National Center For Food Safety Risk Assessment  
Beijing

Mr Zhang-qun Duan  
Associate Professor  
Institute of Cereal & Oil Science and Technology,  
Academy of National Food and Strategic Reserves  
Administration  
Beijing

Mrs Pan Gao  
Lecturer

Wuhan Polytechnic University  
Wuhan

Prof Peiwu Li  
Professor, Academician  
Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of  
Agricultural Sciences  
Wuhan

Mrs Hanyang Lyu  
Assistant Researcher  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Beijing

Mr Fei Ma  
Associate Professor  
Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of  
Agricultural Sciences  
Wuhan

Dr Xiaozhe Qi  
Engineer/Doctor  
Standards and Quality Center of National Food and  
Strategic Reserves Administration  
Beijing

Mr Weijian Shen  
Senior Engineer / Vice section chief  
Animal, Plant and Food Inspection Center of Nanjing  
Customs  
Nanjing City

Mrs Jing Tian  
Researcher  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Beijing

Mr Fengqin Tu  
Senior Engineer  
Wuhan Institute for Food and Cosmetic Control  
Wuhan

Mr Zhong Wan  
Staff member  
Standards and Quality Center of National Food and  
Strategic Reserves Administration  
Beijing

Mrs Yan Zhang  
Division Director  
Standards and Quality Center of National Food and  
Strategic Reserves Administration  
Beijing

Prof Liangxiao Zhang  
Professor  
Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of  
Agricultural Sciences  
Wuhan

#### **COLOMBIA - COLOMBIE**

Eng Deyanira Restrepo  
Profesional  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Bogotá

Eng Blanca Cristina Olarte Pinilla  
Profesional especializada  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Bogotá

#### **COSTA RICA**

Mrs Mónica Elizondo Andrade  
Directora Asuntos Científicos y Regulatorios

Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria  
(CACIA)  
San José

#### **CÔTE D'IVOIRE**

Dr Catherine Ebah  
Chercheur  
Centre National de Recherche Agronomique  
Abidjan

Mrs Adeline Galé  
Sous-directeur  
Ministère d'État, Ministère de l'Agriculture et du  
Développement Rural  
Abidjan

Dr Sawa Andre Kpaibe  
Pharmacien analyste  
Institut National d'hygiène publique  
Abidjan

Prof Christophe Amin N'cho  
Chef service adjoint  
Laboratoire National d'Hygiène Publique  
Abidjan

#### **CROATIA - CROATIE - CROACIA**

Ms Nika Jiroušek Balen  
Senior adviser  
Ministry of Agriculture  
Zagreb

#### **CZECH REPUBLIC - RÉPUBLIQUE TCHÈQUE - REPÚBLICA CHECA**

Dr Dana Triska  
Head of Food Chain Unit  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Prague 1

#### **ECUADOR - ÉQUATEUR**

Ms Karla Aroca

Analista Técnica de Normativa Sanitaria  
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia  
Sanitaria – ARCSA  
Guayaquil

Mr Israel Vaca Jiménez  
Analista de certificación de producción primaria y buenas  
prácticas  
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria -  
AGROCALIDAD  
Quito

Ms Daniela Vivero  
Analista de certificación de producción primaria y buenas  
prácticas  
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario -  
AGROCALIDAD  
Quito

#### **EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Prof Hanafy Abdelaziz Hanafy Hashem  
President of Egyptian Delegation  
Professor of Food Science and Technology  
Cairo

Prof Adel Abdel-razek  
Professor of Oils and Fats  
National Research Centre  
Giza

Dr Reda Ibrahim Mohamed Abdelgalil  
General Technical Manager  
Chamber of Food Industries (CFI)  
Cairo

Eng Enas Dawood  
General Manager of Research and Development  
Tanta Oil, Soap & Natural Water Co.  
Tanta

Prof Mounir Eid  
Professor of Oils and Fats  
Agricultural Research Center  
Giza

Eng Aziza Elmaghawry  
Head Sector of Research, Development & Quality  
Extracted Oils & Derivatives Co.  
Alexandria

Eng Osama Ghaith  
Head of Quality, Production Research and Development  
Sectors  
Alexandria Oil & Soap Co.  
Alexandria

Eng Reda Mohamed Sayed Ismail  
Food Standards Specialist  
Egyptian Organization for Standardization and Quality  
(EOS)  
Cairo

Dr Ahmed Ismail  
Total Quality Manager  
AFIA International Egypt  
Suez

Dr Basant Salah Eldeen Mohamed  
Chemist in Central Public Health Laboratories  
Central Health Laboratories - Ministry of Health and  
Population  
Cairo

Eng Esraa Mousa  
Food Researcher  
National Food Safety Authority of Egypt (NFSA)  
Cairo

#### **EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto Holma  
Senior Administrator  
European Commission  
Brussels

Ms Laura Alexandrescu  
Policy Officer  
European Commission  
Brussels

Ms Caroline Jeandin  
Acting Head of Unit  
European Commission  
Brussels

Ms Judit Krommer  
Administrator

European Commission  
Brussels

Mr Gabriel Vigil  
Team Leader  
European Commission  
Brussels

#### **FRANCE - FRANCIA**

Ms Karine Simbelie  
Chef du pôle produits végétaux  
Ministère de l'économie et des finances  
Paris

Mrs Louise Dangy  
Point de contact national  
SGAE  
Paris

Mr François Guyon  
Chargé d'études  
Ministère de l'économie et des finances

Mr Olivier Mencarelli  
Chargé d'études  
Ministère de l'économie et des finances

Mr Laurent Queirolo  
Chargé d'études  
Ministère de l'économie et des finances

#### **GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Dr Katrin Stolle  
Deputy Head of Unit  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Berlin

Mr Hermann Brei  
Expert  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Berlin

Dr Ludger Bruehl  
Expert  
Max Rubner-Institut, Federal Research Institute  
of Nutrition and Food  
Detmold

#### **GHANA**

Mr Moses Adade  
Head  
Wilmar Africa Limited  
Accra

Dr Roseline Ahene  
Head  
Ghana Standards Authority  
Accra

Mrs Paulina Anfu  
Head  
Food and Drugs Authority  
Accra

Mr Zakaria Braimah  
Principal Regulatory Officer  
Food and Drugs Authority  
Accra

Mr Ali Issah  
Scientific Officer  
Ghana Standards Authority  
Accra

Ms Lilian Kabukuor Manor  
Scientific Officer  
Ghana Standards Authority  
Accra

Mrs Francisca Obeng  
Principal Regulatory Officer  
Food and Drugs Authority  
Accra

Mr Firibu Kwesi Saalia  
Professor  
University of Ghana  
Accra

Mr Basil Yaw-ampofo  
Regulatory Affairs Lead  
Unilever Ghana Limited  
Accra

#### **GREECE - GRÈCE - GRECIA**

Mrs Alike Gali  
Chemist PhD  
Ministry of Development & Investments  
Athens

Mrs Efstathia Kremydda-christopoulou  
Expert Chemist of IOC and EU  
Ministry of Rural Development & Foods

Mrs Dimitra Lychnara  
Agronomist  
Ministry of Rural Development & Foods  
Athens

#### **GUYANA**

Ms Maya Philips  
Quality Assurance Officer  
Guyana Marketing Corporation

#### **HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**

Ms Olívia Lalátka  
Referent  
Ministry of Agriculture  
Budapest

#### **INDIA - INDE**

Dr Bhaskar Narayan  
Advisor  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Dr Mahua Ghosh  
Assistant Professor & Head  
Dept. of Chemical Technology  
University of Calcutta  
Kolkata

Dr Prabodh Halde  
Convener, SEA – Food Regulatory Committee  
Solvent Extractors Association of India  
Mumbai

Mr Perumal Karthikeyan  
Deputy Director  
Food Safety and Standards, Authority of India  
New Delhi

Dr S C Khurana  
Lead Expert

Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Mr Arul Murugan  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Dr R B N Prasad  
Chair- Scientific Panel on Oils and Fats, FSSAI  
Centre for Lipid Research, Indian Institute of Chemical  
Technology, Hyderabad

Dr R F Sutar  
Principal and Dean,  
College of Food Processing Technology & Bio-energy,  
Anand Agricultural University, Anand

Mr Kishore Tanna  
Director and Convener of Groundnut Panel  
Indian Oilseeds and Produce Export Promotion Council  
(IOPEPC)  
Mumbai

Dr Dhanesh V  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
Delhi

Dr K D Yadav  
Chairman - Technical Committee  
The Vanaspati Manufacturers' Association of India  
New Delhi

Ms Aiman Zaidi  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

#### **INDONESIA - INDONÉSIE**

Prof Purwiyatno Hariyadi  
Vice Chairperson of the Codex Alimentarius Commission  
Bogor Agricultural University (IPB)  
Bogor

Mr Supriadi Supriadi  
Director  
Ministry of Industry of Indonesia  
Jakarta

Mrs Andriani Andriani  
Coordinator of Food Crops Based Industry  
Ministry of Industry  
Jakarta

Mrs Okty Damayanti  
Board of Commissioner  
Upfield  
Tangerang

Mrs Yuniati Ericha Fatma  
Plantation-based Industry Coordinator  
Ministry of Industry of Indonesia  
Jakarta

Mrs Muyarni Farman  
R&D Manager  
PT Sinar Meadow International Indonesia  
Jakarta

Mr Ucok Larici Ferdinando  
Head R&D Asia  
PT.Upfield Manufacturing Indonesia  
Bekasi

Mr Yusup Akbar Hikmatuloh  
Coordinator of Marine Products, Fisheries, and Animal  
Husbandry Industry  
Ministry of Industry  
Jakarta

Mrs Feny Margita Lestari  
Regulatory  
PT SMART Tbk  
Bekasi

Mr Fajar Marhaendra  
Senior Manager  
PT Asianagro Agungjaya  
Jakarta

Mrs Yuliasri Ramadhani Meutia  
Researcher  
Center For Agro Based Industry  
16122

Ms Theresia Oetama  
Department Head  
Wilmar Group Indonesia  
Jakarta

Ms Ivenny Pangestu  
Head of Quality & Food Safety  
Wilmar Group Indonesia  
Jakarta

Mr Haryadi Raharjo  
Scientific and Nutrition Manager  
PT. Fonterra Brands Indonesia  
Jakarta

Mrs Punjung Renjani  
Product Specialist  
PT SMART Tbk  
Bekasi

Mrs Susan Tjahjadi  
Manager  
PT. Salim Ivomas Pratama  
Jakarta

Mrs Windri Widyaningsih  
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Ms Aika Winata  
Head, Europe & Bioenergy  
APICAL

Mrs Lasrida Yuniaty  
Sub Coordinator Sub Group Substance of Food Raw and  
Category Standardization  
Indonesian Food and Drug Authority  
Jakarta

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

Dr Zahra Piravyvanak  
Secretary of National Codex Committee on Fats and Oils  
in Iran  
Iranian National Standardization Organization (INSO)  
Tehran

Dr Sodeif Azadmard Damirchi  
Chair of CCFO in Iran  
University of Tabriz  
Tabriz

Mrs Samaneh Eghtedari  
Expert of Codex Group in Iran  
Iranian national standards organization (INSO)  
Tehran

Mr Alireza Mohajer  
Member of national CCFO  
Ministry of Agriculture-Jahad  
Tehran

Dr Farnaz Shariati  
Member of national CCFO  
Ministry of Agriculture-Jahad  
Tehran

Mrs Vahideh Shayegan  
Member of national codex committee on CCFO  
Ministry of health  
Tehran

#### **IRELAND - IRLANDE - IRLANDA**

Mr Ruairi Colbert  
Agricultural Inspector  
Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM)

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

Mr Giulio Cardini  
Senior Officer  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Rome

Mr Angelo Faberi  
Head of Unit  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies and of  
Tourism  
Rome

Dr Francesca Ponti  
Senior Officer  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Rome

Ms Silvia Pozzato  
Senior Officer  
Ministry of Health  
Rome

#### **JORDAN - JORDANIE - JORDANIA**

Eng Rania Ghanem  
Laboratory Technician  
JFDA  
Amman

Dr Moawiya Haddad  
Professor  
Al-Balqa Applied University  
Amman

Mr Osama Kattan  
Director of the Olive Directorate  
Ministry of Agriculture of Jordan  
Amman

Eng Nessma Shannak  
Head of food Industries Division  
JSMO  
Amman

#### **KENYA**

Dr George Abong  
Senior Lecturer

University of Nairobi  
Nairobi

Ms Seruya Ashiemi  
Principal Laboratory Analyst  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Mr Felix Kiilu  
Crops inspector  
Nuts and Oil Crops  
Nairobi

Ms Maryann Kindiki  
Manager, National Codex Contact Point  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Mr Samuel Maiyo  
Senior Analytical Chemist  
Kenya Plant Health Inspectorate Services

Dr Stellamaris Muthoka  
Edible oils and Fats National TC member/ Chair of  
Department/ Lecturer  
Egerton University

