

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP17/FO-Rev

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Quarantième session*

*CICG, Genève, Suisse*

*17-22 juillet 2017*

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

**Kuala Lumpur, Malaisie**

**27 février-3 mars 2017**

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux .....	page iii
Liste d'acronymes .....	page v
Rapport de la vingt-cinquième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles .....	page 1
<b><u>Paragraphe</u></b>	
Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2-3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	4-5
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour) .....	6-13
Activités d'organisations internationales présentant un intérêt pour les travaux du CCFO (Point 3 de l'ordre du jour) .....	14-15
Projet de Norme pour les huiles de poisson (Point 4 de l'ordre du jour) .....	16-28
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) : Révision de la limite fixée pour le campestérol (Point 5 de l'ordre du jour) ...	29-34
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) (Point 6 de l'ordre du jour) .....	35-43
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Révision de la composition en acides gras et autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide (Point 7 de l'ordre du jour) .....	44-48
Propositions de transfert de dispositions, de l'annexe au corps principal de la <i>Norme</i> <i>pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) (Point 8 de l'ordre du jour) .....	49-53
Révision de la Liste de cargaisons précédentes acceptables (Annexe II de RCP 36-1987) (Point 9 de l'ordre du jour) .....	54-57
Document de discussion sur la révision des limites des acides oléique et linoléique des huiles de tournesol dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) (Point 10 de l'ordre du jour) .....	58-66
Document de discussion sur l'inclusion de dispositions pour l'huile de noix, l'huile d'amande, huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat dans la <i>Norme pour les huiles</i> <i>végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) (Point 11 de l'ordre du jour) .....	67-70
Document de discussion sur le remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom</i> <i>spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) (Point 12 de l'ordre du jour) .....	71-75
Document de discussion sur l'inclusion de paramètres de qualité pour l'huile de son de riz brute superoléine dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) (Point 13 de l'ordre du jour) .....	76-83
Document de discussion sur l'ajout du suif comestible non raffiné dans la <i>Norme pour les graisses</i> <i>animales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 211-1999) (Point 14 de l'ordre du jour) .....	84-85
Questions diverses (Point 15 de l'ordre du jour)	
• Proposition sur la révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons</i> <i>d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) .....	86-89
• Inclusion des acides gras libres en tant que paramètres de qualité pour l'huile de son de riz raffinée dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) .....	90-91
• Changement dans la température utilisée pour l'analyse de l'indice de réfraction et de la densité apparente de la superoléine de palme, dans la <i>Norme pour les huiles</i> <i>végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) .....	92-93
Date et lieu de la prochaine session (Point 16 de l'ordre du jour) .....	94

**Pages****Annexes**

Annexe I – Liste des participants .....	page 15
Annexe II – Additifs alimentaires .....	page 28
Annexe III – Projet de Norme pour les huiles de poisson .....	page 29
Annexe IV – Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) : Révision de la limite fixée pour le campestérol .....	page 34
Annexe V – Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) .....	page 35
Annexe VI – Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Huile d'arachide.....	page 38
Annexe VII – Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Composition essentielle de l'huile de tournesol .....	page 39
Annexe VIII – Nouveaux travaux proposés pour réviser la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour l'huile de palme vierge et inclusion des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute .....	page 44
Annexe IX – Nouveaux travaux proposés pour réviser l'amendement à la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) .....	page 49
Annexe X – Nouveaux travaux proposés pour réviser la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) : .....	page 50

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	But	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
Membres/ CCEXEC 73/ CAC40	Observations/ Adoption	Projet de Norme pour les huiles de poisson	N09-2011	8	28 et Annexe III
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) : Révision de la limite fixée pour le campestérol	N12-2015	5/8	34 et Annexe IV
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Révision des paramètres de qualité pour l'huile d'arachide	N11-2015	5/8	48 et Annexe VI
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)	N10-2015	5	43 et Annexe V
CCEXEC 73/ CAC40	Adoption	Amendement aux sections sur les aromatisants de : CODEX STAN 19-1981 (Section 3.3) ; CODEX STAN 210-1999 (Section 4.1) ; et CODEX STAN 256-2007 (Section 4.6).	-	-	13 (iii) et Annexe II, partie B
		Amendement à la Section 2 dans l'Annexe de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Intervalles d'acides gras de l'huile de son de riz brute	-	-	82 et Annexe IX
CCEXEC73	Information	Surveillance par le CCFO de l'application de la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> en termes de conformité des huiles de poisson portant un nom spécifique aux exigences			28
		Abandon des discussions sur le transfert de dispositions, de l'annexe au corps principal de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999)			53
CCMAS/ CCFL	Approbation	Sections pertinentes du projet de Norme pour les huiles de poisson			28
CCFICS	Action	Authenticité de différents types d'huiles dans le contexte des discussions actuelles sur l'authenticité et l'intégrité des aliments			28
CCCF	Action	LM pour l'arsenic, en particulier l'arsenic inorganique, et le plomb dans les huiles de poisson			28
CCFL	Action	« à teneur moyenne en acide oléique » et « à haute teneur en acide oléique » dans les huiles végétales			43
CCFA	Action	Réponses envoyées au CCFA sur la justification technologique de l'emploi d'additifs alimentaires dans des produits entrant dans des catégories d'aliments de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA) présentant un intérêt pour le CCFO			13 (i) et Annexe II, Partie A
CCEXEC73/ CAC40 GTe/ Membres	Approbation/ Rédaction/ Observations	Révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Composition essentielle de l'huile de tournesol (Argentine, Brésil et UE)		1, 2, 3	66 et Annexe VII
		Révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Inclusion de l'huile de noix, de l'huile d'amande, de l'huile de noisette, de l'huile de pistache, de l'huile de lin et de l'huile d'avocat		1, 2, 3	70
		Révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour l'huile de palme vierge et inclusion des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute		1, 2, 3	75 et Annexe VIII
		Révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981)		1, 2, 3	89 et Annexe X

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	But	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
FAO/OMS	Information	Cargaisons précédentes – Évaluation de 23 substances			57
GTe/ Membres	Projet/ Observations	Alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et des huiles (à l'exception des huiles de poisson) et justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA			13
GTe/ Membres	Projet/ Observations	Examen des propositions concernant les nouvelles substances à ajouter à la Liste de cargaisons précédentes acceptables (Annexe II de RCP 36-1987)			56
Membres (Chili et Suisse)	Observations	Rassemblement d'informations sur la surveillance de la conformité des huiles de poisson portant un nom spécifique aux exigences (notamment le profil en acides gras) de la Norme pour les huiles de poisson ainsi que son effet sur le commerce			28
Membres	Observations	Observations sur la proposition de changement dans la température utilisée pour l'analyse de l'indice de réfraction et de la densité apparente de la superoléine de palme, dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999)			93
GTe/ Membres	Document de discussion	Document de discussion sur l'applicabilité de la composition en acides gras d'autres huiles figurant au Tableau 1 à leur forme brute correspondante dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999)			83
Membres	Document de discussion	Document de discussion (comprenant un document de projet) sur l'inclusion des acides gras libres comme paramètres de qualité pour les huiles de son de riz raffinées dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999)			91

## LISTE D'ACRONYMES

AOCS	American Oil Chemists Society
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CL	Lettre circulaire ( <i>Circular Letter</i> )
CRD	Document de séance ( <i>Conference room document</i> )
UE	Union européenne
GTe	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
GL	Ligne directrice ( <i>Guideline</i> )
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
GSCTFF	Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale
GSFA	Norme générale pour les additifs alimentaires
GSLPF	Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
LM	Limite(s) maximale(s)
RMN	Spectroscopie de résonance magnétique nucléaire
GTP	Groupe de travail physique
E.-U.	États-Unis d'Amérique
USP-NF	Pharmacopée des États-Unis et Formulaire national
OMS	Organisation Mondiale de la Santé

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a tenu sa 25<sup>e</sup> session du 27 février au 3 mars 2017 à Kuala Lumpur, en Malaisie, sur l'aimable invitation du Gouvernement de Malaisie. La réunion a été présidée par Mme Noraini Dato' Mohd. Othman, Directrice Sécurité et qualité des aliments du Ministère de la Santé de Malaisie. Des participants de 39 pays Membres, une organisation Membre et sept observateurs y ont assisté. La liste des participants figure à l'Annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. Datuk Dr Noor Hisham Bin Abdullah, Directeur général de la Santé publique de Malaisie, a souhaité la bienvenue aux délégués au nom du Ministre de la Santé de Malaisie. Dans son allocution, il a attiré l'attention des délégations sur les avancées en matière de technologie de fabrication, ainsi que sur la hausse de la production, des échanges commerciaux et de la consommation des huiles et des graisses dans le monde, qui vont augmenter le besoin pour le CCFO d'élaborer et de mettre à jour les normes pour les graisses et les huiles. Il a souligné l'importance du Codex pour la protection de la santé des consommateurs et le respect des pratiques équitables dans le commerce. Il a souligné l'engagement de la Malaisie envers le travail du Codex en général et du CCFO en particulier.

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

3. Le Comité a noté la division des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Règle II des Règles de procédures de la Commission du Codex Alimentarius.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour pour la session et est convenu d'examiner les questions suivantes au Point 15 de l'ordre du jour, « Autres questions » :
  - Révision de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981), préparée par l'Union européenne (UE) et le Conseil oléicole international (COI)
  - Inclusion des acides gras libres comme paramètres de qualité pour les huiles de son de riz raffinées dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), préparée par la Thaïlande
  - Amendement à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (Codex Stan 210-1999) : changement dans la température pour l'analyse de l'indice de réfraction et de la densité apparente de la superoléine de palme, préparé par la Malaisie
5. The Comité est convenu également d'établir un Groupe de travail (GT) intrasession, présidé par la Chine et coprésidé par la Suisse et travaillant en anglais seulement, pour examiner les questions soumises par le CCFA47 et le CCFA48 (par. 18, 19 et 20 du document CX/FO 17/25/2).

## QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

6. Le Comité a noté que certaines questions avaient été soumises à titre purement informatif, que plusieurs questions seraient examinées sous d'autres points pertinents de l'ordre du jour, et a pris les décisions ci-après :

---

<sup>1</sup> CRD1

<sup>2</sup> CX/FO 17/25/1 ; CRD7 (Observations de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde et de l'Organisation mondiale pour les oméga 3 EPA et DHA (GOED))

<sup>3</sup> CX/FO 17/25/2, Terminologie incohérente relative aux termes « arôme » et « aromatisants » dans les textes du Codex (CRD3), Observations de l'Égypte, de l'Union européenne (UE), de l'Inde, de la GOED (CRD7), de la Malaisie (CRD21) ; Rapport du GT intrasession (CRD25)

### Surveillance de l'élaboration des normes

7. La Présidente a remarqué que les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* dans le Manuel de procédure, ainsi que les prescriptions pour l'addition de graisses et d'huiles aux normes, élaborés par le CCFO16<sup>4</sup>, suffisaient aux fins de l'élaboration de normes pour les nouvelles graisses et huiles. Elle était d'avis cependant qu'il était nécessaire d'élaborer une orientation pour traiter d'autres aspects des travaux du CCFO, tels que la révision de paramètres ou l'inclusion de nouveaux paramètres et les modifications rédactionnelles des normes existantes pour les graisses et les huiles. À son avis, cette orientation serait utile aux membres du Codex lors de l'élaboration et de la soumission de propositions de travaux pertinentes et pour améliorer la gestion des travaux du CCFO.
8. Les délégations ont reconnu d'une manière générale que le Manuel de procédure apportait au CCFO une orientation suffisante sur l'établissement des priorités de ses travaux et la gestion de ceux-ci ; cependant, on a aussi noté un accord général avec l'avis de la Présidente, à savoir qu'une orientation était nécessaire pour la gestion des propositions concernant les amendements de normes existantes. Les délégations ont remarqué en outre que certains aspects de l'approche suivie par le CCFH pour gérer ses travaux pourraient présenter un intérêt pour le CCFO, tels que les mécanismes utilisés pour examiner les normes plus anciennes et les demandes de propositions de nouveaux travaux par émission de Lettres circulaires (CL).

### Conclusion

9. Le Comité est convenu :
  - (i) qu'il n'était pas nécessaire d'élaborer de nouveaux critères similaires à ceux du CCFH du fait qu'il existait une orientation suffisante sur l'établissement des priorités de ses travaux et la gestion de ceux-ci ;
  - (ii) qu'aux fins de l'élaboration de normes pour les nouvelles graisses et huiles, l'orientation actuelle figurant dans le Manuel de procédure et les prescriptions définies par le CCFO16 étaient adéquates et continueraient à être appliquées ; et
  - (iii) que le Secrétariat du CCFO (Malaisie) préparerait un document de discussion sur l'orientation nécessaire à la révision de paramètres ou à l'inclusion de nouveaux paramètres et aux modifications rédactionnelles dans les normes existantes pour les graisses et les huiles, en vue d'un examen lors de sa prochaine session. Le document tiendrait compte des observations formulées lors de la session.

### Additifs alimentaires

10. La Chine, pays assurant la présidence du groupe de travail intrasession, a présenté le document CRD25, qui contenait des recommandations concernant :
  - les demandes des CCFA47/48 concernant la justification technologique de l'emploi de classes fonctionnelles d'additifs alimentaires et d'additifs alimentaires individuels dans des produits entrant dans des catégories d'aliments de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) présentant un intérêt pour le CCFO, c'est-à-dire les catégories d'aliments 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales » et 02.1.3 « Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales » (Recommandations 1-11) ;
  - la demande du CCFA48 concernant la terminologie incohérente employée pour les termes « arôme » et « aromatisants » dans les normes du CCFO (Recommandation 12).

### Discussion

11. Le Comité a soutenu toutes les recommandations, sauf la Recommandation 8, pour laquelle il a formulé les observations et accords ci-après.

#### Recommandation 8

12. Le Comité a noté que le groupe de travail intrasession n'avait pas pu parvenir à un accord sur l'emploi des émulsifiants dans la catégorie d'aliments 02.1.2, car bien que l'on ne soit généralement pas favorable à leur utilisation dans les matières grasses et huiles végétales, ils sont utilisés dans certains cas, par exemple pour empêcher la cristallisation des huiles à des températures plus basses. Le Comité est donc convenu de recueillir des informations additionnelles afin de présenter une réponse plus éclairée au CCFA.

