



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP13/FO

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Trente-sixième session*  
*Rome (Italie), 1-5 juillet 2013*

**RAPPORT DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DU  
COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES**

*Langkawi (Malaisie)*  
*25 février - 1 mars 2013*

**Note:** La lettre circulaire CL2013/5-FO est incluse dans le présent document.



CL 2013/5-FO  
Mars 2013

- AUX:** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, 00153 Rome (Italie)
- OBJET:** Distribution du rapport de la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (REP13/FO)

Le rapport de la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session qui se tiendra à Rome (Italie) du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2013.

**QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION POUR ADOPTION:**

**Avant-projet de normes régionales à l'étape 5/8 de la procédure**

1. Avant-projet d'amendement aux paramètres de l'huile de son de riz dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (par. 89, Annexe III)

**Autres amendements apportés aux normes**

2. Amendements aux *Normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981), *pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999) et *pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) (par. 29 à 34, Annexe II)
3. Amendements aux listes de cargaisons précédentes acceptables dans le *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac* (CAC/RCP 36-1987) (par. 22 à 24)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées souhaitant formuler des observations sur les documents susmentionnés doivent le faire par écrit, conformément au guide pour l'examen des normes à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus avant le **15 mai 2013**.

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions .....	page iv
Rapport de la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles.....	page 1
État d'avancement des travaux .....	page 19

### Paragraphes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	5
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour) .....	8
Avant-projet de norme pour les huiles de poisson (Point 3 de l'ordre du jour) .....	35
Avant-projet d'amendement aux paramètres pour l'huile de son de riz dans la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Point 4 de l'ordre du jour) .....	80
Document de discussion sur l'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huiles de graines de tournesol (Point 5 de l'ordre du jour) .....	90
Document de discussion sur les huiles pressées à froid (Point 6 de l'ordre du jour) .....	97
Document de discussion sur l'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de soja à haute teneur en acide oléique (Point 7 de l'ordre du jour) .....	103
Document de discussion sur l'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique en vue de l'ajout de l'huile de palme OxG à forte teneur en acide oléique (Point 8 de l'ordre du jour) .....	111
Document de discussion sur la révision de la limite fixée pour le campestérol dans la Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (Point 9 de l'ordre du jour) .....	119
Document de discussion sur l'amendement à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: teneur en delta-7-stigmastérol (Point 10 de l'ordre du jour) .....	129
Référence à l'acceptation/application facultative dans les normes Codex (Point 11 de l'ordre du jour) .....	130
Autres questions et travaux futurs (Point 12 de l'ordre du jour) .....	131
Date et lieu de la prochaine session (Point 13 de l'ordre du jour) .....	133

### **Annexes**

Annexe I – Liste des participants .....	page 20
Annexe II – Amendements aux <i>Normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles</i> (CODEX STAN 19-1981), <i>pour les graisses animales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 211-1999) et <i>pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981).....	32
Annexe III – Avant-projet d'amendement aux paramètres de l'huile de son de riz dans la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999).....	33

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa vingt-troisième session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles est parvenu aux conclusions suivantes:

### Questions soumises à la Commission pour adoption à sa trente-sixième session

#### Projets et Avant-projets de normes et textes apparentés pour adoption

Le Comité a avancé:

- l'Avant-projet d'amendement aux paramètres de l'huile de son de riz dans la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique pour adoption à l'étape 5/8 (par. 89, Annexe III);
- les amendements aux *Normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981), *pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999) et *pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) (par. 29 à 34, Annexe II)
- les amendements aux listes de cargaisons précédentes acceptables dans le *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac* (CAC/RCP 36-1987) (par. 22 à 24)

#### Autres questions intéressant la Commission:

Le Comité:

- a débattu, à la demande de la Commission, la manière de procéder pour examiner les listes des cargaisons précédentes acceptables (par. 9 à 28)
- est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme pour les huiles de poisson à l'étape 2/3 pour reformulation, observations et nouvel examen à la prochaine session (par. 79)

#### Questions soumises à d'autres comités:

Le Comité est convenu:

- de demander au CCMAS de rechercher une méthode d'analyse pour la densité relative (par. 29 à 30)
- de demander au CCCF d'inclure le niveau actuel de plomb et d'arsenic dans la GSCTFF dans le cadre de l'Avant-projet de norme pour les huiles de poisson, en lui demandant aussi de réévaluer le niveau de plomb et d'arsenic dans les huiles de poisson (par. 64)
- de signaler au CCFA son intention d'inclure l'extrait de romarin comme antioxygène dans la Norme pour les huiles de poisson (par. 62)

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a tenu sa 23<sup>e</sup> session du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 2013 à Langkawi, en Malaisie, sur l'aimable invitation du Gouvernement de Malaisie. La réunion a été présidée par Mme Noraini Mohd. Othman, Directrice Sécurité et qualité des aliments, Service de la santé publique, Ministère de la santé. Cent un participants de 35 pays membres, une organisation membre et 4 organisations internationales y ont assisté. La liste des participants figure à l'Annexe I du rapport.

## OUVERTURE

2. La session a été ouverte par la Présidente au nom du Directeur général de la santé de Malaisie, qui a souhaité aux participants la bienvenue à la 23<sup>e</sup> session du Comité. Le Directeur général a observé que cette année marquait le 50<sup>e</sup> Anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et félicité la FAO et l'OMS pour leurs efforts et pour les normes internationales que la Commission du Codex Alimentarius a réussi à élaborer; ces normes sont maintenant devenues des points de référence à l'échelle mondiale pour les agences nationales de contrôle des produits alimentaires, l'industrie de l'alimentation et les consommateurs. Il a remercié le Royaume-Uni, hôte précédent de ce comité, pour son importante contribution depuis les débuts du comité en 1964 et réitère l'engagement continu de la Malaisie à assumer sa responsabilité en tant que pays d'accueil. Il a souligné la contribution significative de la Malaisie aux travaux du Codex et la consolidation des travaux du Codex en Malaisie. La Division Sécurité et qualité des aliments au sein du Ministère de la santé, en plus de sa fonction de point de contact du Codex, a été reconnue par le Cabinet ministériel de la Malaisie en tant qu'autorité compétente pour la sécurité des aliments dans la chaîne d'approvisionnement.

3. Une brochure commémorative sur les accomplissements du CCFO depuis 1964, publiée par la Malaisie en tant que gouvernement hôte, a été présentée aux participants durant la session d'ouverture.

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

4. Le Comité a pris note d'une répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Règle II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans le document CRD 1.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>2</sup>

5. Le Comité est convenu d'examiner les articles suivants au Point 12 de l'ordre du jour, «Autres questions et travaux futurs»:

- Avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: Composition en acides gras et autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide (proposition de l'Argentine)
- Proposition de nouveaux travaux pour modifier la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique de façon à y faire figurer des dispositions concernant l'huile de tournesol à haute teneur en acide stéarique et à haute teneur en acide oléique (proposition de l'Argentine).

6. L'observateur de FOSFA a proposé d'amender le Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac (CAC/RCP 36-1987).

7. En prenant en compte ces modifications, le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour pour cette session.

---

<sup>1</sup> CRD 1

<sup>2</sup> CX/FO 13/23/1

**QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES (POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>3</sup>**

8. Le Comité a noté que certaines questions de la Commission étaient pour information et a discuté des questions soumises par la Commission, le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et le Comité sur les contaminants dans les aliments.

**Trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius***Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: Projet et Avant-projet de listes de cargaisons précédentes acceptables*

9. Le Comité a rappelé que la Commission avait adopté le projet de liste à l'Étape 8 et l'Avant-projet de liste à l'Étape 5/8 et avait invité le Comité sur les graisses et les huiles à examiner d'urgence les listes par rapport aux critères adoptés lors de la présente session, en vue d'identifier les substances les plus critiques pour évaluation par le JECFA, en tenant compte des limites des ressources du JECFA et de la disponibilité des données. À la demande de la Commission, le Comité a discuté de la manière de procéder à l'évaluation des listes.

10. Le Comité a noté que lors de la vingtième session du CCFO, le Représentant de la FAO avait indiqué que le JECFA pourrait traiter les questions concernant les aspects sécurité sanitaire d'une substance sur demande du Comité au cas par cas. Cependant, il appartenait au Comité d'appliquer les critères aux substances discutées car il s'agissait là d'une question de gestion des risques et le travail d'identification des substances les plus critiques pour évaluation par le JECFA incombait au Comité. L'évaluation par le JECFA serait sous réserve de l'identification d'une question précise de la part du Comité, de données à l'appui de l'évaluation et d'une indication de la priorité de la demande.

11. Le Secrétaire du JECFA avait aussi réitéré lors de la vingt-et-unième session du CCFO que les demandes devaient être bien définies et appuyées par des données suffisantes pour pouvoir effectuer une évaluation de la sécurité sanitaire.

12. Le Secrétariat du Codex a présenté le document CRD 11 dans lequel le Secrétariat du JECFA a proposé une méthode permettant d'organiser l'évaluation des substances de la Liste Codex des cargaisons précédentes acceptables. Le Secrétariat du JECFA suggère que le Comité ou un groupe de travail classe les substances en indiquant celles qui remplissent les critères 2, 3 et 4 figurant dans la Section 2.1.3 du Code d'usages et par conséquent ne présentent pas de risque pour la sécurité sanitaire des aliments et n'exigent aucune action de la part du JECFA, et celles qui ne remplissent pas un de ces critères au moins et devraient éventuellement être évaluées par le JECFA. Le Comité a noté que le critère 1 portait sur le nettoyage et non pas sur les propriétés de sécurité sanitaire de la substance et qu'à ce titre il n'entraînait pas dans le cadre des travaux du JECFA. Le Comité a noté également qu'en tant que Gestionnaire des risques, il lui appartenait d'évaluer les substances par rapport au critère 1.

13. Le Comité a discuté des observations générales ainsi que des observations spécifiques sur le mandat de la Commission d'évaluer les substances figurant dans la liste par rapport aux critères.

14. Compte tenu de l'importance de la tâche, le Comité a reconnu qu'il était essentiel d'avoir en place un mécanisme pour ajouter ou supprimer des substances et a décidé que l'examen de la liste devait constituer un point permanent de l'ordre du jour du CCFO. Le Comité est convenu également d'établir un Groupe de travail électronique travaillant sur cette question entre les sessions, suivi par un Groupe de travail physique immédiatement avant la session.

15. On a remarqué qu'il conviendrait de débattre des questions techniques au sein du Groupe de travail électronique, car les experts techniques n'avaient pas toujours la possibilité de se rendre à la session plénière.

---

<sup>3</sup> CX/FO 13/23/2, CRD 3 (UE), CRD 11 (FAO)

16. La délégation de l'Union européenne a présenté le document CRD 3 et a indiqué que l'EFSA avait évalué toutes les substances figurant dans la liste par rapport aux critères. Afin de faciliter l'évaluation des substances et de ne pas retarder le processus, la délégation a proposé que les quatre (4) substances ci-dessous soient évaluées par le JECFA en raison des problèmes suivants:

(i) LIGNOSULFONATE DE CALCIUM LIQUIDE (N° CAS 8061-52-7): informations insuffisantes en particulier sur les impuretés présentes dans le matériau de qualité brute et sa réactivité avec les graisses et les huiles, bien que le JECFA ait établi une DJA, les critères n'étaient pas remplis.

(ii) CIRE DE CARNAUBA (N° CAS 8015-86-9): préoccupations concernant l'efficacité du nettoyage des citernes à la suite d'un transport comme cargaison précédente.

(iii) CIRE DE LIGNITE (N° CAS 8002-53-7): données insuffisantes et il ne peut être exclu qu'elle contient des composants préoccupants.

(iv) DIOXYDE DE SILICIUM (N° CAS 7631-86-9): préoccupations concernant les difficultés en termes de transfert et de nettoyage des citernes sur la base des pratiques actuelles de transport.

17. La délégation a proposé également les amendements suivants:

(v) Restreindre l'entrée «MÉLASSE» (N° CAS 57-50-1) à «Mélasse obtenue à partir d'agrumes, de sorgho, de betterave à sucre et de canne à sucre» car le terme «mélasse» pourrait s'appliquer à n'importe quel ingrédient liquide d'aliments de consommation humaine ou animale obtenu à partir de plantes contenant plus de 43 pour cent de sucres.

(vi) Pour EAU POTABLE (N° CAS 7732-18-5), supprimer la condition supplémentaire «acceptable uniquement si la cargaison immédiatement précédente figure aussi sur la liste» en tenant compte des pratiques actuelles de transport et de nettoyage.

(vii) Supprimer certaines substances figurant actuellement sur la liste (par exemple la cire de candelilla (N° CAS 8006-44-8), la cire d'abeille blanche (N° CAS 8006-40-4), la cire d'abeille jaune (N° CAS 8012-89-3), etc.) car elles ne semblaient pas être transportées comme cargaisons précédentes.

18. La délégation a proposé également de demander des informations supplémentaires sur les pratiques de transport actuelles afin d'éviter que des substances qui ne sont pas transportées comme cargaisons précédentes soient évaluées par le JECFA.

19. Afin de faciliter le processus d'évaluation, le Comité a discuté des propositions de l'UE de déterminer s'il était possible ou non de parvenir à un accord pour faire avancer chaque substance.

#### Propositions (i) à (iv)

20. L'observateur de la FOSFA a expliqué que les substances visées par les propositions (ii) et (iv) n'étaient pas transportées en vrac, que la substance visée par la proposition (iii) avait été supprimée de la liste de la FOSFA et que seule la substance visée par la proposition (i) intéressait l'industrie.