Mr Peter Mutua  
Manager - Food Standards  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Ms Caroline Mwendwa  
Food Technologist  
World Food Program

Ms Phyllis Obote  
Head of Regulatory Affairs  
Upfield Kenya

Ms Josephine Simiyu  
Deputy Director  
Agriculture and Food Authority  
Nairobi

#### **KUWAIT - KOWEÏT**

Ms Yasmeen Al-mousa  
Administrator of Operations  
Public Authority for Food and Nutrition  
Sabah Al Salem

Eng Dalal Almansour  
Junior Industrial Engineer  
Public Authority of Food and Nutrition  
Sabah Al Salem

Ms Ghaida Almutairi  
Environmental Technician  
Public Authority of Food and Nutrition  
Sabah Al Salem

#### **LEBANON - LIBAN - LÍBANO**

Eng Mariam Eid

Vice Chairperson of the Codex Alimentarius Commission  
Head Agro-Industries Department  
Ministry of Agriculture

Mrs Cecile Obeid  
Head of division  
The Lebanese Standards Institution-LIBNOR  
Beirut

Eng Siham Daher  
Engineer

Ministry of Economy and Trade  
Beirut

Ms Diana Kataya  
Ministry of Agriculture

**MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Dr Ahmad Parveez Ghulam Kadir  
Director General  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Selangor

Ms Rosidah Radzian  
Director  
Product Development and Advisory Services Division  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Selangor

Dr Nagendran Bala Sundram  
Regional Manager (South Asia)  
Technical Advisory Services Unit  
Malaysia Palm Oil Board  
Selangor

Dr Azmil Haizam Ahmad Tarmizi  
Head of Analytical and Quality Development Unit  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Selangor

Dr Chee Beng Yeoh  
Principal Research Officer  
Analytical and Quality Development Unit  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Selangor

Ms Zalena Abu Hasan  
Head Quality Control Unit  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Selangor

Ms Subashini Nadras  
Senior Research Officer  
Technical Advisory Services Unit  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Selangor

Dr Sivaruby Kanagaratnam  
Head of Food and Feed Technology Unit  
Malaysian Palm Oil Board  
Selangor

Dr Kanga Rani Selvaduray  
Head of Nutrition Unit  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Selangor

Mr Muhammad Shakir Abdul Aziz  
Research Officer  
Technical Advisory Services Unit  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Selangor

Ms Zuraini Adam  
Deputy Director, Export Branch  
Ministry of Health Malaysia  
Federal Territory of Putrajaya

Ms Nor Nabihah Ab Rahman  
Assistant Director

Ministry of Health Malaysia  
Federal Territory of Putrajaya

Mr Choon Hwa Chua  
Senior Undersecretary  
Ministry of Plantation Industries and Commodities  
(MPIC)  
Federal Territory of Putrajaya

Dr Soo Peng Koh  
Principal Research Officer  
Malaysian Agricultural Research and Development  
Institute (MARDI)  
Selangor

Mr Ahmad Fadzli Abd Aziz  
General Manager  
Palm Oil Refiners' Association of Malaysia (PORAM)  
Selangor

Dr Doreen Lee Poh Geok  
Chairperson Commercial and Technical Committee  
Palm Oil Refiners' Association of Malaysia (PORAM)  
Selangor

Mr Andy Lee  
Executive Secretary  
Malayan Edible Oil Manufacturers' Association (MEOMA)  
Federal Territory of Kuala Lumpur

Mr Johari Md. Noh (Capt.)  
Malaysian Shipowners' Association (MASA)  
Federal Territory of Kuala Lumpur

Mr Mohd Shafiq Mohd Zakaria  
Senior Assistant Director  
Department of Standards Malaysia  
Cyberjaya

Ms Pang Nyukang  
Head of Section  
Department of Fisheries, Malaysia (DOF)  
Federal Territory of Putrajaya

Ms Norliza Saparin  
Head of Product & Quality Unit  
Oils & Fats  
Sime Darby Plantation Research Sdn. Bhd.  
Selangor

Prof Dr. Chin Ping Tan  
Professor  
Faculty of Food Sciences and Technology  
Universiti Putra Malaysia (UPM)  
Selangor

**MALI - MALÍ**

Mrs Maimouna Sy  
Chercheur  
Institut d'Economie Rurale  
Bamako

**MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mr Edgar Barrón  
Investigador estatal de producción de aguacate y  
derivados del Estado de Michoacán

Estado de Michoacán  
México

Ms Nancy Graciela Ulloa Estrada  
Jefe Asuntos Regulatorios  
SESAJAL  
México

Mr Regino Javier Avila Pérez  
Gerente Técnico  
SESAJAL SA DE CV  
Guadalajara, Jalisco

Dr Jesus Campos García  
Profesor-Investigador Titular  
Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo  
México

Ms Mitsuky Soraya Serafin García  
Technical Expert on Avocado Oil  
Representante estatal de productores de aguacate del  
Estado de Michoacán  
México

Mr Amadeo Ibarra Hallal  
Coordinador  
ANIAME  
México

Ms Tania Daniela Fosado Soriano  
Punto de Contacto Codex  
Secretaria de Economía  
México

Mr Eduardo López Pérez  
Coordinador Suplente  
ANIAME  
México

Mr Eduardo Olivares Tapia  
Asesor  
Asesor Externo  
México

#### **MOROCCO - MAROC – MARRUECOS**

Mrs Nadia Maata  
Chef Division Recherche Développement et relations  
Extérieurs  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Casablanca

Mr Khannoufi Ahmed  
INTERPROLIVE  
Fédération Marocaine Interprofessionnelle de l'Olive  
Temara

Ms Khadija Arif  
Chef de la Division du contrôle des produits végétaux et  
d'origine végétale  
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

Dr Abderraouf El Antari  
Research Director at the Regional Center for Agricultural  
Research  
National Institute of Agronomic Research  
Marrakech

Mrs Kadiri Khadija  
Chef de Service de la Normalisation et du codex  
alimentarius

Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

Mr Najib Layachi  
Conseiller  
FICOPAM

Mr Hassan Mouho  
Responsable laboratoire  
Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime  
Marrakech

Dr Sanae Ouazzani  
Ingénieur en Chef  
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

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

Mr Frederik G.c. Heijink  
Policy Coördinator  
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
The Hague

#### **NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA**

Mr John Van Den Beuken  
Principal Adviser Composition  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Ms Imogen Dear  
Senior Adviser  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Mr Raj Rajasekar  
Senior Programme Manager  
Codex Coordinator and Contact Point for New Zealand  
Wellington

#### **NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs Guri Aanderud  
Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
Bergen

Mr Lars Haneborg  
Chief Advisor  
Norwegian Seafood Federation  
Oslo

Mrs Margrethe Hovda Røed  
Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
Oslo

Mrs Åse Kristine Rognmo Mikalsen  
Quality Manager  
Zooca  
Tromsø

Mrs Vigdis S. Veum Møllersen  
Specialist Director  
Norwegian Food Safety Authority  
Oslo

Mrs Hilde Johanne Skår Norli  
Senior Advisor  
Norwegian Food Safety Authority  
Oslo

**PERU - PÉROU - PERÚ**

Mrs Gloria Atala Castillo Vargas  
 Coordinadora titular de la Comisión Técnica de Aceites y  
 Grasas del Codex -Perú  
 Instituto Nacional de Calidad - INACAL  
 Lima

Mr Alfredo Barrantes Pancorvo  
 Coordinador alterno de la Comisión Técnica de Aceites y  
 Grasas del Codex -Perú  
 Alicorp S.A.A  
 Lima

Mrs Úrsula Cavero Romaña  
 Miembro de la Comisión Técnica de Aceites y Grasas  
 del Codex  
 Asociación Pro Olivo  
 Lima

Mrs Julia Diana Flores Chávez  
 Miembro de la Comisión Técnica de Aceites y Grasas  
 del Codex-Perú  
 Consultora  
 Lima

Mrs Lourdes Gonzales Koc  
 Miembro de la Comisión Técnica de Aceites y Grasas  
 del Codex-Perú  
 Agroindustrias González S.A.C.  
 Tacna

Mrs Angélica Yovera Aliaga  
 Miembro del Pleno del Comité Nacional del Codex  
 PROMPERÚ  
 Lima

**PORTUGAL**

Dr Sarogini Monteiro  
 Senior Technician  
 Autoridade de Segurança Alimentar e Económica  
 Lisbon

Mr Francisco Santos  
 Senior Regulatory Officer  
 Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)  
 Lisboa

**QATAR**

Mr Saoud Al-henzab  
 Head of Food Standards  
 Qatar General Organization for standardization (QS)

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

Dr Sang Hee Cheon  
 Scientific Officer  
 Ministry of Food and Drug Safety

Ms Hae Jee Jo  
 Codex Researcher  
 Ministry of Food and Drug Safety

Ms Soyoung Lee  
 Researcher  
 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Ms Jihye Yang  
 Researcher  
 Ministry of Oceans and Fisheries (MOF)

**ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA**

Mrs Denisa Cojocar  
 Councillor  
 National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority  
 Bucharest

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

Mr Vladimir Bessonov  
 Head  
 Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and  
 Food Safety  
 Moscow

Ms Anna Koroleva  
 Consultant  
 Federal Service for Surveillance on Consumer Rights  
 Protection and Human Well-being

Ms Ekaterina Nesterova  
 Expert  
 Russian Union of Oil and Fat

**RWANDA**

Ms Gaelle Ingabire  
 Product Development  
 Africa Improved Foods

Mr Aimable Mucyo  
 Food Products Standards Officer  
 Rwanda Standards Board

**SAINT LUCIA - SAINTE LUCIE - SANTA LUCÍA**

Mrs Tzarmallah Haynes-joseph  
 Head of Department  
 Saint Lucia Bureau of Standards  
 Castries

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA  
SAUDITA**

Ms Rania Bogis  
 Specifications and Regulations Specialist  
 Saudi Food and Drug Authority  
 Riyadh

**SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

Mrs Blanka Remžová  
 Public Officer  
 State Veterinary and Food Administration of the Slovak  
 Republic  
 Bratislava

Mr Michal Moravčík  
 State Advisor  
 Ministry of Agricultural and Rural Development of the  
 Slovak Republic  
 Bratislava

**SLOVENIA - SLOVÉNIE - ESLOVENIA**

Ms Mona Lepadatu  
 Political Administrator  
 Council of the European Union, General Secretariat  
 Bruxelles

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**

Mr Simphiwe Mathenjwa  
 Chief Food Safety & Quality Assurance Officer  
 Department of Agriculture Land Reform and Rural  
 Development  
 Pretoria

Ms Purity Mkhize  
Food Safety & Quality Assurance Officer  
Department of Agriculture Land Reform and Rural  
Development  
Pretoria

Mr Malose Daniel Matlala  
Deputy Director: Inter-Agency Liaison and Regulatory  
Nutrition  
Department of Health  
Pretoria

#### **SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA**

Ms Beatriz Baena Ríos  
Responsable del Departamento de Análisis de Aceites y  
Grasas  
S.G. de Control de la Calidad Alimentaria y de  
Laboratorios Agroalimentarios-Ministerio de Agricultura,  
Pesca y Alimentación (MAPA)  
Madrid

Ms Elena Díaz Mejías  
Jefe de Servicio del Departamento de Análisis Sensorial  
del Laboratorio Arbitral Agroalimentario  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)  
Madrid

Mr Juan Ramón Izquierdo Álvarez- Buylla  
Jefe de Sección  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)  
Madrid

Mr Luis Molina Almela  
Jefe de Servicio  
Dirección General de la Industria Alimentaria-Ministerio  
de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)  
Madrid

Mr Wenceslao Moreda  
Científico Titular del Consejo Superior de  
Investigaciones Científicas (CSIC)  
Instituto de la Grasa-Consejo Superior de  
Investigaciones Científicas (CSIC)  
Sevilla

Mr Marcos Nájera Sánchez  
Jefe de Servicio Técnico  
Dirección General de la Industria Alimentaria-Ministerio  
de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)  
Madrid

#### **STATE OF LIBYA - L'ÉTAT DE LIBYE - ESTADO DE LIBIA**

Prof Ali Elhamdy  
Head of National Committee for Fats & Oils  
Libyan National Center for Standardization & Metrology  
Tripoli

#### **SYRIAN ARAB REPUBLIC – RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE - REPÚBLICA ARABE SIRIA**

Eng Abeer Jawhar  
Manager of Syrian olive Beraue  
Ministry of Agriculture and Agrarian Reform  
Hamah

Dr Reem Abdul Hamid  
Head of Olive Sector  
General Commission for Scientific Agricultural Research  
Damascus

Eng Maisaa Abo Alshamat  
Head of Plants standard Department

Syrian Arab organization for standardization And  
Metrology  
Damascus

Dr Lima Ajeep  
Head of Spectroscopy Laboratory  
Scientific Study And Research Center  
Damascus

Dr Rudwan Badr Al-deen  
Researcher  
National Commission for Biotechnology

Mr Eyad Betinjaneh  
General Manager  
Damascus and countryside Chamber of Industry  
Damascus

