



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-cinquième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 27 février - 3 mars 2017

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) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)

Observations à l'Étape 3 (Réponses à la Lettre circulaire CL 2016/44-FO)

Observations du Canada, de l'Équateur, du Pérou et des États-Unis d'Amérique

Généralités

1. Le présent document rassemble les observations reçues par le biais du Système de mise en ligne des observations du Codex (OCS) en réponse à la Lettre circulaire CL 2016/44-FO émise en novembre 2016 (**Annexe I**). Dans l'OCS, les observations sont rassemblées dans l'ordre suivant: les observations générales apparaissent en premier, suivies par les observations sur des paragraphes en particulier.

Orientations pour l'interprétation du Recueil des observations

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS ont été rassemblées dans le Recueil des observations, figurant en pièce jointe comme **Annexe I** au présent document.

3. Dans l'OCS, un numéro est attribué à chaque paragraphe du **projet de norme** (c'est-à-dire au titre, à la section, aux sous-sections, aux textes, aux notes de bas de page et, dans le cas des tableaux, à chaque grille).

4. Pour faciliter la consultation, le projet de norme¹ a été reproduit avec la numérotation automatique des paragraphes attribuée par l'OCS et figure en pièce jointe comme **Annexe II** au présent document.

5. À l'**Annexe I**, les colonnes ont les en-têtes suivants :

- « **Par.** » fait référence au numéro de paragraphe attribué au projet de norme par l'OCS (le numéro de paragraphe figure à l'Annexe II).
- « **Texte** » fait référence au texte du paragraphe qui fait l'objet d'un changement proposé ou d'une observation. Il peut s'agir soit du texte original (si seulement une observation a été formulée) soit du texte proposé (si une modification textuelle a également été suggérée).
- « **T** » fait référence à la classification des observations. « **C** » dénote que les utilisateurs font seulement une observation, tandis que « **P** » indique qu'ils suggèrent également un changement proposé. Dans le premier cas, le texte original avec une explication a été saisi dans le système ; dans le second cas, le texte révisé avec ou sans explication a été saisi.
- « **Observation** » inclut la catégorie d'observation, l'auteur et le texte intégral de l'observation.

6. Il est recommandé de lire le Recueil des observations (Annexe I) en parallèle ou conjointement avec l'Annexe II.

¹ REP15/FO

Annexe I

Recueil des observations pour la 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) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)

| Par. | Texte | T | Observation |
|------|--|---|--|
| G | (Observation générale) | C | <p>Observation du Canada</p> <p>Le Canada souhaiterait remercier la Colombie et l'Équateur, qui ont présidé et coprésidé le GTE, respectivement, pour leur travail sur l'ajout proposé de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999). Le Canada a examiné l'avant-projet de révision du document CX/FO 17/25/6 et émet les observations suivantes :</p> |
| G | (Observation générale) | C | <p>Observation du Canada</p> <p><i>Catégorie : FOND</i></p> <p>Le Canada soutient l'ajout de l'huile de palme issue de l'hybride interspécifique (OxG) à la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) actuelle. Inclure cette huile dans la norme établira l'identité et la pureté de l'huile et contribuera aux pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.</p> <p>En ce qui concerne l'attribution à cette huile du nom « Huile de palme à forte teneur en acide oléique », le Canada note que la teneur en acide oléique de cette huile se situerait entre 48,0 et 58,0 %. Si nous examinons des huiles similaires dans la Norme CODEX STAN 210-1999, nous constatons que les huiles végétales à haute teneur en acide oléique (p. ex. l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique et l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique) ont généralement une teneur en acide oléique supérieure à 70 %. Nous pensons que cette huile entre plutôt dans la catégorie à teneur moyenne en acide oléique.</p> <p>Le Canada est d'avis que le nom utilisé actuellement pour cette huile, à savoir Huile de palme à forte teneur en acide oléique, pourrait créer un manque de cohérence dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i>. Par conséquent, le Canada voudrait suggérer de changer le nom de cette huile en « Huile de palme à teneur moyenne en acide oléique ».</p> |
| G | (Observation générale) | C | <p>Observation du Pérou</p> <p><i>Catégorie : FORME</i></p> <p>Le Pérou n'a aucune observation à formuler sur le document révisé.</p> |
| 11 | <u>L'huile de palme à forte teneur en acide oléique (huile de palme à haute teneur en acide oléique) est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile hybride OxG (<i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guineensis</i>).</u> | C | <p>Observation des États-Unis</p> <p><i>Catégorie : FOND</i></p> <p>La proposition actuelle est d'amender la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) pour inclure une nouvelle catégorie sous le nom « Huile de palme à forte teneur en acide oléique » contenant de 48 à 58 % d'acide oléique. Les États-Unis notent que les intervalles pour le</p> |

