



Point 6 de l'ordre du jour

CX/FO 17/25/6
Novembre 2016

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

Vingt-cinquième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 27 février - 3 mars 2017

Avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) :

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

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

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

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

Généralités

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

Calendrier du groupe de travail électronique :

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

Principales remarques et observations par les membres concernant le document :

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

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

¹ REP 15/FO par. 90

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

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

Conclusion et recommandations

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

**Révision proposée de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique
(CODEX STAN 210-1999),
Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)
(à l'étape 3)**

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

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

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

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

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

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

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

¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

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

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

* Voir les publications suivantes :

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

Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques¹ en pourcentage des stérols totaux (voir Annexe 1 à la norme)

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

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

¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

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

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

ND – Non-déTECTABLE

¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

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

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

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

Belgique

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

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

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

Équateur

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

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

Inde

K.D. Yadav
Chairman Technical Committee
Kamani Oil Industries Pvt. Ltd
kdyadav@kamani.com; codex-india@nic.in

Jamaïque

Rose Acinette
Inspector Bureau of Standards Jamaica
Bureau of Standards Jamaica
arose@bsj.org.jm

Malaisie

Fauziah Arshad
Head of Technical Advisory Services Unit
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
fauziah@mpob.gov.my; ccp_malaysia@moh.gov.my

Nuzul Amri
Principal Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
nuzul@mpob.gov.my; ccp_malaysia@moh.gov.my

Norshafawati Rosli
Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
norshafawati@moh.gov.my;
ccp_malaysia@moh.gov.my

Pays-Bas

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

Pologne

Arkadiusz Banach
Senior laboratory assistant
Agricultural and Food Quality Inspection –
Specialised Laboratory in Gdynia
abanach@ijhars.gov.pl; kodeks@ijhars.gov.pl

République de Corée

Yonghyun Jung
Scientific Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
jyh311@korea.kr

Dasun Lee
Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
codexkorea@korea.kr

Russie

Veronika Vysotskaya
Head of Regulatory Affairs
Abbott Nutrition International Russia and CIS
Veronika.Vysotskaya@abbott.com; tutelyan@ion.ru

Vladimir Bessonov
Head of the Laboratory
Institute of Nutrition
bessonov@ion.ru; tutelyan@ion.ru

Olga Mescheryakova
Deputy Director
Russian Fats and Oil Union
mgsr@mail.ru

Irina Pavlova
Researcher
Research Institute of Oils
vniig@vniig.org

Espagne

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

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

États-Unis

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

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

Robert Moreau
Sustainable Biofuels and Co-Products Research Unit
Eastern Regional Research Center, ARS, USDA -
robert.moreau@ars.usda.gov

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