---

<sup>4</sup> ALINORM 99/70 par. 34



## Conclusion

13. Le Comité est convenu :
- (i) de transmettre les réponses au CCFA49 (Annexe II, partie A) et de faire savoir au CCFA49 qu'il avait besoin de plus de temps pour clarifier l'utilisation des émulsifiants dans la catégorie d'aliments 02.1.2 ;
  - (ii) d'établir un groupe de travail électronique (GTe) piloté par l'Union européenne, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement pour : (i) examiner les dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles (à l'exception de la norme pour les huiles de poisson), afin de s'aligner sur la NGAA ou de proposer des modifications des entrées actuelles de la NGAA, si nécessaire ; et (ii) étudier davantage la justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2 et visés par les normes existantes pour les graisses et les huiles (à l'exception de la norme pour les huiles de poisson), et de faire part de ses conclusions au CCFO26. On a noté que le rapport du GTe devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFO26 ;
  - (iii) de transmettre l'amendement à la section sur les aromatisants des normes à la CAC40 pour adoption (Annexe II, partie B).

## ACTIVITÉS D'ORGANISATIONS INTERNATIONALES PRÉSENTANT UN INTÉRÊT POUR LES TRAVAUX DU CCFO (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>

14. Le Comité a pris note des informations fournies par la FAO/l'OMS, la Fédération de l'industrie de l'huilerie de la CE (FEDIOL), la Fédération des associations des huiles, graines et graisses (FOSFA International) et le Conseil oléicole international (COI).
15. Le Comité a en outre noté que les questions issues de la FAO/l'OMS, concernant la demande d'avis scientifiques pour l'évaluation des 23 substances pour les cargaisons précédentes acceptables, seraient examinées au Point 9 de l'ordre du jour.

## PROJET DE NORME POUR LES HUILES DE POISSON (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>

16. La Suisse, pays assurant la présidence du groupe de travail physique (GTp), qui s'est réuni juste avant la session actuelle, a présenté le rapport sur le Projet de norme pour les huiles de poisson (CRD2). Elle a rappelé que la norme s'appliquait seulement à tous les types d'huiles de poisson utilisés comme ingrédients dans les aliments ou dans les compléments alimentaires, mais ne s'appliquait pas aux aliments ou aux compléments alimentaires eux-mêmes, dans lesquels ces huiles de poisson sont utilisées. Elle a noté en outre les principaux points débattus ainsi que les accords auxquels est parvenu le GTp. Elle a souligné :
- que les intervalles d'acides gras pour l'huile d'anchois, l'huile de krill et l'huile de saumon sauvage figurant dans le Tableau 1 avait été ajustés, sur la base d'informations supplémentaires concernant la composition en acides gras de ces huiles ;
  - que l'inclusion de toute nouvelle huile de poisson portant un nom spécifique issue d'espèces de poissons d'élevage devrait être gérée de la même façon que l'huile issue du saumon d'élevage, en ajoutant un item distinct dans le Tableau 1 pour de telles huiles ; et que l'étiquetage devrait spécifier la source de la matière première (sauvage ou d'élevage) ;
  - que la monographie du Formulaire national de la Pharmacopée des États-Unis (USP-NF) spécifiait pour l'astaxanthine une teneur minimale de 0,01 %. Comme des données limitées sur la teneur en astaxanthine de l'huile de krill étaient disponibles, on a décidé que des données supplémentaires seraient recueillies afin de discuter de l'inclusion future d'une teneur minimale en astaxanthine dans l'huile de krill comme critère de qualité ;
  - que la réponse à la question du CCMAS sur la méthode de détermination de la teneur en phospholipides et l'identification de méthodes pour les triglycérides avait été examinée.

<sup>5</sup> CX/FO 17/25/3; CX/FO 17/25/3 Add.1

<sup>6</sup> REP15/FO Annexe III ; Rapport du GTp (CRD2) ; Observations du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Union européenne, de la Norvège, du Pérou, des États-Unis d'Amérique, de la GOED, de l'IFFO, (CX/FO 17/25/4rev), de l'Union européenne, du Japon, de la Norvège, du Pérou, de la République de Corée, de la GOED (CX/FO 17/25/4 Add.1), du Chili (CRD4), de l'Égypte, de l'Inde, de la Thaïlande, de la GOED, de l'ISDI (CRD8), de l'Équateur (CRD18) ; du Nigéria (CRD20) ; et Projet de Norme pour les huiles de poisson - y compris observations (CRD17).

17. Le GTp a discuté des difficultés à utiliser uniquement les intervalles d'acides gras du Tableau 1 comme mesure pour déterminer la conformité d'une huile de poisson à la Section 2.1 de la norme. Plus précisément, la vérification positive de l'espèce de poisson utilisée comme matière première peut ne pas toujours être sans équivoque. Il est convenu que la pratique courante consistant à faire référence à des informations supplémentaires provenant de systèmes de traçabilité et de certification pourrait aider les parties prenantes (industrie, autorités de contrôle). Il conviendrait d'examiner plus en détail les travaux sur cette question, en étroite coordination avec les travaux en cours du CCFICS sur l'authenticité/l'intégrité des aliments.

### **Discussion**

18. Le Comité a étudié la norme révisée section par section, a accepté les propositions formulées par le GTp, et a examiné en outre les aspects suivants :

#### Authenticité des huiles de poisson

19. Rappelant la discussion au sein du GTp telle que présentée ci-dessus (par. 17) et reconnaissant que le *Plan de présentation des Normes Codex de produits* du Manuel de procédures ne prévoyait pas qu'une norme de produits traite de questions de traçabilité et de certification, certaines délégations se sont déclarées favorables à un document de discussion destiné à décrire le problème et à identifier les éléments des systèmes de traçabilité et de certification qui encourageraient les bonnes pratiques et favoriseraient l'application de la norme.
20. D'autres délégations étaient d'avis qu'un tel document de discussion était prématuré, faisant remarquer que le CCFICS23 entamerait la discussion sur l'authenticité et l'intégrité des aliments. Ces délégations ont également signalé que les préoccupations concernant les profils en acides gras et l'utilisation d'autres critères pour assurer l'authenticité ne se limitaient pas aux huiles de poisson, et que la question de la traçabilité devrait être traitée dans un contexte plus large. Le CCFICS23 devrait être informé des préoccupations du CCFO pour contribuer à la discussion sur l'authenticité et l'intégrité des aliments.
21. Il a été décidé que l'élaboration d'un document de discussion était prématurée. Néanmoins, une Lettre circulaire devrait être envoyée après l'adoption de la norme, encourageant les membres à surveiller l'application de la norme en termes de conformité des huiles de poisson portant un nom spécifique aux exigences (notamment le profil en acides gras) ainsi que son effet sur le commerce, et de faire part de ces informations au CCFO26. Sur la base de ces données, le Comité estimera si une révision des profils en acides gras pour les huiles de poisson portant un nom spécifique est ou non nécessaire et s'il convient ou non de tenir compte d'autres aspects, tels que des critères complémentaires additionnels. Les délégations du Chili et de la Suisse ont proposé de coordonner ces travaux et de présenter les informations pour examen au CCFO26.

#### Contaminants

22. Le Comité a rappelé que le CCCF7 était convenu d'examiner l'attribution de limites maximales (LM) pour le plomb et l'arsenic dans les huiles de poisson et d'établir si les LM pour l'arsenic total ou l'arsenic inorganique conviendraient mieux pour ces produits, une fois la norme finalisée.
23. Le Comité est convenu d'informer le CCCF que les travaux sur la norme étaient désormais terminés et que le CCCF devrait envisager d'élaborer des limites maximales pour l'arsenic et le plomb pour inclusion dans la GSCTF. La présence d'arsenic inorganique dans les huiles de poisson devrait être prise en compte.

#### Section 8 Méthodes d'analyse

##### *Détermination de la teneur en phospholipides*

24. Le Comité a noté que les facteurs de conversion pour la détermination de la teneur en phospholipides à partir de la teneur en phosphore étaient utilisés dans la pratique. Cependant, le GTp n'était pas en mesure de recommander un facteur de conversion approprié unique pour les huiles de poisson, et avait à la place recommandé une méthode basée sur la résonance magnétique nucléaire (RMN) pour la détermination de la teneur en phospholipides.
25. L'AACS a informé le Comité qu'elle envisageait de valider la méthode qui pourrait être adoptée dans un avenir proche. L'observateur a également proposé de se pencher sur la question des facteurs de conversion ou de demander au CCMAS de recommander un tel facteur, afin de permettre aux méthodes soumises précédemment pour approbation<sup>7</sup> d'être utilisées.

---

<sup>7</sup> AACS Ca 12b-92 (Détermination de la teneur en phosphore par spectrométrie d'absorption atomique directe avec four en graphite) ; AACS Ca 12a-02 (Détermination colorimétrique de la teneur en phosphore des graisses et des huiles) ; et Ca 20-99 (Analyse pour la détermination de la teneur en phosphore dans l'huile par spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction)

26. Le Secrétariat du Codex a rappelé que le CCMAS avait fait savoir auparavant que l'identification de facteurs de conversion relevait du domaine des comités de produits, mais qu'il était encore possible de présenter une demande, si cela facilitait l'approbation des méthodes soumises précédemment.

*Détermination de la teneur en p-anisidine et de la teneur en triglycérides*

27. Le Comité a noté une proposition d'un observateur pour une méthode supplémentaire de détermination de la teneur en anisidine, à savoir la Pharmacopée européenne 2.5.36 ; et la proposition du GTp concernant les méthodes d'analyse pour la détermination des triglycérides, suite à l'ajout d'une disposition pour les triglycérides dans la norme.

**Conclusion**

28. Le Comité est convenu :

- (i) de transmettre le Projet de Norme pour les huiles de poisson (Annexe III) à la CAC40 pour adoption à l'Étape 8 ;
- (ii) d'envoyer les dispositions d'étiquetage pour approbation par le CCFL ;
- (iii) d'envoyer les méthodes d'analyse pour approbation par le CCMAS, avec des éclaircissements sur la teneur en phospholipides ; ainsi qu'une demande au CCMAS d'envisager un facteur de conversion du phosphore en phospholipides ;
- (iv) d'informer le CCCF de l'achèvement de ses travaux et de confirmer à nouveau sa demande au CCCF d'établir une limite maximale pour l'arsenic, notamment l'arsenic inorganique, et une limite maximale pour le plomb dans l'huile de poisson ;
- (v) d'informer le CCFICS des préoccupations du CCFO quant à l'authenticité des différentes huiles et qu'il en tienne compte dans ses travaux sur l'authenticité/l'intégrité des aliments ; et
- (vi) de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une Lettre circulaire demandant des informations pour surveiller l'application de la norme en ce qui concerne la conformité des huiles de poisson portant un nom spécifique aux exigences (notamment le profil en acides gras) ainsi que son effet sur le commerce ; et
- (vii) de demander au Chili et à la Suisse de rassembler les informations présentées dans (vi) ci-dessus et d'en faire état au CCFO26.

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX STAN 33-1981) : RÉVISION DE LA LIMITE FIXÉE POUR LE CAMPESTÉROL (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

29. L'Argentine, pays assurant la présidence du Groupe de travail électronique (GTe), a présenté le point de l'ordre du jour et rappelé que le CCFO discutait depuis plusieurs années de la nécessité de réviser la limite fixée pour le campestérol afin de tenir compte des variations naturelles dans les huiles d'olive authentiques dues aux différences climatiques, géographiques et variétales. Elle a brièvement décrit les travaux entrepris par le GTe, qui a étudié une analyse statistique d'une grande diversité de données présentées par les membres concernant les huiles d'olive authentiques vierges et vierges extra ayant un niveau de campestérol supérieur à 4 %.
30. À l'issue de ces travaux, le GTe était convenu d'introduire une note sur la limite fixée pour le campestérol, permettant une teneur en campestérol plus élevée, avec des teneurs en stigmastérol, en delta-7-stigmastérol et en stigmastadiènes plus strictes que celles présentes dans la norme. L'Argentine a remarqué que le GTe était en accord sur la plupart des paramètres de la note, à l'exception des teneurs en campestérol, pour lesquelles il proposait deux options, à savoir Option 1 : teneur > 4,0 % et ≤ 4,8 % et Option 2 : teneur > 4,0 % et ≤ 4,5 %.

**Discussion**

31. Les délégations ont d'une manière générale appuyé l'Option 2, en notant que la révision proposée sauvegardait l'intégrité des huiles d'olive authentiques tout en permettant la détection de pratiques frauduleuses.

---

<sup>8</sup> CX/FO 17/25/5 ; Observations du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Inde, du Pérou, de l'Uruguay, des États-Unis d'Amérique (CX/FO 17/25/5 Add.1), de l'Union européenne, de l'Égypte, des Philippines, de la Turquie (CRD9) et du Nigéria (CRD20)

32. D'autres délégations, en faveur de l'Option 2, ont remarqué que la révision proposée tenait compte à la fois du besoin d'assurer l'accès au marché d'autres huiles d'olive authentiques et du besoin d'éviter le risque de pratiques frauduleuses. Elles ont souligné la nécessité de continuer à travailler sur la révision d'autres paramètres et méthodes d'analyse, telle que proposée au Point 15 de l'ordre du jour.
33. Un certain nombre de délégations, tout en appuyant l'Option 1, qui reflétait de manière plus exacte la variabilité à l'échelle mondiale des concentrations en campesterol dues aux différences climatiques, géographiques et variétales, étaient prêtes à soutenir l'Option 2, celle-ci étant encore plus inclusive par rapport à la limite actuelle établie, en faisant remarquer que cette option contribuait aussi à sauvegarder l'intégrité des huiles d'olive. On a souligné qu'il était important d'envisager la nécessité d'une révision supplémentaire de ces limites par les pays à l'avenir, pour s'assurer que les huiles d'olive authentiques ne risquent pas d'être exclues de la norme.

### Conclusion

34. Au vu du soutien général pour l'inclusion de la note telle que dans l'Option 2, le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) (Annexe IV) à la CAC40 pour adoption à l'Étape 5/8.