| | | |
|----|--|---|
| | | <p>pourcentage d'acide oléique (C18:1) dans les huiles à teneur moyenne et à haute teneur en acide oléique figurant dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) sont les suivants :</p> <p>Teneur moyenne en acide oléique Nom C18:1 – % d'acide oléique Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique 43,1-71,8</p> <p>Haute teneur en acide oléique Nom C18:1 – % d'acide oléique Huile de tournesol à haute teneur en acide oléique 75-90,7 Huile de carthame à haute teneur en acide oléique 70,0-83,7</p> <p>Par conséquent, les États-Unis appuient l'ajout d'une nouvelle catégorie pour l'huile de palme afin de tenir compte d'une « plus haute » teneur en acide oléique. Toutefois, pour être en concordance avec les intervalles pour le pourcentage d'acide oléique (C18:1) dans les catégories d'huiles à teneur moyenne et à haute teneur en acide oléique figurant actuellement dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999), les États-Unis recommandent que l'huile de palme contenant de 48 à 58 % d'acide oléique soit nommée « Huile de palme à teneur moyenne en acide oléique » et non pas « Huile de palme à forte teneur en acide oléique ».</p> |
| 11 | <u>L'huile de palme à forte teneur en acide oléique (huile de palme à haute teneur en acide oléique) est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile hybride OXG (<i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guineensis</i>).</u> | <p>C Observation de l'Équateur <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i></p> <p>Nous suggérons de définir un nom commun pour ce type d'huile afin qu'il puisse être reconnu dans le monde entier et de distinguer cette huile de l'huile de palme sans forte teneur en acide oléique.</p> |
| 15 | Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide (CGL) à partir d'échantillons authentiques ¹ (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir Section 3.1 de la norme) | <p>C Observation de l'Équateur <i>Catégorie : FORME</i></p> <p>Inclure la source comme référence au Tableau 1 :</p> <p>Source : Données obtenues auprès du groupe de travail électronique (GTe)</p> |
| 39 | <u>48,0-58,0</u> | <p>P Changement proposé par l'Équateur <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i> <u>4850,0-58,0</u></p> <p>En phase avec les données fournies par l'industrie équatorienne, pour le C18:1 (acide oléique), nous suggérons d'augmenter le minimum de 48 % à 50 % afin de faire la distinction avec d'autres types d'huiles.</p> |
| 79 | <u>60-72</u> | <p>P Changement proposé par l'Équateur <i>Catégorie : CONTENU TECHNIQUE</i> <u>60-72 64-72</u></p> <p>En phase avec les données fournies par l'industrie équatorienne, nous suggérons d'augmenter la limite minimale de 60 à 64.</p> |

Annexe II

[1] Révision proposée de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) :

[2] Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)

[3] (à l'Étape 3)

[4] Les ajouts de nouveaux textes sont en **caractères gras/soulignés**. Les suppressions sont en caractères barrés.