21. Certaines délégations étaient en faveur de la suppression de ces substances tandis que d'autres pensaient qu'une étude supplémentaire était nécessaire. Le Comité a décidé de conserver ces substances dans la liste et que le groupe de travail devrait les examiner et faire des recommandations pour la prochaine session.

#### Propositions (v) et (vi)

22. En ce qui concerne la mélasse, le Comité a souscrit à la proposition de limiter l'entrée «Mélasse» (N° CAS 57-50-1) à la mélasse obtenue à partir d'agrumes, de sorgho, de betterave à sucre et de canne à sucre.

23. En ce qui concerne l'eau potable, le Comité est convenu de supprimer la condition supplémentaire «acceptable uniquement si la cargaison immédiatement précédente figure aussi sur la liste».

24. Le Comité est convenu de transmettre les deux décisions à la Commission pour adoption.

#### Proposition (vii)

25. À l'issue d'une discussion, le Comité est convenu que le groupe de travail devait traiter de cette question et que l'industrie devait confirmer si ces substances étaient encore transportées comme cargaisons précédentes.

26. Le Comité s'est déclaré en outre favorable à la proposition du Canada selon laquelle le groupe de travail devait examiner la catégorie des huiles minérales blanches, certaines de celles-ci ayant une haute viscosité et d'autres ayant une faible viscosité, et toute une série de DJA afin de vérifier lesquelles étaient acceptables et lesquelles pourraient présenter un risque de sécurité sanitaire pour les aliments.

27. Un groupe de travail présidé par la Malaisie s'est réuni pendant la session pour définir le mandat d'un groupe de travail électronique (GT électronique) chargé d'examiner la liste Codex des cargaisons précédentes acceptables, et a présenté ce mandat au Comité.

#### Conclusion

28. Le Comité est parvenu aux conclusions suivantes:

- Avoir un point de l'ordre du jour permanent à chaque session du CCFO afin de considérer l'évaluation de la Liste Codex des cargaisons précédentes acceptables.
- Établir un Groupe de travail électronique, sous la présidence de la Malaisie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, avec le mandat suivant:
  - (i) Examiner pour chaque substance les données disponibles concernant la capacité à être nettoyée de façon adéquate entre les cargaisons, comme l'exige le critère 1.
  - (ii) Réunir les informations disponibles pour chaque substance par rapport aux critères 2, 3 et 4.
  - (iii) Identifier les substances qui remplissent tous les critères et les recommander comme étant acceptables.
  - (iv) Identifier et, si nécessaire, traiter en priorité les substances devant être soumises au JECFA pour évaluation
  - (v) Prendre en considération les propositions des membres concernant les nouvelles substances à ajouter à la liste, à condition que de telles propositions soient appuyées par des informations adéquates et pertinentes fournies par l'auteur de la proposition.
  - (vi) Identifier les substances non transportées comme cargaisons précédentes figurant actuellement sur la liste et recommander au Comité de les supprimer de la liste.
  - (vii) Faire état au Comité des recommandations découlant des constatations.
- Établir un Groupe de travail physique chargé d'examiner le rapport du GT électronique et les observations/propositions supplémentaires reçues, et préparer un rapport comportant des recommandations à l'attention du Comité. Ce GT physique se réunira immédiatement avant les sessions du CCFO; il sera présidé par la Malaisie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillera en anglais seulement.
- Conserver dans la liste les quatre (4) substances suivantes: lignosulfonate de calcium liquide, cire de Carnauba, cire de lignite et dioxyde de silicium.
- Restreindre le terme «mélasse» aux mélasses obtenues uniquement à partir d'agrumes, de sorgho, de betterave à sucre et de canne à sucre et de communiquer cette proposition à la Commission pour approbation.
- Supprimer la condition supplémentaire pour l'eau potable, «acceptable uniquement si la cargaison immédiatement précédente figure aussi sur la liste».
- Transmettre au GT électronique les points suivants:
  - i) Lignosulfonate de calcium liquide, cire de Carnauba, cire de lignite, dioxyde de silicium et huiles minérales.
  - ii) Demander des informations sur les substances qui ne semblent pas être transportées comme cargaisons précédentes (par exemple cire de candelilla, cire d'abeille blanche/jaune, etc.).



- Demander à la Commission d'inviter à nouveau le Comité à évaluer la Liste Codex de cargaisons précédentes acceptables par rapport aux critères et demander au Comité de réaliser cette évaluation en continu pour faciliter le processus d'évaluation de la liste.

### **Trente-deuxième et trente-troisième sessions du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

29. Le Comité est convenu que la disposition concernant la densité relative devait être conservée dans les *Normes pour les graisses animales portant un nom spécifique, pour les huiles végétales portant un nom spécifique, et pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* car elle continuait à être utilisée.

30. Du fait qu'aucune information n'était disponible concernant la méthode pour la densité relative lors de la présente session, le Comité est convenu de demander au représentant de l'AOCS d'étudier cette question et, le cas échéant, d'élaborer davantage la méthode et d'informer le CCFO lors de la prochaine session. Le Comité est convenu également de demander au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'identifier une méthode convenant à cette disposition.

31. En ce qui concerne la disposition pour la teneur en érythrodiol/uvaol dans la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive, le Comité est convenu que la méthode d'analyse dans la Section 8.8 devait être COI/T.20/Doc n° 30 de 2011, élaborée par le Conseil oléicole international (IOC) et figurant sur le site web de l'IOC. Il a été convenu également d'inclure la méthode dans la Section 8.7 pour la détermination de la composition et de la teneur en stérols, en plus des méthodes figurant actuellement dans la Norme. (Annexe II)

### **Cinquième session du Comité sur les contaminants dans les aliments**

32. En réponse au Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF), d'après lequel les solvants halogénés pourraient être considérés comme des aides de transformation, le Comité a précisé que les solvants halogénés devaient être considérés comme contaminants car ils n'étaient plus utilisés pour la production d'huile de grignons d'olive. Le Comité est donc convenu d'ajouter «autres que les solvants halogénés» après «solvants» et d'ajouter «par» après «ou» dans la description de l'huile de grignons d'olive (Section 2.3) dans la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) pour clarification.

33. En ce qui concerne la section sur les solvants halogénés (Section 5.3) dans la Norme, le Comité est convenu de conserver la section, car une contamination émanant d'autres sources serait toujours possible avec de telles substances, et de demander au CCCF d'inclure les dispositions pour les solvants halogénés dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale (GSCTFF) de façon à ce que la section de la norme sur les contaminants soit entièrement conforme par la suite. (Annexe II)

#### Section sur les contaminants dans certaines normes

34. En ce qui concerne les *Normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981), *pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999), *et pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981), le Comité est convenu de remplacer les dispositions spécifiques pour l'arsenic et le plomb par la référence générale à la GSCTFF car ces niveaux maximum étaient déjà inclus dans la norme générale. Il est convenu également de supprimer par la suite les méthodes d'analyse pour ces substances dans les Normes et dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999). (Annexe II)

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES HUILES DE POISSON (POINT 3 DE L'ORDRE DU JOUR) <sup>4</sup>

35. Le Comité a rappelé que la trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé comme nouveau travail l'élaboration d'une Norme Codex pour les huiles de poisson, comme il avait été proposé par la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) et qu'un Groupe de travail électronique (GT électronique), sous la présidence de la Suisse, avait préparé un Avant-projet de norme pour les huiles de poisson à partir du document de projet<sup>5</sup>, des observations reçues lors de la vingt-deuxième session du CCFO et des discussions ayant eu lieu au sein du GT électronique. On a fait circuler l'Avant-projet de norme pour observations à l'Étape 3 en vue d'un examen lors de la présente session.

36. La délégation de la Suisse a expliqué qu'il n'avait pas été possible de parvenir à un accord sur toutes les questions. À ce point, toutes les huiles de poisson portant un nom spécifique et leurs profils d'acides gras présentés par les membres du GT électronique avaient été incluses dans la section 2.1 et le tableau 1, respectivement.

### COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

37. Le Comité a été favorable à l'élaboration de la norme.

#### Section 1: CHAMP D'APPLICATION

38. Le Comité est convenu de plusieurs amendements conformément au Manuel de procédure. Cette section devrait faire référence uniquement aux aliments décrits dans la norme, et la référence aux huiles de poisson brutes devrait donc être transférée à la Section 2. Il a été décidé de supprimer les mots «dans sa totalité». Le Comité est également convenu de transférer la phrase concernant l'applicabilité de la norme aux aliments et aux suppléments alimentaires de la section 2 à cette section.

39. Le champ d'application amendé est formulé en ces termes: «La présente Norme s'applique aux huiles de poisson visées à la section 2 qui sont présentées sous une forme propre à la consommation humaine. Aux fins de la présente Norme Codex, le terme huiles de poisson désigne toute huile dérivée de poisson, de crustacés ou de mollusques tels que définis à la Section 2 du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)\*. La présente Norme s'applique uniquement aux huiles de poisson utilisées dans les aliments et les compléments alimentaires lorsque ceux-ci sont réglementés comme produits alimentaires.»

\* **Poisson**: tous les animaux aquatiques vertébrés à sang froid (ectothermes). Les amphibiens et les reptiles aquatiques sont exclus. **Mollusques et crustacés**: espèces de mollusques et crustacés aquatiques, habituellement utilisés comme aliments.

#### Section 2: DESCRIPTION

40. La section a été révisée pour établir une distinction claire entre les huiles de poisson brutes et les huiles de poisson raffinées et pour fournir une indication des procédés mis en œuvre pour obtenir l'huile de poisson; ces procédés ne se limitent pas à l'extraction de l'huile brute et au raffinage de celle-ci. Il a été décidé qu'au lieu de faire référence aux «produits dérivés comme les chutes de parage», on se référerait aux matières premières telles que définies dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

41. À l'issue de discussions, le Comité a décidé d'inclure l'huile de poisson brute dans le projet de norme, et a remarqué qu'il était nécessaire de préciser quelles étaient les sections de la norme qui visaient l'huile de poisson brute.

<sup>4</sup> CX/FO 13/23/3, CX/FO 13/23/3-Add.1 (Brésil, Chili, Islande, Japon, Norvège, Viêt Nam, CRN, ELC, IADSA, ISDI); -Add.2 (Égypte, Union européenne, Inde, Indonésie, Kenya, Mali et Thaïlande); -Add.3 (États-Unis d'Amérique); CRD13 (Malaisie)

<sup>5</sup> REP 11/FO Annexe VII

42. Une discussion prolongée a permis d'établir clairement que les «huiles de poisson concentrées» et les «esters d'éthyle d'huiles de poisson concentrées» étaient importants car les huiles de poisson étaient fréquemment modifiées ainsi.

43. Certaines délégations estimaient qu'il ne fallait se référer à un produit en tant qu'«ester d'éthyle d'huiles de poisson concentrées» que si ce produit **était essentiellement composé** d'esters d'éthyle d'acides gras». D'autres délégations pensaient que si le produit **contenait** un ester d'éthyle d'acides gras, il conviendrait de s'y référer en tant qu'ester d'éthyle d'huiles de poisson concentrées. Le Comité a conservé les deux options dans le texte entre crochets; elles seront examinées davantage dans la section 2.5.

44. La description amendée est formulée en ces termes: «Le terme *huiles de poisson* signifie des huiles destinées à la consommation humaine dérivées des matières premières telles que définies dans la Section 2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003). Les procédés mis en œuvre pour obtenir des huiles de poisson destinées à la consommation humaine peuvent comprendre, sans limitation, l'extraction d'*huile brute*\* à partir de matières premières et le raffinage de cette huile brute. Les *huiles de poisson* et les *huiles de poisson concentrées* sont essentiellement composées de glycérides d'acides gras, tandis que les *esters d'éthyle d'huiles de poisson concentrées* [se composent essentiellement d']*[contiennent des]* esters d'éthyle d'acides gras. Les huiles de poisson peuvent contenir d'autres lipides et des constituants insaponifiables naturellement présents.»

\* telle que décrite dans la Section 2.6.1

### Sections 2.1 à 2.6.3: Définitions

45. Le Comité a discuté de cette section en détail et les observations/suggestions suivantes ont été formulées par une ou plusieurs délégations:

#### Généralités

- Le nombre important d'huiles de poisson portant un nom spécifique était une source d'inquiétude. Seules les huiles de poisson conformes aux critères généraux établis pour les nouvelles activités énoncés dans le Manuel de procédure devaient être incluses.
- La description des huiles devait être reformulée en indiquant d'abord l'espèce ou le genre, puis la famille.
- Il fallait consulter le CCFPP pour garantir la correspondance de la terminologie et la cohérence, et consulter le CCNFSDU concernant la haute teneur en vitamines de certaines huiles.
- L'huile issue de poissons d'élevage avait un différent profil d'acides gras, et ces informations, importantes pour le consommateur, pouvaient être traitées dans la section sur l'étiquetage.
- Il fallait indiquer à quelles sections de la norme les huiles de poisson brutes devaient se conformer.

#### Section 2.1

- Il a été suggéré d'amender la Section 2.1 en ces termes: «Les **huiles de poisson portant un nom spécifique** peuvent être préparées à partir d'organismes sources spécifiques; elles ~~sont alors pourraient être~~ **identifiées** par une dénomination précise, représentative de l'espèce principale de poisson, de mollusque ou de crustacé de laquelle l'huile a été extraite, **sauf si cela risque de prêter à confusion pour le consommateur.**»
- La manière dont il fallait procéder pour déterminer l'espèce «principale» de poisson, de mollusque ou de crustacé était une source de préoccupation.
- Pour les sardines, la description devait faire référence à plusieurs types de sardines précis pour éviter d'induire le consommateur en erreur.
- Deux espèces de krill seulement étaient utilisées pour l'extraction de l'huile et elles devaient être énumérées.