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : AJOUT DE L'HUILE DE PALME À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE (OxG) (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>

35. La Colombie, pays assurant la présidence du GTe, a présenté le point de l'ordre du jour, et indiqué les grands traits du rapport du GTe ainsi que les principaux domaines couverts par la proposition. La présidence a en outre informé le Comité que la Colombie et l'Équateur avaient affiné l'avant-projet sur la base d'informations additionnelles présentées dans le CRD6 et le CRD10.
36. Le Comité est convenu d'examiner la proposition originale du GTe (CX/FO 17/25/6, Annexe I), en notant que celle-ci représentait la position des membres du GTe ; il est également convenu d'examiner en premier lieu la Section 3 « Facteurs essentiels de composition et de qualité » avant de débattre de la Section 2.1 « Définition du produit », car la définition s'appuie sur la composition en acides gras de l'huile.

### Discussion

#### Section 3 « Facteurs essentiels de composition et de qualité »

37. Le Comité est en accord avec les paramètres proposés dans les Tableaux 1, 2, 3 et 4, à l'exception de plusieurs paramètres (à savoir C14:0, C16:0, C18:0, C18:1; C18:2, indice d'iode et delta-tocophérol) qui ont été amendés, sur la base des données et informations additionnelles présentées lors de la session.

#### Section 2.1 « Définition du produit »

38. Le Comité a examiné la définition du produit pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique et a pris note des vues divergentes sur l'utilisation du terme « à forte teneur en acide oléique » pour l'intervalle d'acide oléique proposé (48,0-58,0), celui-ci convenant selon certains avis, tandis que d'autres considéraient qu'il valait mieux le décrire comme « à teneur moyenne en acide oléique ».
39. Les délégations favorables à l'utilisation du terme « à forte teneur en acide oléique » ont expliqué que l'huile à forte teneur en acide oléique provenait d'espèces de palmiers hybrides et était relativement insaturée, avec un indice d'iode élevé. Ces délégations ont fait remarquer que le Codex ne contenait pas de définition pour une « forte teneur en acide oléique » ou une « teneur moyenne en acide oléique ». De plus, l'utilisation du terme « huile de palme à forte teneur en acide oléique » s'appliquait uniquement à l'huile de palme et cette comparaison de la teneur en acide oléique devait concerner exclusivement les huiles végétales dérivées d'huile de palme.

<sup>9</sup> CX/FO 17/25/6 ; Observations du Canada, de l'Équateur, du Pérou, des États-Unis d'Amérique (CX/FO 17/25/6 Add.1), de la Colombie et de l'Équateur (CRD6), du Brésil, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde, des Philippines (CRD10), du Nigéria (CRD20), de la Malaisie (CDR21) ; proposition révisée de la Colombie (CRD24).

40. Les délégations favorables à l'utilisation du terme « à teneur moyenne en acide oléique » ont remarqué que le terme « forte teneur en acide oléique » était généralement associé à des niveaux relativement plus élevés d'acide oléique pour les huiles végétales ; que l'intervalle proposé pour l'huile de palme « à forte teneur en acide oléique » n'était pas comparable à ceux de l'huile de carthame « à forte teneur en acide oléique » et des huiles de tournesol « à forte teneur en acide oléique » ; et que par conséquent, il valait mieux placer l'huile dans la catégorie « huile de palme à teneur moyenne en acide oléique ». Ces délégations ont fait remarquer qu'il était nécessaire d'examiner d'une manière générale quel effet aurait l'utilisation du terme « huile de palme à forte teneur en acide oléique » sur d'autres huiles « à forte teneur en acide oléique » définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), pour garantir la cohérence et éviter la confusion.
41. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'il n'existait pas de définition ni de critères agréés permettant d'établir si une huile était « à teneur moyenne en acide oléique » ou « à forte teneur en acide oléique ». Au vu de l'implication des dispositions d'étiquetage pour ces huiles, le Secrétariat du Codex a recommandé de demander conseil au CCFL concernant les critères qui pourraient être utilisés pour établir une allégation selon laquelle une huile est à teneur moyenne ou à forte teneur en acide oléique.

### Conclusion

42. Le Comité a noté que le travail sur l'avant-projet de révision (Section 3) avait avancé considérablement et que l'utilisation du terme « huile de palme à forte teneur en acide oléique » dans la définition du produit devait être examinée davantage.
43. Le Comité est convenu :
- (i) de faire figurer la définition du produit entre crochets à la Section 2.1 ;
  - (ii) de transmettre l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) (Annexe V) à la CAC40 pour adoption à l'Étape 5 ;
  - (iii) de demander conseil au CCFL concernant ce qui pourrait constituer une haute teneur et une teneur moyenne en acide oléique dans les huiles végétales.

### **AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : RÉVISION DE LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS ET AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ DE L'HUILE D'ARACHIDE (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

44. L'Argentine, pays assurant la présidence du GTe, a présenté le point de l'ordre du jour et a brièvement exposé les travaux entrepris. Le Comité a été informé qu'à l'issue des discussions dans le cadre du GTe, seul un nombre limité de paramètres avait été proposé pour révision.

### Discussion

45. Les délégations ont été généralement favorables à la révision proposée.
46. En réponse aux préoccupations concernant la révision de C22:1 dû aux conséquences négatives sur la santé et à l'incohérence apparente dans la révision de C18:1 sans ajustements correspondants des valeurs pour la densité relative et l'indice d'iode, l'Argentine a précisé que les propositions étaient fondées sur les données soumises par des membres, et qu'aucune préoccupation concernant ces valeurs n'avait été soulevée au sein du GTe.
47. Le Comité est convenu que les valeurs comprendraient la première décimale à des fins de cohérence, et a amendé les valeurs pour C18:1 (de 35,0-80 à 35,0-80,0) et C22:1 (de ND-0,55 à ND-0,6) en conséquence.

### Conclusion

48. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) (Annexe VI) à la CAC40 pour adoption à l'Étape 5/8.

<sup>10</sup> CX/FO 17/25/7 ; Observations du Brésil, du Canada, des Kiribati, du Pérou, des États-Unis d'Amérique (CX/FO 17/25/7 Add.1) ; de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde (CRD11)

**PROPOSITIONS DE TRANSFERT DE DISPOSITIONS, AUTRES QUE CELLES PRÉSENTES DANS LES TABLEAUX 3 ET 4, DE L'ANNEXE AU CORPS PRINCIPAL DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

49. La Présidente a rappelé que le CCFO24 était convenu : (i) de conserver les dispositions figurant dans les Tableaux 3 et 4 dans l'Annexe à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* et que toutes les autres propositions concernant le transfert de dispositions de l'Annexe au corps principal de la norme devaient être envisagées seulement après avoir examiné les paramètres ; et (ii) d'émettre une Lettre circulaire demandant si des dispositions autres que celles figurant dans les Tableaux 3 et 4 devaient ou non être transférées au corps principal, pour examen lors de la session en cours.

**Discussion**

**Propositions pour le transfert de dispositions autres que celles figurant dans les Tableaux 3 et 4**

50. Le Comité est convenu de conserver les dispositions autres que celles figurant dans les Tableaux 3 et 4 dans l'Annexe.

**Propositions pour le transfert des dispositions figurant dans les Tableaux 3 et 4**

51. Plusieurs délégations étaient d'avis que seules les dispositions figurant dans les Tableaux 3 et 4 qui étaient d'importance critique pour l'identité et l'authenticité des huiles végétales pouvaient être transférées au corps principal et qu'avant leur transfert, il fallait mettre à jour les valeurs pour refléter les pratiques de production actuelles. Ces délégations ont remarqué en outre que lors de la révision, il faudrait aussi envisager la suppression éventuelle de certains paramètres ; il faudrait tenir soigneusement compte de l'impact du transfert des dispositions sur la production et le commerce ; et élaborer des critères pour la révision des paramètres.
52. D'autres délégations estimaient que comme la composition en acides gras, incluse dans the corps principal de la norme, représentait le paramètre le plus complet pour établir l'identité et l'authenticité des huiles végétales, il n'était pas nécessaire de transférer d'autres paramètres à partir de l'Annexe. Ces délégations ont aussi fait remarquer le travail considérable et les ressources qui devraient être consacrés à un examen approfondi des paramètres concernés, et l'effet négatif que cette entreprise pourrait avoir sur la charge de travail et les priorités actuelles du Comité.

**Conclusion**

53. En l'absence de soutien évident pour le transfert des dispositions figurant dans les Tableaux 3 et 4 dans l'Annexe au corps principal de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*, le Comité est convenu de mettre fin à l'examen de ce point de l'ordre du jour.

**RÉVISION DE LA LISTE DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES (ANNEXE II DE RCP 36-1987) (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

54. Le Comité a rappelé que lors de sa session précédente, il avait été convenu d'émettre une Lettre circulaire (CL) dans le but d'inviter les membres intéressés à proposer d'autres amendements à la Liste de cargaisons précédentes acceptables et d'établir un GTe pour examiner les propositions soumises. Le Comité a été informé que deux membres avaient répondu à la Lettre circulaire. Toutefois, aucune nouvelle proposition n'ayant été soumise, le GTe n'a pas poursuivi cette activité.
55. Concernant les 23 substances transmises à la FAO/l'OMS pour évaluation, le Comité a noté que la demande avait été évoquée dans l'« État d'avancement des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO/l'OMS<sup>13</sup> » présenté à la CAC38 et à la CAC39. Le Comité a noté par ailleurs que l'évaluation nécessiterait une réunion d'experts, pour laquelle des ressources budgétaires supplémentaires ainsi que des informations/données fournies par les membres seraient requises, et que sur la base de la charge de travail actuelle du programme de conseils scientifiques de la FAO et de l'OMS, les travaux pourraient commencer en 2019, sous réserve de disponibilité des fonds nécessaires.

**Conclusion**

56. Le Comité est convenu :
- (i) de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une Lettre Circulaire (CL) invitant les membres et observateurs intéressés à proposer des amendements additionnels à l'Annexe 2 : *Liste de cargaisons précédentes acceptables* du CAC/RCP 36-1987;

<sup>11</sup> Réponses du Canada (CX/FO 17/25/8) ; observations de l'Union européenne, de l'Inde, des Philippines (CRD12) ; de la Malaisie (CRD21)

<sup>12</sup> CX/FO 17/25/9 Non publié ; CX/FO 17/25/3 Add.1 par. 5-8

<sup>13</sup> CX/CAC 15/38/16 et CX/CAC 16/39/15

- (ii) d'établir un GTe, piloté par la Malaisie et travaillant en anglais seulement, avec le mandat suivant :
- examiner les propositions concernant les nouvelles substances à ajouter à la liste, à condition que de telles propositions s'appuient sur des informations adéquates et pertinentes ;
  - établir la priorité des substances à soumettre à la FAO et l'OMS pour évaluation ;
  - examiner les propositions visant à supprimer des substances de la liste à la lumière de nouvelles données ;
  - préparer un rapport pour examen par le CCFO26. On a remarqué que le rapport du GTe devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFO26.
- (iii) d'organiser si nécessaire un groupe de travail intrasession, présidé par la Malaisie, pour examiner le rapport du GTe et en faire état au Comité.
57. Le Comité est convenu en outre d'informer la FAO et l'OMS que l'évaluation des 23 substances était une question prioritaire pour le CCFO et d'encourager la FAO/ l'OMS à évaluer les 23 substances dans les plus brefs délais.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA RÉVISION DES LIMITES DES ACIDES OLÉIQUE ET LINOLÉIQUE POUR LES HUILES DE TOURNESOL DANS LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

58. L'Argentine, pays assurant la présidence du GTe, a présenté le point de l'ordre du jour et a expliqué que la proposition avait pour objet de réviser les limites des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol, sur la base des preuves scientifiques et des données fournies au GTe. Elle a rappelé que des études scientifiques avaient démontré que des températures élevées influençaient les intervalles d'acides gras, notamment les acides oléique et linoléique, de l'huile de tournesol produite à partir de tournesols cultivés dans de nouvelles zones de production plus chaudes que les zones traditionnelles. Il était donc difficile d'attribuer une dénomination aux huiles qui ne correspondaient pas aux intervalles des indices d'acides oléique et linoléique de la norme actuelle, qui associe le produit aux graines dont il est extrait, en plus de se référer à sa composition. La révision de la Norme CODEX STAN 210-1999 permettrait à ces huiles d'être également visées par la norme et d'entrer dans le commerce international.
59. La délégation a rappelé au Comité que cette question était débattue depuis 2009, quand l'Argentine l'avait pour la première fois soulevée, et qu'il fallait prendre une décision sur la proposition de commencer les nouveaux travaux car ce retard, allant à l'encontre des objectifs du Codex, avait des effets négatifs sur certains pays producteurs.
- Discussion**
60. De nombreuses délégations ont appuyé les nouveaux travaux et ont repris les arguments présentés par l'Argentine, en déclarant qu'à leur avis, la norme devrait tenir compte des besoins de tous les pays membres.
61. L'Union européenne et ses États membres présents à la session ont déclaré que la norme actuelle ne leur posait pas de problème pour l'huile de tournesol et qu'ils ne voyaient pas la nécessité de la réviser. Néanmoins, ils n'étaient pas opposés à une discussion sur les possibilités de prendre en compte les préoccupations de l'Argentine, à condition que la révision ne vienne pas compromettre l'identité et l'authenticité des huiles traditionnelles, ni obscurcir la distinction entre les huiles de tournesol traditionnelles et les huiles de tournesol « à teneur moyenne en acide oléique ».
62. Une autre délégation était d'avis que la révision de la norme compromettrait l'authenticité des huiles traditionnelles et a fait remarquer que de changer les intervalles d'acides oléique et linoléique pourrait entraîner un chevauchement et une difficulté à différencier les huiles de tournesol traditionnelles des autres huiles de tournesol. Par ailleurs, la norme indiquait clairement que les différents types d'huiles devaient provenir de types de graines spécifiques, identifiés à la Section 2.1.
63. Sur la base d'une discussion informelle entre les pays intéressés, il a été convenu que les nouveaux travaux proposés avaient pour but d'adapter les paramètres de composition pour les acides oléique et linoléique afin de réduire les écarts d'intervalles existants pour ces deux acides gras entre l'huile de tournesol et l'huile de tournesol « à teneur moyenne en acide oléique » et qu'il n'y aurait pas de chevauchement des intervalles. Elle a signalé en outre qu'il fallait examiner également les définitions de la Section 2.1, pour dissocier le produit du type de graine dont il est issu.