Eng M.ghassan Ejbara  
General Director  
Homs Chamber Industry  
Damascus

Mrs Asmaa Kilani  
Head of the Department  
Ministry of Local Administration and Environment  
Damascus

Mr Ala'eldiin Muhammed  
Head of food analysis laboratory  
Calibration and Assay Management  
Damascus

Mr Yasser Othman  
Head of chemical analysis of food laboratory  
Atomic Energy commission Syria  
Damascus

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

Ms Yupa Laojindapun  
Director, Office of Standard Development  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Mr Prateep Arayakittipong  
Standards Officer, Senior Professional Level  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Usa Bamrungbhuet  
Advisor  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Bangkok

Ms Jiraporn Banchuen  
Standards Officer, Professional Level  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Penvipa Banlangpo  
Food and Drug Technical Officer  
Food and Drug Administration, Ministry of Public Health  
Nonthaburi

Mr Adul Premprasert  
Committee of the Federation of Thai Industries  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Ms Salina Sangthong  
Food and Drug Technical Officer, Professional Level  
Food and Drug Administration, Ministry of Public Health  
Nonthaburi

Ms Wipawan Srimuk  
Senior Scientist  
Ministry of Higher Education, Science, Research and  
Innovation  
Bangkok

Ms Pitchayaporn Sukkha  
Standard Officer  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Sasiwimon Tabyam  
Expert on Phytosanitary  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Mr Kanate Temtrirath  
Medical Scientist  
Ministry of Public Health  
Nonthaburi

Ms Jiraratana Thesasilpa  
Food and Drug Technical Officer, Senior Professional  
Level  
Food and Drug Administration, Ministry of Public Health  
Nonthaburi

Ms Wimonwan Wattanawichit  
Senior Science Specialist  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

**TRINIDAD AND TOBAGO - TRINITÉ-ET-TOBAGO -  
TRINIDAD Y TABAGO**

Ms Michelle Ash  
Chief Nutritionist & Head of Department  
Nutrition & Metabolism Division Ministry of Health  
Trinidad

**TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ**

Eng Narjes Maslah Hammar  
Directrice Générale  
Centre Technique de l'agro-alimentaire  
Tunis

Mr Kamel Ben Ammar  
Directeur  
Office national de l'huile  
Tunis

Eng Najla Kassaji  
Chef de Panel huile d'olive  
Centre Technique de l'agro-alimentaire  
Tunis

Eng Narjes Mhajbi  
Sous Directeur  
Centre Technique de l'agro-alimentaire  
Tunis

Mrs Imen Ouslati  
Directrice  
Centre de Biotechnologie de Borj Cedria  
Hammam Lif

**TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

Prof Aziz Tekin  
Academic Member  
Ankara University  
Ankrara

Mrs Serap Akalin Kiziloglu  
Food Engineer

Ministry of Agriculture and Forestry  
Ankara

Mrs Mehtap Aydinli  
Food Engineer  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Ankara

Mr Mehmet Hacilarli  
Trade Expert  
Ministry of Trade

Dr Oya Koseoglu  
Expert  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Izmir

Mrs M. Emel Molla  
Working Group Manager  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Ankara

Dr Mustafa Tan  
Chairman of the Executive Board  
The National Council of Olive and Olive Oils  
Izmir

Mrs Ummuhan Tibet  
Member of the executive board  
The National Council of Olive and Olive Oils  
Izmir

Mrs Nazife Urker  
Food Engineer  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Ankara

Mrs Hatice Uslu  
Food Engineer  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Ankara

**UGANDA - OUGANDA**

Prof Yusuf Byaruhanga  
Assoc. Professor  
Makerere University  
Kampala

Mr Awath Aburu  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Ms Pamela Akwap  
Senior Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Michael Bamuwamye  
Lecturer  
Department of Food Science and Technology  
Kyambogo University  
Kampala

Mr Francis Enaru  
Principle Micro, Small and Medium Enterprises Officer;  
Quality Assurance and Standardization  
Ministry of Trade, Industry and Cooperatives  
Kampala

Mr Charles Samuel Katabi  
Supervisor Laboratory Services Tax investigations  
Department

Uganda Revenue Authority  
Kampala

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro  
Principal Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Collins Wafula  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

**UNITED ARAB EMIRATES - ÉMIRATS ARABES UNIS  
- EMIRATOS ARABES UNIDOS**

Dr Yousef Tawalbeh  
Specialist / Food Risk Analysis  
ADAFSA

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO**

Mr Ahmed Ghelle  
Policy Advisor  
Department for Environment, Food & Rural Affairs

Mr Robert Beechener  
Policy Officer  
Department for Environment, Food and Rural Affairs

Mr Miles Healy  
Policy Advisor  
Department for Environment Food & Rural Affairs

Mr Thomas James Hubberstey  
Senior Policy Advisor  
Department for Environment, Food & Rural Affairs

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-  
UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE  
TANZANÍA**

Mr Fredrick Obedi Ayo  
Quality Assurance Officer  
Tanzania Bureau of Standards (TBS)  
Dar Es Salaam

Mrs Arabia Makame Haji  
Standards Officer - Food  
Zanzibar Bureau of Standards  
Zanzibar

Ms Mary Ottaru  
Standards Officer  
Tanzania Bureau Of Standards (TBS)  
Dar Es Salaam

Ms Angela Patric  
Officer  
Cereals and other produce Board of Tanzania

Dr Shimo Peter Shimo  
Officer  
Government Chemist Laboratory Authority  
Dar Es Salaam

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

Dr Paul South  
Director  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
College Park, MD

Mrs Doreen Chen-moulec  
International Issues Analyst

U.S. Department of Agriculture  
Washington, DC

Ms Kimberly Houlding  
President and CEO  
American Olive Oil Producers Association  
Fresno, CA

Mr Abraham Inouye  
International Trade Specialist  
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of  
Agriculture  
Washington, D.C.

Dr Jill Moser  
Lead Scientist  
ARS, NCAUR Functional Foods Research Unit  
Peoria, IL

Dr Gregory Noonan  
Director  
Food and Drug Administration  
College Park, MD

Dr Robert Reeves  
Consultant  
c/o US Soybean Export Council  
Chesterfield, MO

Dr Girdhari M. Sharma  
Staff Fellow  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
College Park, MD

Dr Jennifer Shemansky  
Chemist  
Center for Food Safety and Applied Nutrition

**URUGUAY**

Mr Roberto Silva  
Analista  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Montevideo

Mr Ricardo Correa  
Registro de Productos  
Intendencia de Montevideo

Mrs Mariel Gabot  
Intendencia de Montevideo  
Montevideo

Mrs Liliana Sedraschi  
Analista  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Montevideo

Dr Nadia Segura  
Asistente docente  
Facultad de Química  
Montevideo

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -  
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -  
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Mrs Joely Celis  
Especialista en el área internacional  
SENCAMER  
Caracas

Mrs Alexandra López  
Especialista

SENCAMER

Caracas

**VIET NAM**

Mr Le Hoang Vinh  
Regulatory Lead  
Vietnam Codex Committee  
Ho Chi Minh City

Mrs Duong Huong Quynh  
Officer  
Ministry of Industry and Trade  
Hanoi

Mr Nguyen Luu Tieu Long  
R&D Specialist  
VINAMILK  
Ho Chi Minh

Mr Hoang Minh Tuan  
R&D Manager  
VINAMILK  
Ho Chi Minh

Mrs Thi Minh Ha Nguyen  
Deputy Head  
Vietnam Codex Office  
Hanoi

Mr Ngo Thanh Nhan  
R&D Manager  
VINAMILK  
Ho Chi Minh

Mrs Nguyen Thi Thu Thuy  
R&D Specialist  
VINAMILK  
Ho Chi Minh

Mr Tran Trong Nghia  
R&D Specialist  
VINAMILK  
Ho Chi Minh

Mr Phan Trung Thanh  
R&D Specialist  
VINAMILK  
Ho Chi Minh

**YEMEN - YÉMEN**

Mr Nasr Saeed  
Specialist  
Yemen Standardisations Metrology And Quality Control  
Organization  
Sanaa

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES  
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (IOC)**

Mr Yousra Antit  
Head of the Olive Oil Chemistry Department  
International Olive Council

Ms Mercedes Fernández Albaladejo  
Head of the Standardisation and Research Unit  
International Olive Council

Mr Abdellatif Ghedira  
Executive Director  
International Olive Council

Mr Ibtihel Khemakhem Khemakhem  
Head of the Panels and Laboratory Section  
International Olive Council

Mr Jaime Lillo  
Deputy Executive Director  
International Olive Council

**AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)**

Dr Scott Bloomer  
Director  
American Oil Chemists' Society  
Urbana

**EUROPEAN COCOA ASSOCIATION (ECA)**

Ms Lucia Hortelano  
Food Safety Officer  
European Cocoa Association (ECA)

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

Dr Gretel Bescoby  
Technical Manager  
FOSFA International  
London

**GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA  
OMEGA-3S (GOED)**

Dr Harry Rice  
VP, Regulatory & Scientific Affairs  
GOED - Global Organization for EPA and DHA Omega-  
3s  
Salt Lake City

Dr Gerard Bannenberg  
Director of Technical Compliance and Outreach  
GOED - Global Organization for EPA and DHA Omega-  
3s  
Salt Lake City

Dr Aldo Bernasconi  
VP, Data Science  
GOED - Global Organization for EPA and DHA Omega-  
3s

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)**

Mr Kazuo Onitake  
Senior Scientist, Department of Quality Assurance  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

Mr Yuji Gejo  
Officer  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)**

Mrs Melissa Cameron  
Human Health and Nutrition Policy Manager  
Dairy Australia

Mr Nick Gardner  
Director, Codex and International Regulatory Affairs  
USDEC

Mrs Laurence Rycken  
Science and Standards Program Manager  
International Dairy Federation  
Brussels

**THE EUROPEAN MARGARINE ASSOCIATION  
(IMACE)**

Mrs Siska Pottie  
Managing director  
IMACE  
Brussels

Mr Paul Whitehouse  
Director  
Upfield

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION  
(USP)**

Dr Richard Cantrill  
Chair - Olive Oil Expert Panel  
USP

Ms Gina Clapper  
Senior Scientific Liaison  
USP

**UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT  
ORGANIZATION (UNIDO)**

Dr Samuel Godefroy  
Senior Food Regulatory Expert  
UNIDO  
Vienna

**WHO**

Dr Francesco Branca  
Director  
World Health Organization  
Geneva

Dr Chizuru Nishida  
Unit Head  
World Health Organization  
Geneva

Mr Kim Petersen  
Scientist  
World Health Organization

Geneva

Dr Rain Yamamoto  
Scientist  
World Health Organization  
Geneva

**CODEX SECRETARIAT**

Mr Tom Heilandt  
Secretary Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.

Rome

Ms Sarah Cahill  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Rome

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Rome

Mr Goro Maruno  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Rome

Mr Roberto Sciotti  
Knowledge Management Officer Joint FAO/WHO Food  
Standards Programme Food and Agriculture  
Organization of the U.N.  
Rome

Ms Elaine Raheer  
Office Assistant  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Rome

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT - MALAYSIA**

Ms Ruhana Abdul Latif  
Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Shazlina Mohd Zaini  
Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nuraini Ghaifullah  
Senior Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nuurul Hidayah Sharipan  
Senior Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nurul Syuhada Mohamad Basri  
Senior Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nabila Ab Rahman  
Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Norshafawati Rosli  
Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Faridah Malik Shari  
Deputy Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Zawiyah Sharif  
Senior Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

## ANNEXE II

**QUESTIONS SE RAPPORTANT AU CCMAS**  
**(Pour information et action par le CCMAS)**

**Critères de performance pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles et l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson**

Tableau 1 : Critères de performance de la méthode pour l'arsenic

<b>Produit : Graisses et huiles comestibles</b>						
<b>Prescription : Arsenic</b>						
<b>ML (mg/kg) : 0,1 mg/kg</b>						
<b>Intervalle appl. min. (mg/kg)</b>	<b>LOD (mg/kg)</b>	<b>LOQ (mg/kg)</b>	<b>Précision (%) Inférieure à</b>	<b>Récupération (%)</b>	<b>Exemples de méthodes applicables*</b>	<b>Principe</b>
0,032–0,17	0,01	0,02	44	80-110	AOAC 963.21 et AOAC 942.17	Méthode Kjeldahl et colorimétrie (bleu de molybdène)
					AOAC 963.21 et AOAC 952.13	Méthode Kjeldahl et colorimétrie (diethyldithiocarbamate)
					AOAC 986.15	Spectrophotométrie d'absorption atomaire
					NMKL 186 / AOAC 2013.06 / EN 15763	ICP-MS

\* L'applicabilité des méthodes doit être vérifiée par les organismes de normalisation

Tableau 2 : Critères de performance de la méthode pour l'arsenic inorganique

<b>Produit : Huile de poisson</b>						
<b>Prescription : Arsenic inorganique</b>						
<b>ML (mg/kg) : 0,1 mg/kg</b>						
<b>Intervalle appl. min. (mg/kg)</b>	<b>LOD (mg/kg)</b>	<b>LOQ (mg/kg)</b>	<b>Précision (%) Inférieure à</b>	<b>Récupération (%)</b>	<b>Exemples de méthodes applicables*</b>	<b>Principe</b>
0,032–0,17	0,01	0,02	44	80-110	EN 15517	Spectrométrie d'absorption atomique à génération d'hydrures (HGAAS) après extraction à l'acide
					EN 16802	Échange d'anions HPLC-ICP-MS

\* L'applicabilité des méthodes doit être vérifiée par les organismes de normalisation

## ANNEXE III

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) : RÉVISION DE LA COMPOSITION ESSENTIELLE DES HUILES DE TOURNESOL**

(Adoption à l'étape 5/8)

**Partie A : Section 3.1 – Intervalles CGL de composition en acides gras – intervalles des indices d'acides oléique et linoléique**

Les modifications proposées aux sections pertinentes figurent en caractères **gras soulignés** et les suppressions en caractères ~~barrés~~.