*Section 2.1.3:* Les mélanges d'huiles de saumon sauvage et d'huiles de saumon d'élevage sont des huiles de poisson ne portant pas de nom spécifique.

*Section 2.3:* Une délégation a fait observer que l'acide gras et les vitamines étaient les seuls composants représentatifs de l'huile de foie de poisson

*Section 2.4.1:* Le procédé utilisé pour dévitaminiser l'huile de foie de poisson devait être indiqué.

*Section 2.5:* La quantité de 50 p/p pour cent d'acides gras devait être augmentée jusqu'à 70 pour cent et la formulation devait correspondre à la description.

*Section 2.6.1:* Il est proposé d'ajouter une nouvelle phrase à cette section: les huiles de poisson brutes et les huiles de foie de poisson brutes doivent être conformes aux Sections 3.1, 6.1 et 7.

*Section 2.6.2:* Les huiles de poisson vierges étaient une source de préoccupation, et il a été proposé de supprimer cette section, car elle ne correspondait pas à la définition d'autres huiles vierges figurant dans d'autres normes Codex. Des préoccupations ont également été exprimées concernant la phrase sur les antioxygènes et pigments naturellement présents.

*Section 2.6.3:* Il existait des préoccupations au sujet des huiles de poisson à très faible oxydation, pour lesquelles il était nécessaire d'apporter des clarifications supplémentaires sur les paramètres de qualité.

46. On a proposé d'ajouter une nouvelle section sur la transformation, formulée ainsi: «Les huiles de poisson sont produites à partir (i) de prises ayant pour seul objectif la production de farine/d'huile de poisson, (ii) de prises accessoires provenant d'une autre pêche ou (iii) de résidus de découpe et de déchets de poisson provenant de l'industrie de la transformation. Les gadidés, les clupéidés, les scombridés et les salmonidés comptent parmi les espèces les plus utilisées. Les procédés traditionnels utilisés pour obtenir l'huile de poisson sont en deux étapes, à savoir: l'extraction de l'huile à partir des matières premières, et le raffinage de cette huile brute. Le procédé de production des huiles de poisson raffinées comprend généralement plusieurs étapes, par exemple un chauffage répété à des températures élevées (à 90-95 °C, voire à 180 °C), ainsi que des traitements aux alcalis/acides et une élimination répétée de la phase aqueuse. Les huiles de poisson peuvent aussi être soumises à des étapes de transformation (par exemple extraction aux solvants, saponification, ré-estérification, trans-estérification).»

47. Les opinions divergeaient quant à l'inclusion de cette section. Certaines délégations la jugeaient utile, tandis que d'autres estimaient que les informations correspondantes avaient déjà été incluses dans la description. Le Comité a conservé entre crochets la nouvelle section proposée concernant la transformation.

48. On a également proposé une section concernant les «ingrédients autorisés» afin d'inclure les agents aromatisants et les vitamines réintroduites. Il a été fait observer que les agents aromatisants et autres additifs alimentaires devaient figurer dans la section sur les additifs alimentaires.

49. Le Comité est convenu que les sections 2.1-2.6.3 devaient faire l'objet de travaux supplémentaires substantiels et devaient être conservées entre crochets. Il fallait demander aux membres et aux observateurs d'apporter une contribution sous forme de données commerciales sur certaines huiles de poisson portant un nom spécifique et certains profils de composition en acides gras.

### **SECTION 3: Facteurs essentiels de composition et de qualité**

#### *Commentaire général*

50. Il fallait indiquer clairement quelles étaient les sections visant les huiles de poisson brutes.

#### *Section 3.1*

51. De nombreuses délégations ont fait part de leurs inquiétudes concernant la solidité et la validité des données présentées dans le Tableau 1, qui devait tenir compte des différences régionales et variétales. Des délégations ont suggéré de vérifier le tableau sinon il ne devait avoir qu'une valeur consultative.

52. On a mentionné que la phrase «Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques ... nationales...» laisserait la norme excessivement ouverte à une interprétation nationale et devait soit être supprimée, soit être reformulée en ces termes «Le Tableau 1 figure à titre indicatif et des variations géographiques et climatiques peuvent être envisagées pour confirmer que le produit est conforme à la norme.»

53. Il a été proposé d'ajouter une nouvelle section sur les matières premières, contenant une référence au Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, et formulée en ces termes: «Les matières premières utilisées dans la production des huiles de poisson doivent être aussi fraîches que possible et manipulées conformément au Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, en particulier la Section 4 - Considérations générales pour la manipulation du poisson et des mollusques et d'autres invertébrés aquatiques frais (CAC/RCP 52-2003).»

54. Les opinions divergeaient quant à l'utilité de faire figurer une section dans la norme sur les matières premières et concernant son insertion dans la section 3 ou bien dans la section 6 sur l'hygiène. On a signalé que l'expression «aussi fraîches que possible» était difficile à interpréter.

*Section 3.2:* Les paramètres devaient être ceux qui reflétaient effectivement la qualité et la sûreté des produits.

*Section 3.2.1:* Il fallait préciser la base de données utilisée. Les indices de peroxyde, à eux seuls, ne suffisaient pas pour la détermination de la qualité – ils devaient être étudiés conjointement avec l'indice d'anisidine. La nécessité de faire figurer un paramètre ou une valeur pour les oligomères devaient être à nouveau discutée.

*Section 3.2.2:* Il a été recommandé d'augmenter l'indice d'acide pour l'huile de krill de 20 à 30 mg KOH/g.

*Section 3.2.3:* Il a été proposé d'ajouter une nouvelle Section 3.2.3 fixant des paramètres de qualité pour les huiles de poisson très faiblement oxydées.

*Section 3.3:* Les vitamines devaient être conservées dans la section mais il a été fait observer que l'huile de foie de requin d'eau profonde devait être exclue de cette section.

55. Le Comité est convenu que la section 3 devait faire l'objet de travaux supplémentaires substantiels et devait être conservée entre crochets.

#### **SECTION 4: ADDITIFS ALIMENTAIRES**

56. Une délégation a recommandé que la section sur les additifs alimentaires s'applique aux huiles brutes et aux huiles raffinées. Une autre délégation a remarqué qu'il n'était pas essentiel si la section visait les huiles brutes, car la plupart des additifs ne seraient pas présents avec le procédé de raffinage des huiles brutes. Le Comité a maintenu la phrase sur les huiles brutes entre crochets.

57. Le Comité est convenu:

- d'inclure dans cette section la déclaration générale concernant les arômes qui figure dans le Manuel de Procédure.
- de supprimer les antioxygènes synergistes et de modifier le terme «agents chélateurs» en le remplaçant par «séquestrants», qui était le terme utilisé dans la NGAA pour cette classe fonctionnelle.
- de placer les séquestrants et les agents anti-mousse entre crochets.
- de ne pas autoriser les couleurs dans la norme.
- qu'il était nécessaire de faire figurer les antioxygènes dans la norme en raison des caractéristiques du produit.

58. Le Comité a pris note de la proposition d'utiliser les nouveaux additifs alimentaires suivants dans la norme comme antioxygènes: extrait de romarin, astaxanthine, lécithine, acide citrique, tocophérol et palmitate d'ascorbyle.

59. Le Comité a remarqué que l'extrait de romarin (SIN 392) et l'astaxanthine, ne figuraient pas dans la NGAA et n'avaient pas été évalués par le JECFA.

60. Plusieurs délégations n'approuvaient pas l'inclusion de l'astaxanthine estimant que les informations fournies étaient insuffisantes pour appuyer son inclusion en tant qu'antioxygène et que la substance pouvait être utilisée comme un colorant. Le Comité est convenu de conserver l'astaxanthine entre crochets.

61. Le Comité a remarqué en outre que la lécithine, l'acide citrique et les tocophérols se trouvaient actuellement à l'Étape 7 de la procédure pour inclusion dans la NGAA pour la catégorie d'aliments 02.1.3 et que le palmitate d'ascorbyle était couvert dans la catégorie des esters d'ascorbyle (adoptés dans la NGAA en 2006).

62. Le Comité a décidé de signaler au CCFA son intention d'inclure l'«extrait de romarin» comme antioxygène dans la Norme pour les huiles de poisson, en remarquant qu'ils n'avaient pas encore été inclus dans la NGAA et qu'il n'avait pas été évalué par le JECFA.

### **SECTION 5: Contaminants**

63. Le Comité a décidé de conserver la phrase sur les huiles brutes entre crochets. Une délégation a noté que la plupart des contaminants ne seraient plus présents après le raffinage. Une autre délégation a déclaré que le raffinage n'éliminait pas tous les contaminants et qu'il fallait fixer des teneurs maximales pour les huiles raffinées.

64. Le Comité est convenu de demander au CCCF d'inclure le niveau actuel de plomb et d'arsenic dans la GSCTFF dans le cadre de l'Avant-projet de norme pour les huiles de poisson, en lui demandant aussi de réévaluer le niveau de plomb et d'arsenic dans les huiles de poisson, en tenant compte des notes concernant l'arsenic dans la GSCTFF. Lors de la réévaluation du niveau d'arsenic, le CCCF devrait chercher à déterminer si c'est l'arsenic total ou l'arsenic inorganique qui convient le mieux pour les huiles de poisson, car l'arsenic est présent dans les huiles de poisson essentiellement dans la forme organique méthylée, avec une faible toxicité aiguë.

65. Le Comité a également pris note des demandes de faire figurer des niveaux maximaux dans les huiles de poisson pour le cadmium, le mercure, les biphényles polychlorés (BPC), les dioxines et les furanes. Les niveaux ont toutefois été conservés entre crochets pour une discussion et des justifications ultérieures.

66. Le Comité a noté que des résidus de pesticides pouvaient être présents dans les poissons d'élevage, à cause des eaux de ruissellement provenant des exploitations agricoles, mais que le CCPR n'avait pas fixé de LMR pour les pesticides dans les poissons et les produits de la pêche. Le Comité a noté en outre que les poissons d'élevage étaient traités avec des médicaments vétérinaires et des pesticides.

67. Le Comité est convenu de faire figurer dans cette section le texte général sur les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires tel qu'énoncé dans le Manuel de procédure, en le conservant toutefois entre crochets: [«Les produits visés par cette Norme respecteront les limites maximales de résidus concernant les pesticides et/ou les médicaments vétérinaires qui ont été fixées par la Commission du Codex Alimentarius.»].

### **SECTION 6: HYGIÈNE**

68. Le Comité a conservé cette section, à l'exception de la note sur les huiles brutes mise entre crochets.

### **SECTION 7: ÉTIQUETAGE**

69. Le Comité est convenu de conserver cette section entre crochets, car elle concerne la section 2, qui n'a pas encore été finalisée. Le Comité a pris note d'une observation selon laquelle les huiles issues de poissons d'élevage devraient être étiquetées en tant que telles, et la teneur en vitamines A et D devrait également être étiquetée.

### **SECTION 8: MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

70. Le Comité a noté que pour les oligomères, la méthode ISO 16931 ou AOCS Cd 22-91 pourrait être utilisée, et que la méthode pour l'arsenic pourrait être considérée. Le Comité a conservé les autres parties de cette section entre crochets, car elle concerne la section 2, qui n'a pas encore été finalisée. Le Comité a noté que la méthode pour l'arsenic devrait peut-être faire l'objet d'une réévaluation, selon la réponse du CCCF, indiquant si la méthode pour l'arsenic devait porter sur l'arsenic total ou sur l'arsenic inorganique.

## CONCLUSION

71. À la lumière des observations soulevées et de la nécessité d'obtenir des données et des informations supplémentaires, le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme à l'Étape 2 pour reformulation.

72. Le Comité a établi un Groupe de travail électronique présidé par la Suisse, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant uniquement en anglais, ayant pour mandat de réviser l'Avant-projet de norme, en s'appuyant sur la discussion lors de la session. Le Comité est convenu que les points déjà agréés durant cette session ne devraient pas de nouveau faire l'objet de débats par le GT électronique. Toutefois, des observations supplémentaires pourraient être discutées à la prochaine session du Comité.

73. À titre de préparation pour le GT électronique, le Secrétariat du Codex enverra une Lettre circulaire, demandant des informations sur le volume et la structure des échanges commerciaux pour les différentes huiles de poisson, ainsi que des informations concernant la qualité et la composition, y compris le profil des acides gras pour les huiles de poisson portant un nom spécifique.

74. Le Comité a noté que pour justifier l'intégration d'huiles de poisson portant un nom spécifique dans l'Avant-projet de norme, les propositions devaient s'appuyer sur des informations adéquates, notamment le volume de production et de consommation dans chaque pays ainsi que le volume et la structure des échanges commerciaux entre pays, les débouchés à l'échelle internationale ou régionale, et d'autres informations, accompagnées de détails sur les facteurs essentiels de composition et de qualité qui ont été proposés. De plus, les données concernant la composition en acides gras des types d'huiles de poisson portant un nom spécifique devaient être solides et tenir compte des principaux facteurs contributifs, tels que les conditions climatiques et la saisonnalité, l'emplacement géographique, etc.

75. Le GT électronique identifiera également les questions spécifiques à transmettre au CCFFP et au CCNFSDU.

76. Le rapport du GT électronique contenant l'Avant-projet de norme révisé sera communiqué à tous les membres et observateurs pour observations à l'Étape 3.