<sup>14</sup> CX/FO17/25/10 ; Observations du Brésil, de l'Égypte, de l'UE, de l'Inde, de la Fédération de Russie (CRD13)

64. Une délégation a proposé d'exclure, dans le champ d'application des nouveaux travaux proposés, les moyens potentiels de parvenir à une réduction des écarts existants entre la composition en acides gras de différents types d'huiles de tournesol.
65. Prenant note de l'accord général en faveur des nouveaux travaux, le Comité a décidé de procéder à la révision du document de projet, notamment à la clarification de l'objectif et du champ d'application des travaux (Section 1) ainsi que des principales questions à traiter (Section 3).

### Conclusion

66. Le Comité est convenu :
- (i) de lancer les nouveaux travaux sur la révision des limites des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol et les définitions apparentées à la Section 2.1 ;
  - (ii) de soumettre le document de projet à la CAC40 pour approbation en tant que nouveaux travaux (Annexe VII) ; et
  - (iii) d'établir un GTe, présidé par l'Argentine et coprésidé par le Brésil et l'UE, et travaillant en anglais seulement, afin de préparer l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) pour circulation en vue d'observations à l'Étape 3 et pour examen au CCFO26, sous réserve d'approbation des nouveaux travaux par la CAC40. On a remarqué que le rapport du GTe devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins quatre mois avant le CCFO26.

### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'INCLUSION DE DISPOSITIONS POUR 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 DANS LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) (Point 11 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>

67. L'Iran, pays assurant la présidence du GTe, a présenté le point de l'ordre du jour et expliqué que le document avait été mis à jour à partir des informations additionnelles fournies par les membres.

### Discussion

68. Le Comité s'est déclaré de manière générale favorable aux nouveaux travaux proposés et a noté que, d'après les avis exprimés par les délégations, les six huiles proposées – bien que les huiles de fruits à coque ne soient pas des huiles de premier plan, vu le volume actuel des échanges commerciaux – se dessinaient comme des huiles de grande valeur et importantes sur le plan nutritionnel dans le commerce international, et que leurs données commerciales étaient encore limitées. Il a noté également que ces « huiles spécialisées » devaient être réglementées du fait de leur importance croissante dans le commerce international. La nécessité de fixer des valeurs pertinentes dans la norme, sur la base de données robustes, a également été soulignée.
69. Le Comité a noté que le document de projet nécessitait une révision afin de mieux refléter la tendance globale dans le commerce de ces six huiles et d'inclure les informations manquantes requises en vertu des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* du Manuel de procédure et des conditions établies par le CCFO16<sup>16</sup>.

### Conclusion

70. Le Comité est convenu :
- (i) de lancer de nouveaux travaux sur l'inclusion de dispositions pour 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 dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) ;
  - (ii) que l'Iran ainsi que les pays intéressés (le Chili, l'Inde, l'Espagne, la Turquie et les États-Unis d'Amérique (E.-U.)) prépareraient et soumettraient un document de projet révisé à la CAC40 pour approbation en tant que nouveaux travaux par le biais du Secrétariat du Codex, ce document devant être conforme aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* dans le Manuel de procédure et aux conditions établies par le CCFO16 (avant la fin du mois d'avril 2017) ;

<sup>15</sup> CX/FO 17/25/11 ; Observations de l'UE, de l'Inde et de la Turquie (CRD14), de l'Équateur (CRD18), du Nigéria (CRD20)

<sup>16</sup> ALINORM 99/17



- (iii) de constituer un GTe, présidé par l'Iran et coprésidé par l'Inde, et travaillant en anglais seulement, pour préparer l'avant-projet de dispositions pour 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 à inclure dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) pour circulation en vue d'observations à l'Étape 3 et pour examen au CCFO26, sous réserve d'approbation des nouveaux travaux par la CAC40. On a remarqué que le rapport du GTe devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins quatre mois avant le CCFO26.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LE REMPLACEMENT DE L'INDICE D'ACIDE PAR LES ACIDES GRAS LIBRES POUR LES HUILES DE PALME VIERGES DANS LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) (Point 12 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

- 71. La Malaisie a présenté le document de discussion et expliqué que les nouveaux travaux proposés avaient pour objet de réviser la manière d'exprimer l'acidité des huiles de palme vierges dans l'Annexe à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* et d'inclure une disposition similaire pour l'huile de palmiste brute. La délégation a expliqué que comme les acides gras libres (FFA) de l'huile de palme étaient exprimés en acide palmitique, en tant que principal acide gras des huiles de palme, il y aurait une discordance entre l'acidité exprimée en indice d'acide de 10,0 mg KOH/g d'huile (dans la norme) et la spécification de 5 % d'acides gras libres (en acide palmitique) utilisée actuellement dans la pratique du commerce international de l'huile de palme, vu que le niveau maximum de 10 mg KOH/g d'huile pour l'indice d'acide correspondait seulement à la spécification de 5 % d'acides gras libres (en acide oléique). Comme cette situation créait des problèmes dans le commerce de ce produit, la Malaisie a proposé les nouveaux travaux.
- 72. La délégation a ensuite présenté le document de projet révisé (CRD22) et expliqué que : (i) le titre avait été modifié pour devenir « remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour l'huile de palme vierge et inclusion des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute » afin de mieux refléter le champ d'application des nouveaux travaux proposés ; et (ii) les valeurs spécifiques avaient été supprimées, car elles seraient débattues après approbation des nouveaux travaux.

**Discussion**

- 73. Compte tenu du soutien général au lancement des nouveaux travaux, le Comité a examiné le document de projet et a approuvé son contenu.
- 74. À la suggestion d'envisager d'étendre le remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres aux deux autres huiles figurant à la Section 1 de l'Annexe (c.-à-d. les huiles raffinées, les huiles obtenues par pression à froid et les huiles vierges), le Comité a noté que dans le commerce international actuel, la pratique normale était d'exprimer les principaux facteurs de qualité de l'huile de palme vierge en termes de teneur en acides gras libres ; cependant, il n'était pas clair si cela était également l'usage pour les autres huiles. Par conséquent, le Comité est convenu de ne pas élargir le champ d'application des nouveaux travaux, en faisant remarquer que les membres pouvaient toujours proposer la révision de ce paramètre, le cas échéant.

**Conclusion**

- 75. Le Comité est convenu :
  - (i) de démarrer les nouveaux travaux sur le remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour l'huile de palme vierge et l'inclusion des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute dans la Section 1 de l'Annexe à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) ;
  - (ii) de soumettre le document de projet à la CAC40 pour approbation en tant que nouveaux travaux (Annexe VIII) ; et
  - (iii) de demander à la Malaisie de préparer l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) pour circulation en vue d'observations à l'Étape 3 et pour examen au CCFO26, sous réserve d'approbation des nouveaux travaux par la CAC40. On a remarqué que l'avant-projet de révision devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins quatre mois avant le CCFO26.

<sup>17</sup> CX/FO17/25/12rev ; Observations de l'Inde, de l'UE, des Philippines, de la Thaïlande (CRD15) ; Proposition révisée de la Malaisie (CRD22)

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'INCLUSION DE PARAMÈTRES DE QUALITÉ POUR L'HUILE DE SON DE RIZ BRUTE DANS LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) (Point 13 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

76. Lors de sa présentation du point de l'ordre du jour, l'Inde a précisé que les nouveaux travaux proposés visaient à introduire une « Note » dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* afin de signaler que la composition en acides gras pour l'huile de son de riz figurant au Tableau 1 s'appliquait également à l'huile de son de riz brute. La délégation a noté que la référence à la forme brute de l'huile figurait déjà dans l'Annexe (Tableaux 2, 3 et 4) et que l'intention n'était pas d'élargir le champ d'application de la norme qui vise les « huiles végétales décrites à la Section 2.1 sous une forme propre à la consommation humaine ».

**Discussion**

77. Les délégations ont de manière générale accordé leur soutien aux nouveaux travaux proposés, en demandant cependant des précisions sur : l'utilisation des huiles de son de riz brutes (c.-à-d. si elles étaient utilisées ou non pour la consommation humaine) ; la justification des nouveaux travaux proposés (c.-à-d. la raison pour laquelle ces nouveaux travaux étaient proposés) ; la validité scientifique de la « Note » proposée (c'est-à-dire si le raffinage pouvait influencer ou non la composition en acides gras de l'huile de son de riz brute) ; et l'implication de l'introduction d'une telle note pour d'autres parties de la norme. La nécessité de mieux définir le terme « brute » ainsi que le bien-fondé de l'inclusion de la note proposée dans le texte principal ont aussi été soulevés.
78. Faisant référence au CRD26, l'Inde a précisé en outre que l'huile de son de riz brute n'était pas une huile se prêtant directement à la consommation humaine, mais plutôt une « huile de qualité comestible », obtenue par des méthodes d'extraction aux solvants et nécessitant des étapes supplémentaires de transformation ou de raffinage pour éliminer les impuretés indésirables et réduire les indices d'acide avant de devenir propre à la consommation humaine directe ; que certains producteurs d'huile de son de riz brute ne pouvaient pas commercialiser ce produit en raison de l'absence de clarté dans la norme quant à l'applicabilité de la composition en acides gras à l'huile de son de riz brute ; et que les statistiques prouvaient que la composition en acides gras de l'huile de son de riz brute était la même que celle de l'huile de son de riz (raffinée).
79. Concernant l'implication de l'introduction d'une telle « Note » et l'applicabilité de la composition en acides gras également aux huiles de son de riz brutes, le Comité a noté que le CCFO avait déjà traité la question des huiles brutes au cours de plusieurs sessions, y compris lors d'une discussion au CCFO16 pour décider si le titre du Tableau 1 devait s'appliquer aux huiles brutes ou aux huiles raffinées<sup>19</sup> et dans la décision du CCFO19/20 concernant l'inclusion de plusieurs items pour les huiles brutes, dont l'huile de son de riz brute, dans les Tableaux 2, 3 et 4.<sup>20</sup> Le CCFO16 a noté qu'en général, il n'existait pas de différence sensible entre les intervalles CGL des huiles brutes et des huiles raffinées. Cette Session a également noté que le savoir général scientifique et les connaissances des experts étaient suffisants pour démontrer que le raffinage des graisses et huiles brutes n'influencait pas la composition en acides gras des huiles brutes et que d'un point de vue scientifique et technique, les intervalles d'acides gras du Tableau 1 s'appliquaient également aux huiles brutes destinées à un traitement supplémentaire pour les présenter dans un état propre à la consommation humaine.
80. Certaines délégations ont demandé s'il était vraiment nécessaire de faire référence à l'huile de son de riz brute, étant donné que le champ d'application de la norme visait les huiles végétales présentées dans un état propre à la consommation humaine. On a précisé que le Tableau 1 dans le corps principal de la norme concernait les huiles destinées à la consommation humaine et se situait dans le champ d'application de la norme, tandis que l'inclusion d'autres facteurs de composition et de qualité pour les huiles brutes dans l'Annexe à la norme visait à tenir compte des pratiques commerciales actuelles dans le secteur des huiles brutes.
81. En ce qui concerne l'emplacement de la « Note », le Comité a remarqué qu'il convenait mieux de placer cette « Note » dans l'Annexe où figurent les données sur les huiles brutes.

<sup>18</sup> CX/FO17/25/13 ; Observations des Philippines (CRD16) ; précision sur le Point 13 de l'ordre du jour (CRD26)

<sup>19</sup> Concernant cette question, le CCFO16 « a noté qu'en général, il n'existait pas de différence sensible entre les intervalles CGL des huiles brutes et des huiles raffinées, et a accepté de conserver le titre actuel à ce stade, tout en précisant que cette question pourrait être approfondie par la suite. » (ALINORM 99/17, par. 42)

<sup>20</sup> CCFO19 (ALINORM 05/28/17, par. 40) ; CCFO20 (ALINORM 07/30/17, par. 70)

## Conclusion

82. Au vu de la discussion ci-dessus et des éclaircissements apportés, et reconnaissant que l'inclusion de la « Note » sur l'applicabilité de la composition en acides gras de l'huile de son de riz à la forme brute de l'huile ne visait pas à élargir le domaine d'application de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*, mais à clarifier le commerce de l'huile de son de riz brute, le Comité est convenu :
- (i) d'inclure le texte suivant dans la Section 2 de l'Annexe de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* : « Les intervalles d'acides gras tels qu'indiqués pour l'huile de son de riz au Tableau 1 s'appliquent à l'huile de son de riz brute non destinée à la consommation humaine directe » ;
  - (ii) de transmettre l'amendement proposé (Annexe IX) à la CAC40 pour adoption.
83. Rappelant que dans sa conclusion, le CCFO16 avait décidé d'examiner à une date ultérieure la question de l'applicabilité de la composition en acides gras du Tableau 1 aux huiles brutes, le Comité est convenu :
- (i) d'établir un GTe, présidé par les E.-U. avec l'assistance de l'AOCs, travaillant en anglais seulement, en vue de préparer un document de discussion sur l'applicabilité de la composition en acides gras d'autres huiles figurant au Tableau 1 à leur forme brute correspondante ; et de présenter les résultats pour examen par le CCFO26. On a remarqué que le rapport du GTe devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFO26.

## DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AJOUT DU SUIF COMESTIBLE NON RAFFINÉ DANS LA NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 211-1999) (Point 14 de l'ordre du jour)<sup>21</sup>

84. Le Comité a reporté la discussion sur ce point de l'ordre du jour au CCFO26 et a noté que l'Australie était encore très occupée à recueillir des données et informations sur le suif comestible non raffiné, et qu'un document de discussion et un document de projet proposant l'ajout de nouvelles graisses dans la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999) seraient préparés et présentés pour examen au CCFO26.
85. La Présidente a rappelé que les conditions fixées par le CCFO16 s'appliquaient aussi à l'addition de nouvelles graisses dans la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999).

## QUESTIONS DIVERSES (Point 15 de l'ordre du jour)

### Proposition sur la révision de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981)<sup>22</sup>

86. L'UE a présenté le document CRD5 en remarquant que la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) n'avait pas été réexaminée au cours des 15 dernières années, malgré les nombreux développements dans le domaine technologique et scientifique, l'élargissement des zones cultivées, ainsi que l'augmentation de la production, des volumes des échanges commerciaux et de la valeur marchande. On a expliqué en outre que les nouveaux travaux porteraient essentiellement sur la révision de la Section 3 (qualité et composition), de la Section 8 (mise à jour de la méthode d'analyse) et de l'Annexe.

