

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15

CL 2000/25A-FO
Addendum à la CL 2000/25A-FO

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **Projet de Norme révisé pour les huiles végétales portant un nom – Avant-projet d'amendement à l'étape 3 – Information complémentaire**

DATE LIMITE: 31 octobre 2000 – étendue au 30 Novembre 2000

OBSERVATIONS: A adresser au: Avec copie à:
Secrétaire Mme Catriona Stewart
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires – FAO Food Labelling, Standards and Consumer Protection Division – Food Standards Agency
Viale delle Terme di Caracalla, PO Box 31037, London SW1P 3WG
00100 Rome (Italie) United Kingdom
Télécopie: +39 (06) 5705 4593 Fax: +44 20 7238 5782
E-mail: codex@fao.org E-mail: catriona.stewart@foodstandards.gsi.gov.uk

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME POUR LES HUILES VEGETALES PORTANT UN NOM – **Information complémentaire (apportée par le Japon)**

La CL 2000/25-FO (Août 2000) inclut des amendements à la Norme pour les huiles végétales portant un nom afin d'incorporer des dispositions pour l'huile de carthame à forte teneur en acide oléique et l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique. Les dispositions concernant l'huile de carthame à forte teneur en acide oléique ont été préparées par le Japon. Des informations complémentaires ont été apportées récemment par le Japon afin de compléter le texte de la Norme et d'ajouter quelques valeurs aux Tableaux 3 et 4. Les corrections ci-dessous doivent être lues conjointement à l'Annexe 2 de la CL 2000/25-FO.

Données sur l'huile de carthame à forte teneur en acide oléique (Gouvernement du Japon)

I. Dans la « Norme » nous faisons les propositions suivantes :

3. Caractéristiques physiques et chimiques (Page 3)

(i) Pour la "densité apparente", au lieu de "à déterminer" nous proposons 912~914 à 20°C

(ii) Pour le point "Insaponifiable", au lieu de max 1%, nous proposons =10 g/kg.

4. Facteurs d'identité (Page 3, 4)

Desmethylsterols (Page 4)

(i) Les données pour "Niveaux de Desmethylsterols (%)" doivent être corrigées comme suit:

cholesterol = ND~0.5; brassicasterol; = ND~2.2; campesterol =8.9~19.9; stigmasterol = 2.9~8.9; **B** - sitosterol= 40.1~66.9; ?-5-avenasterol= 0.2~6.1; ?-7-stigmastenol= 3.4~16.4; ? -7-avenasterol= ND~8.3; other desmethylsterols = 5.5~11.9 %

(ii)Concernant "desmethylsterols totaux (mg/kg huile)", après 2,069~2,915 mg/kg huile, pour les huiles raffinées devrait être ajouté, ainsi que 2,100~4,100mg /kg Oil pour les huiles brutes.

Tocols (Page 4)

(i) Concernant les niveaux de tocopherols (mg/kg huile),

B - tocopherol au lieu de "3~13", lire ND~13

? - tocopherol au lieu de "3~44" lire ND~44

? -tocotrienol au lieu de "ND~3", lire ND~10

(ii)Concernant les tocols totaux

Après "245~660 mg/kg huile" pour les huiles raffinées devrait être ajouté, ainsi que

250 ~ 700 mg/kg huile pour les huiles brutes

II. Concernant les Tableaux, nous proposons les points suivants:

(i)Table au 3 (Page 21)

Les données sur l'huile de carthame doivent être remplacées par les suivantes:

Cholesterol	ND~0.5	Delta-5-avenasterol	0.2~6.1
Brassicasterol	ND~2.2	Delta -7-stigmastenol	3.4~16.4
Campesterol	8.9~19.9	Delta -7-avenasterol	ND~8.3
Stigmasterol	2.9~8.9	Autres	5.5~11.9
Beta-sitosterol	40.1~66.9	Sterols totaux (mg/kg)	2,100~4,100

(ii)Table au 4 (Page 22)

Les données sur l'huile de carthame doivent être remplacées par les suivantes:

Beta-tocopherol ND~13

Gamma-tocopherol ND~44

Gamma-tocotrienol ND~10

Total (mg/kg) 250~700 mg/kg