77. Le Comité est convenu en outre de réunir un Groupe de travail physique, présidé par la Suisse, immédiatement avant sa prochaine session et travaillant uniquement en anglais, pour examiner le rapport du Groupe de travail électronique et les observations présentées dans le document de travail afin de faciliter la discussion lors de la plénière à la prochaine session.

78. Le Comité a pris note des informations soumises au CCFA et au CCCF aux termes des sections pertinentes ci-dessus concernant l'extrait de romarin en tant qu'additif alimentaire ainsi que le plomb et l'arsenic en tant que contaminants.

### État d'avancement de l'Avant-projet de norme Codex pour les huiles de poisson

79. Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme pour les huiles de poisson à l'étape 2 de la procédure pour reformulation par le Groupe de travail électronique susmentionné, circulation pour observations à l'étape 3, discussion par le Groupe de travail physique susmentionné et discussion à l'étape 4 lors de la prochaine session du Comité.

### AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX PARAMETRES DE L'HUILE DE SON DE RIZ DANS LA NORME POUR LES HUILES VEGETALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE (POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>6</sup>

80. Le Comité a rappelé que lors de sa vingt-deuxième session il était convenu de commencer de nouveaux travaux visant à modifier les niveaux de composition en acides gras et de desméthylstéroïdes de l'huile de son de riz dans la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) et que la trente-quatrième session de la Commission avait approuvé les nouveaux travaux.

<sup>6</sup> CX/FO 13/23/4, CX/FO 13/23/4-Add.1 (Union européenne, Inde, Kenya et Mali), CRD 12 (Thaïlande), CRD 19 (Thaïlande)

81. La Délégation de Thaïlande a présenté le document CX/FO 13/23/4 et a expliqué que les amendements proposés pour les niveaux de composition en acides gras et de desméthylstérois des huiles de son de riz étaient basés sur les données soumises par certains pays, telles que présentées dans le document, et sur d'autres propositions formulées dans les documents de séance CRD 12 et CRD 19.

### **Compositions en acides gras**

82. Le Comité est convenu d'amender la composition en acides gras de l'huile de son de riz dans le Tableau 1 de la Norme comme suit:

- Amender C14:0 de «0,1-0,7» à «ND-1,0»
- Amender C18:2 de «29-40» à «21-42»
- Amender C22:0 de «ND-0,5» à «ND-1,0»
- Amender C24:0 de «ND-0,6» à «ND-0,9»

83. Le Comité a noté que la méthode AOAC 969.33 était utilisée uniquement pour la préparation des échantillons.

### **Desméthylstérois**

84. Le Comité a souscrit aux amendements suivants proposés par le GT électronique:

- Amender le niveau de brassicastérol de «ND» à «ND-0,3»
- Amender le niveau des autres desméthylstérois de ND à «7,5-12,8»

85. Une délégation a exprimé sa préoccupation concernant l'interprétation des méthodes ISO 12228:1999 et AOCS Cd 6-91(97) pour la catégorie «autres» et le fait que ce qui entre dans cette catégorie pourrait varier en fonction de l'interprétation de l'analyste. On a précisé que pour les données appuyant la proposition actuelle, les laboratoires s'étaient entendus sur une interprétation commune de «autres».

### **Discussion générale**

86. Une délégation a noté que les fourchettes avaient été calculées en tant que moyenne  $\pm 3ET$ . Elle n'a pas remis cette approche en cause mais a indiqué qu'il fallait veiller à utiliser la même approche pour les autres paramètres.

87. Le Comité est convenu de demander au CCMAS des observations sur la validité d'une moyenne  $\pm 3ET$  pour établir des fourchettes pour les paramètres.

88. Le Comité a noté que l'Inde soumettra un document de travail sur les paramètres de qualité pour l'huile de son de riz brute au Comité, pour examen.

### **État d'avancement de l'Avant-projet de paramètres de l'huile de son de riz dans la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique**

89. Le Comité est convenu de faire avancer l'Avant-projet d'amendement tel que modifié lors de cette session à l'Étape 5/8 pour adoption par la Commission (Annexe III).



**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: HUILES DE GRAINES DE TOURNESOL (POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>7</sup>**

90. Le Comité a rappelé que sa dernière session était convenue d'établir un GT électronique en vue de préparer un document de discussion sur la révision des limites concernant l'acide oléique et l'acide linoléique pour les catégories d'huiles de tournesol visées par la Norme Codex STAN 210-1999, et d'autres facteurs de qualité et de composition connexes (par exemple, indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative).

91. La délégation de l'Argentine, qui assure la présidence du GT électronique, a expliqué que certains paramètres figurant dans la norme pour les huiles de graines de tournesol devraient être révisés afin de tenir compte de la variabilité des paramètres pour l'acide oléique et l'acide linoléique principalement dans les catégories d'huiles traditionnelles et d'huiles à teneur moyenne en acide oléique qui résulte des conditions environnementales existant dans les différentes régions de production, comme l'indiquent les études présentées, et de réduire les différences entre les huiles traditionnelles et les huiles à teneur moyenne en acide oléique.

92. De nombreuses délégations se sont déclarées favorables aux nouveaux travaux afin d'éviter la situation dans laquelle l'huile authentique n'est pas conforme à la Norme. D'autres ne les ont pas soutenus pour les raisons suivantes: la diminution du niveau d'acide oléique dans la proposition n'était pas acceptable, l'huile de tournesol constituant, dans certaines régions, une source importante d'acide linoléique; les données provenant de certains grands producteurs n'étaient pas prises en compte; les fourchettes proposées étaient trop larges et supprimer les lacunes entre les fourchettes dans la proposition pourrait donner lieu à des difficultés en termes d'identification et de falsification. L'Argentine a aussi été consultée sur d'autres paramètres, comme les teneurs en tocophérol et en stérol.

93. En réponse aux observations reçues, la délégation de l'Argentine a noté que: 1) le GT électronique était ouvert à tous les membres et observateurs; 2) aucun des participants au GT électronique n'avait fourni de données et que les observations de la France et de l'Australie avaient été prises en compte; 3) les fourchettes de composition en acides gras devaient refléter les réalités des régions de production, sinon le commerce des autres membres en serait indûment perturbé; 4) les différences entre les fourchettes pouvaient être réduites compte tenu de l'incertitude de mesure sans pour autant compromettre l'intégrité de l'information fournie au consommateur sur la qualité et l'authenticité du produit; 5) étant donné que l'huile de tournesol est pratiquement l'huile la moins chère, son adultération serait illogique et économiquement non viable; 6) la valeur minimale pour l'acide oléique pouvait être maintenue à 14 pour cent pour la catégorie traditionnelle, étant donné que le paramètre concerné était celui de la valeur maximale.

94. D'autres délégations se sont déclarées favorables aux nouveaux travaux mais étaient d'avis que la composition en acides gras des huiles végétales devrait être établie sur la base de données réelles résultant d'études et ne soutenait pas des travaux visant à combler les lacunes dans les fourchettes concernant les acides gras. Le Comité est donc convenu de réviser le Champ d'application du document de projet existant en supprimant le deuxième paragraphe concernant l'élimination des lacunes entre les fourchettes d'acides gras.

95. Le Comité est convenu d'établir un GT électronique, sous la présidence de l'Argentine, ouvert à tous les membres du Comité et travaillant en anglais, pour réviser le document de discussion et le document de projet sur la base des Lignes directrices sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail applicables aux produits, en tenant compte de la variabilité globale, de la variation climatique et saisonnière et des différences variétales, pour considération à la vingt-quatrième session du CCFO. Afin de garantir que les données de tous les grands pays producteurs seront prises en compte, le Comité est également convenu qu'une nouvelle Lettre circulaire demandant les données requises et des informations serait distribuée à tous les membres pour faciliter le collationnement des données<sup>8</sup>.

<sup>7</sup> CX/FO 13/23/5, CX/FO 13/23/5-Add.1, CRD 2 (Russie), CRD4 (Kenya), CRD5 (Inde), CRD8 (Ukraine), CRD10 (Turquie), CRD14 (Malaisie)

<sup>8</sup> Voir le rapport de la seizième session du CCFO, ALINORM 99/17, par. 34.

96. La délégation de l'Argentine a demandé ce qui se passerait s'il n'était pas fourni de données, et le Président a précisé qu'on ne pouvait qu'appeler les pays à fournir des données et que l'on ne pouvait préjuger des décisions qui seront prises à la prochaine session.

#### **DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES HUILES PRESSEES A FROID (POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>9</sup>**

97. Le Comité a rappelé la décision de la vingt-deuxième session du CCFO que la proposition porterait essentiellement sur quatre types d'huiles (à savoir l'huile de noix, l'huile de pistache, l'huile de chènevis et l'huile de noisette) et que tout membre pourrait proposer d'inclure d'autres types d'huiles dans la norme sous forme de proposition séparée. Le Comité a rappelé également que sa dernière session était convenue d'établir un GT électronique afin de préparer un document de discussion révisé sur les huiles pressées à froid pour examen lors de cette session.

98. La délégation de l'Iran, dans le cadre de sa présidence du GT électronique, a présenté les documents CX/FO 13/23/6 et CRD 21 et a expliqué la proposition visant à inclure 9 types d'huiles pressées à froid, à savoir l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de sésame, l'huile de tournesol, l'huile d'arachide, l'huile de maïs et l'huile de carthame dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999).

99. Le Comité a noté que les huiles pressées à froid figuraient déjà dans la Section 2.2.3 de la Norme et dans la Section 2.3 de la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par les normes individuelles (CODEX STAN 19-1981). Une délégation a noté que selon les conditions climatiques, il pourrait s'avérer difficile de garder les matières premières et l'huile à des températures inférieures à 40 °C.

100. Le Comité a noté que sur les 9 types d'huiles proposées, 5 sont déjà présentes dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999). Il s'agit de l'huile d'arachide, l'huile de sésame, l'huile de tournesol, l'huile de maïs et l'huile de carthame. Par conséquent, il n'est pas nécessaire que le Comité prenne davantage en considération ces 5 huiles. L'accent devrait être mis sur l'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique pour inclure l'huile de noix, l'huile de pistache, l'huile d'amande et l'huile de noisette. Le Comité est convenu en outre d'inclure l'huile d'avocat et l'huile de lin dans les travaux.

#### **Conclusion**

101. Le Comité est convenu de revoir sa décision précédente<sup>10</sup> et de modifier le champ d'application du document de discussion pour intégrer l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat.

102. Le Comité est convenu d'établir un GT électronique, présidé par l'Iran et travaillant en anglais uniquement, afin de réviser le document de discussion intégrant un document de projet, en tenant compte des observations faites à la présente session et sur la base des Lignes directrices sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail applicables aux produits et les informations requises par le CCFO lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, dont il a été convenu par le seizième CCFO, pour examen lors de la prochaine session du CCFO. Le Comité est convenu qu'une Lettre circulaire sera émise afin d'obtenir les données et les informations requises.

<sup>9</sup> CX/FO 13/23/6, CRD5 (Inde), CRD 10 (Turquie), CRD 15 (Malaisie), CRD 21 (Iran)

<sup>10</sup> REP11/FO par. 97

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: HUILE DE SOJA A HAUTE TENEUR EN ACIDE OLEIQUE (POINT 7 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>11</sup>**

103. Le Comité a rappelé que lors de sa dernière session, il était convenu d'établir un Groupe de travail électronique afin de préparer un document de projet révisé pour de nouveaux travaux dans le but d'amender la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique et d'y inclure les huiles de soja à haute teneur en acide oléique pour examen lors de cette session.

104. La délégation des États-Unis, dans le cadre de sa présidence du GT électronique, a souligné que le document de projet révisé ~~et~~ le document de séance CRD 17 contenaient des données effectives sur le commerce et la production pour 2012, des données commerciales projetées pour 2013 et au-delà, et un profil d'acides gras pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. La délégation a expliqué les propriétés technologiques améliorées et le commerce actuel de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique.

105. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à la proposition de nouveaux travaux. À leur avis, l'huile pouvait contribuer à un régime alimentaire plus sain, l'activité était conforme à l'objectif de la FAO de produire de nouveaux aliments plus sains et le Codex devait s'efforcer de répondre plus rapidement aux besoins de ses membres.

106. Plusieurs autres délégations n'ont pas soutenu les nouveaux travaux, pour les raisons suivantes: les chiffres pour la production et le commerce international étaient très bas; on ne disposait pas d'un volume suffisant d'informations aux termes des Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités de travail; et le Comité devait adopter une approche cohérente pour les nouveaux travaux.

107. Certaines délégations ont estimé que la détermination de données commerciales suffisantes était subjective et que son interprétation variait selon les délégations. Les États-Unis d'Amérique ont demandé des indications sur ce qui constituerait des données adéquates à la prochaine session. Il a aussi été noté que l'information était nécessaire pour proposer de nouveaux travaux sur la base des Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits, et certains membres étaient d'avis que cette question devait être examinée par le Codex.

108. La délégation de l'Italie a noté qu'un volume d'échanges internationaux de 230 tonnes par rapport à une production d'huile de soja de 42 millions de tonnes ne constituait pas un élément probant d'échanges internationaux significatifs justifiant le démarrage d'une nouvelle activité pour modifier la Norme.

109. Le Comité est convenu que les informations fournies n'étaient pas suffisantes pour satisfaire aux conditions formulées dans les Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits ni pour proposer l'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, compte tenu des données demandées par le CCFO à sa seizième session, notamment le volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que le volume et la structure des échanges entre pays, les débouchés à l'échelle internationale ou régionale, et donc pour justifier le besoin d'une norme pour l'huile de soja à haute teneur en acide à la présente session.

110. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais, afin de réviser le document de discussion intégrant un document de projet, en tenant compte des observations faites à la présente session et sur la base des Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités de travail applicables aux produits et des informations requises par le CCFO lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, comme convenu par le CCFO à sa 16<sup>ème</sup> session, pour examen lors de la prochaine session du CCFO. Le Comité a pris note des réserves de l'Italie et de la Suisse concernant l'établissement du groupe de travail électronique.

---

<sup>11</sup> CX/FO 13/23/7, CRD4 (Kenya), CRD9 (Mali), CRD17 (États-Unis d'Amérique)

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE EN VUE DE L'AJOUT DE L'HUILE DE PALME OXG A FORTE TENEUR EN ACIDE OLEIQUE (POINT 8 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>12</sup>**

111. Le Comité a rappelé que sa dernière session était convenue d'établir un Groupe de travail électronique afin de préparer un document de discussion révisé intégrant un document de projet pour examen lors de cette session.

112. La délégation de la Colombie a présenté le document CX/FO 13/23/8 et a expliqué que la nouvelle variété contribuerait à un régime alimentaire sain en raison de la composition en acides gras.

113. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à de nouveaux travaux concernant ce produit. Une délégation était d'avis que le nom du produit devait être huile de palme à teneur moyenne en acide oléique dans un souci de cohérence avec d'autres huiles à haute et moyenne teneur en acide oléique.

114. Plusieurs autres délégations n'ont pas soutenu les travaux parce que le volume réel d'huile produit était faible et qu'il manquait les données commerciales; elles ont indiqué que la décision devait être en accord avec celle du point de l'ordre du jour précédent.

115. Une délégation a indiqué que les informations sur les obstacles au commerce résultant de l'absence d'une Norme Codex seraient utiles pour pouvoir évaluer la justification de nouveaux travaux.

116. Le Comité a noté que dans le document révisé il manquait des informations sur le volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que sur le volume et la structure des échanges entre pays.

117. À cet égard, le document de projet ne comportait pas les informations requises aux termes des Lignes directrices sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail ni les informations requises par le CCFO lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, nécessaires pour justifier la nécessité d'avoir une norme pour l'huile de palme OxG à ce stade.

118. Le Comité est convenu d'établir un GT électronique présidé par la Colombie afin de réviser le document de discussion intégrant un document de projet, en tenant compte des observations faites à la présente session et sur la base des Lignes directrices sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail applicables aux produits et des informations requises par le CCFO lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, dont il a été convenu par le seizième CCFO, pour examen lors de la prochaine session du CCFO.

**PROPOSITION DE REVISION DE LA LIMITE FIXEE POUR LE CAMPESTEROL DANS LA NORME CODEX POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (POINT 9 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>13</sup>**

119. Le Président a rappelé que lors de la dernière session, la proposition d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision du niveau de campestérol dans la Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive n'avait pas bénéficié d'un soutien suffisant et que le Comité était convenu que la délégation de l'Australie, en collaboration avec l'Argentine, les États-Unis et tous autres pays intéressés, réviserait le document de discussion en vue de son examen par la prochaine session, en tenant compte de données supplémentaires véritablement représentatives de la variabilité globale, notamment la variation climatique et saisonnière, les variétés végétales et la validité statistique des données.

<sup>12</sup> CX/FO 13/23/8, CRD 4 (Mali), CRD 9 (Kenya)

<sup>13</sup> CX/FO 13/23/9, CRD 4 (Kenya), CRD 5 (Inde), CRD 10 (Turquie), CRD 18 (République de Corée)

120. La délégation de l'Australie a présenté le document de discussion révisé et indiqué qu'il faisait état d'un obstacle au commerce du fait que le niveau actuel de campestérol dans la norme Codex était discriminatoire vis-à-vis de plusieurs régions productrices, forçant celles-ci à mélanger leur huile de qualité supérieure afin de réduire la teneur en campestérol. La délégation a indiqué que certains pays avaient refusé des expéditions d'huile d'olive authentique venant d'Australie en raison des teneurs en campestérol. La délégation a donc proposé d'augmenter la teneur en campestérol de 4 pour cent à 4,8 pour cent et de changer la teneur en stigmastérol de < campestérol à < 1,9 pour cent afin d'assurer que l'identité de l'huile puisse être établie et de prévenir les actes frauduleux. Des huiles d'olive authentiques dans diverses parties du monde ne peuvent pas respecter la limite du fait de variations géographiques et des variétés qui doivent être utilisées dans certains pays compte tenu des conditions climatiques. La délégation a déclaré que les données demandées lors de la dernière session avaient été fournies par l'Australie, l'Argentine et les États-Unis. Ces données concernaient plus de 1 600 échantillons analysés dans des laboratoires homologués par le Conseil oléicole international (COI) avec des méthodes COI dont les résultats avaient été publiés. La délégation a indiqué que les 1 600 échantillons provenaient de plusieurs pays recouvrant les variations géographiques, les variations climatiques et saisonnières et que les données étaient rationnelles sur le plan statistique. La délégation a demandé au Comité d'assumer sa responsabilité d'empêcher les obstacles au commerce et au Codex de s'acquitter de son mandat, à savoir assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires. Plusieurs autres délégations se sont déclarées favorables à la proposition de l'Australie.

121. Plusieurs délégations ont indiqué que la limite de 4 pour cent concernant le campestérol était nécessaire afin de déceler l'adultération des huiles d'olive des autres huiles comestibles et de protéger les consommateurs contre les actes frauduleux, et que la valeur proposée de 1,9 pour cent pour le stigmastérol ne pouvait pas résoudre ce problème. Elles ont rappelé qu'une étude sur les niveaux de campestérol avait récemment été réalisée par le COI et que tous les grands pays producteurs, qu'ils soient ou non membres du COI, avaient été invités à fournir des échantillons sur une période couvrant trois campagnes. L'Australie avait envoyé trois échantillons alors que les États-Unis n'en avaient pas fourni. Elles ont mentionné que 192 échantillons provenant de 13 pays représentant toutes les grandes régions productrices avaient été recueillis. Chaque échantillon a été analysé par trois laboratoires. Le groupe de travail du COI avait élaboré un arbre décisionnel pour traiter le problème des huiles d'olive dont la teneur en campestérol s'écartait des limites prévues dans la norme actuelle. Elles se sont opposées à de nouveaux travaux et ont souligné qu'il était difficile à cet égard d'ignorer des données concernant 95 pour cent de toute la production d'huile d'olive. Elles ont suggéré d'attendre la publication de l'étude du COI avant de poursuivre toute discussion sur cette question. Plusieurs délégations se sont rangées à ce point de vue.

122. La délégation de l'Argentine a déclaré qu'elle exprimait depuis des années ses inquiétudes, en même temps que l'Australie et les États-Unis d'Amérique, concernant les limites du campestérol, et qu'en 2009 l'Argentine avait adhéré au COI afin de montrer que les huiles d'olive produites sur son territoire étaient authentiques mais que ses valeurs de campestérol ne correspondaient pas à celles fixées dans la norme. Pendant trois ans et sur la base des conditions établies par le COI, l'Argentine avait envoyé 40 échantillons qui ont été analysés dans des laboratoires européens choisis par cette organisation. En octobre 2012, le groupe d'expert chimique du COI a reconnu dans son rapport que, sur la base des résultats obtenus, des huiles d'olives authentiques pouvaient présenter des teneurs en campestérol plus élevées que celles fixées dans la Norme, ce qui avait été mentionné par plusieurs membres du COI présents dans le Comité. On s'attendait à ce que le Conseil du COI, à sa dernière réunion, prenne une décision positive tendant à modifier les teneurs en campestérol acceptables, mais d'autres questions ont empêché de réunir le quorum à la session de clôture, laissant en suspens l'adoption de toutes les décisions. C'est pourquoi, la délégation espérait que le Conseil du COI adopte rapidement une décision favorable à cet égard avant que le Codex ne commence ses travaux.

123. Une délégation a demandé s'il existait des informations sur la quantité d'huile produite et commercialisée dans le monde ayant un niveau de campestérol élevé et quels pays connaissaient des obstacles au commerce.

124. La délégation de l'Australie a indiqué qu'elle souhaitait traiter cette question au sein du Codex. La délégation a noté qu'elle était membre du Codex Alimentarius et qu'il convenait d'examiner les propositions tendant à amender une norme Codex pour les graisses et les huiles au sein du CCFO. L'Australie a indiqué qu'elle n'était pas membre du COI, mais qu'elle travaillerait volontiers avec le COI et les autres membres du Codex au sein de ce Comité du Codex pour trouver une solution, mais que les nouveaux travaux devaient toutefois commencer dès à présent, car il s'agissait d'un réel obstacle au commerce. Les données sur le volume des échanges n'avaient pas été fournies car elles ne faisaient pas partie de la demande faite lors de la dernière session mais pourraient être fournies au besoin. Plusieurs autres délégations ont soutenu la proposition de mener de nouveaux travaux sur cette question au sein du Codex.

125. Plusieurs propositions concernant la possibilité qu'un Groupe de travail électronique poursuive les travaux sur cette question ont été faites par le Président mais aucune n'a été retenue par le Comité.

126. Le Comité a conclu qu'il n'était pas convenu de commencer de nouveaux travaux ni d'établir un GT électronique.

127. La délégation de l'Australie et la délégation des États-Unis d'Amérique ont émis des réserves quant à cette question.

128. Le Secrétariat du Codex a informé les participants que tout membre pouvait à tout moment envoyer un document de discussion.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE: TENEUR EN DELTA-7-STIGMASTENOL (POINT 10 DE L'ORDRE DU JOUR)**

129. Le Comité n'a pas examiné cette question car le document pour ce point de l'ordre du jour n'avait pas été distribué.

**REFERENCE A L'ACCEPTATION / APPLICATION FACULTATIVE DANS LES NORMES CODEX (POINT 11 DE L'ORDRE DU JOUR)**

130. En raison de contraintes de temps, le Comité n'a pas étudié cette question.

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (POINT 12 DE L'ORDRE DU JOUR)**

131. En raison de contraintes de temps, le Comité n'a pas étudié cette question.

132. La délégation de l'Argentine a trouvé regrettable que, faute de temps, elle n'ait pas pu présenter ses propositions d'amendements de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, à savoir 1) modifier la composition en acides gras et autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide et 2) inclure des dispositions pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique et en acide stéarique. La délégation a déclaré que compte tenu de l'importance des questions, de la charge de travail et de la fréquence des réunions du Comité, il fallait prendre une décision pour accélérer les travaux et examiner tous les points inscrits à l'ordre du jour, étant donné les efforts déployés par les membres pour participer au Comité.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (POINT 13 DE L'ORDRE DU JOUR)**

133. Le Comité a été informé qu'à titre provisoire il avait été décidé que sa vingt-quatrième session se réunirait en Malaisie du 9 au 13 février 2015, les dispositions finales étant sous réserve de confirmation par le pays hôte et le Secrétariat du Codex.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

QUESTION	ÉTAPE	INTERVENANT	REFERENCE (REP13/FO)
Avant-projet d'amendement aux paramètres de l'huile de son de riz dans la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique	5/8	Gouvernements 36 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 89 Annexe III
Avant-projet de norme Codex pour les huiles de poisson	2/3	GT électronique présidé par la Suisse Gouvernements GT physique présidé par la Suisse 24 <sup>e</sup> session du CCFO	par. 71-79
Amendements aux sections sur les contaminants et sur les méthodes d'analyse dans les <i>Normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles</i> (CODEX STAN 19-1981), pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) et pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) et amendements qui en découlent	-	Gouvernements 36 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 29-34 Annexe II
Amendements aux listes de cargaisons précédentes acceptables dans le <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac</i> (CAC/RCP 36-1987)	-	Gouvernements 36 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 22 – 24
•Examen des listes de cargaisons précédentes acceptables	-	GT électronique présidé par la Malaisie Gouvernements GT physique présidé par la Malaisie 24 <sup>e</sup> session du CCFO	par. 9 – 28
Document de travail sur l'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huiles de graines de tournesol	-	GT électronique présidé par l'Argentine 24 <sup>e</sup> session du CCFO	par. 95
Document de travail sur les huiles pressées à froid	-	GT électronique présidé par l'Iran 24 <sup>e</sup> session du CCFO	par. 102
Document de travail sur l'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de soja à haute teneur en acide oléique	-	GT électronique présidé par les États- Unis d'Amérique 24 <sup>e</sup> session du CCFO	par. 110
Document de travail sur l'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique en vue de l'ajout de l'huile de palme OxG à forte teneur en acide oléique	-	GT électronique présidé par la Colombie 24 <sup>e</sup> session du CCFO	par. 118

## LISTE DES PARTICIPANTS

Présidente

**Ms Noraini Mohd Othman**  
 Senior Director for Food Safety and Quality  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia.  
 Tél.: +603-8883 3501  
 Fax: +603-8889 3815  
 Courriel: [noraini\\_othman@moh.gov.my](mailto:noraini_othman@moh.gov.my)

Vice-Présidente

**Ms Nor Aini Sudin**  
 Food Technology Consultant  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
 Tél.: 6019-2733132  
 Courriel: [nenanoraini@yahoo.com](mailto:nenanoraini@yahoo.com)