## Discussion

87. Les délégations ont généralement soutenu la proposition, en remarquant que la révision permettrait de prendre en compte une plus grande variabilité des huiles provenant des nouveaux pays producteurs et de ceux où la production est une activité traditionnelle ; elle apporterait aussi des outils plus efficaces pour lutter contre les fraudes et faciliterait les échanges commerciaux.
88. Le Comité a étudié le document de projet section par section, a apporté des modifications réactionnelles, et a précisé que les travaux proposés tiendraient compte des besoins des membres du Codex, des dernières connaissances technologiques et des progrès scientifiques dans ce secteur, afin de faciliter les échanges commerciaux, de favoriser la protection des consommateurs et de faciliter l'alignement de la législation nationale avec le Codex.

<sup>21</sup> CX/FO17/25/14 Non publié

<sup>22</sup> Propositions de l'UE et du COI (CRD5)

## Conclusion

89. Le Comité est convenu :

- (i) d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision des Sections 3 et 8 et de l'Annexe de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) ;
- (ii) de soumettre le document de projet à la CAC40 pour approbation en tant que nouveaux travaux (Annexe X) ;
- (iii) d'établir un GTe, sous la présidence de l'Espagne et la coprésidence de l'Argentine et le Canada, et travaillant en anglais seulement, pour préparer l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981), en vue de sa circulation pour observations à l'Étape 3 et de son examen au CCFO26, sous réserve d'approbation des nouveaux travaux par la CAC40. On a remarqué que le rapport du GTe devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins quatre mois avant le CCFO26 ;
- (iv) d'établir un GTp, sous la présidence de l'Espagne et la coprésidence de l'Argentine et du Canada, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, qui se réunira juste avant le CCFO26 pour examiner le rapport du GTe et les observations présentées.

### **Inclusion des acides gras libres en tant que paramètres de qualité pour l'huile de son de riz raffinée dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)<sup>23</sup>**

90. La Thaïlande a présenté le document CRD19, en expliquant que dans l'huile de son de riz raffinée, les paramètres de qualité les plus importants étaient les acides gras libres et/ou l'indice d'acide, et que ces deux paramètres étaient utilisés actuellement dans le commerce. Cependant, dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), seul l'indice d'acide figurait en tant que paramètre pour la détermination de l'acidité de l'huile de son de riz raffinée. Pour refléter les pratiques actuelles de l'industrie et du commerce concernant l'huile de son de riz, la Thaïlande a proposé d'amender l'Annexe 1, pour y inclure : les acides gras libres pour l'huile de son de riz raffinée (sous les facteurs de qualité) et une méthode pour la détermination de l'acidité (sous les méthodes d'analyse).

## Conclusion

91. Considérant le soutien général, le Comité a demandé à la Thaïlande de préparer un document de discussion contenant un document de projet fondé sur les Lignes directrices sur l'application des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* dans le Manuel de procédure, pour examen au CCFO26.

### **Changement dans la température utilisée pour l'analyse de l'indice de réfraction et de la densité apparente de la superoléine de palme, dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Codex Stan 210-1999)<sup>24</sup>**

92. La Malaisie a présenté le document CRD23, en expliquant que quand l'indice de réfraction (IR) et la densité apparente pour la superoléine de palme étaient déterminés à une température expérimentale de 40 °C, comme il est indiqué dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX Stan 210-1999), l'huile n'était pas conforme aux intervalles indiqués pour ces paramètres. Toutefois, à une température expérimentale de 30 °C, il était possible d'obtenir des résultats situés dans les intervalles indiqués dans la norme. La délégation a proposé que le CCFO envisage d'amender la norme pour permettre une détermination des paramètres à 30 °C.

## Conclusion

93. Cette proposition est appuyée. Cependant, comme elle a été disponible tardivement et comme certains pays ont besoin de plus de temps pour examiner la proposition, le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une Lettre circulaire (CL) en vue de recueillir des observations sur les propositions présentées dans le document CRD23, pour examen au CCFO26.

## **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 16 de l'ordre du jour)**

94. Le Comité a été informé que la 26<sup>e</sup> Session aurait lieu en Malaisie, provisoirement du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 2019, les dispositions finales étant sous réserve de confirmation par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

<sup>23</sup> Propositions de la Thaïlande (CRD19)

<sup>24</sup> Propositions de la Malaisie (CRD23)

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT – PRÉSIDENTE**

Ms Noraini Mohd Othman  
Senior Director for Food Safety and Quality  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma,  
No. 26, Jalan Persiaran Perdana, Precint 3,  
62675, Putrajaya,  
Malaysia  
Tel: +603-8883 3501  
Email: [noraini\\_othman@moh.gov.my](mailto:noraini_othman@moh.gov.my)

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS  
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES  
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Ms Gabriela Catalani  
Punto Focal Codex  
Dirección Nacional de Relaciones Agroalimentarias  
Internacionales  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Azopardo 1025 - Piso 11 Of. 5/6  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Argentina  
Tel: 54 11 4363 6290  
Email: [gcatal@minagri.gob.ar](mailto:gcatal@minagri.gob.ar)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Mr Enrico Perotti  
Agriculture Counsellor  
Australia  
6 Jalan Yap Kwan Seng  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: +603 2146 5540  
Email: [enrico.perotti@dfat.gov.au](mailto:enrico.perotti@dfat.gov.au)

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Mrs Ana Paula De R. Peretti Giometti  
Health Regulation Specialist  
Brazilian Health Regulatory Agency – Anvisa  
SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
Brasília / DF  
Brazil  
Tel: 556134625333  
Email: [ana.peretti@anvisa.gov.br](mailto:ana.peretti@anvisa.gov.br)

Mrs Liliane Alves Fernandes  
Health Regulation Specialist  
Brazilian Health Regulatory Agency – Anvisa  
SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
Brasília / DF  
Brazil  
Tel: 556134624016  
Email: [liliane.fernandes@anvisa.gov.br](mailto:liliane.fernandes@anvisa.gov.br)

Mrs Jaqueline Marques  
Federal Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 344B  
Brasília  
Brazil  
Tel: 556132183250  
Email: [jaqueline.matos@agricultura.gov.br](mailto:jaqueline.matos@agricultura.gov.br)

**CANADA - CANADÁ**

Mrs Grace Ramos  
Senior Program Officer  
Consumer Protection and Market Fairness Division  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613 773-5464  
Email: [grace.ramos@inspection.gc.ca](mailto:grace.ramos@inspection.gc.ca)

Ms Melody Harwood  
Director, Scientific & Regulatory Affairs  
Neptune Wellness Solutions  
545 Promenade du Centropolis, Suite 100  
Laval, QC  
Canada  
Tel: 424-384-7872  
Email: [m.harwood@neptunecorp.com](mailto:m.harwood@neptunecorp.com)

Mrs Angela Sheridan  
Chemist  
Food Chemistry Laboratory  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613 773-6113  
Email: [angela.sheridan@inspection.gc.ca](mailto:angela.sheridan@inspection.gc.ca)

**CHILE - CHILI**

Mrs Patricia Ewert  
 Coordinadora de Gestión Departamento Salud  
 Ambiental  
 Instituto de Salud Pública, ISP  
 Ministerio de Salud  
 Marathon 1000  
 Santiago  
 Chile  
 Tel: 56 2 25557621  
 Email: [pewert@ispch.cl](mailto:pewert@ispch.cl)

Mr Fernando Catalán  
 Asesor  
 Departamento Regulatorio  
 Ministerio de Relaciones Exteriores  
 Teatinos 180, piso 11  
 Santiago  
 Chile  
 Tel: 56 228275426  
 Email: [fcatalan@direcon.gob.cl](mailto:fcatalan@direcon.gob.cl)

Mr Andrés Montalva Lavandero  
 Gerente de Plantas  
 CORPESCA S.A.  
 Iquique  
 Chile  
 Email: [amontalva@corpesca.cl](mailto:amontalva@corpesca.cl)

**CHINA - CHINE**

Mr Yongxiang Fan  
 Researcher  
 China National Center For Food Safety Risk  
 Assessment  
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,  
 Beijing  
 Tel: 86-10-52165410  
 Email: [fanyongxiang@cfsa.net.cn](mailto:fanyongxiang@cfsa.net.cn)

Ms Liping Huang  
 Guangdong Entry-Exit Inspection and Quarantine  
 Bureau  
 Room 1107 No.66 Huacheng Avenue Zhujiang New  
 City Guangzhou  
 Guangzhou  
 China  
 Email: [huanglp@gdciq.gov.cn](mailto:huanglp@gdciq.gov.cn)

Mr Rong Peng  
 Engineer  
 China National Food Industry Association  
 No.5 TaiPing Bridge East, FengTai Distract Beijing  
 Beijing  
 China  
 Tel: +86-18217484737  
 Email: [Cnfia@vip.163.com](mailto:Cnfia@vip.163.com)

Mr Weijian Shen  
 Animal, Plant, and Food Inspection Center, of Jiangsu  
 Exit-Entry Inspection and Quarantine Bureau  
 Room 501, No 39, Road Chuangzhi, Nanjing City.  
 Nanjing  
 China  
 Email: [shenwj18@jsciq.gov.cn](mailto:shenwj18@jsciq.gov.cn)

Ms Jiyue Zhang  
 research assistant  
 China National Center For Food Safety Risk  
 Assessment  
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing  
 Beijing  
 China  
 Tel: 010-52165429  
 Email: [yue.zhang@cfsa.net.cn](mailto:yue.zhang@cfsa.net.cn)

**COLOMBIA - COLOMBIE**

Dr Raul Arturo Rincon Ardila  
 Deputy  
 Embassy of Colombia to Malaysia  
 Business Suite 19 A 27 3A Level 27 UOA Centre. No  
 19 Jalan Pinang 50450 K.L  
 Tel: +60 10 424 11 80  
 Email: [raul.rincon@cancilleria.gov.co](mailto:raul.rincon@cancilleria.gov.co)

Dr Roberto Herrera Lara  
 Gerente General  
 Del Llano Alto Oleico S.A.S.  
 Cra 9 # 77 - 67 of 701  
 Bogotá  
 Colombia  
 Tel: 57 (1) 3174700 Ext 122  
 Email: [rhl@guaicaramo.com](mailto:rhl@guaicaramo.com)

Dr Alexandra Mondragón-serna  
 Responsable Proyecto especial de salud y nutrición  
 humana  
 Cenipalma  
 Calle 20A # 43A-50  
 Bogotá  
 Colombia  
 Tel: (1) 2086300 Ext 2501  
 Email: [amondragon@cenipalma.org](mailto:amondragon@cenipalma.org)

**ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mr Pablo Bonifaz- Arboleda  
 Deputy Head of Mission  
 Embassy of Ecuador  
 10th Floor, West Block, Wisma Selangor Dredging 142-  
 C, Jalan Ampang, 50450 Kuala Lumpur  
 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Email: [embecua1@gmail.com](mailto:embecua1@gmail.com)

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Eng Reda Mohamed Sayed Ismail  
 Food standards specialist  
 General Department of Standards  
 Egyptian Organization for Standardization and  
 Quality(EOS)  
 16, Tadreeb El-Modarrebeen St., Ameriya, Cairo, Egypt  
 Cairo  
 Egypt  
 Tel: : (+202) 22845531  
 Email: [REDA\\_NN\\_MM@YAHOO.COM](mailto:REDA_NN_MM@YAHOO.COM)

Prof Hanafy H Hashem  
 Professor of Food Science and Technology  
 Faculty of Agriculture, Al-Azhar University  
 Makram Ebeid, Nasr City, Cairo  
 CAIRO  
 Egypt  
 Tel: 002/01006617520  
 Email: [hanafyhashem@hotmail.com](mailto:hanafyhashem@hotmail.com)

Dr Reda Abdelgalil  
 Food Safety and Regulatory Manager  
 Food Safety and Regulatory  
 Chamber of Food Industries, Federation of Egyptian  
 Industries  
 1195 Cornish Elnil St., Cairo  
 CAIRO  
 Egypt  
 Tel: +2 01006505752  
 Email: [Redaabdgalil@gmail.com](mailto:Redaabdgalil@gmail.com)

#### EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Risto Holma  
 Administrator  
 DG SANTE D2  
 European Commission  
 Rue Froissart 101  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 229-98683  
 Email: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

Mr Miguel Garcia Navarro  
 Administrator  
 DG AGRI  
 European Commission  
 Rue de la Loi 130 Office 07/049  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 229-84818  
 Email: [Miguel.GARCIA-NAVARRO@ec.europa.eu](mailto:Miguel.GARCIA-NAVARRO@ec.europa.eu)

#### GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Hermann Josef Brei  
 Deputy Head of Unit  
 Uni 214  
 Federal Ministry of Food and Agriculture  
 Rochusstr. 1  
 Bonn  
 Germany  
 Tel: +49 228 99 529 4655  
 Email: [Herrmann.Brei@bmel.bund.de](mailto:Herrmann.Brei@bmel.bund.de)

#### GHANA

Mr Kenneth Asare  
 Managing Director  
 Ghana Nuts Co. Limited  
 P.O. Box 825 Techiman  
 Techiman  
 Ghana  
 Tel: +233 506111962  
 Email: [ken.asare@ghananuts.com](mailto:ken.asare@ghananuts.com)

#### GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mr Emmanuel Niotis  
 Consul a.h. Head of the Honorary Consulate General of  
 Greece in Malaysia  
 Honorary Consulate General of Greece in Malaysia  
 Greece  
 Email: [niotis@gmail.com](mailto:niotis@gmail.com)

Dr Stylianos Plainiotis  
 Honorary Secretary, Deputy Head of the Honorary  
 Consulate General of Greece in Malaysia  
 Honorary Consulate General of Greece in Malaysia  
 Greece  
 Email: [stellios@neapoli.co.uk](mailto:stellios@neapoli.co.uk)

#### HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Ms Marianna Dömölki  
 Quality Expert  
 Department of Food Processing  
 Ministry of Agriculture  
 Kossuth tér 11.  
 Budapest  
 Hungary  
 Tel: +36 1 795 3908  
 Email: [marianna.domolki@fm.gov.hu](mailto:marianna.domolki@fm.gov.hu)