**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>1,2</sup> (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme)

Acide gras	Huile de tournesol
C18:1	14,0 – <del>39,4</del> <b><u>43,0</u></b>
C18:2	<b><u>45,4</u></b> <del>48,3</del> – 74,0

**Partie B : Annexe : Section 3 – Paramètres physiques et chimiques**

**AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES**

Les propriétés chimiques et physiques sont indiquées au tableau 2.

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

Paramètre	Valeurs proposées
Indice de réfraction (ND 40 °C)	1,461 – <del>1,468</del> <b><u>1,475</u></b>
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	<b><u>187</u></b> <del>188</del> – 194
Indice d'iode	118 – 141
Densité relative (x °C/eau à 20 °C)	<b><u>0,916</u></b> <del>0,918</del> – 0,923

## ANNEXE IV

**AVANT-PROJET DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES  
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) : INCLUSION DE L'HUILE D'AVOCAT**

(Adoption à l'étape 5)

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

L'huile d'avocat peut être préparée à partir du mésocarpe de l'avocat (*Persea americana*), ou obtenue par la transformation du fruit entier.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

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

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués dans le tableau 1 sont conformes à 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.

**Tableau 1 : Composition en acides gras de l'huile d'avocat déterminée par chromatographie de partage gaz-liquide (CGL) à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)**

Acide gras	Huile d'avocat
C6:0	-
C8:0	-
C10:0	-
C12:0	-
C14:0	ND – 0,3
C16:0	11,0 - 26,0
C16:1	4,0 – 17,1
C17:0	ND – 0,3
C17:1	ND – 0,1
C18:0	0,1 - 1,3
C18:1	42,0 - 75,0
C18:2	7,8 - 19,0
C18:3	0,5 - 2,1
C20:0	ND – 0,7
C20:1	ND – 0,3
C20:2	-
C22:0	ND – 0,5
C22:1	-
C22:2	-
C24:0	ND – 0,2
C24:1	ND – 0,2

## AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Les propriétés chimiques et physiques sont indiquées au tableau 2.

**Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques de l'huile d'avocat brute**

Paramètre	Huile d'avocat
Densité relative (x °C/eau à 20 °C)	0,910 – 0,920
Indice de réfraction (ND 40 °C)	1,458 – 1,470
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	170 – 202
Indice d'iode	78 – 95
Matière insaponifiable (g/kg)	19,0 max

### 4. FACTEURS D'IDENTITÉ

Les niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales en pourcentage des stérols totaux sont indiqués au tableau 3.

**Tableau 3. Niveaux de desméthylstérols dans l'huile d'avocat brute provenant d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux.**

	Huile d'avocat
Cholestérol	ND – 0,5
Brassicastérol	ND – 0,5
Campestérol	4,0 - 8,3
Stigmastérol	0,3 - 2,0
Bêta-sitostérol	<b>[71,0] [79,0] - 93,4</b>
Delta-5-avénastérol	2,0 - 8,0
Delta-7 – stigmastérol	ND – <b>[1,0] [3,5]</b>
Delta-7-avénastérol	ND – 1,5
[Autres	<b>[ND] [0,0] - 2,0]</b>
Stérols totaux (mg/kg)	<b>[3000] [3500] – 6500</b>

[Note : L'huile d'avocat contient également **[0,6] [1,0] – 2,0 % de clérostérol]**

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

	Huile d'avocat
[Alpha-tocophérol	<b>[50 – 450]</b>
Bêta-tocophérol	<b>[ND]</b>
Gamma-tocophérol	<b>[10 – 20]</b>
Delta-tocophérol	<b>[ND – 10]</b>
Alpha-tocotriénol	<b>[ND]</b>
Gamma-tocotriénol	<b>[ND]</b>
Delta-tocotriénol	<b>[ND]</b>
Total (mg/kg/)	<b>[50 – 450]</b>

## ANNEXE V

## DESCRIPTIF DE PROJET

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA MODIFICATION/RÉVISION DE LA  
NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999)  
– INCLUSION DE L’HUILE DE CAMÉLIA**

(Pour approbation)

**1. OBJECTIF ET CHAMP D’APPLICATION**

L’objectif de ces nouveaux travaux est de modifier la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) pour inclure l’huile de camélia préparée à partir des graines du camélia (*Camellia oleifera Abel*) qui, selon des études scientifiques, améliore la fonctionnalité et la santé en raison de sa forte teneur en acide oléique (68–87 %) et en antioxydants naturels<sup>i,ii,iii</sup>. Cette modification permettrait aux pays membres du Codex et à l’industrie alimentaire de caractériser, nommer et commercialiser correctement l’huile de camélia préparée pour procurer des avantages nutritionnels aux consommateurs et permettre diverses utilisations dans les industries de transformation des aliments.

Ces travaux ont pour objectif d’inclure l’huile de camélia dans la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS STAN 210-1999). Les caractéristiques de composition de cette huile seront définies aux fins d’inclusion dans les tableaux appropriés de la Norme.

**2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ**

L’huile de camélia est préparée à partir des graines du camélia (*Camellia oleifera Abel*). Le camélia est cultivé depuis plus de 2300 ans, notamment comme plante oléagineuse dans de nombreux pays, dont la Chine, les Philippines, l’Inde et la Corée du Sud<sup>iii</sup>. Contrairement aux autres plantes oléagineuses cultivées sur des terres arables, les camélias poussent généralement à flanc de montagne, ce qui permet aux nouvelles cultures d’exploiter pleinement les terres marginales. L’huile de camélia est aujourd’hui la principale huile de cuisson dans les provinces du sud de la Chine. Elle est riche en acide oléique (68–87 %) et contient une multitude d’antioxydants naturels comme le squalène, les phytostérols ( $\beta$ -sitostérol, campestérol et stigmastérol), les polyphénols, les vitamines liposolubles (vitamines A, B, E), la sasanqua-saponine et d’autres substances bioactives<sup>i-iii</sup>. Ces constituants aux diverses activités biologiques sont utiles pour réduire les taux de triglycérides et de cholestérol, ce qui contribue à prévenir l’hypertension, les cardiopathies, l’artériosclérose et d’autres maladies. L’huile de camélia peut aussi être utilisée comme huile de base haut de gamme pour les soins de la peau à l’issue d’un processus de transformation intensive.



Fleur et fruits du Camélia



Fruits du camélia



Huile de camélia

**Figure 1 Le Camélia et l’huile de camélia**

Pour faciliter le commerce international des produits et ingrédients alimentaires, les normes Codex sont souvent utilisées comme point de départ des dénominations et spécifications afin d’assurer des pratiques commerciales loyales. Compte tenu de ses bienfaits pour la santé, la consommation d’huile de camélia devrait augmenter rapidement au cours des prochaines années<sup>iv</sup>. Il est donc important de disposer d’une dénomination et de spécifications cohérentes afin de garantir la qualité du produit et la loyauté des échanges internationaux.

**3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER**

<sup>i</sup> Yang Ruinan, et al. A review of chemical composition and nutritional properties of minor vegetable oils in China, Trends in Food Science & Technology, Volume 74, 2018, Pages 26-32.

<sup>ii</sup> Xiaoqin Wang, et al. Profiling and quantification of phenolic compounds in Camellia seed oils: Natural tea polyphenols in vegetable oil, Food Research International, Volume 102, 2017, Pages 184-194.

<sup>iii</sup> Fei Luan, et al. Recent advances in Camellia oleifera Abel: A review of nutritional constituents, biofunctional properties, and potential industrial applications, Journal of Functional Foods, Volume 75, 2020, 104242.

<sup>iv</sup> Liang, H., et al. Camellia as an Oilseed Crop, HortScience horts, 2017,52(4), 488-497.

Les nouveaux travaux proposés pour modifier la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) afin d'y inclure l'huile de camélia incluront les éléments suivants :

- Description
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Établissement de spécifications générales pour l'huile de camélia préparée à partir des graines du camélia (*Camellia oleifera* Abel)
- Établissement d'exigences spécifiques pour l'huile de camélia
- 2.1 Définition du produit. Inclure la description de l'huile de camélia
- 3.0 Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Tableau 1. Inclure la composition en acide gras de l'huile de camélia
- Tableau 2 Caractéristiques de qualité des huiles de camélia
- Autres facteurs de composition et de qualité
- Tableaux 3 et 4 Des valeurs de la teneur en stérol et en tocophérol seront proposées.

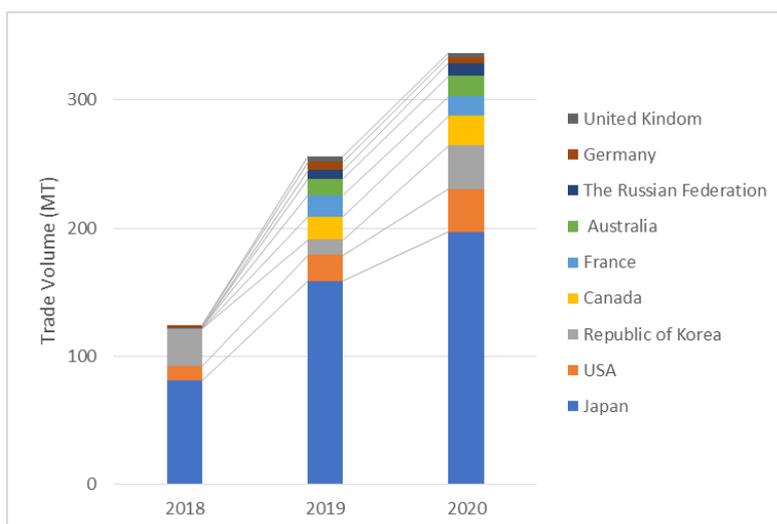
#### 4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

La proposition est conforme aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits et aux questions générales.

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

Le camélia est un arbre à feuilles persistantes cultivé dans les régions subtropicales. C'est l'une des quatre plus grandes plantes oléagineuses ligneuses du monde (les autres étant le palmier à huile, l'olivier et le cocotier). La culture du camélia dépend des conditions géographiques et climatiques et est principalement concentrée en Asie de l'Est et en Asie du Sud-Est, notamment en Chine, au Japon, au Viet Nam et en Thaïlande. En Chine, la superficie des cultures de camélias a augmenté chaque année, passant de 45 millions de mu en 2008 à 68 millions de mu en 2019 (1 mu = 666,667 m<sup>2</sup>)<sup>v</sup>. Environ 700 kilotonnes d'huile de camélia ont été produites en 2019, et on estime que 600 kilotonnes d'huile de camélia sont consommées sur le marché alimentaire.

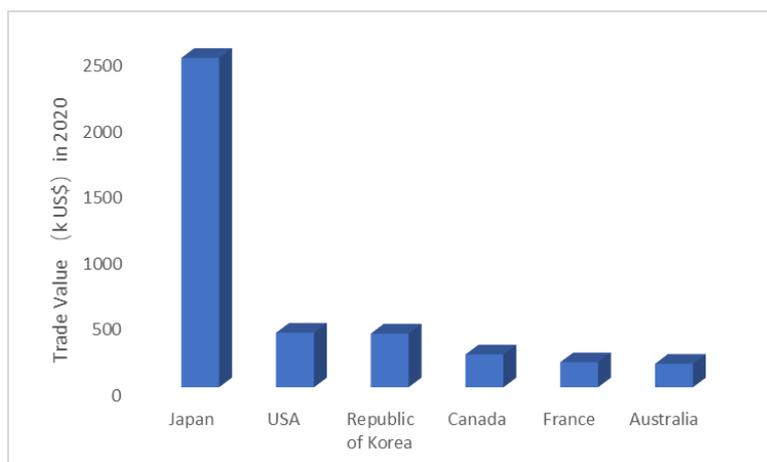
Selon les données de l'Administration générale des douanes de Chine, 171 et 262 tonnes d'huile de camélia ont été exportées en 2018 et en 2019 respectivement, pour un montant de 2,05 et 3,24 millions de dollars (USD). Ces chiffres ont atteint 338 tonnes et 4,17 millions de dollars (USD) en 2020, soit près du double de ceux de 2018. Plus de 15 pays importent de l'huile de camélia de Chine. Les principaux partenaires commerciaux sont le Japon, les États-Unis d'Amérique, la République de Corée, le Canada, la France et l'Australie.