## ALGÉRIE

**Dr Koudri Toufik**  
 Premier Secrétaire  
 Ambassade d'Algérie à Kuala Lumpur  
 05 Jalan Mesra Off Jalan Damai,  
 Kuala Lumpur, Malaysia  
 Tél.: +60 173831 694  
 Fax: +6032148 8154  
 Courriel: [toufik@algerianembassy.org.my](mailto:toufik@algerianembassy.org.my)

## ARGENTINE

**Mrs Gabriela Catalani**  
 Punto Focal Codex  
 Ministerio de Agricultura, Ganaderia y Pesca  
 Azopardo 1025 – Piso 11 – Of. 7  
 Buenos Aires (CP 1107)  
 Tél.: 54 11 4363 6290  
 Fax: 54 11 4363 6329  
 Courriel: [gcatal@minagri.gob.ar/](mailto:gcatal@minagri.gob.ar/)

**Mr Marcelo Di Pace**  
 Counsellor of Embassy  
 Direction of Multilateral Economic Affairs and G-20 - Ministry of Foreign Affairs and Worship of The Argentine Republic  
 Esmeralda 1212 Piso 9, Oficina 907, Buenos Aires (C1007 ABR).  
 Tél.: + 5411 4819-7598  
 Fax: +5411 4819-7597  
 Courriel: [mdp@mrecic.gov.ar](mailto:mdp@mrecic.gov.ar)

## AUSTRALIE

**Ms Angela O'Sullivan**  
 Director, International Food Standards  
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
 18 Marcus Clarke St, Canberra, ACT 2601  
 Tél.: +61 2 6272 3871  
 Fax: +61 2 6272 3025  
 Courriel: [angela.osullivan@daff.gov.au](mailto:angela.osullivan@daff.gov.au)

**Dr Rodney Mailer**  
 Research Fellow  
 Australian Oils Research  
 P.O. Box 914  
 Wagga Wagga, NSW, 2650  
 Tél.: +61 417201032  
 Courriel: [rod.mailer@australian-oils-research.com](mailto:rod.mailer@australian-oils-research.com)

## BRÉSIL

**Mrs Ana Paula Giometti**  
 Specialist on Regulation and Health Surveillance  
 National Agency of Health Surveillance (ANVISA)  
 SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
 CEP 71205-050 - Brasília / DF – Brazil  
 Tél.: 55-61-34625332  
 Fax: 55-61-34625342  
 Courriel: [ana.peretti@anvisa.gov.br](mailto:ana.peretti@anvisa.gov.br)

**Mrs Liliane Fernandes**  
 Specialist on Regulation and Health Surveillance  
 National Agency of Health Surveillance (ANVISA)  
 SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
 CEP 71205-050 - Brasília / DF – Brazil  
 Tél.: 55-61-34625352  
 Fax: 55-61-34625342  
 Courriel: [liliane.fernandes@anvisa.gov.br](mailto:liliane.fernandes@anvisa.gov.br)



**CANADA****Mrs Kathy Twardek**

National Manager  
Consumer Protection Division  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road, Tower 2  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9  
Canada  
Tél.: 613-773-5489  
Fax: 613-773-5603  
Courriel: kathy.twardek@inspection.gc.ca

**Mr Shane Prodan**

Acting National Manager  
Imported and Manufactured Food Division  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Rd., Tower 2  
Ottawa, ON K1A 0Y9, Canada  
Tél.: (01) 613-773-5430  
Fax: (01) 613-773-5417  
Courriel: shane.prodan@inspection.gc.ca

**CHILI****Mrs Orialis Villarroel**

Jefe Subdepto. Alimentos y Nutrición, Depto Salud  
Ambiental  
Instituto de Salud Pública  
Marathon 1000, Ñuñoa, Santiago  
Chile  
Tél.: +5622575503  
Courriel: ovillarr@ispch.cl

**COLOMBIE****Mr Camilo Salazar Luque**

Deputy Chief Mission  
Embassy of Colombia – Malaysia  
Business Suite 19A-28-2  
Level 28, U.O.A Centre  
No. 19 Jalan Pinang  
50450 Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tél.: 603-2164 5488  
Fax: 603-2164 5487  
Courriel: camilo.salazar@cancilleria.gov.co

**Mrs Alexandra Mondragon**

Nutritionist  
Cenipalma  
Cra 10A ≠ 69A44  
Bogota, Colombia  
Tél.: 5713138600  
Courriel: amondragon@cenipalma.org

**ÉGYPTE****Prof Dr Hanafy Hashem**

Professor of Food Science and Technology  
Faculty of Agriculture, Al-Azhar University  
Makram Ebeid, Nasr City, Cairo  
Tél.: 002/01006617520  
Courriel: hanafyhashem@hotmail.com

**Dr Fattma El Sheikh**

Associate Prof. Dr.  
Regional Center for Food and Feed -Agricultural  
Research Center  
9 El Gamaa st., Giza Cairo, Egypt  
Tél.: 00201005251379  
Fax: 20235731989  
Courriel:clff@intouch.com

**Dr Wael El Raffaei**

Associate Prof. Dr.  
Regional Center for Food and Feed -Agricultural  
Research Center  
9 El Gamaa st., Giza Cairo, Egypt  
Tél.: 00201224346398 (mobile)  
Fax: 20235713250, 20235731989  
Courriel:waillh@hotmail.com

**Mr Ahmed El Toukhy**

Technical Specialist  
Chamber of Food Industries- CFI  
1195 Cornish El Nile,Beaulac, Cairo, Egypt  
Tél.: +20225748627, +201000907363  
Fax: +20225748312  
Courriel:aeltoukhy@egycfi.org.eg

**UNION EUROPÉENNE****Dr Eva Maria Zamora Escribano**

Deputy Head of Unit  
European Commission/  
Directorate General for Health and Consumers  
Rue Froissart 101  
1049 Brussels  
Tél.: +32 2 2998682  
Fax: +32 2 2998566  
Courriel: eva-maria.zamora-  
escribano@ec.europa.eu

**FRANCE****Dr Brigitte Pouyet**

Chargée de mission  
Ministère de l'économie et des finances  
Direction générale de la concurrence de la  
consommation et de la répression des fraudes  
(DGCCRF)  
59 Bd Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13,  
France  
Tél.: + 33 1 44 97 31 52  
Fax: + 33 1 44 97 05 27  
Courriel:brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr

**ALLEMAGNE****Mr Hermann Brei**

Regierungsdirektor  
Federal Ministry of Food, Agriculture and  
Consumer Protection  
Rochusstrasse 1  
53123 Bonn  
Germany  
Tél.: +49 228 99 529 4655  
Fax: +49 228 99 529 4965  
Courriel: 313@bmelv.bund.de

**HONGRIE****Ms Ágnes Palotásné Gyöngyösi**

Head of Division  
Ministry of Rural Development  
Kossuth Lajos tér 11.  
H-1055 Budapest  
Hungary  
Tél.: +361 79 53677  
Fax: +361 79 50096  
Courriel: agnes.gyongyosi@vm.gov.hu

**INDE****Dr Madhavan Amborummal**

Assistant Director  
Food Safety and Standards Authority of India,  
Ministry of Health & Family Welfare, Government  
of India.  
Fda Bhavan, Kotla Road, New Delhi, India  
Tél.: 91-11-23237435  
Fax: 91-11-23220994  
Courriel: dramadhav@gmail.com

**Mr Prabodh Halde**

Head Regulatory  
Marico Ltd.  
23/C Mahal Industrial Estate Midc Mahakali Caves  
Road Andheri ( E)  
Mumbai-400093  
Tél.: +9122-61719447  
Fax: +9122-61719399  
Courriel: prabodh@maricoindia.net

**Sukhmani Singh**

Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
(Ministry of Health and Family Welfare)  
Fda Bhawan, Kotla Road,  
New Delhi-110002  
Tél.: 0091 9560517397  
Courriel: [sukhmax@google.com](mailto:sukhmax@google.com)

**INDONÉSIE****Dr Maman Hermawan**

Director  
Ministry of Marine Affairs and  
Fisheries/Directorate of Nonedible  
Product Development  
Jl. Medan Merdeka Timur  
No. 16, Gdg Minabahari II  
6<sup>th</sup> Floor, Jakarta, Indonesia  
Tél.: 021-3513279  
Fax: 021-3513279  
Courriel: [mhermawan60@yahoo.com](mailto:mhermawan60@yahoo.com)

**Dr Bagus S.B. Utomo**

Researcher  
Agency for Marine and Fisheries Research and  
Development.  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Jl. Pasir Putih 1. Ancol Timur  
Jakarta Utara. 14430. Indonesia  
Tél.: 62.21.53650157  
Fax: 62.21.53650158  
Courriel: bagus\_sbu@yahoo.com

**Mrs Theresia Istihastuti Pratiwiningsih**

Deputy Director for Standardization  
Ministry of Marine Affairs and  
Fisheries/Directorate of Nonedible  
Product Development  
Jl. Medan Merdeka Timur  
No. 16, Gdg Minabahari II  
6<sup>th</sup> Floor, Jakarta, Indonesia  
Tél.: 021-3513279  
Fax: 021-3513279  
Courriel: isti\_theresia@yahoo.com

**Mrs Aprilia Winanda Miriyanti**

Staf of Analysis Standard  
Ministry Of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Building, 13th Floor  
Jl. Medan Merdeka Timur No.16  
Central of Jakarta  
Tél.: +62 21 3500187  
: +62 21 3500187  
Courriel: lhiaku@gmail.com

**Mr Tom Abbel Sulendro**

Head of Food, Agriculture and Health Division,  
Center for Standard Development  
Badan Standardisasi Nasional (BSN) / National  
Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Building, Block IV 4<sup>th</sup> Floor,  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan – Jakarta,  
Indonesia  
Tél.: +6221-5747043  
Fax: +6221-5747045  
Courriel: tomabbels@bsn.go.id

**Mr Nindya Malvins Trimadya**

Personnel on Food, Agriculture and Health  
Division, Center for Standard Development  
Badan Standardisasi Nasional (BSN) / National  
Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Building, Block IV 4<sup>th</sup> Floor,  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan – Jakarta,  
Indonesia  
Tél.: +6221-5747043  
Fax: +6221-5747045  
Courriel: malvins@bsn.go.id

**Mr. Aditya Andika Wicaksono**

Staff  
Ministry of Industry the Republic of Indonesia  
Jalan Gatot Soebroto 52-53, Jakarta Selatan, DKI  
Jakarta, Indonesia  
Tél.: 021 - 525 27 09  
Fax: 021 - 525 27 09  
Courriel: [aditya-aw@kemenperin.go.id](mailto:aditya-aw@kemenperin.go.id)

**IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D')****Mr Hamed Safafar**

Head of CCFO in Iran  
Technical Manager, Iran's Olive Council  
No.62 , Arab Hosseini Blvd, Ashrafi Esfahani Blvd.  
Tehran  
Iran  
Tél.: +9822251428  
Fax: +9822229483  
Courriel: hamedsafafa@yahoo.com

**Dr Zahra Piravi Vanak**

Head of Faculty of Food and Agriculture- Research  
Standard Institute  
Karaj  
Iran  
Tél.: +982632803889  
Fax: +982632803889  
Courriel: zpiravi@gmail.com

**IRLANDE****Mr Bernard Bugler**

Agricultural Inspector  
Department of Agriculture, Food and the Marine  
Limerick DSL  
Limerick  
Tél.: +353 61 452444  
Courriel: Bernard.Bugler@agriculture.gov.ie

**Dr Paul Power**

Agricultural Inspector  
Department of Agriculture, Food and the Marine  
Cork DSL  
Cork  
Tél.: +353 214543300  
Courriel: Paul.Power@agriculture.gov.ie

**Mr Stéphane Brion**

Administrator  
Council of the European Union  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles  
Belgium  
Tél.: +3222812142  
Fax: +3222816198  
Courriel: secretariat.codex@consilium.europa.eu

**ITALIE****Mr Ciro Impagnatiello**

Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
00187 Rome  
Italy  
Tél.: +0039 06 46654031  
Fax: +0039 06 4880273  
Courriel: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

**Mr Angelo Faberi**

Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
ICQRF – DGPREF  
Via del Fornetto, 85  
00149 Rome  
Italy  
Tél.: 0039 06 46656844  
Courriel: [a.faberi@mpaaf.gov.it](mailto:a.faberi@mpaaf.gov.it)

**JAPON****Mr Haruo Tominaga**

Associate Director  
Fisheries Processing Industries and Marketing  
Division  
Fisheries Agency of Japan  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950  
Japan  
Tél.: +81-3-3502-8203  
Fax: +81-3-3508-1357  
Courriel: haruo\_tominaga@nm.maff.go.jp

**Ms Takako Yano**

Section Chief  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of  
Japan  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950  
Japan  
Tél.: +81 3 3502 8732  
Fax: +81 3 3507 4232  
Courriel: takako\_yano@nm.maff.go.jp

**JORDANIE****Mr Mwaffaq Al-Khushman**

Director of Health Control Directorate  
Aqaba Special Economic Zone Authority  
P.O. Box 2565 Aqaba 77110  
Jordan  
Tél.: 00962799666360  
Fax: 0096232091017  
Courriel: mkhushman@aseza.jo

**MALAYSIE****Datuk Dr Choo Yuen May**

Director General  
Malaysian Palm Oil Board  
6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Tél.: +603 8925 9522/8769 4402  
Fax: +603 8925 9446  
Courriel: [choo@mpob.gov.my](mailto:choo@mpob.gov.my)