#### INDIA - INDE

Mr Prabodh Halde  
 Convener, SEA – Food Regulatory Committee  
 Solvent Extractors Association of India  
 Mumabi  
 India  
 Email: [Prabodh.Halde@marico.com](mailto:Prabodh.Halde@marico.com)

Dr Kavitha Ramasamy  
 Scientist (III)  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road  
 New Delhi  
 India  
 Tel: 9560877677  
 Email: [dr.kavitha.ramasamy@gmail.com](mailto:dr.kavitha.ramasamy@gmail.com)

Ms Tripti Tayal  
 Technical Officer  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road  
 New Delhi  
 India  
 Tel: 9999278805  
 Email: [triptitayal90@gmail.com](mailto:triptitayal90@gmail.com)

Dr Kd Yadav  
 TECHNICAL COMMITTEE CHAIRMAN  
 Agriculture and Processed Food Products Export  
 Development Authority (APEDA)  
 The Vanaspati Manufacturers' Association of India  
 908, Akashdeep, 26-A, Barakhamba Road  
 New Delhi  
 India  
 Tel: 011 23312640  
 Email: [dr.k.d.yadav@aakkamani.com](mailto:dr.k.d.yadav@aakkamani.com)

#### INDONESIA - INDONÉSIE

Prof Purwiyatno Hariyadi  
 Southeast Asian Food & Agricultural Science &  
 Technology (SEAFASST Center), Bogor Agricultural  
 University  
 IPB Campus, DRAMAGA  
 BOGOR  
 Indonesia  
 Tel: (+62) 811110351  
 Email: [phariyadi@ipb.ac.id](mailto:phariyadi@ipb.ac.id)

Ms Sri Hadiati  
 Head of Plantation- Based Industry  
 Directorate General of Agro Industry  
 Ministry of Industry  
 JL Jenderal Gatot Subroto KAV. 52-53  
 DKI Jakarta  
 Indonesia  
 Tel: +6281315976563  
 Email: [s.hadiati@yahoo.co.id](mailto:s.hadiati@yahoo.co.id)

Mrs Elisabeth Jenny  
The Indonesian Vegetable Oil Refiners Association  
Multivision Tower 11th Floor, Jl. Kuningan Mulya 9B,  
Guntur - Setia Budi, Jakarta Selatan  
Indonesia  
Tel: (+62) 811 643461  
Email: [putragerry042@gmail.com](mailto:putragerry042@gmail.com)

Ms Wahyuni Riyanti  
Deputy Director For Marine Based Agro  
Directorate General Of Agro Based Industry  
Ministry Of Industry  
Ministry Of Industry Buliding, 17th Floor Gatot Subroto  
Kav. 52-53, South Java  
DKI Jakarta  
Indonesia  
Tel: 08161350286  
Email: [riyantiw@yahoo.com](mailto:riyantiw@yahoo.com)

Prof Sugeng Heri Suseno  
Lecture  
Aquatic Product Technology  
Bogor Agricultural University  
Jl. Lingkar Akademik, Kampus IPB Darmaga-Bogor  
Bogor  
Indonesia  
Email: [sug\\_thp@yahoo.com](mailto:sug_thp@yahoo.com)

Mr Candra Wiguna Alsufi  
Second Secretary  
Embassy of Indonesia  
Indonesian Embassy No 233, Jalan Tun Razak P.O  
Box 10889  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: +601123874207  
Email: [ekonkbriki@gmail.com](mailto:ekonkbriki@gmail.com)

Mrs Ericha Fatma Yuniati  
Head of Industrial Resources And Infrastructure Section  
Directorate General of Agro Industry  
Ministry of Industry  
JL JENDERAL GATOT SUBROTO KAV. 52-53 Jakarta  
DKI Jakarta  
Indonesia  
Tel: +628121383911  
Email: [icha\\_yuniati@yahoo.com](mailto:icha_yuniati@yahoo.com)

Ms Andriani Z.  
Head Of Industrial Resources and Infrastructure  
Section  
Directorate General Of Agro Based Industry  
Ministry Of Industry  
Ministry Of Industry Buliding, 17th Floor Gatot Subroto  
Kav. 52-53, South Java  
DKI Jakarta  
Indonesia  
Tel: 081382522981  
Email: [ria\\_eriandi@yahoo.co.id](mailto:ria_eriandi@yahoo.co.id)

#### **IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Dr Zahra Piravyvanak  
Secretary of national codex committee on CCFO in Iran  
Research Standard Institute  
Iranian National Standardization Organization (INSO),  
Karaj. Iran  
Tehran  
Iran (Islamic Republic of)  
Tel: +982632803889  
Email: [Zpiravi@gmail.com](mailto:Zpiravi@gmail.com)

Dr Sodef Azadmard Damirchi  
Chair of CCFO In Iran  
Tabriz University  
Tabriz  
Iran (Islamic Republic of)  
Tel: [sodeifazadmard@yahoo.com](mailto:sodeifazadmard@yahoo.com)  
Email: [sodeifazadmard@yahoo.com](mailto:sodeifazadmard@yahoo.com)

Mrs Vahideh Shayegan  
member of national codex committee on CCFO in Iran  
ministry of health  
Iran (Islamic Republic of)  
Email: [v\\_shayegan@yahoo.com](mailto:v_shayegan@yahoo.com)

Mrs Zohreh Taghvaei  
Private Section(Fat And Oil association)  
Email: [codex\\_office@inso.gov.ir](mailto:codex_office@inso.gov.ir)

#### **ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Angelo Faberi  
Expert  
ICQRF - Directorate General for food and agricultural  
products frauds prevention and contrast  
Laboratorio centrale di Roma  
MInistry of Agriculture Foodstuff and Forestry Policies  
Via del Fernetto 85  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 46656844  
Email: [a.faberi@politicheagricole.it](mailto:a.faberi@politicheagricole.it)

#### **JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Mr Hajime Kawamura  
Technical Expert  
Fisheries Processing Industries and Marketing Division,  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3501-1961  
Email: [hajime\\_kawamura740@maff.go.jp](mailto:hajime_kawamura740@maff.go.jp)

Ms Aya Orito-nozawa  
Section Chief  
Food Safety Policy Division, Food Safety and  
Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigadeki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3502-8732  
Email: [aya\\_orito460@maff.go.jp](mailto:aya_orito460@maff.go.jp)



**MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Dr Ahmad Kushairi Din  
 Director General  
 Malaysian Palm Oil Board  
 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, Kajang  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 603-8925 9445  
 Email: [kushairi@mpob.gov.my](mailto:kushairi@mpob.gov.my)

Ms Raizawanis Abdul Rahman  
 PRINCIPAL ASSISTANT DIRECTOR  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Presint 3, No 26, Jalan  
 Persiaran Perdana Precint 3,  
 Putrajaya  
 Malaysia  
 Tel: 603-88850797  
 Email: [raizawanis@moh.gov.my](mailto:raizawanis@moh.gov.my)

Mrs Fauziah Arshad  
 Principal Research Officer  
 Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
 Wisma Sawit Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran Kelana  
 Jaya  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 6019 228 5232  
 Email: [fauziah@mpob.gov.my](mailto:fauziah@mpob.gov.my)

Mr Tan Beng Huat  
 Director Marketing and Promotion  
 Malaysian Palm Oil Association  
 12th Floor, Bangunan Getah Asli 148 Jalan Ampang  
 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Tel: 603-27105677  
 Email: [tanbh1002@gmail.com](mailto:tanbh1002@gmail.com)

Mr Teoh Beng Chuan  
 Deputy CEO  
 The Palm Oil Refiners Association of Malaysia  
 (PORAM)  
 801C/802A, Block B, Executive Suites, Kelana  
 Business Center 97, Jalan SS 7/2 Kelana Jaya  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 603-7492 0006  
 Email: [teoh@poram.org.my](mailto:teoh@poram.org.my)

Mrs Sarafhana Dollah  
 Executive  
 Selangor  
 Malaysian Palm Oil Council  
 2nd Floor, Wisma Sawit Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran,  
 Kelana Jaya  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 603-78064097  
 Email: [sara@mpoc.org.my](mailto:sara@mpoc.org.my)

Mr Mohd Muslimin Hashim  
 Manager  
 Selangor  
 Malaysian Palm Oil Council  
 2nd Floor Wisma Sawit Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran  
 Kelana Jaya  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 603-78064097  
 Email: [muslimin@mpoc.org.my](mailto:muslimin@mpoc.org.my)

Dr Elina Hishamuddin  
 Senior Research Officer  
 Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
 No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, Kajang  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 603-8769 4431  
 Email: [elina@mpob.gov.my](mailto:elina@mpob.gov.my)

Ms Yap Lee Sheer  
 regulatory & Scientific Affair Manager  
 Federation of Malaysian Manufacturer (FMM)  
 Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9, Bandar  
 Sri Damansara  
 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Tel: 6013- 5361398  
 Email: [leesheer.yap@wyethnutrition.com](mailto:leesheer.yap@wyethnutrition.com)

Ms Rosidah Radzian  
 Director of Product Development and Advisory Services  
 Division  
 Malaysian Palm Oil Board  
 No 6, Persiaran Institusi Bandar Baru Bangi Kajang  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 603-8769 4589  
 Email: [rosidah@mpob.gov.my](mailto:rosidah@mpob.gov.my)

Mr Zainal Shafie  
 Head of Quality Control Unit  
 Malaysian Palm Oil Board  
 Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran, Kelana Jaya  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 603-7802 2956  
 Email: [zainal@mpob.gov.my](mailto:zainal@mpob.gov.my)

Ms Karen Wong Yoke Sim  
 Pharmacist  
 National Pharmaceutical Regulatory Agency  
 Lot 36, Jalan Universiti, Petaling Jaya  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 603-78835528  
 Email: [karenwyr@npra.gov.my](mailto:karenwyr@npra.gov.my)

**MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mrs Nadia Maata  
 chef Division Recherche Développement et relations  
 Extérieurs  
 Agriculture  
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
 25, rue NICHAKRA Rahal  
 Casablanca  
 Morocco  
 Tel: 00212522302007  
 Email: [maata.loarc@yahoo.fr](mailto:maata.loarc@yahoo.fr)

Dr Abderraouf El-antari  
 Researcher  
 Food Technology  
 Moroccan National Institute of Agronomic Research  
 National Institute of Agronomic Research Regional  
 Center for Agricultural Research in Marrakech, BP 533,  
 Marrakech, Maroc.  
 Morocco  
 Tel: 0 212 5 24 43 53 01 / 0212 6 6  
 Email: [a\\_elantari@yahoo.fr](mailto:a_elantari@yahoo.fr)

Mr Hassan Mouho  
 Responsable Laboratoire  
 Etablissement Autonome De Controle Et De  
 Coordination Des Exportations  
 Ministere De L' Agriculture Et De La Peche Maritime  
 Eacce Residence Lazrak Avenue Abdelkrim Khattabi  
 Gueliz  
 Marrakech  
 Tel: +212 6 18 53 22 77  
 Email: [mouho@eacce.org.ma](mailto:mouho@eacce.org.ma)

#### **NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Ms Outi Tyni  
 General Secretariat  
 Council of the European Union  
 Rue de la Loi/Wetstraat 175  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 (0) 2 281 27 70  
 Email: [outi.tyni@consilium.europa.eu](mailto:outi.tyni@consilium.europa.eu)

Mr Vincent Van Den Berk  
 Policy Coordinator Sustainable Agro-Commodities  
 Ministry of Economic Affairs  
 PO Box 20401  
 The Hague  
 Netherlands  
 Tel: +316 11744446 or +316 57911616  
 Email: [v.vandenberk@minez.nl](mailto:v.vandenberk@minez.nl)

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Dr Yaya A. O. Olaniran  
 Permanent Representative of the Federal Republic of  
 Nigeria  
 to UN Rome based Food Agencies  
 Embassy of Nigeria Via Cassiodoro, 2/C  
 Rome  
 Italy  
 Tel: +39 06 6896093  
 Email: [nigeriapermrep@email.com](mailto:nigeriapermrep@email.com)

Mrs Doris Oma Akalusi  
 Deputy Director  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control  
 NAFDAC, Wuse Zone 7  
 Aubja  
 Nigeria  
 Tel: +2348023021457  
 Email: [doris.akalusi@nafdac.gov.ng](mailto:doris.akalusi@nafdac.gov.ng)

Mrs Preye Olive Edotimi  
 Deputy Director  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control  
 NAFDAC, WUSE ZONE 7  
 Aubja  
 Nigeria  
 Tel: +2348033024823  
 Email: [preyeolive\\_edotimi@yahoo.com](mailto:preyeolive_edotimi@yahoo.com)

#### **NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs Line Ruden  
 Senior Adviser  
 Norwegian Food Safety Authority  
 Head Office  
 P.O.Box 383  
 Brumunddal  
 Norway  
 Tel: +47 22778587  
 Email: [line.ruden@mattilsynet.no](mailto:line.ruden@mattilsynet.no)

Mrs Line Johnsen  
 Director Regulatory Affairs  
 Aker BioMarine Antarctic  
 P.O Box 496  
 Lysaker  
 Norway  
 Tel: +4748261836  
 Email: [line.johnsen@akerbiomarine.com](mailto:line.johnsen@akerbiomarine.com)

Mrs Gunn Harriet Knutsen  
 Chief Adviser  
 Norwegian Seafood Federation  
 Environment and Health  
 P.O. Box 5471  
 Oslo  
 Norway  
 Tel: +47 95147831  
 Email: [gunn.knutsen@sjomatnorge.no](mailto:gunn.knutsen@sjomatnorge.no)

#### **PERU - PÉROU - PERÚ**

Eng Soraya Lastra Casapia  
 Ejecutiva  
 Direccion De Normalización  
 Inacal  
 Calle Las Camelias 815. San Isidro  
 Lima  
 Peru  
 Tel: 51996674151  
 Email: [slastra@inacal.gob.pe](mailto:slastra@inacal.gob.pe)

Eng Miguel Gallo Seminario  
 SNP-Sociedad Nacional de Pesquería  
 Lima  
 Peru  
 Tel: +51 998535121  
 Email: [mgallo@diamante.com.pe](mailto:mgallo@diamante.com.pe)

