

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

CL 2016/43-FO  
Novembre 2016

- AUX:** Points de contact du Codex  
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET:** **Demande d'observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : révision de la composition en acides gras et d'autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide**

**DATE LIMITE:** 9 janvier 2017

## GÉNÉRALITÉS:

1. À la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les huiles et les graisses, la Délégation de l'Argentine a expliqué que les profils en acides gras et autres paramètres pour les huiles d'arachide figurant dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) en vigueur excluait les huiles d'arachide obtenues à partir de nouvelles variétés ayant des profils en acides gras différents.
2. Un groupe de travail présidé par l'Argentine et travaillant en anglais seulement a été constitué pour analyser l'amendement aux Sections 3 et 4 de la norme CODEX STAN 210-1999 en relation avec les limites pour l'acide palmitique, l'acide oléique, l'acide linoléique, l'acide arachidique, l'acide eicosénoïque et l'acide érucique ainsi que d'autres paramètres de qualité y compris les indices d'iode et la densité relative.
3. L'avant-projet de révision de la Norme CODEX STAN 210-1999 (à l'étape 3) tel que présenté dans le rapport du groupe de travail électronique (document CX/FO 17/25/7) sera examiné à la vingt-cinquième session du CCFO qui se tiendra à Kuala Lumpur, en Malaisie du 27 février au 3 mars 2017.

## DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Les Membres et observateurs du Codex sont invités à présenter leurs observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) : *révision de la composition en acides gras et d'autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide* (Annexe I), conformément aux directives générales ci-dessous.
5. L'avant-projet de révision de la norme est chargé sur le Système d'observations en ligne du Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>.

## DIRECTIVES GÉNÉRALES CONCERNANT LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

6. Les observations doivent être présentées dans le système OCS, par l'intermédiaire des Points de contact des membres et observateurs du Codex.
7. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en sélectionnant "Entrer" dans la page "Mes révisions", disponible après avoir accédé au système.
8. Les Points de contact des organisations membres et observatrices du Codex doivent fournir des propositions de changements et des observations/justifications sur un paragraphe spécifique (dans les catégories: rédactionnels, de fond, techniques et traduction) et/ou au niveau du document (observations générales).
9. À la fin de la période d'envoi des observations, le Secrétariat du gouvernement hôte (Malaisie) rassemblera, dans le système, les observations dans un document de travail.
10. Des directives supplémentaires sur le système OCS se trouvent sur le site du Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/fr/>
11. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à [Codex-OCS@fao.org](mailto:Codex-OCS@fao.org).

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

(À l'étape 3)

**Section 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 [2] (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir Section 3.1 de la norme): huile d'arachide

(Les changements proposés sont écrits en **gras** et soulignés)

Acides gras	Indices actuels	Indices proposés
C16:0	8.0-14.0	<b><u>5.0</u></b> -14.0
C16:1	ND-0.2	ND-0.2
C18:0	1.0-4.5	1.0-4.5
C18:1	35.0-69	35.0- <b><u>80</u></b>
C18:2	12.0-43.0	<b><u>4.0</u></b> -43.0
C18:3	ND-0.3	ND- <b><u>0.5</u></b>
C20:0	1.0-2.0	<b><u>0.7</u></b> -2.0
C20:1	0.7-1.7	0.7- <b><u>3.2</u></b>
C20:2	ND	ND
C22:0	1.5-4.5	1.5-4.5
C22:1	ND-0.3	ND- <b><u>0.55</u></b>
C22:2	ND	ND
C24:0	0.5-2.5	0.5-2.5
C24:1	ND-0.3	ND-0.3

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

(Les changements proposés sont écrits en **gras** et soulignés)

	Indice actuel	Indice proposé
Densité relative	0.912 - 0.920 $x=20^{\circ}\text{C}$	<b><u>0.909</u></b> - 0.920 $x=20^{\circ}\text{C}$
Indice d'iode	86-107	<b><u>77</u></b> -107