<sup>v</sup> Source : site web de l'Administration nationale des forêts et des pâturages de Chine, <http://www.forestry.gov.cn/>

**Figure 1 Exportations d'huile de camélia en tonnes métriques par principales destinations entre 2018 et 2020.**

**(Données de l'Administration générale des douanes de Chine)**



**Figure 2. La valeur des échanges d'huile de camélia avec les principaux partenaires commerciaux en 2020.**

**(Données de l'Administration générale des douanes de Chine)**

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

La norme nationale volontaire pour l'huile de camélia (GB/T 11765) produite en Chine a été publiée pour la première fois en 2003, et révisée en 2018. Elle établit les spécifications générales de l'huile de camélia destinée au marché intérieur. Le Food Chemicals Codex (FCC), responsable de la Pharmacopée des États-Unis, a publié en 2018 la norme sur l'huile de camélia (*Camellia oleifera*).

Selon les observations des principaux exportateurs d'huile de camélia, différentes exigences existent actuellement sur le marché international concernant les spécifications des graines de camélia. Étant donné la croissance potentielle de la demande sur le marché international, la modification proposée à la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) concernant l'huile de camélia contribuera à promouvoir l'adoption de normes largement acceptées, fondées sur des données scientifiques, à assurer la qualité du produit, à protéger la santé du consommateur, et à faciliter les échanges commerciaux internationaux de ce produit. À défaut d'une telle norme, il est à prévoir que des lois et des normes nationales différentes seront adoptées, ce qui pourrait affecter le commerce international. Par ailleurs, l'absence d'une norme Codex risquerait d'encourager la prolifération des normes privées pour cette huile, de provoquer la confusion et de favoriser l'adoption de pratiques trompeuses de commercialisation de produits impropres à l'usage auquel ils sont destinés.

**c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

Comme indiqué ci-dessus, il existe un potentiel commercial important aux plans international et régional, en particulier dans le contexte actuel où divers organismes officiels de santé publique à travers le monde plaident pour l'utilisation de solutions de rechange plus saines au plan nutritionnel que les huiles comestibles à teneurs élevées en acides gras saturés. Selon un rapport publié par ABSOLUTE REPORTS en 2019, la demande d'huile de camélia devrait augmenter dans les années à venir aux États-Unis, en Europe et en Chine. Le marché mondial de l'huile de camélia devrait croître à un TCAC d'environ 5,6 % au cours des cinq prochaines années<sup>vi</sup>.

**d) Aptitude du produit à la normalisation**

Cette modification proposée à la *Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) vise à inclure l'huile de camélia. Cet ajout visant à 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.

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

<sup>vi</sup> Source : <https://www.absolutereports.com/global-camellia-oil-market-13837567>

Comme indiqué ci-dessus, l'élaboration d'une norme Codex pour l'huile de camélia renforcera la protection des consommateurs en décourageant les pratiques de fraude alimentaire et la prolifération de normes privées.

**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**

Sans objet.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents**

Aucun connu.

**5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX**

L'objectif et la nécessité d'établir une norme Codex pour l'huile de camélia étant observés dans le commerce international, la modification proposée est conforme à l'objectif 1 du Plan stratégique 2020-2025 du Codex, à savoir : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.

Plus précisément, en ce qui concerne l'objectif 1.1, « Recenser les besoins et les problèmes naissants », la modification proposée répond de manière appropriée au besoin de promouvoir les pratiques loyales dans le commerce de l'huile de camélia.

En outre, en ce qui concerne l'objectif 1.2, « Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants », dans l'état actuel des choses, la modification proposée deviendra la norme essentielle pour les membres du Codex concernés par les échanges d'huile de camélia, tandis que le potentiel de ces échanges sera observé par tous les membres du Codex.

**6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX**

Aucune connue.

**7. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS**

Si des avis scientifiques d'experts sont nécessaires, nous nous engageons à fournir les coordonnées des experts responsables du texte proposé et des travaux de recherche associés.

**8. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES**

Les organismes de normalisation concernés, tels que l'ISO et l'AOCs, devraient participer à la révision de la norme Codex.

**9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX, Y COMPRIS 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**

Il est vraisemblable que l'élaboration de cette norme s'étalera sur une ou deux sessions du CCFO (à compter de la vingt-huitième session), en fonction de l'accord conclu par le Comité.

## ANNEXE VI

## DOCUMENT DE PROJET

**MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) – INCLUSION DE L'HUILE DE SACHA INCHI****(Pour approbation)****1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION**

L'objet des travaux proposés est :

- D'élaborer un cadre d'action pour modifier la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) en vue d'y inclure dans la section 2 la définition et le profil d'acides gras de l'huile de sacha inchi, afin d'établir des critères de qualité, de pureté et de sécurité sanitaire pour cette huile comestible, et faciliter sa commercialisation.
- Le sacha inchi (*Plukenetia Volubilis* L.) est également connu sous les noms de *maní del monte*, *maní estrella* (Colombie), *maní del inka* et *supua* (Bolivie).

Cette huile peut être consommée avec les mêmes catégories d'aliments et aux mêmes niveaux d'utilisation que l'huile de lin actuellement commercialisée. Il s'agit notamment de son utilisation en tant qu'assaisonnement, par exemple dans des salades, de son intégration dans un ensemble d'aliments et de compléments alimentaires, ainsi que de la friture légère (point de fumée 255 °C).

Ce projet de norme technique a une portée internationale.

**2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ**

Les travaux proposés s'inscrivent dans le cadre des attributions du Comité du CODEX sur les graisses et les huiles (CCFO), à savoir « 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 ».

Les nouveaux travaux porteront sur la qualité et les caractéristiques de composition de l'huile de sacha inchi afin de permettre le contrôle de la qualité des produits, de faciliter le commerce international, d'améliorer la protection des consommateurs et de prévenir l'adultération et les pratiques frauduleuses et trompeuses. À cette fin, la vérification de la qualité et de l'authenticité de l'huile de sacha inchi sera basée sur les derniers développements scientifiques.

Le sacha inchi est une plante originaire de l'Amazonie péruvienne, décrite pour la première fois en tant qu'espèce en 1753 par le naturaliste Linnaeus. On trouve des références à son existence à travers les époques dans des documents historiques tels que les « Comentaros Reales de los Incas » (de l'Inca Garcilaso de la Vega) où il est mentionné que les Indiens utilisent le mot « inchic » pour nommer un fruit que les Espagnols appellent « maní », faisant également référence à sa consommation et à ses utilisations.

**3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER**

La principale question à traiter porte sur l'inclusion du produit dans la section 2.1 Définition du produit et dans le tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) de la norme CXS 210. Ces nouveaux travaux proposés seront élaborés d'après la structure du CODEX et comprendront les exigences de qualité pour l'huile de sachi inchi :

- a. Champ d'application.
- b. La définition des huiles obtenues par pression à froid.
- c. La qualité et les facteurs de composition.
- d. Les contaminants et problèmes en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- e. Les caractéristiques organoleptiques.
- f. Les critères de pureté.
- g. Les additifs alimentaires.
- h. L'étiquetage.
- i. Les méthodes d'analyse.

#### 4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

Ces nouveaux travaux répondent aux critères suivants applicables au produit :

##### Critères généraux

Protéger le 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.

a) En raison des composants bénéfiques de l'huile de sacha inchi, sa consommation a augmenté et elle pourrait être considérée comme un aliment fonctionnel pour la protection des consommateurs. Par conséquent, un amendement de la norme CXS 210-1999 pourrait être envisagé afin d'y inclure les informations pertinentes garantissant la sécurité de la production et du commerce de cette huile comestible.

b) Promouvoir la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses en déterminant des spécifications pour l'authenticité.

c) Offrir une meilleure assurance de la qualité du produit pour satisfaire les besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

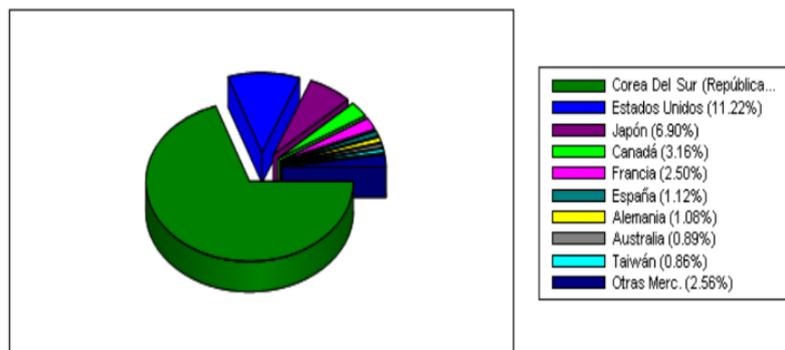
d) Établir des niveaux de normalisation basés sur les propriétés du produit qui permettent de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

##### Critères applicables aux questions générales

#### 4.1 Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays :

Exportations d'huile de sacha inchi en kg selon ses principaux marchés, entre 2017, par pays de destination

EXPORTACIONES DEL PRODUCTO SACHA INCHI SEGUN SUS PRINCIPALES MERCADOS EN EL 2017

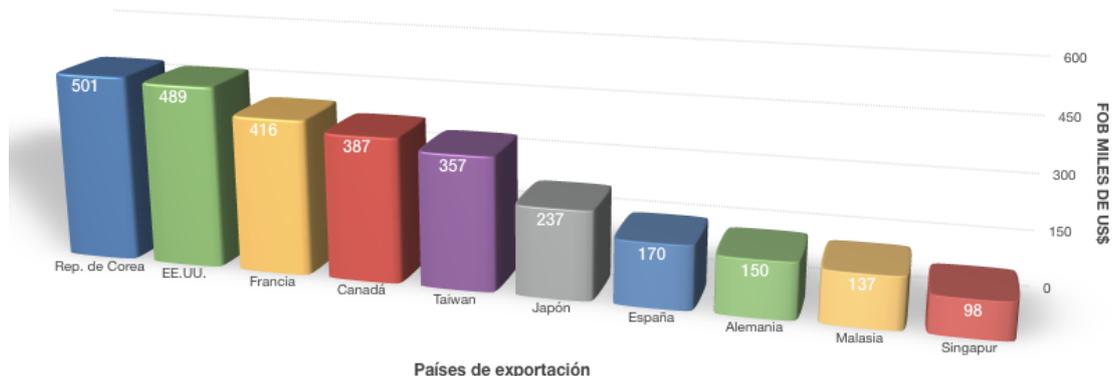


Source : SUNAT (*autorité douanière et fiscale du Pérou*), préparé par PROMPERU (*commission nationale pour la promotion des exportations et du tourisme*)

FIGURE 1 – Exportations de sacha inchi, principaux marchés – année 2017

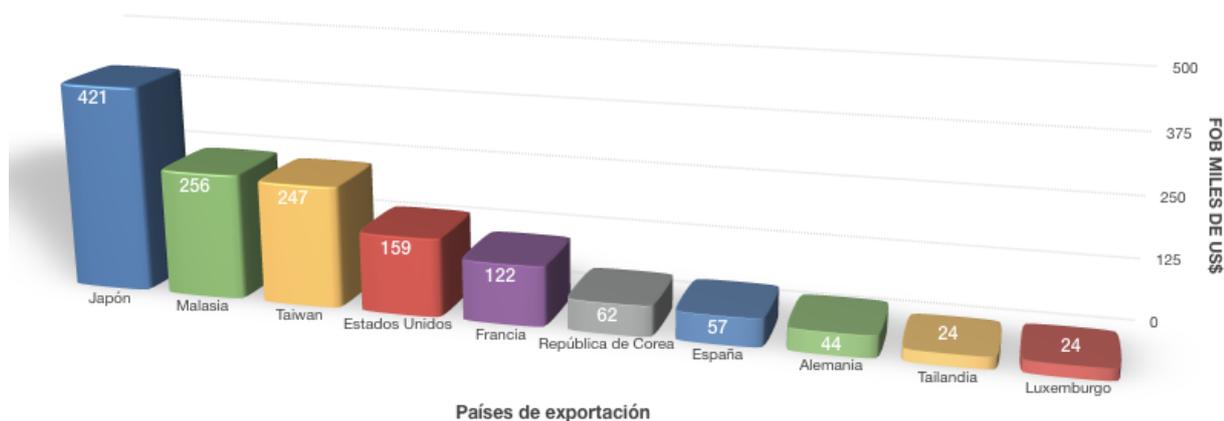
La figure ci-dessous présente les exportations de sacha inchi (toutes formes de présentation) vers les différents marchés de destination en 2018 et de janvier à juin 2019 (voir figures 2 et 3). En 2018, la République de Corée du Sud restait le plus important marché d'exportation.