Eng Javier Igarashi Hasegawa  
 SNP-Sociedad Nacional de Pesquería  
 Lima  
 Peru  
 Tel: +51 994 048 275  
 Email: [jigarashi@tasa.com.pe](mailto:jigarashi@tasa.com.pe)

#### **PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Ma. Celia M. Raquepo  
 Division Chief III  
 Philippine Coconut Authority  
 Research and Development Branch  
 No. 6 Gremville Subdivision Tandang Sora  
 Quezon City  
 Philippines  
 Tel: (632) 928-45-01  
 Email: [ma.celiامر@yahoo.com](mailto:ma.celiامر@yahoo.com)

**POLAND - POLOGNE - POLONIA**

Ms Urszula Wieteska  
Senior Expert  
Department of Marketing Quality Control  
Agricultural and Food Quality Inspection  
30, Wspolna, Str.  
Warsaw  
Poland  
Tel: +48226232919  
Email: [uwieteska@ijhars.gov.pl](mailto:uwieteska@ijhars.gov.pl)

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Dr Chiyeun Cheung  
Scientific officer  
Food Standard  
Ministry of Food and Drug Safety  
Email: [ccheung@korea.kr](mailto:ccheung@korea.kr)

Ms Dasun Lee  
Researcher  
Food Policy Coordination  
Ministry of Food and Drug Safety  
Email: [leedasun@korea.kr](mailto:leedasun@korea.kr)

**RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA**

Mr Vladimir Bessonov  
Head  
Fats and Oils Laboratory  
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology  
and Food Safety  
2/14 Ustinsky proezd  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7 495 698 53 60  
Email: [bessonov@ion.ru](mailto:bessonov@ion.ru)

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA**

Eng Ameen Al-ahmar  
Head of Food Processing and Radio-logical  
Measurement Section  
Email: [alahmer88@hotmail.com](mailto:alahmer88@hotmail.com)

Mr Fawzi Alhamdan  
Chief Specifications and Standards Specialist  
Executive Dept. For Technical Regulations and  
Standards  
Saudi Food and Drug Authority  
North Ring Road - Al Nafal Unit (1) Riyadh 13312 -  
6288 KSA  
Riyadh  
Saudi Arabia  
Tel: +966112038222  
Email: [fahamdan@sFDA.gov.sa](mailto:fahamdan@sFDA.gov.sa)

**SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA**

Mrs Ana Díaz Pérez  
Jefe de Servicio Técnico  
SG Control y Laboratorios Alimentarios.  
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio  
Ambiente.  
Paseo Infanta Isabel, 1 28014 MADRID  
Madrid  
Spain  
Tel: 913473678  
Email: [adperez@mapama.es](mailto:adperez@mapama.es)

Mr Juan Ramón Izquierdo Álvarez- Buylla  
Jefe de Servicio de Laboratorio  
Laboratorio Arbitral Agroalimentario; Departamento de  
análisis de aceites y grasas. Dirección Gene  
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio  
Ambiente  
C/ Aguarón nº 13 28023-Madrid  
Madrid  
Spain  
Tel: 913474961  
Email: [jialvarez@mapama.es](mailto:jialvarez@mapama.es)

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Ms Amani Omer Hamid  
Head of Food Laboratory  
SUDANESE STANDARD & METROLOGY  
Organisation  
Red Sea Province Port Sudan City  
Port Sudan  
Sudan  
Tel: +249912662288  
Email: [amani\\_ball@yahoo.com](mailto:amani_ball@yahoo.com)

Dr Ehlam Hossain  
Director  
National Research Center  
KHARTOUM North Shambat City P.O. box 213  
Khartoum  
Sudan  
Email: [frcsudan@yahoo.com](mailto:frcsudan@yahoo.com)

Mr Mahgoub Abdelmagid  
Head of Technical Committee Section  
Technical Committee Section  
Sudanese Standard and Metrology Organization  
Algamaa Street -Sudanese Standard and Metrology  
Organization -KHARTOUM  
KHARTOUM  
Sudan  
Tel: 00249912667281  
Email: [mohgoubabdelmagid@yahoo.co.uk](mailto:mohgoubabdelmagid@yahoo.co.uk)

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mrs Christina Blumer  
Scientific employee  
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
Bern  
Switzerland  
Email: [christina.blumer@blv.admin.ch](mailto:christina.blumer@blv.admin.ch)

Mr Eric Coiffier  
Food Scientist  
Nestrade S.A.  
Rue d'Entre-Deux-Villes 12  
La Tour-de-Peilz  
Switzerland  
Tel: +41 21 924 56 78  
Email: [eric.coiffier@nestle.com](mailto:eric.coiffier@nestle.com)

Dr Manfred Lützw  
Advisor  
saqual GmbH  
Klosterstrasse 39  
Wettingen  
Switzerland  
Email: [maluetzow@saqual.com](mailto:maluetzow@saqual.com)

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Mrs Usa Bamrungbhuet  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
Bangkok  
Thailand  
Tel: +66 2 561 2277  
Email: [codex@acfs.go.th](mailto:codex@acfs.go.th)

Ms Jiraporn Banchuen  
Standards Officer, Professional Level  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
Bangkok  
Thailand  
Tel: +662 561 2277 ext. 1417  
Email: [jiraporn@acfs.go.th](mailto:jiraporn@acfs.go.th)

Mr Adul Premprasert  
The Federation of Thai Industries  
Committee of Food Processing Industry Club The  
Federation of Thai Industries Queen Sirikit National  
Convention Center, Zone C, 4th Floor 60 Rachadapisek  
Rd, Klongtoey  
Bangkok  
Thailand  
Tel: +662 819 7470-3  
Email: [adul@cook.co.th](mailto:adul@cook.co.th)

Mrs Yaowadee Songserm  
Thai Tuna Industry Association  
163 Rajapark Building, 11th floor, Sukhumvit 21 Road  
(Asoke), Klongtoey-Nua, Wattana  
Bangkok  
Thailand  
Tel: + 662 661 8992-3  
Email: [yaowadee@tcunionagrotech.com](mailto:yaowadee@tcunionagrotech.com)

Ms Sasiwimon Tabyam  
Senior Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
Bangkok  
Thailand  
Tel: 662 561 2277 #1412  
Email: [sasiwimon@acfs.go.th](mailto:sasiwimon@acfs.go.th)

**TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ**

Mr Kamel Ben Ammar  
DIRECTEUR  
Qualité et normalisation  
Office national de l'huile  
10, avenue mohamed V  
Tunis  
Tunisia  
Tel: +216 71345566  
Email: [kbammar.onh@gmail.com](mailto:kbammar.onh@gmail.com)

Dr Naziha Grati Kammoun  
Maître de conférences en technologie et qualité de  
l'huile d'olive  
Institut de l'Olivier  
Ministère de l'agriculture  
B.P 1087  
SFAX  
Tunisia  
Tel: +216 742412 240  
Email: [kamoun\\_naziha@yahoo.fr](mailto:kamoun_naziha@yahoo.fr)

**TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

Mr Selman Ayaz  
Head of Department  
Food Establishments and Codex  
Ministry of Food Agriculture and Livestock - General  
Directorate of Food and Control  
Eskişehir Yolu 9. Km Lodumlu  
Ankara  
Turkey  
Tel: +903122587713  
Email: [selman.ayaz@tarim.gov.tr](mailto:selman.ayaz@tarim.gov.tr)

Prof Aziz Tekin  
Professor  
The Faculty of Engineering  
Ankara University  
Ankara University-The Faculty of Engineering-F Bl.  
Tandogan  
Ankara  
Turkey  
Tel: 00903122033313  
Email: [tekin@ankara.edu.tr](mailto:tekin@ankara.edu.tr)

Ms Hatice Uslu  
Food engineer  
The General Directorate of Food and Control  
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock  
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Eskişehir Yolu 9.  
km Lodumlu  
Ankara  
Turkey  
Tel: 00903122587753  
Email: [hatice.uslu@tarim.gov.tr](mailto:hatice.uslu@tarim.gov.tr)

**UGANDA - OUGANDA**

Ms Irene Wanyenya  
Deputy Food Desk Coordinator  
Food Desk  
National Drug Authority  
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256 712 478333  
Email: [iwanyenya@gmail.com](mailto:iwanyenya@gmail.com)

Dr Jacent Asiimwe  
Principal Nutritionist  
Community Health Department  
Ministry of Health  
Plot 6, Lourdel Road P.O. Box 7272 Kampala, Uganda  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256 784 092788  
Email: [jacentug@gmail.com](mailto:jacentug@gmail.com)

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO**

Mr Kieron Stanley  
Department for Environment Food and Rural Affairs  
Nobel House Smith Square  
London  
United Kingdom  
Email: [Kieron.Stanley@defra.gsi.gov.uk](mailto:Kieron.Stanley@defra.gsi.gov.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS  
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Paul South  
 Director  
 Division of Plant Products and Beverages  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 U.S. Food and Drug Administration 5100 Paint Branch  
 Parkway  
 College Park, MD  
 United States of America  
 Tel: +1-240-402-1640  
 Email: [Paul.South@fda.hhs.gov](mailto:Paul.South@fda.hhs.gov)

Mr Austin Graydus  
 International Trade Specialist  
 Processed Products and Technical Regulations Division  
 (PPTRD)  
 U.S. Department of Agriculture  
 Foreign Agricultural Service OASA 1400 Independence  
 Ave, SW Room 5646  
 Washington, DC 20250  
 United States of America  
 Tel: +1-202-720-9959  
 Email: [Austin.Graydus@fas.usda.gov](mailto:Austin.Graydus@fas.usda.gov)

Ms Marie Maratos  
 International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office, Food Safety & Inspection Service  
 U. S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW Room 4861  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: +1-202-690-4795  
 Email: [marie.maratos@fsis.usda.gov](mailto:marie.maratos@fsis.usda.gov)

Dr Robert Moreau  
 Research Chemist  
 Eastern Regional Research Center, Agricultural  
 Research Service  
 U.S. Department of Agriculture  
 600 East Mermaid Lane  
 Wyndmoor, PA  
 United States of America  
 Tel: +1.215.233.6428  
 Email: [robert.moreau@ars.usda.gov](mailto:robert.moreau@ars.usda.gov)

Ms Selina Wang  
 Research Director, UC Davis Olive Center at the Robert  
 Mondavi Institute for Wine and Food Science  
 Assistant Adjunct Professor, Department of Food  
 Science and Technology  
 University of California, Davis  
 One Shields Ave.  
 Davis, CA  
 United States of America  
 Tel: +1-530-219-1267  
 Email: [scwang@ucdavis.edu](mailto:scwang@ucdavis.edu)

**VIET NAM**

Mrs Thi Bui Oanh Dang  
 Auditor  
 Quality Assurance and Testing center 3  
 Quality Assurance and Testing center 3  
 49 Pasteur street, District 1  
 Ho Chi Minh  
 Viet Nam  
 Tel: 909390656  
 Email: [dtb-oanh@quatest3.com.vn](mailto:dtb-oanh@quatest3.com.vn)

Mr Thanh Cong Nguyen  
 Deputy of Head  
 Foods Testing Department  
 Quality Assurance and Testing center 3  
 49 Pasteur street, District 1  
 Ho Chi Minh  
 Viet Nam  
 Tel: 907619919  
 Email: [nt-cong@quatest3.com.vn](mailto:nt-cong@quatest3.com.vn)

**OBSERVERS  
 OBSERVATEURS  
 OBSERVADORES**

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS  
 ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES  
 ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (IOOC)**

Eng Jaime Lillo  
 Deputy Director  
 Chemistry, Economic, Promotion  
 International Olive Council (IOC)  
 Príncipe de Vergara, 154  
 Madrid  
 Spain  
 Tel: 915903638  
 Email: [ioc@internationaloliveoil.org](mailto:ioc@internationaloliveoil.org)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)**

Dr Richard Cantrill  
Chief Science Officer  
AOCS  
2710 S. Boulder Dr  
Urbana  
United States of America  
Tel: +1 217 694 4830  
Email: [richard.cantrill@aoocs.org](mailto:richard.cantrill@aoocs.org)

**EUROPEAN FOOD EMULSIFIER  
MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**

Mr Victor Basuki  
EFEMA  
DuPont Agricultural Indonesia Beltway office park  
Building A, 5th Floor Jalan Ampera Raya No.9-10  
Jakarta 12550 Indonesia  
Email: [Victor.Basuki@dupont.com](mailto:Victor.Basuki@dupont.com)

**GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA  
OMEGA-3S (GOED)**

Mr David Pineda Ereno  
1075 Hollywood Avenue  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [davidpineda@dpeic.com](mailto:davidpineda@dpeic.com)

Dr Harry Rice  
GOED  
1075 Hollywood Avenue  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [harry@goedomega3.com](mailto:harry@goedomega3.com)

Mr Paul Browner  
GOED  
1075 Hollywood Avenue  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [paul.browner@dsm.com](mailto:paul.browner@dsm.com)

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD  
SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**

Mr Peter Berry Ottaway  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
Gridiron Building One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Tel: 0044 7 903 731 078  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

**THE MARINE INGREDIENTS ORGANISATION  
(IFFO)**

Dr Gretel Bescoby  
Technical manager  
Technical  
IFFO: The Marine Ingredients Organisation  
Unit C, Printworks 22 Amelia Street  
London  
United Kingdom  
Tel: 2030539195  
Email: [gbescoby@iffo.net](mailto:gbescoby@iffo.net)

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS  
INDUSTRIES (ISDI)**

Ms Aummaruta Sirichai  
International Special Dietary Foods Industries  
Avenue Jules Bordet 142  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 761 16 00  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

**SECRETARIATS – SECRÉTARIATS- SECRETARÍAS**

**CODEX SECRETARIAT**

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 0657056626  
Email: [patrick.sekitoleko@fao.org](mailto:patrick.sekitoleko@fao.org)

Ms Annamaria Bruno  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 0657056254  
Email: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

Mrs Verna Carolissen-mackay  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 Rome  
 Italy  
 Tel: +39 0657055629  
 Email: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

Ms Takako Yano  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 Rome  
 Italy  
 Tel: +39 06 5705 5868  
 Email: [takako.yano@fao.org](mailto:takako.yano@fao.org)

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –  
 SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
 SECRETARÍA DEL PAÍS ANFITRION**