**Ms Rosidah Radzian**

Director of Product Development and Advisory  
Services Division  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang Selangor  
Malaysia  
Tél.: +(603) 8925 9952  
Fax: +(603) 8920 1918  
Courriel: [rosidah@mpob.gov.my](mailto:rosidah@mpob.gov.my)

**Dr Tan Yew Ai**

Head of Sustainability, Conservation and  
Certification Unit  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Tél.: +603 8769 4587  
Fax: +603 8920 1918  
Courriel: [tan@mpob.gov.my](mailto:tan@mpob.gov.my)

**Dr Nagendran Balasundram**

Head of Nutrition Unit  
Malaysian Palm Oil Board  
6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Courriel: [nagen@mpob.gov.my](mailto:nagen@mpob.gov.my)

**Mr Nik Aznizan Nik Ibrahim**

Head of Technical Advisory Services Unit  
Malaysian Palm Oil Board  
6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Tél.: +603 8769 4437  
Fax: +603 8920 1918  
Courriel: [aznizan@mpob.gov.my](mailto:aznizan@mpob.gov.my)

**Dr Nuzul Amri Ibrahim**

Senior Research Officer  
Malaysian Palm Oil Board  
6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Tél.: +603 8769 4452  
Fax: +603 8922 1742  
Courriel: [nuzul@mpob.gov.my](mailto:nuzul@mpob.gov.my)

**Dr Elina Hishamuddin**

Senior Research Officer  
Malaysian Palm Oil Board  
6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Tél.: +603 8769 4431  
Fax: +603 8922 1742  
Courriel: [elina@mpob.gov.my](mailto:elina@mpob.gov.my)

**Mrs Rozita Baharuddin**

Consultant of Malaysian Palm Oil Board  
Malaysian Palm Oil Board  
6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Tél.: +603 8769 4437  
Fax: +603 8920 1918  
Courriel: [rozitabaharuddin@gmail.com](mailto:rozitabaharuddin@gmail.com)

**Mr Mohd Muslimin Hashim**

Manager  
Malaysian Palm Oil Council  
2<sup>nd</sup> Floor Wisma Sawit  
Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran  
47301 Kelana Jaya, Selangor  
Malaysia  
Tél.: +6016 3124152  
Fax: +603 78062272  
Courriel: [muslimin@mpoc.org.my](mailto:muslimin@mpoc.org.my)

**Mr Boon Han Ooi**

Executive  
Malaysian Palm Oil Council  
2<sup>nd</sup> Floor Wisma Sawit  
Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran  
47301 Kelana Jaya, Selangor  
Malaysia  
Tél.: +603 7806 4097  
Fax: +603 78062272  
Courriel: [boonhan@mpoc.org.my](mailto:boonhan@mpoc.org.my)

**Ms Hemalatha Raja Sekaran**  
 Fisheries Officer  
 Department of Fisheries Malaysia  
 Fisheries Biosecurity Division  
 Level 3, Podium 2, Block 4G2  
 Wisma Tani, Precint 4  
 Federal Government Administrative Centre  
 62628 Putrajaya  
 Malaysia  
 Tél.: +603 8870 4672  
 Fax: +603 8890 3794  
 Courriel: hemalatha@dof.gov.my

**Mrs Salasiah Abdullah**  
 Principal Assistant Director  
 National Pharmaceutical Control Bureau  
 Lot 36, Jalan Universiti  
 46200 Petaling Jaya, Selangor  
 Malaysia  
 Tél.: +603 7883 5400 ext. 5528  
 Fax: +603 7958 1312  
 Courriel: salasiah@bpfk.gov.my

**Mrs Fauziah Arshad**  
 Deputy Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 Malaysia  
 Tél.: +603 88850797  
 Fax: +603 88850790  
 Courriel: fauziaharshad@moh.gov.my

**Mrs Shahrila Ishak**  
 Regulatory Affairs Manager  
 Federation of Malaysian Manufacturers  
 22-1, 22<sup>nd</sup> Floor, Menara Surian  
 No 1, Jalan PJU 7/3  
 Mutiara Damansara  
 47810 Petaling Jaya, Selangor  
 Malaysia  
 Tél.: +603 7965 6089  
 Fax: +03 79627206  
 Courriel: shahrila.ishak@my.nestle.com

## MAROC

**Mr El-Maati Benazzouz**  
 Directeur  
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
 Chimiques  
 25, Rue Nichakra Rahal  
 20110 Casablanca  
 Morocco  
 Tél.: +212 5 22 30 20 07  
 Fax: +212 5 22 30 19 72  
 Courriel: maatibenazzouz@yahoo.fr

**Mrs Ilham Chakib**  
 Head of Service of Plant Products Control  
 National Food Safety Office (ONSSA)  
 Av. Hadj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat  
 Tél.: +212 5 37 68 13 51  
 Fax: +212 5 37 68 20 49  
 Courriel: [ilham.chakib@gmail.com](mailto:ilham.chakib@gmail.com)

## PAYS-BAS

**Mr Frederik Heijink**  
 MsC / Policy Co-ordinator  
 Ministry of Economic Affairs / European Policy  
 and Food Security Department  
 Bezuidenhoutseweg 73, PO BOX 20401  
 2500 EK The Hague,  
 The Netherlands  
 Tél.: +31703784324  
 Courriel: g.f.c.heijink@mineleni.nl

## NIGÉRIA

**Mrs Ebuzo Sylvia Ajoku**  
 Deputy Director  
 National Agency for Food and Drug Administration  
 and Control (NAFDAC)  
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7,  
 Abuja, Nigeria  
 Tél.: +234-8023137109,  
 +234-8053338589  
 Courriel: silajoku@yahoo.co.uk

**Mrs Mariam K. Idris**  
 Deputy Director  
 Federal Ministry of Trade and Investment  
 P.M.B 88, Abuja, Nigeria  
 Tél.: 07063642642  
 Courriel: idrismonica@yahoo.com

**Mr Sule Dafang**  
 Assistant Director  
 Federal Ministry of Trade and Investment  
 P.M.B 88, Abuja, Nigeria  
 Tél.: 234-8033358961  
 Courriel: jaffdee@yahoo.com

**Mr Olukorede Adedeji Adeleye**  
 Chief Regulatory Officer  
 National Agency for Food and Drug Administration  
 and Control (NAFDAC)  
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way Wuse, Zone 7,  
 Abuja, Nigeria.  
 Tél.: +234-8033802957  
 Courriel: olukorede.adeleye@gmail.com

**Mr Afolabi Bello**  
 Principal Trade Promotion Officer  
 Nigerian Export Promotion Council  
 40, Blantyre Street, Wuse 2, Abuja, Nigeria  
 Tél.: +234-8034728351  
 Courriel: afobello@yahoo.co.uk

**Mrs Justina Sunday Udosen**

Chief Agric Officer  
Federal Ministry of Agriculture and Rural  
Development (FMARD)  
FMARD, Garki (Area 11) Abuja, Nigeria  
Tél.: +2348059615042, +2348158591616  
Courriel: amjustifiedbyfaith@yahoo.com

**NORVÈGE****Mrs Line Ruden**

Adviser  
Norwegian Food Safety Authority – Head Office  
P.O.Box 383  
N-2381 BRUMUNDDAL  
NORWAY  
Tél.: +47 23 21 68 00  
Fax: +47 23 21 68 01  
Courriel: line.ruden@mattilsynet.no

**Ms Irena Brustad**

Irena Brustad  
Director Quality and Regulatory Affairs  
Food and Drink Federation Norway /Axellus  
AxellusAS  
POBox4293-Nydalen  
Sandakervn 56  
NO-0401 Oslo  
Norway  
Tél.: +4799570292  
Fax: +4722896402  
Courriel:irena.brustad@axellus.no

**Ms Gunn Harriet Knutsen**

Veterinary Advisor  
Norwegian Seafood Federation  
POB 5471 Majorstuen  
N-0305 OSLO  
NORWAY  
Tél.: + 47 951 47 831  
Fax: + 47 23 08 87 31  
Courriel: gunn.knutsen@fhl.no

**Dr Nils Hoem**

Chief Scientist  
Aker BioMarine  
Fjordalleen 16  
Norway  
Tél.: +47 95724648  
Courriel: nils.hoem@akerbiomarine.com

**RÉPUBLIQUE DE CORÉE****Dr Hyung-Wook Chung**

Scientific Officer  
Department of Food Standards  
Korea Food and Drug Administration  
Osong Health Technology Administration  
Complex, #187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-  
eup, Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do 363-  
700, Korea  
Tél.: 82-43-719-2418  
Fax: 82-43-719-2400  
Courriel: mynet7@korea.kr

**Ms Jooheyh Jang Chang**

Senior Researcher  
Divison of Food Policy, Ministry of Health and  
Welfare,  
75 Yulgong-ro, Jongro-gu, Seoul, Korea South  
110-793  
Tél.: 82-10-9732-1565  
Fax: 82-2-2023-7780  
Courriel: jangj@korea.kr

**FÉDÉRATION DE RUSSIE****Dr Vladimir Bessonov**

Head of Laboratory  
Institute of Nutrition RAMS  
2/14 Ust'insky proezd Moscow  
Russian Federation 109240  
Tél.: +7 (903) 5495635  
Fax: +7 (495) 698-57-36  
Courriel: [bessonov@ion.ru](mailto:bessonov@ion.ru)

**ARABIE SAOUDITE****Dr Salah Almaiman**

Executive Director Technical Regulations and  
Standards – Food Sector  
Saudi Food and Drug Authority  
Codex Contact Point  
Saudi Food & Drug Authority  
3292 North Ring Road Al Nafel Area Unit (1)  
Riyadh 13312 – 6288  
Kingdom of Saudi Arabia  
Tél.: +966 1 275 9222 Ext:3331  
Fax: +966 1 2751282  
Courriel: [codex.cp@sfd.gov.sa](mailto:codex.cp@sfd.gov.sa)

**ESPAGNE****Mr Juan Ramón Izquierdo**

Subdirección General de Control y Laboratorios  
Alimentarios / Ministry for The Agriculture, Food  
and Environment Affairs of Spain  
C/ Aguarón n° 13. 28023 Madrid  
Spain  
Tél.: +34913474961  
Fax: +34913474968  
Courriel: [jjalvarez@magrama.es](mailto:jjalvarez@magrama.es)

**SOUDAN****Mr Ali Eltamasin Hamed Adam**

Head of Technical , Administrative Support Unit  
Sudanese Standards & Metrology Organization  
Baladia Street, Khartoum, Sudan  
Po Box 13573  
Tél.: 00249122554954  
Fax: +249183-793101  
Courriel: wadhamad1963@yahoo.ca

**Mrs Hind Eldrdiri Mohamed Ahmed**  
 Head of Technical Committees  
 Sudanese Standards and Metrology Organization  
 (SSMO)  
 Khartoum- Sudan  
 Gamaa St  
 Tél.: +249911131205  
 Fax: +249183775247  
 Courriel: hindoia2009@live.com

#### SUISSE

**Ms Christina Blumer**  
 Scientific Officer  
 Federal Department of Home Affairs  
 Federal Office of Public Health FOPH  
 Consumer Protection Directorate  
 Schwarzenburgstr. 165  
 CH-3003 Bern  
 Tél.: +41 31 322 95 67  
 Fax: +41 31 322 95 74  
 Courriel: christina.blumer@bag.admin.ch

**Mr Eric Coiffier**  
 Food Scientist  
 Nestlé-Sofinol  
 Rue d'Entre-Deux-Villes 12  
 1814 La Tour-de-Peilz  
 Switzerland  
 Tél.: +41219245678  
 Fax: +41219245762  
 Courriel: eric.coiffier@nestle.com

#### RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE

**Dr Mohamad Khafif**  
 Head of Mission  
 Syrian Arab Republic  
 No 93 Jalan U Thant  
 55000 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Tél.: +603-42516364  
 Fax: +603-42516363  
 Courriel: jt.syrianemb@gmail.com

#### THAÏLANDE

**Mr Pisan Pongsapitch**  
 Director, Office of Standards Development  
 National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperative  
 50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak  
 Bangkok, 10900 Thailand  
 Tél.: (662) 561 2277 ext 1401  
 Fax: )662 (561 3357  
 Courriel: codex@acfs.go.th,pisan@acfs.go.th

**Ms Bangorn Boonshu**  
 Senior Scientist  
 Department of Science Service  
 75/7 Rama VI Road  
 Ratchathewi  
 Bangkok 10400 Thailand  
 Tél.: (+662) 201 7203  
 Fax: (+662) 220 17181  
 Courriel: bangorn@dss.go.th

**Ms Niphaporn Lakshanasomya**  
 Medical Scientist  
 Department of Medical Sciences  
 Ministry of Public Health  
 88/7 Tiwanond Road, Taladkwan  
 Muang, Nonthaburi, 11000, Thailand  
 Tél.: (+662) 951 10000 ext 98332  
 Fax: (+662) 9511021  
 Courriel: Niphaporn.l@dmsc.mail.go.th

**Ms Wipawan Srimuk**  
 Senior Scientist  
 Department of Science Service  
 75/7 Rama VI Road  
 Ratchathewi  
 Bangkok 10400, Thailand  
 Tél.: (+662) 201 7205  
 Fax: (+662) 201 7181  
 Courriel: wipawan@dss.go.th

**Ms Arunee Danudol**  
 Medical Scientist  
 Department of Medical Sciences  
 Ministry of Public Health  
 88/7 Tiwanond Road, Taladkwan  
 Muang, Nonthaburi. 11000. Thailand  
 Tél.: (+662) 9510000-9 ext. 99623  
 Fax: (+662) 9511021  
 Courriel: [arunee.d@dmsc.mail.go.th](mailto:arunee.d@dmsc.mail.go.th)