Exportaciones Sacha Inchi en 2018. Valores FOB en Miles US\$



**Figure 2. Exportations de sach a inchi pour toutes les formes de présentation vers les principaux marchés de destination en 2018 (Source : Figure créée par les auteurs à partir de données du MINCETUR – ministère du Commerce extérieur et du Tourisme).**

Exportaciones Sacha Inchi desde enero hasta junio 2019. Valores FOB en Miles US\$



**Figure 3 : Exportations de sach a inchi pour toutes les formes de présentation vers les principaux marchés de destination de janvier à juin 2019 (Source : données du MINCETUR).**

**Le sach a inchi dans d’autres pays :**

En Équateur, le ministère de l’Agriculture, de l’Élevage, de l’Aquaculture et de la Pêche (MAGAP) a soutenu un projet de culture de sach a inchi dans le cadre du Kennedy Round II ou projet 2KR (d’aide aux agriculteurs à faible revenu) et dans le cadre de la coopération entre l’Équateur et le Japon (MAGAP, 2014).

La production actuelle est en moyenne de 3,5 tonnes par hectare et par an. La production nationale totale de sach a inchi est de 2 845,5 tonnes. En termes de pourcentages, on estime que la province de Manabí représente 30,75 % de la production avec 813 ha (Burbano, 2015). La plus importante zone de production est celle de Manabí, avec 250 ha, tandis que le nord-ouest de la région de Pichincha représente 150 ha.

En Bolivie, le Fonds national de développement alternatif (FONADAL) a utilisé des fonds de l’Union européenne (Bs. 250 000) pour financer la production de sach a inchi sur 50 hectares appartenant à la municipalité de Palos Blancos. Ce projet profite à plus de 50 familles de la région. Le directeur du projet a expliqué que, compte tenu de la valeur élevée de cette denrée alimentaire, le gouvernement donnera la priorité à sa production pour l’allocation familiale en nature en période d’allaitement à cause de ses propriétés nutritionnelles et médicinales. L’excédent sera exporté vers la Corée et l’Angleterre [Journal La Razón, 10 novembre 2013]. [Journal La Sociedad de BOLIVIA, 12 décembre 2014].

En Colombie, depuis 2012, Green M & A Solutions s’efforce de remplacer les cultures illicites afin d’amener les producteurs de coca à cultiver plutôt le sach a inchi, un fruit à coque considéré comme un super aliment. En 2015, Green a été rachetée par la société américaine QED Connect Inc. et a créé Inca Snacks, une entreprise qui, aujourd’hui, exporte déjà des noix (graines) de Colombie et de sach a inchi aux États-Unis, où elle les torréfie et les conditionne pour la vente au détail. Les entreprises aident les agriculteurs à cultiver des graines d’inca (sach a inchi) dans le cadre de projets mis en place à Choco, Antioquia et Nariño, des états très importants de Colombie. Cet accord est un élément clé pour obtenir un financement et une garantie d’USAID. Leur objectif est d’atteindre une superficie de production de 35 000 hectares dans le pays. Pour y parvenir, ils

collaborent avec l'agence d'aide des États-Unis USAID et le gouvernement colombien. La superficie de sacha inchi exploitée en Colombie a augmenté depuis 2007 (voir la figure 4).

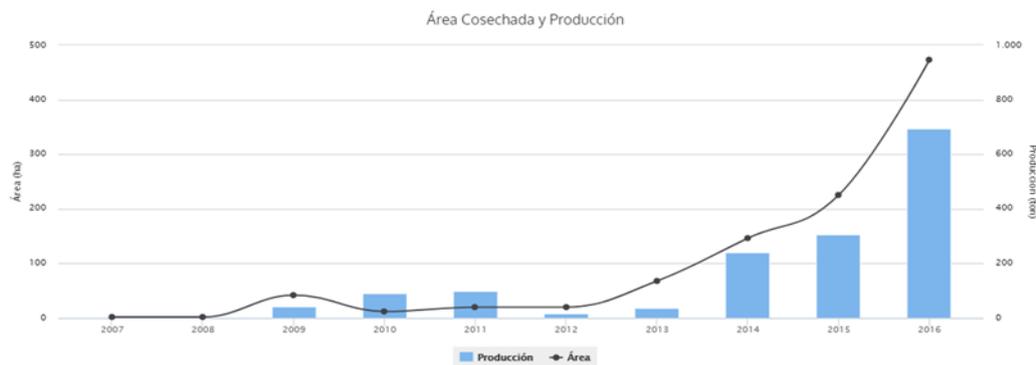


Figure 4 : Colombie : Sacha inchi, surface exploitée et production entre 2008 et 2016 [Source : Agronet – Gouvernement colombien]

#### 4.2 Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Les pays membres pourraient utiliser la norme du Codex comme norme de référence pour établir leurs normes nationales.

Actuellement, les pays de production et de consommation appliquent souvent des normes nationales qui diffèrent sur des aspects importants liés aux paramètres de qualité et d'authenticité et aux méthodes d'analyse.

#### 4.3 Potentiel commercial aux plans international ou régional

Le nombre de pays producteurs de sacha inchi devrait augmenter considérablement, y compris en Asie.

#### 4.4 Aptitude du produit à la normalisation

Il existe deux normes nationales : NTE INEN 2688:2014 ACEITE DE SACHA INCHI (huile de sacha inchi), applicable en Équateur, et NTP 151 400:2018 SACHA INCHI. Huile. Exigences. 3<sup>e</sup> édition, applicable au Pérou.

L'huile de sacha inchi est ainsi normalisée depuis plus de 10 ans, ce qui prouve qu'elle se prête à la normalisation internationale.

### 5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

Les nouveaux travaux proposés contribueront à garantir des pratiques justes et loyales dans le commerce international de l'huile de sacha inchi en tenant compte des préoccupations et des besoins particuliers de tous les pays, car ils répondront aux priorités et aux objectifs stratégiques suivants formulés dans le Plan stratégique 2020-2025 de la Commission du Codex Alimentarius.

#### Objectif 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

##### 1.1 Recenser les besoins et les problèmes naissants.

L'élaboration de cet amendement à la norme Codex la plus représentative au niveau mondial contribuera à garantir son adoption par les pays membres et à minimiser les effets négatifs potentiels des règlements techniques sur le commerce international en veillant à ce qu'ils ne constituent pas des obstacles techniques inutiles au commerce.

##### 1.2 Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants.

Le Codex répondra ainsi en temps opportun à cette question émergente et répondra également aux besoins de membres tels que le Pérou, l'Équateur et la Colombie intéressés par la normalisation internationale de l'huile de sacha inchi.

#### Objectif 2 : Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex

##### 2.1 S'appuyer sur les avis scientifiques conformément aux principes d'analyse des risques du Codex.

L'examen de l'huile de sacha inchi repose sur des données scientifiques solides qui ont déjà été examinées dans le cadre des dossiers soumis pour l'étude Novel Food ainsi que pour l'étude GRASS.

## **2.2 Promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex.**

L'élaboration d'une norme sur l'huile de sacha inchi, qui est un produit lié à la biodiversité, a un impact sur la protection de la santé des personnes et sur la protection de l'environnement, car elle aborde des éléments qui, s'ils ne sont pas pris en compte, ont un impact négatif sur ceux qui consomment le produit. Par ailleurs, une exploitation ou une culture inadéquates affectent l'environnement. La norme technique n'aborde toutefois pas explicitement ces pratiques. La norme peut avoir un effet positif sur le commerce entre les pays en le rendant plus équitable, car elle prend en compte les exigences relatives à l'huile de sacha inchi qui sont les points de référence pour établir des accords, indépendamment des pays impliqués dans les échanges commerciaux.

Il est important de préciser que la culture du sacha inchi doit s'inscrire dans le cadre d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et garantissant une production exempte de polluants. Les bonnes pratiques en matière de conservation du produit contribuent au maintien de la diversité biologique. Les écosystèmes où le sacha inchi se trouve de manière naturelle doivent conserver et maintenir les conditions écologiques essentielles et ne doivent pas comprendre des activités qui menacent sa conservation. Cela permettra d'en retenir la base génétique, pour ensuite l'améliorer et obtenir des variétés de sacha inchi à haute productivité (bons rendements et teneur en huile) et résistantes aux parasites et aux maladies.

## **6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX AINSI QUE LES AUTRES TRAVAUX DU CODEX EN COURS**

La *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) a un lien certain avec le sujet proposé, par conséquent il est proposé d'amender cette norme et d'y inclure l'huile de sacha inchi.

## **7. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS**

Aucun identifié à ce jour.

## **8. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES**

Il est attendu que les organisations pertinentes telles que l'AOCs participeront à la révision de la norme du Codex.

## **9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX**

Il est vraisemblable que l'élaboration de cette norme s'étalera sur une ou deux sessions du CCFO (à compter de la vingt-huitième session), en fonction de l'accord conclu par le Comité.

**DOCUMENT DE PROJET****PROJET DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES DE POISSON (CXS 329-2017) – INCLUSION DE L'HUILE DE CALANUS****(Pour approbation)****1. Objectif et champ d'application de l'avant-projet de modification**

L'objectif de ces nouveaux travaux est de modifier la *Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017)* afin d'y inclure l'huile de calanus obtenue à partir de l'espèce de crustacé *Calanus finmarchicus* en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique et, le cas échéant, de modifier d'autres sections de la norme pour tenir compte de cet ajout.

**2. Pertinence et actualité**

L'huile de calanus est commercialisée pour la consommation humaine en Norvège et aux États-Unis depuis 2012, et est aujourd'hui exportée dans les pays de l'UE, aux États-Unis et au Canada. Cette huile présente en outre un intérêt dans plusieurs pays du monde – par exemple, en Asie. Cependant, les exportateurs connaissent des difficultés en raison de l'absence d'une norme Codex propre à ce produit et de l'incertitude qui persiste, dans les pays importateurs, sur la manière d'en contrôler la qualité et l'authenticité.

La Norme Codex pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) a été adoptée en 2017 ; elle couvre diverses huiles portant un nom spécifique : l'huile d'anchois, l'huile de thon, l'huile de krill, l'huile de menhaden et l'huile de saumon. Au moment du débat sur la norme CXS 329-2017, il a été convenu que d'autres huiles portant un nom spécifique pourraient être incluses plus tard, lorsque le volume des échanges commerciaux atteindrait un niveau suffisant et que les profils en acides gras du produit seraient clairement définis. Compte tenu des nouveaux quotas de pêche commerciale, le potentiel de production annuelle d'huile de calanus atteint 15 000 tonnes. En raison de ses propriétés particulières, les esters de cire en constituant la principale classe lipidique, les critères essentiels de qualité pour les huiles de poisson ne portant pas de nom spécifique ne sont pas tous applicables à l'huile de calanus. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l'huile de calanus la rendent apte à la normalisation.

Compte tenu de la définition des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) retenue dans la section 2.2 de la norme CXS 329-2017, l'huile de calanus est déjà couverte par la norme. Un problème se pose cependant étant donné que les esters de cire en constituent la principale classe lipidique, alors que les triglycérides constituent la principale classe lipidique des huiles de chair de poisson et de foie de morue. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l'huile de calanus, les facteurs essentiels de qualité des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) dans la norme pour les huiles de poisson n'y sont pas tous applicables. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l'huile de calanus la rendent apte à la normalisation.

Sa forte concentration d'esters de cire distingue clairement l'huile de calanus des autres huiles de poisson. Il convient donc de l'inclure en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique, et d'en préciser les facteurs essentiels de composition et de qualité, lorsque cela se justifiera. Les esters de cire peuvent être dosés à l'aide de la méthode AOCS Ch 8-02. Cette méthode est applicable à l'huile de calanus, mais comme cette dernière n'est pas incluse dans ses données de validation, il est recommandé pour ce cas particulier de l'inclure en tant que méthode de type IV dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

L'inclusion dans la norme de l'huile de calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique réduira les obstacles au commerce et aidera les pouvoirs publics à évaluer la qualité des produits, les obstacles au commerce et les problèmes de rejets aux frontières, tout en permettant aux fabricants et aux commerçants de contrôler l'authenticité et la traçabilité des produits.

Selon une estimation récente (Hamilton *et al.*, 2020), l'offre actuelle d'AEP/ADH destinés à l'alimentation humaine ne correspondrait qu'à 30 % de la demande mondiale, en tenant compte d'un apport quotidien recommandé de 500 mg. Cet écart ne risque pas d'être comblé par les pêches de capture traditionnelles puisqu'une majorité des stocks de poissons sont déjà considérés comme entièrement exploités ou surexploités. D'autres ressources comme le krill (*Euphasia superba*) et le *Calanus finmarchicus* peuvent cependant servir à combler ce déficit.