[5] **2 DESCRIPTION**

[6]

[7] **2.1 Définition du produit**

[8]

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

[10]

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

[12]

[13] **3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

[14] **3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)**

[15] Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques¹ (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir Section 3.1 de la norme)

| [16] Acide gras | [17] Huile de palme à forte teneur en acide oléique |
|-----------------|---|
| [18] C6:0 | [19] <u>ND</u> |
| [20] C8:0 | [21] <u>ND</u> |
| [22] C10:0 | [23] <u>ND</u> |
| [24] C12:0 | [25] <u>ND-0,4</u> |
| [26] C14:0 | [27] <u>ND-0,7</u> |
| [28] C16:0 | [29] <u>25,0-34,0</u> |
| [30] C16:1 | [31] <u>ND-0,8</u> |
| [32] C17:0 | [33] <u>ND</u> |
| [34] C17:1 | [35] <u>ND</u> |
| [36] C18:0 | [37] <u>2,0-3,8</u> |
| [38] C18:1 | [39] <u>48,0-58,0</u> |
| [40] C18:2 | [41] <u>10,0-14,0</u> |
| [42] C18:3 | [43] <u>ND-0,6</u> |
| [44] C20:0 | [45] <u>ND-0,4</u> |
| [46] C20:1 | [47] <u>ND</u> |
| [48] C20:2 | [49] <u>ND</u> |
| [50] C22:0 | [51] <u>ND</u> |
| [52] C22:1 | [53] <u>ND</u> |
| [54] C22:2 | [55] <u>ND</u> |
| [56] C24:0 | [57] <u>ND</u> |
| [58] C24:1 | [59] <u>ND</u> |

[60] ND - non détectable, défini comme $\leq 0,05$ %

[61]¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

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

| [63] | [64] Huile de palme à forte teneur en acide oléique |
|--|---|
| [65]Densité relative [66](x°C/eau à 20 °C) | [67] 0,8957-0,910 [68] (50 °C/eau à 20 °C) |
| [69]Densité apparente [70](g/ml) | [71] ND |
| [72]Indice de réfraction [73](ND 40 °C) | [74] 1,459-1,462 |
| [75]Indice de saponification [76](mg KOH/g d'huile) | [77] 189-199 |
| [78]Indice d'iode | [79] 60-72 |
| [80]Insaponifiable (g/kg) | [81] ≤ 12 [82] |
| [83]Ratios d'isotopes de carbone stables* | [84] - |

[85]* Pour la méthode, voir les publications suivantes :

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

[90]Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques¹ en pourcentage des stérols totaux (voir Annexe de la norme)

| [91] | [92] Huile de palme à forte teneur en acide oléique |
|-----------------------------|--|
| [93]Cholestérol | [94] 2,2-4,7 |
| [95]Brassicastérol | [96] ND-0,4 |
| [97]Campestérol | [98] 16,6-21,9 |
| [99]Stigmastérol | [100] 11,5-15,5 |
| [101]Bêta-sitostérol | [102] 57,2-60,9 |
| [103]Delta-5-avenastérol | [104] 1-1,9 |
| [105]Delta-7-stigmastérol | [106] ND-0,2 |
| [107]Delta-7-avenastérol | [108] ND-1,0 |
| [109]Autres | [110] ND-1,8 |
| [111]Stérols totaux (mg/kg) | [112] 519-1723 |

[113]ND - non détectable, défini comme $\leq 0,05$ %

[114]¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

[115]Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et de tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques¹ (mg/kg) (voir Annexe de la norme)

| [116] | [117] Huile de palme à forte teneur en acide oléique |
|------------------------|---|
| [118]Alpha-tocophérol | [119] 128-152 |
| [120]Bêta-tocophérol | [121] ND |
| [122]Gamma-tocophérol | [123] 4-138 |
| [124]Delta-tocophérol | [125] 0-31 |
| [126]Alpha-tocotriénol | [127] 165-179 |
| [128]Gamma-tocotriénol | [129] 475-586 |

| | |
|-----------------------|--------------|
| [130]Delta-tocotriéno | [131]35-61 |
| [132]Total (mg/kg) | [133]678-956 |

[134]ND - Non détectable

[135]¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.