**Ms Sasiwimon Tabyam**  
 Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperative  
 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak  
 Bangkok, 10900. Thailand  
 Tél.: (+662) 561 2277 ext 1412  
 Fax: (+662) 5613357  
 Courriel: sasiwimon@acfs.go.th

**Ms Nattha Patthanakul**  
 Food and Drug Technical Officer  
 Bureau of Food, Food and Drug Administration  
 Ministry of Public Health, Thailand  
 Thiwanon Road, Nonthaburi, 11000  
 Tél.: (+662) 590 7173  
 Fax: (+662) 591 8476  
 Courriel: [natttha@fda.moph.go.th](mailto:natttha@fda.moph.go.th)

**Mr Adul Premprasert**

Committee of Food Processing Industry Club  
 The Federation of Thai Industries  
 Queen Sirikit National Convention Center,  
 Zone C, 4<sup>th</sup> Floor, 60 Rachadapisek Rd, Klongtoey  
 Bangkok 10110, Thailand  
 Tél.: (+662) 819 7470-3  
 Fax: (+662) 819 7478  
 Courriel: [adul@cook.co.th](mailto:adul@cook.co.th)

**TUNISIE****Mr Mohamed Ben Mohamed**

President Directeur General  
 National Office of Oil  
 10 Avenue Mohamed 5  
 1001 Tunis – TUNISIA  
 Tél.: +216 71 338 966  
 Fax: +216 71 351 883  
 Courriel: [dg.onh@gmail.com](mailto:dg.onh@gmail.com)

**Mr Kamel Ben Ammar**

Standardization and Quality Director  
 National Office of Oil  
 10 Avenue Mohamed 5  
 1001 Tunis – TUNISIA  
 Tél.: +216 71 345 566  
 Fax: +216 71 351 883  
 Courriel: [kbammar.onh@gmail.com](mailto:kbammar.onh@gmail.com)

**UKRAINE****Dr Prodanchuk Mykola**

Head/Director  
 National Codex Alimentarius Commission/  
 Medved's Institute of Ecohygiene and Toxicology  
 03680, 6, Heroiv Oborony str., Kyiv,  
 Ukraine  
 Tél. + 38(044) 526-95-53  
 Courriel: [pmg@medved.kiev.ua](mailto:pmg@medved.kiev.ua)

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE****Mr Martin Stutsman**

U.S. Delegate  
 U.S. Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, Maryland, 20740  
 United States of America  
 Tél.: +-240-402-1642  
 Fax: +1-301-436-2632  
 Courriel: [Martin.Stutsman@fda.hhs.gov](mailto:Martin.Stutsman@fda.hhs.gov)

**Dr Robert Moreau**

U.S. Alternate Delegate  
 Agricultural Research Service  
 United States Department of Agriculture  
 600 East Mermaid Lane  
 Wyndmoor, Pennsylvania, 19038  
 United States of America  
 Tél.: +1215-233-6428  
 Fax +1215-233-6406  
 Courriel: [Robert.moreau@ars.usda.gov](mailto:Robert.moreau@ars.usda.gov)

**Dr Paul South**

Chemist  
 United States Food and Drug Administration  
 U.S. Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway (HFS-317)  
 College Park, Maryland 20740  
 United States of America  
 Tél.: +1 240-402-1640  
 Fax: +1 301-436-2632  
 Courriel: [Paul.South@fda.hhs.gov](mailto:Paul.South@fda.hhs.gov)

**Ms Marie Maratos**

International Issues Analyst  
 U.S. Department of Agriculture  
 Food Safety and Inspection Division  
 U.S. Codex Office  
 1400 Independence Ave, SW  
 Room 4865  
 Washington, DC 20250  
 United States of America  
 Tél.: +12026904795  
 Fax: +12027203157  
 Courriel: [marie.maratos@fsis.usda.gov](mailto:marie.maratos@fsis.usda.gov)

**Mr Robert Reeves**

Public Affairs Director  
 Qualisoy  
 189 Saddlebrook Drive  
 Jackson, Tn 38305  
 United States of America  
 Tél.: +1-731-410-8364  
 Courriel: [rmreeves@netzero.com](mailto:rmreeves@netzero.com)

**Ms Melody Harwood**

Director, Regulatory Affairs  
 Aker BioMarine Antarctic AS  
 312 Amboy Avenue, Metuchen, NJ,  
 U.S.A., 08840  
 Tél.: +47 907 05 657  
 Fax: +1 206 855 6727  
 Courriel: [melody.harwood@akerbiomarine.com](mailto:melody.harwood@akerbiomarine.com)

**VIET NAM****Mr Yan Dung Pham**

Engineer  
 Wilmar Viet Nam – Codex Viet Nam  
 Cai Lan Pont  
 Ha Long City  
 Viet Nam  
 Tél.: +84912191991  
 Fax: +84333845971  
 Courriel: [pham.van.dung@wilmar.com.vn](mailto:pham.van.dung@wilmar.com.vn)



**Organisation internationale non  
gouvernementale**

**AOCS – American Oil Chemists' Society**

**Dr Richard Cantrill**

Chief Science Officer & Technical Director  
AOCS  
2710 South Boulder Drive  
Urbana, IL 61802  
USA  
Tél.: +1 217 693-4830  
Fax: +1 217 351-8091  
Courriel: Richard.Cantrill@aocs.org

**FOSFA - Federation of Oils, Seeds and Fats  
Associations International**

**Dr John Hancock**

Technical Manager  
FOSFA International  
20 St Dunstan's Hill  
LONDON EC3R 8NQ  
UK  
Tél.: +44 20 7283 5511  
Fax: +44 20 7623 1310  
Courriel: john.hancock@fosfa.org

**IADSA – International Alliance of Dietary /  
Supplements Associations**

**Mr David Pineda Ereño**

Director of Regulatory Affairs  
IADSA  
Rue de l'Association 50  
1000 Brussels, Belgium  
Tél.: +32 2 209 11 55  
Fax: +32 2 223 30 64  
Courriel: secretariat@iadsa.org

**Mr Harry Rice**

IADSA Secretariat  
IADSA  
Rue de l'Association 50  
1000 Brussels, Belgium  
Tél.: +32 2 209 11 55  
Fax: +32 2 223 30 64  
Courriel: secretariat@iadsa.org

**Mr Sueki Kazuo**

IADSA Secretariat  
IADSA  
Rue de l'Association 50  
1000 Brussels, Belgium  
Tél.: +32 2 209 11 55  
Fax: +32 2 223 30 64  
Courriel: secretariat@iadsa.org

**ISDI - International Special Dietary Foods  
Industries**

**Mrs Marie-Odile Gailing**

Member  
ISDI (International Special Dietary Foods  
Industries)  
rue de l' Association 50  
1000 Brussels  
Belgium  
Tél.: +32 2 209 11 43  
Fax: +32 2 219 73 42  
Courriel: marieodilegailing@isdi.org

**CODEX SECRETARIAT**

**Dr Hidetaka Kobayashi**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italy  
Tél.: +39 06 570 53218  
Fax: +39 06 570 53057  
Courriel: hidetaka.kobayashi@fao.org

**Mr Tom Heilandt**

Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italy  
Tél.: +39 06 570 54384  
Fax: +39 06 570 53057  
Courriel: tom.heilandt@fao.org

**SECRÉTARIAT DE LA MALAYSIE**

**Technical Team**

Dr Tee E Siong  
Nutrition Consultant  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-7728 7287  
Fax: +603-7728 7426  
Courriel: esiong@unifi.my

**Ms Zailina Abdul Majid**

Principal Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603 88850786  
Fax: +603 88850790  
Courriel: zailina.am@moh.gov.my

**Ms Ruhana Abdul Latif**

Senior Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603 88850784  
Fax: +603 88850790  
Courriel: [ruhana\\_latif@moh.gov.my](mailto:ruhana_latif@moh.gov.my)

**Ms Ezlin Abdul Khalid**

Senior Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8885 0797 ext. 4065  
Fax: +603-8885 0790  
Courriel: [ezlin@moh.gov.my](mailto:ezlin@moh.gov.my)

**Ms Shariza Zainol Rashid**

Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8885 0797 ext. 4066  
Fax: +603-8885 0790  
Courriel: [shariza\\_z@moh.gov.my](mailto:shariza_z@moh.gov.my)

**Ms Nurul Syuhada Mohamad Basri**

Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8885 0797 ext. 4077  
Fax: +603-8885 0790  
Courriel: [syuhada.mbasri@moh.gov.my](mailto:syuhada.mbasri@moh.gov.my)

**Logistic Team****Ms Nik Shabnam Nik Mohd Salleh**

Deputy Director  
Policy and Development Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8885 0791  
Fax: +603-8885 0798  
Courriel: [shabnam@moh.gov.my](mailto:shabnam@moh.gov.my)

**Ms Norrani Eksan**

Senior Principal Assistant Director  
Communication and Consumerism Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8883 3510  
Fax: +603-8889 3341  
Courriel: [norrani@moh.gov.my](mailto:norrani@moh.gov.my)

**Mr Mohd. Khairuddin Mohd. Talib**

Deputy Director of Health  
Food Safety and Quality Division  
Kedah State Health Department  
Jalan Kuala Kedah  
05400 Simpang Kuala  
Alor Setar, Kedah, Malaysia  
Tél.: +604-7741015  
Fax: +604-7741022  
Courriel: [mkhairuddin@kdh.moh.gov.my](mailto:mkhairuddin@kdh.moh.gov.my)

**Ms Fatimah Sulong**

Principal Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8885 0740  
Fax: +603-8885 0790  
Courriel: [fatimahsulong@moh.gov.my](mailto:fatimahsulong@moh.gov.my)

**Ms Raizawanis Abdul Rahman**

Senior Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603 8885 0783  
Fax: +603 88850790  
Courriel: [raizawanis@moh.gov.my](mailto:raizawanis@moh.gov.my)

**Mr Muhammad Izwan Ahmad**

Senior Assistant Director  
Import Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8883 3537  
Fax: +603-8889 3815  
Courriel: izwan@moh.gov.my

**Ms Maria Afiza Omar**

Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8885 0797 ext 4049  
Fax: +603-8885 0790  
Courriel: maria.afiza@moh.gov.my

**Ms Nurul Hidayati Mohd. Nasir**

Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8885 0797 ext 4058  
Fax: +603-8885 0790  
Courriel: n\_hidayati@moh.gov.my

**Ms Noor ul-Aziha Muhammad**

Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precint 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8885 0797 ext 4059  
Fax: +603-8885 0790  
Courriel: [noorulaziha@moh.gov.my](mailto:noorulaziha@moh.gov.my)

**Ms Syarmilla Yusoff**

Senior Assistant Director  
Communication and Consumerism Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Tél.: +603-8883 3596  
Fax: +603-8889 3815  
Courriel: syarmilla\_y@moh.gov.my

## Annexe II

**Amendements aux Normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981), pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999) et pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)**

(pour adoption par la Commission)

**NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX STAN 33-1981)**

2.3 *L'huile de grignons d'olive* est l'huile obtenue par traitement aux solvants autres que des solvants halogénés ou par d'autres procédés physiques, des grignons d'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

**5. CONTAMINANTS**

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

**5.2 Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

**5.3 Solvants halogénés**

Teneur maximale de chaque solvant halogéné 0,1 mg/kg

Teneur maximale de la somme des solvants halogénés 0,2 mg/kg

**8.7 Détermination de la composition et de la teneur en stérols**

Méthode COI/T.20/Doc. n° 10 ou ISO 12228:1999, ou AOCS Ch 6-91 (97) ou COI/T.20/Doc. n° 30-2011.

**8.8 Détermination de la teneur en érythrodiol**

Méthode COI/T.20/doc. n° 30-2011.

**NORME CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES NON VISÉES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES (CODEX STAN 19-1981)****4. CONTAMINANTS**

4.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

**7. MÉTHODES D'ANALYSE**

*Supprimer cette section*

**NORME CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999)****8. MÉTHODES D'ANALYSE**

*Supprimer les Sections 8.3, 8.4*

**NORME CODEX POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 211 -1999)****5. CONTAMINANTS**

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

**8. MÉTHODES D'ANALYSE**

*Supprimer les Sections 8.2, 8.3*

## Annexe III

**Avant-projet de paramètres de l'huile de son de riz**  
**dans la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)**  
 (Étape 5/8)

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

Acide gras	Huile de son de riz
C6:0	ND
C8:0	ND
C10:0	ND
C12:0	ND-0,2
C14:0	ND-1,0
C16:0	14-23
C16:1	ND-0,5
C17:0	ND
C17:1	ND
C18:0	0,9-4,0
C18:1	38-48
C18:2	21-42
C18:3	0,1-2,9
C20:0	ND-0,9
C20:1	ND-0,8
C20:2	ND
C22:0	ND-1,0
C22:1	ND
C22:2	ND
C24:0	ND-0,9
C24:1	ND

Tableau 3: Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques<sup>2</sup> en pourcentage des stérols totaux (voir Annexe 1 à la Norme)

Huile de son de riz	
Cholestérol	ND-0,5
Brassicastérol	ND-0,3
Campestérol	11,0-35,0
Stigmastérol	6,0-40,0
Beta-sitostérol	25,0-67,0
Delta-5-avenastérol	ND-9,9
Delta-7-stigmastérol	ND-14,1
Delta-7-avenastérol	ND-4,4
Autres	7,5-12,8
Stérols totaux (mg/kg)	10 500-31 000

<sup>1</sup> Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

<sup>2</sup> Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.