Le volume annuel du commerce de l'huile de calanus est limité, étant estimé à environ 25 000 kg par année. Cependant, cette huile a une grande valeur. Le volume a été limité par les petits quotas de pêche de R-D et par un accès limité au marché. Compte tenu des nouveaux quotas de pêche commerciale émis en 2019, le

potentiel de production s'établit à 15 000 tonnes d'huile de calanus. Même si la moitié seulement de ce volume est destinée à la consommation, il s'agit d'un élevé comparativement à plusieurs des autres huiles de poisson déjà énumérées dans la liste des huiles de poisson portant un nom spécifique.

### 3. Principales questions à traiter

Les modifications proposées à la norme CXS 329-2017 comprennent ce qui suit :

- inclure l'huile de calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique dans la section 2.1 – description – huiles de poisson portant un nom spécifique ;
- inclure les intervalles CGL de composition en acides gras de l'huile de calanus dans la section 3.1, tableau 1 ;
- préciser les critères essentiels de composition supplémentaires pour l'huile de calanus dans la section 3.2 ;
- inclure l'huile de calanus dans la section 3.3.2 – Paramètres de qualité ; recommander d'inclure la méthode AOCS Ch 8-02 en tant que méthode de type IV pour l'analyse de l'huile de calanus dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), section 8, aux fins du dosage des esters de cire.

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

#### Critère général

La modification proposée de la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) en vue d'inclure l'huile de *calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique* dans la liste des espèces figurant dans la section 2.1. pourrait aider les autorités publiques et les commerçants à garantir l'authenticité, la traçabilité et la durabilité de la ressource, garantissant du même coup des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés dans plusieurs pays.

#### Critères applicables aux produits

##### a) Volume, production et valeur commerciale

Selon le rapport de marché de la GOED, le volume total d'ingrédients Oméga-3 d'huiles de poisson destinés à la consommation humaine s'établissait à 111 210 tonnes en 2018. La production et le commerce mondial de l'huile de poisson augmentent. En règle générale, la production d'huiles de poisson est le fait de certains pays et régions dotés d'une industrie de transformation et de raffinage spécialisée. L'huile finie est ensuite exportée dans des pays de toutes les régions du monde. La demande mondiale est en hausse, surtout dans les pays asiatiques.

Selon la GOED, le volume disponible d'huile de calanus est limité, et s'établissait à 17 000 kg en 2018. En 2019, la production s'établissait à environ 25 000 kg. Cependant, cette huile a une grande valeur comparativement à plusieurs autres variétés d'huile de poisson. Cela est dû à l'importance de la recherche et du développement nécessaires aux premiers stades du développement d'un produit. Les prix devraient évoluer avec l'augmentation du volume.

Le tableau ci-dessous indique le volume de production et la valeur de diverses variétés d'huiles de poisson.

Production annuelle et valeur des huiles de poisson en 2018 (Rapport de marché de la GOED, 2019)

	Volume (tonnes)	Valeur (millions d'USD)
Huiles raffinées ordinaires	40 754	188
Huiles concentrées	20 711	485
Huile de menhaden	9 405	19
Huile de foie de morue	8 490	45
Huile de saumon	5 285	34
Huile de thon	4 531	196
Huile de krill	856	102
Huile de calanus	17	5

D'ici la fin de 2021, la production d'huile de calanus sera d'environ 52 000 kg, soit le double du volume de 2019. Sur ce volume, 50 % en moyenne sont vendus en Europe (UE et Norvège) et 50 % aux États-Unis d'Amérique.

Compte tenu des quotas de pêche commerciale annuels, le potentiel de production de l'huile de calanus s'établit à 15 000 tonnes par année.

L'huile de calanus est principalement consommée sous forme de compléments alimentaires. Entre 2008 et 2021, 223 800 kg d'huile de calanus ont été produits et commercialisés, ce qui représente une consommation d'environ 500 millions de capsules.

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

Certains pays se sont déjà dotés de lois nationales sur les huiles de poisson destinées à la consommation humaine qui autorisent également l'accès au marché de l'huile de calanus. Dans d'autres régions – par exemple, en Asie –, il n'existe toujours pas de législation nationale portant sur l'huile de calanus et ses propriétés spécifiques. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l'huile de calanus, les paramètres de qualité établis dans la norme CXS 329-2017 pour les huiles de poisson portant un nom spécifique et pour les huiles de poisson ne portant pas de nom spécifique, lesquelles sont essentiellement composées de glycérides d'acides gras, ne sont pas tous applicables à cette variété d'huile particulière. Certains marchés, en particulier en Asie, font face à des entraves au commerce en raison de l'absence d'une norme Codex englobant l'huile de calanus et de l'incertitude qui entoure le contrôle de la qualité et l'authentification de cette huile. La réaction des partenaires commerciaux donne à conclure que les autorités compétentes des pays importateurs seraient favorables à une norme internationale pour l'huile de calanus.

**c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

Sur la base des quotas de pêche commerciale annuels émis en 2019 pour le *Calanus finmarchicus*, la production annuelle d'huile de calanus pourrait atteindre 15 000 tonnes.

La Norvège exporte de l'huile de calanus dans les pays de l'UE, aux États-Unis et au Canada. Cette huile présente un intérêt dans plusieurs pays du monde – par exemple, en Asie. Cependant, les exportateurs connaissent des difficultés en raison de l'absence d'une norme Codex propre à ce produit.

**d) Aptitude du produit à la normalisation.**

L'huile de calanus est produite à partir du crustacé *Calanus finmarchicus* et, selon la définition des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) figurant à la section 2.2 de la norme CXS 329-2017, elle est déjà couverte par la norme. Un problème se pose cependant étant donné que les esters de cire en constituent la principale classe lipidique, alors que les triglycérides constituent la principale classe lipidique des huiles de chair de poisson et de l'huile de foie de morue. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l'huile de calanus, les facteurs essentiels de qualité des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) dans la norme pour les huiles de poisson n'y sont pas tous applicables. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l'huile de calanus la rendent apte à la normalisation.

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

Cet élément n'est pas pertinent à la présente proposition.

**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.**

Cet élément n'est pas pertinent à la présente proposition.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes intergouvernementaux internationaux pertinents**

À ce jour, aucun travail ne semble avoir été entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

**5) Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Objectif 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

La modification proposée à la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) répond au souhait exprimé de disposer d'une norme pertinente et actualisée pour ce produit.

**6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que les autres travaux du Codex en cours**

La modification proposée permettra simplement de mettre à jour la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) afin d'y inclure l'huile de calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique.

**7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques**

Pas nécessaire.

**8. Détermination de tout besoin de contributions techniques à la directive de la part d'organismes extérieurs aux fins de planification**

Pas nécessaire

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux.**

Il est vraisemblable qu'une ou deux sessions seront nécessaires pour réaliser la modification proposée de la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) à compter de la vingt-huitième session du CCFO.

## DOCUMENT DE PROJET

### **PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) – INCLUSION DE L'HUILE DE SOJA À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE**

#### **(Pour approbation)**

Le présent descriptif de projet a été élaboré conformément à la 27<sup>e</sup> édition du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 2019, Section II, Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, partie 2. Examen critique, propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision d'une norme (page 33).

#### **OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DE LA RÉVISION DE LA NORME CODEX**

L'objectif de ces nouveaux travaux est de réviser la *Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), adoptée en 1999, révisée en 2001, 2003, 2009, 2017 et 2019, et modifiée en 2005, 2011, 2013, 2015 et 2019, pour y inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique qui présente des propriétés nutritionnelles excellentes en raison de sa teneur en acide oléique. Cette révision permettrait aux pays membres du Codex et à l'industrie alimentaire de caractériser, nommer et commercialiser correctement l'huile de soja à haute teneur en acide oléique préparée pour procurer des avantages fonctionnels et nutritionnels améliorés aux consommateurs et aux industries de transformation des aliments. Elle vise également à contribuer aux pratiques commerciales loyales et à fournir une nouvelle norme compatible avec les deux normes du Codex en vigueur pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique et l'huile de carthame à forte teneur en acide oléique.

Une stabilité améliorée à l'exposition aux chaleurs élevées (friture), une plus grande durée de conservation des aliments dans lesquels elle est utilisée (aliments à grignoter), et la « saveur neutre » des aliments préparés avec l'huile de soja à haute teneur en acide oléique comptent au nombre de ses avantages fonctionnels. Ses bienfaits nutritionnels comprennent une teneur plus élevée en acides gras monoinsaturés, et une teneur plus réduite en acides gras saturés et en gras trans indésirables.

Les travaux proposés visent à évaluer les changements apportés aux acides gras portant un nom spécifique en comparaison avec l'huile de soja figurant actuellement dans la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999). D'autres caractéristiques de composition de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique seront également incluses dans la Norme, y compris dans de nouvelles colonnes des tableaux sur la composition en acides gras (tableau 1), sur les propriétés chimiques et physiques (tableau 2), sur la composition en desméthylstérols (tableau 3) et sur la composition en tocophérols et en tocotriénols (tableau 4).

#### **PERTINENCE ET ACTUALITÉ**

Pour faciliter le commerce international des produits et ingrédients alimentaires, les normes Codex sont souvent utilisées comme point de départ des dénominations et spécifications de tels produits afin d'assurer des pratiques commerciales loyales. Comme l'huile de soja à haute teneur en acide oléique sera utilisée en quantités croissantes en raison de ses propriétés favorables, il importe d'assurer la cohérence de sa dénomination et des spécifications pour assurer des pratiques loyales dans le commerce national et international. L'examen d'une modification à la Norme CXS 210-1999 visant à inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique exigerait relativement peu de temps et constituerait une utilisation efficace des ressources limitées du CCFO puisque le principal facteur concerné est la teneur en acides gras.

Il est important que le Codex envisage de procéder à de nouveaux travaux en vue d'inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la norme CXS 210-1999. Il a déjà élaboré des normes pour des huiles extraites d'autres variétés d'oléagineux à teneur améliorée en acide oléique (par exemple, tournesol à haute teneur en acide oléique, tournesol à teneur moyenne en acide oléique, carthame à haute teneur en acide oléique), reconnaissant ainsi la nécessité pour les normes individuelles d'établir une distinction entre les divers types d'huile offerts sur le marché. Les huiles végétales à haute teneur en acide oléique présentent une résistance à l'oxydation sensiblement renforcée qui les rend utiles dans une foule d'aliments en tant qu'ingrédients ou huiles à friture. La teneur élevée en acide oléique de l'huile de soja lui confère une grande stabilité dans les aliments dans lesquels elle est utilisée et permet d'éviter la formation d'éléments indésirables comme les gras trans en éliminant la nécessité de procéder à une hydrogénation chimique. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique présente par ailleurs des teneurs moins élevées en gras saturé, un composant alimentaire jugé indésirable dans de nombreux pays. Elle affiche un profil en acides gras distinctif ainsi que d'autres caractéristiques qui la distinguent nettement de l'huile de soja figurant actuellement dans la Norme, et devrait donc être correctement reconnue comme un produit distinct dans la norme Codex.

## PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Les nouveaux travaux proposés sur l'inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) seront réalisés dans le cadre des procédures existantes pour les normes du Codex et porteront notamment sur les aspects suivants :

- Champ d'application
- Description
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Additifs alimentaires
- Contaminants
- Hygiène
- Étiquetage
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Autres facteurs de composition et de qualité

## ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

Cette proposition est conforme aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits et aux questions générales.

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

Les données du département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique (USDA) indiquent que :

- En 2019-20, la production mondiale totale d'oléagineux s'établissait à 580,6 millions de tonnes.
- En 2019-20, la production mondiale de graines de soja s'établissait à 339,42 millions de tonnes.
- En 2019-20, la production mondiale d'huile de soja s'établissait à 56,78 millions de tonnes.

Ces chiffres donnent un aperçu de la part importante occupée par le soja sur le marché mondial des oléagineux. De nouvelles variétés de soja dont l'huile présente de nouvelles caractéristiques propres à améliorer les propriétés fonctionnelles et les bienfaits pour la santé des aliments qui en contiennent devraient par ailleurs contribuer à accroître sensiblement la part du marché qu'occupe à l'heure actuelle le soja classique. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique reçoit actuellement un accueil favorable aux États-Unis et chez leurs partenaires commerciaux, et verra vraisemblablement son marché s'accroître considérablement au cours des quelques prochaines années.

L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est disponible dans le commerce depuis 1998. Dès 2005, elle avait déjà conquis la majorité du marché de l'huile de tournesol en Amérique du Nord. L'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique est de la même façon devenue disponible au milieu des années 2000. Des normes du Codex ont été adoptées pour ces deux produits. Comme les avantages fonctionnels des huiles à teneur moyenne ou élevée en acide oléique sont désormais plus largement reconnus qu'ils ne l'étaient dans les années 1990 et 2000, notamment pour la friture et les aliments transformés, il est à prévoir que la demande pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique connaîtra une croissance rapide à l'instar des huiles de tournesol à teneur moyenne ou élevée en acide oléique.

Les données sur la production et l'utilisation de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique aux États-Unis sont présentées dans le tableau 1. En 2020, les surfaces cultivées en soja à haute teneur en acide oléique atteignaient 141 643 hectares, et le volume d'huile produite atteignait 93 375 tonnes (soit une valeur de 82,36 millions de dollars compte tenu d'un prix moyen de 0,40 dollar par livre d'huile). Les échanges internationaux totalisaient 300 tonnes en 2020. En dehors des États-Unis, le soja à haute teneur en acide oléique est également cultivé au Canada, en Ukraine et en Inde. La demande d'huile de soja à haute teneur en acide oléique dépasse actuellement l'offre, et elle continue de croître sur les marchés nationaux et internationaux en raison de ses propriétés fonctionnelles favorables. L'industrie du soja s'efforce d'augmenter la production en augmentant les superficies plantées en soja à haute teneur en acide oléique, lesquelles devraient atteindre 560 000 hectares d'ici 2023. En 2023, la production et l'exportation d'huile de soja à haute teneur en acide oléique devraient atteindre 364 000 tonnes métriques et 30 000 tonnes métriques, respectivement. Le volume des échanges internationaux peut varier en fonction des conditions du marché, des superficies plantées, du climat, de la demande, des programmes publics, etc. On estime que la production devrait atteindre 150 000 tonnes en 2021. En 2021, au moins 7 325 tonnes métriques de graines de soja à

haute teneur en acide oléique ou d'huile extraite de ces graines ont fait l'objet d'échanges commerciaux dans divers pays, dont le Canada, le Costa Rica, la République dominicaine, le Japon (exportateur de graines entières), le Mexique et la Corée du Sud. La Malaisie pourrait également s'ajouter à cette liste en cours d'année.

Tableau 1. Production et utilisation de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique aux États-Unis.

Année de récolte	Superficie cultivée (hectares)	Quantité d'huile produite (tonnes métriques)	Échanges internationaux (tonnes métriques)
2019	113 314	74 700	n. d. <sup>2</sup>
2020	141 463	93 375	300
2021	242 900 <sup>1</sup>	150 000 <sup>1</sup>	7 325 <sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estimation ; <sup>2</sup>n. d. – non disponible en raison du faible volume ; <sup>3</sup>Comprend les exportations de graines de soja à haute teneur en acide oléique.

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

Cette modification proposée à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) facilitera les échanges commerciaux internationaux d'huile de soja à haute teneur en acide oléique. À défaut d'une telle norme, il est à prévoir que des lois et des normes nationales différentes seront adoptées, ce qui pourrait affecter le commerce international de ce produit. Par ailleurs, l'absence d'une norme Codex propre à ce produit pourrait laisser la voie libre à une prolifération des normes privées, provoquer la confusion et favoriser l'adoption de pratiques trompeuses de commercialisation de produits impropres à l'usage auquel ils sont destinés.

**c) Potentiel commercial aux plans international ou régional.**

Comme indiqué ci-dessus, il existe un potentiel commercial important aux plans international et régional, en particulier dans le contexte actuel où divers organismes officiels de santé publique à travers le monde plaident pour l'utilisation de solutions de rechange plus saines au plan nutritionnel que les huiles comestibles à teneurs élevées en acides gras saturés ainsi que de celles qui contiennent des gras trans.

**d) Aptitude du produit à la normalisation.**

Cette modification proposée à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) vise à inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Cette huile est propice à une telle inclusion ; elle partage nombre des caractéristiques des huiles de carthame et de tournesol à haute teneur en acide oléique, qui sont déjà incluses dans la Norme. Elle est par ailleurs clairement caractérisée et, mises à part ses teneurs en acides oléique et linoléique, la plupart de ses caractéristiques sont identiques à celles de l'huile de soja classique qui figure déjà dans la Norme.

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

Comme indiqué ci-dessus, l'élaboration d'une norme Codex pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique renforcera la protection des consommateurs en décourageant les pratiques trompeuses et la prolifération de normes privées.

**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.**

Sans objet.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes intergouvernementaux internationaux pertinents.**

Aucun connu.

**PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX**

La modification proposée à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) est conforme à l'objectif 1 (« Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux ») du Plan stratégique du Codex 2020-2025.

Comme l'indique l'objectif 1, « Il faudra que le Codex soit en mesure de réagir activement et de manière souple et rapide aux défis et possibilités qui se présenteront ».

L'objectif 1 comporte deux sous-objectifs :

- i) 1.1 (Recenser les besoins et les problèmes naissants) : La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses membres est améliorée. Indicateur : « Nombre de problèmes naissants recensés par les organes subsidiaires ».
- ii) 1.2 (Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants) : Le Codex apporte une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des Membres. Indicateur : « Proportion de problèmes naissants recensés et établis comme prioritaires qui aboutissent à des propositions de nouveaux travaux ».

La modification proposée à la norme CXS 210-1999 facilitera le maintien de pratiques loyales dans le commerce de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique qui, à défaut d'une telle modification, serait incorrectement appelée « huile de soja ».

Le travail mettrait aussi l'accent sur des caractéristiques essentielles, en tenant compte des répercussions techniques et économiques sur l'ensemble des membres du Codex, et en particulier sur les pays en développement dont plusieurs sont des importateurs nets d'huile comestible.

#### **INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX**

Le Codex a déjà élaboré des normes pour un grand nombre de graisses et d'huiles comestibles, notamment :

- la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999, adoptée en 1999, révisée en 2001, 2003, 2009, 2017 et 2019, modifiée en 2005, 2011, 2013, 2015 et 2019), y compris des produits comme l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique, l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique ;
- la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999, adoptée en 1999, modifiée en 2009, 2013, 2015 et 2019) ;
- la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981, adoptée en 1981, révisée en 1989, 2003, 2015 et 2017, modifiée en 2009 et 2013) ;
- la *Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981, adoptée en 1981, révisée en 1987 et 1999, modifiée en 2009, 2013, 2015, 2017 et 2019) ;
- la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017, adoptée en 2017).

#### **IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS**

Aucun identifié.

#### **IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES**

Aucun identifié.

#### **CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX, Y COMPRIS 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**

Il est vraisemblable que l'élaboration de cette norme nécessitera une session du CCFO (à compter de la vingt-huitième session), en fonction de l'accord conclu par le Comité.

## ANNEXE IX

**MODIFICATIONS RÉDACTIONNELLES DU CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE  
TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC (CXC 36-1987)**

(Appelant une décision du Secrétariat)

Les modifications proposées aux dispositions pertinentes figurent en caractères **gras soulignés** et les suppressions en caractères ~~barrés~~

**ANNEXE 2 – LISTE CODEX DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES**

Observations spécifiques sur les notes
<p><b>Note</b></p> <p>3) La liste ci-dessous n'est pas <del>nécessaire</del> <b>nécessairement</b> une liste définitive mais pourra être révisée et améliorée à la lumière des progrès scientifiques ou techniques. D'autres substances pourront être ajoutées à la liste une fois que leur acceptabilité aura été démontrée par une évaluation appropriée des risques. Celle-ci devra tenir compte des facteurs suivants :</p>

**Liste des cargaisons précédentes acceptables**

Substance (synonymes)
Ácido acético (ácido etanóico; ácido de vinagre; ácido <del>carbónico</del> <b><u>carboxílico</u></b> de metano)
Butyric acid (n-butyric acid; butanoic acid; ethyl acetic acid; propyl forinic Observation de la CCTA : Propyl <b><u>formic</u></b> ?? Ce terme est inconnu, il doit s'agir d'une erreur (remplacer par « propyl formic » dans le paragraphe 9 acides gras, troisième point, acides gras [version anglaise uniquement])
Graisses (à insérer à la fin du dernier point sur les acides gras) – à partir d'huiles et de <b><u>grasses</u></b> naturelles Observation de la CCTA : devrait aller avec la phrase précédente
alcohol; <del>n-primary</del> <b><u>n-primary</u></b> hexadecyl alcohol)
Glicerina (glycerol; glicerina)
Glycerine (glycerol; glycerin)
Alcohol propílico (propano-1-ol; <del>l-propanol</del> ) <b><u>1-propanol</u></b> )
Mineral oil, medium and low <del>viscosity</del> <b><u>viscosity</u></b> , class II
Mineral oil, medium and low <del>viscosity</del> <b><u>viscosity</u></b> , class III
Silicato sódico ( <del>crystal de agua</del> ) <b><u>(vidrio soluble)</u></b>
Sorbitol (D-sorbitol; alcohol hexahídrico; <del>D-sorbite</del> ) <b><u>D-sorbita</u></b> )
Aceite de soja <del>hipoxidizado</del> <b><u>epoxidado</u></b>
Cire de pétrole ( <del>paraffine</del> -(cire <b><u>de paraffine</u></b> ))
Solution d'hydroxyde de sodium (soude caustique,-; lessive ; hydrate de sodium ; caustique blanc)

**ANNEXE X****DOCUMENT D'INFORMATION POUR LES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX DU CCFO****(Pour information)**

Le présent document d'information a pour objet d'aider les promoteurs à préparer des propositions de nouveaux travaux pour examen par le CCFO, sur la base des exigences suivantes :

- a. Section II : Élaboration des textes Codex du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.
  - i. Partie 2 de la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés concernant l'examen critique des propositions de nouveaux travaux à entreprendre ou la révision d'une norme.
  - ii. Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et détails des Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Critères applicables aux produits).
- b. Exigences formulées par le CCFO à sa seizième session concernant la proposition d'une nouvelle norme ou l'inclusion de nouvelles huiles/grasses.
- c. Décision de la vingt-sixième session du CCFO selon laquelle la soumission de propositions de nouveaux travaux devrait inclure un document de réflexion et un document de projet.

**LISTE DE CONTRÔLE POUR LES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX**

Points requis	Note
<b>Décision de la vingt-sixième session du CCFO selon laquelle la soumission de propositions de nouveaux travaux devrait inclure un document de réflexion et un document de projet</b>	
Disponibilité d'un document de réflexion	
<b>Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés : Document de projet</b>	
Des informations devraient être fournies sur :	
a. l'objectif et le champ d'application de la norme	
b. sa pertinence et son actualité	
c. les principales questions à traiter	
d. la pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex	
e. des informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que les autres travaux du Codex en cours	
f. l'identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts	
g. l'identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées	

Points requis	Note
h. le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission ; le délai d'élaboration ne devrait normalement pas dépasser cinq ans	
<b>Critères régissant l'établissement des priorités des travaux : Critères applicables aux produits</b>	
a. Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays. Des informations devraient être fournies sur :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le volume de la production dans chaque pays, exprimé en termes monétaires, en tonnes, en proportion du PIB, etc.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le volume de la consommation dans chaque pays, exprimé en termes monétaires, en tonnes, en proportion du PIB, etc.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le volume et la structure des échanges, y compris les tendances pour ce qui est du volume et des structures des échanges, exprimés en termes monétaires, en tonnes, en proportion du PIB, etc.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- entre pays</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dans les échanges intrarégionaux, c'est-à-dire entre les pays d'une même région ou en leur sein</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dans les échanges interrégionaux, c'est-à-dire entre différentes régions</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ des sources fiables ou des indications d'informations et/ou de références</li> </ul>	
b. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler.	
c. Potentiel commercial international ou régional. Des informations devraient être fournies sur :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le potentiel du marché international et/ou régional ; et, le cas échéant</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le potentiel des produits régionaux pour entrer dans le commerce international, y compris une analyse des tendances actuelles de la production ainsi que du potentiel du marché dans un proche avenir.</li> </ul>	
d. Aptitude du produit à la normalisation. Des informations devraient être fournies sur :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ les facteurs qualitatifs essentiels pour identifier un produit (par exemple, définition, composition, etc. ;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ les caractéristiques du produit (par exemple, différences dans la définition, la composition et les autres facteurs qualitatifs qui pourraient varier entre pays et régions) dont il devrait être tenu compte dans la norme</li> </ul>	

Points requis	Note
e. Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.	
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, y compris des informations sur la justification de ces besoins	
g. Des informations sur les 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), y compris une analyse des domaines où il pourrait y avoir des complémentarités, des lacunes, des doublons ou des conflits avec les activités susmentionnées	
<b>Exigences formulées par le CCFO à sa seizième session (concernant la proposition d'une nouvelle norme ou l'inclusion de nouvelles huiles/grasses)</b>	
a. Niveau des échanges internationaux – volume, valeur et structure des échanges actuels ou attendus/potentiels.	
b. Champ d'application – justification de l'inclusion dans le champ d'application de la norme et preuve que l'huile doit être présentée dans un état destiné à la consommation humaine.	
c. Informations taxonomiques – détails complets de toutes les espèces de plantes dont l'huile est extraite.	
d. Le cas échéant, importance de la différence entre la nouvelle huile proposée et celles incluses dans l'actuel(le) [projet de] <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> , y compris, par exemple, des facteurs tels que les variations dans la composition chimique et/ou les propriétés physiques et/ou les aspects ou propriétés nutritionnels de l'huile.	
e. En plus de ce qui précède, les soumissions devraient inclure toute autre information pertinente, ainsi que des détails sur les « Facteurs essentiels de composition et de qualité » proposés.	