**Technical Team**

Dr Tee E Siong  
 Nutrition Consultant  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone : +603 8885 0797  
 Fax : +603 8885 0790  
 Email: [president@nutriweb.org.my](mailto:president@nutriweb.org.my)

Dr Chin Cheow Keat  
 Deputy Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone : +603 8885 0795  
 Fax : +603 8885 0790  
 Email: [chin@moh.gov.my](mailto:chin@moh.gov.my)

Ms Norrani Eksan  
 Deputy Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone: +603-8885 0794  
 Fax: +603-8885 0790  
 Email: [norrani@moh.gov.my](mailto:norrani@moh.gov.my)

Ms Zailina Abdul Majid  
 Principal Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone : +603 8885 0786  
 Fax : +603 8885 0790  
 Email: [zailina.am@moh.gov.my](mailto:zailina.am@moh.gov.my)

Ms Shazlina Mohd Zaini  
 Senior Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone: +603 8885 0797 ext. 4061  
 Fax : +603 8885 0790  
 Email: [shazlina@moh.gov.my](mailto:shazlina@moh.gov.my)

Ms Nuurul Hidayah Sharipan  
 Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4066  
 Fax: +603-8885 0790  
 Email: [nuurul.hidayah@moh.gov.my](mailto:nuurul.hidayah@moh.gov.my)

Ms Nurul Syuhada Mohamad Basri  
 Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4077  
 Fax: +603-8885 0790  
 Email: [syuhada.mbasri@moh.gov.my](mailto:syuhada.mbasri@moh.gov.my)

Ms Seri Rukiah Mohamad Farid  
 Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4017  
 Fax: +603-8885 0790  
 Email: [serirukiah.farid@moh.gov.my](mailto:serirukiah.farid@moh.gov.my)

Ms Norshafawati Rosli  
Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4074  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [norshafawati@moh.gov.my](mailto:norshafawati@moh.gov.my)

#### **Logistics Team**

Ms Sharizat Ahmad  
Deputy Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4050  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [sharizat@moh.gov.my](mailto:sharizat@moh.gov.my)

Ms Zawiyah Sharif  
Principal Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0736  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [zawiyahsharif@moh.gov.my](mailto:zawiyahsharif@moh.gov.my)

Ms Hamanyza Ab. Halim  
Senior Principal Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0737  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [hamanyza@moh.gov.my](mailto:hamanyza@moh.gov.my)

Mr Shanmugam Supramaniam  
Principal Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4029  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [shanmugam@moh.gov.my](mailto:shanmugam@moh.gov.my)

Ms Maizatul Azlina Chee Din  
Principal Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4272  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [maizatulazlina@moh.gov.my](mailto:maizatulazlina@moh.gov.my)

Mr Mohd Khaidir Abdul Hamid  
Principal Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0739  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [khaidir@moh.gov.my](mailto:khaidir@moh.gov.my)

Ms Nurul Hidayati Mohd. Nasir  
Senior Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext 4058  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [n\\_hidayati@moh.gov.my](mailto:n_hidayati@moh.gov.my)

Ms Maria Afiza Omar  
Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext 4049  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [maria.afiza@moh.gov.my](mailto:maria.afiza@moh.gov.my)

Ms Noor UI-Aziha Muhammad  
Senior Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext 4059  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [noorulaziha@moh.gov.my](mailto:noorulaziha@moh.gov.my)



Mr Rashid Mal Nurumal  
Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext 4218  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [rashidmal@moh.gov.my](mailto:rashidmal@moh.gov.my)

Mr Ruba Sundaram Muthusamy  
Environmental Health Officer  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4122  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [ruba@moh.gov.my](mailto:ruba@moh.gov.my)

Ms Hadidawati Mahadi  
Senior Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Phone: +603-8885 0797 ext 4237  
Fax: +603-8885 0790  
Email: [hadidawati@moh.gov.my](mailto:hadidawati@moh.gov.my)

**ADDITIFS ALIMENTAIRES****PARTIE A – Réponses du CCFO25 au CCFA****Utilisation d'antioxydants dans la catégorie d'aliments 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales »**

En général, l'utilisation d'antioxydants est justifiée sur le plan technologique dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales), excepté les huiles et matières grasses vierges. Les huiles vierges et les huiles obtenues par pression à froid ne nécessitent pas l'addition d'additifs alimentaires quelconques (y compris les antioxydants), comme il est indiqué dans les normes de produits entrant dans la catégorie 02.1.2, c'est-à-dire CODEX STAN 19-1981, CODEX STAN 33-1981 et CODEX STAN 210-1999. L'utilisation d'additifs alimentaires dans ces huiles n'est pas nécessaire, car elle pourrait changer la nature des huiles et tromper le consommateur.

**Utilisation de la lécithine (SIN 322 (i)) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales »**

La lécithine est largement utilisée comme antioxydant dans les huiles et graisses végétales, et/ou comme synergiste antioxydant en combinaison avec des tocophérols. L'utilisation de la lécithine dans les huiles et graisses végétales est justifiée sur le plan technologique, excepté pour les huiles vierges et les huiles d'olive.

**Utilisation de citrates (SIN 333 (ii)) et SIN 332 (ii)**

Comme c'est le cas pour d'autres citrates, l'utilisation du citrate de tricalcium (SIN 333(ii)) et du citrate tripotassique (SIN 332(ii)) est justifiée sur le plan technologique, en tant que synergistes antioxydants dans les produits conformes à CODEX STAN 19-1981 et CODEX STAN 210-1999.

Comme seuls les tocophérols peuvent être utilisés et comme aucun citrate n'est toléré dans les produits conformes à CODEX STAN 33-1981, l'utilisation du citrate de tricalcium (SIN 333(ii)) et du citrate tripotassique (SIN 332(ii)) n'est pas justifiée sur le plan technologique dans ces produits.

**Utilisation de la lécithine dans la Norme Codex 19-1981 et la Norme Codex 211-1999**

Comme de nombreux antioxydants sont inclus dans CODEX STAN 19-1981 et CODEX STAN 211-1999, la lécithine pourrait être utilisée comme alternative à d'autres antioxydants ou pour son effet synergique avec d'autres antioxydants. La lécithine peut être utilisée à des niveaux jusqu'à 30 000 mg/kg.

**Fonction technologique des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471)**

Des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) ont été inclus dans le projet de Norme pour les huiles de poisson comme émulsifiant, pour une utilisation dans le cadre des BPF, où ils facilitent l'incorporation d'aromatisants et d'antioxydants. Les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) peuvent être utilisés comme agent anti-mousse dans les huiles et les graisses en conformité avec CODEX STAN 19-1989 pour la friture, comme alternative au polydiméthylsiloxane (SIN 900a).

**Fonction technologique des citrates**

Ni les citrates ni l'alginate de sodium (SIN 401) ne figurent dans la Norme pour les huiles de poisson, car leur utilisation n'est pas justifiée sur le plan technologique dans ces produits.

**Utilisation de régulateurs d'acidité dans la catégorie d'aliments 02.1.2**

L'utilisation de régulateurs d'acidité dans la catégorie d'aliments 02.1.2 n'est pas justifiée sur le plan technologique.

**Utilisation d'émulsifiants dans la catégorie d'aliments 02.1.3**

L'utilisation d'émulsifiants dans la catégorie d'aliments 02.1.3 n'est pas justifiée sur le plan technologique.

**Utilisation de régulateurs d'acidité dans la catégorie d'aliments 02.1.3**

L'utilisation de régulateurs d'acidité dans la catégorie d'aliments 02.1.3 n'est pas justifiée sur le plan technologique.

**PARTIE B – Pour adoption par la CAC40**

Remplacement de la Section 3.2 du CODEX STAN 19-1981, de la Section 4.1 de CODEX STAN 210-1999 et de la Section 4.6 de CODEX STAN 256-2007 par le libellé ci-après :

**Aromatisants**

*Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme seront conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).*

**PROJET DE NORME POUR LES HUILES DE POISSON  
(N09-2011)  
(à l'étape 8)**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

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, le terme huile 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 les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003)<sup>1</sup>. La présente Norme s'applique uniquement aux huiles de poisson utilisées dans les aliments et les compléments alimentaires lorsque ceux-ci sont réglementés en tant qu'aliments.

## 2. DESCRIPTION

Le terme *huiles de poisson* désigne 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 pour autant y être limités, 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* sont essentiellement composés d'esters d'éthyle d'acides gras. Les huiles de poisson peuvent contenir d'autres lipides et des constituants insaponifiables naturellement présents.

Les huiles de poisson brutes et les huiles de foie de poisson brutes sont des huiles destinées à la consommation humaine après traitement ultérieur, par exemple raffinage et purification et doivent être conformes à la Section 3.1, selon le cas, ainsi qu'aux Sections 4, 6.1 et 7. Les huiles de poisson destinées à la consommation humaine directe doivent être conformes à toutes les sections de la présente norme.

Le procédé de production des huiles de poisson raffinées comprend généralement plusieurs étapes, telles qu'un chauffage répété à des températures élevées, ainsi que des traitements aux alcalis/acides et des éliminations répétées 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).

**2.1 Les huiles de poisson portant un nom spécifique** sont obtenues à partir de matières premières spécifiques qui sont caractéristiques de l'espèce principale de poisson, de mollusque ou de crustacé dont l'huile a été extraite.

**2.1.1 L'huile d'anchois** est obtenue à partir d'*Engraulis ringens* et d'autres espèces du genre *Engraulis* (*Engraulidae*).

**2.1.2 L'huile de thon** est obtenue à partir d'espèces du genre *Thunnus* et de l'espèce *Katsuwonus pelamis* (*Scombridae*).

**2.1.3 L'huile de krill** est obtenue à partir d'*Euphausia superba*. Les principaux composants sont les triglycérides et les phospholipides.

**2.1.4 L'huile de menhaden** est obtenue à partir des genres *Brevortia* et *Ethmidium* (*Clupeidae*).

**2.1.5 L'huile de saumon** est obtenue à partir de la famille *Salmonidae*.

**2.2 Les huiles de poisson (sans dénomination particulière)** sont obtenues à partir d'une ou plusieurs espèces de poissons, de mollusques ou de crustacés. Le mélange peut également inclure de l'huile de foie de poisson.

**2.3 Les huiles de foie de poisson portant un nom spécifique** sont obtenues à partir de foies de poisson et sont composées d'acides gras, de vitamines et d'autres éléments représentatifs des foies de l'espèce dont l'huile est extraite.

---

<sup>1</sup> *Poisson* : Tous les animaux aquatiques vertébrés à sang froid (ectothermes). Les amphibiens et les reptiles aquatiques sont exclus. *Mollusques et crustacés* : Les espèces de mollusques et de crustacés, habituellement utilisés comme aliments.

- 2.3.1 L'huile de foie de morue** est obtenue à partir du foie de la morue sauvage, *Gadus morhua* L. et d'autres espèces de *Gadidae*.
- 2.4 L'huile de foie de poisson (sans dénomination spécifique)** est obtenue à partir des foies d'une ou plusieurs espèces de poissons.
- 2.5 Les huiles de poisson concentrées** sont obtenues à partir des huiles de poisson décrites aux Sections 2.1 à 2.4, qui ont subi des traitements destinés à accroître leur concentration en acides gras spécifiques, pouvant comprendre, sans pour autant y être limités, l'hydrolyse, le fractionnement, la frigidisation et/ou la ré-estérification.
- 2.5.1 Les huiles de poisson concentrées** contiennent 35 à 50 p/p % d'acides gras (somme de C20:5 (n-3) d'acide éicosapentaénoïque (EPA) et de C22 :6 (n-3) d'acide docosahexaénoïque (DHA)).
- 2.5.2 Les huiles de poisson hautement concentrées** contiennent plus de 50 p/p % d'acides gras qui sont une somme d'EPA et de DHA.
- 2.6 Les esters d'éthyle d'huiles de poisson concentrées** sont obtenus à partir des huiles de poisson décrites aux Sections 2.1 à 2.4 et sont composés principalement d'esters d'éthyle d'acides gras.
- 2.6.1 Les esters d'éthyle d'huile de poisson concentrée** contiennent des acides gras comme des esters d'éthanol dont 40 à 60 p/p % sont une somme d'EPA et de DHA.
- 2.6.2 Les esters d'éthyle d'huile de poisson hautement concentrée** contiennent des acides gras comme des esters d'éthanol dont plus de 60 p/p % sont une somme d'EPA et de DHA.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage du total des acides gras)

Les échantillons d'huiles de poisson décrites dans les Sections 2.1 et 2.3 doivent correspondre aux intervalles appropriés indiqués au Tableau 1. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être utilisés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon répond à la Norme.

#### 3.2 Autres critères essentiels de composition

Pour l'huile obtenue à partir d'*Engraulis ringens* (2.1.1), la somme d'EPA et de DHA doit être d'au moins 27 % (exprimée en pourcentage des acides gras totaux).

Pour les huiles de krill (2.1.3), la teneur en phospholipides doit être d'au moins 30 p/p %.

Les huiles de poisson concentrées (2.5.1) et les huiles de poisson hautement concentrées (2.5.2) doivent contenir au moins 50 p/p % d'acides gras qui sont une somme d'EPA et de DHA sous la forme de triglycérides et/ou de phospholipides.

#### 3.3 Critères de qualité

Remarque : la présente section ne s'applique pas aux huiles de poisson aromatisées dans lesquelles les agents aromatisants peuvent influencer la détermination analytique des paramètres d'oxydation.

##### 3.3.1 Les huiles de poisson, les huiles de foie de poisson, les huiles de poisson concentrées, et les esters d'éthyle d'huile de poisson concentrée (Sections 2.1 à 2.6) à l'exception des huiles visées à la Section 3.3.2 doivent être conformes aux critères suivants :

Indice d'acide	≤ 3 mg KOH/g
Indice de peroxyde	≤ 5 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile
Indice d'anisidine	≤ 20
Indice total d'oxydation (ToTox) <sup>2</sup>	≤ 26

<sup>2</sup> Indice total d'oxydation (ToTox) = 2 x indice de peroxyde + indice d'anisidine

Note explicative : L'oxydation des huiles de poisson est un processus séquentiel : après une élévation initiale de l'indice de peroxyde, l'indice d'anisidine s'élève. L'indice de peroxyde est donc un paramètre pour les produits d'oxydation primaire, et l'indice d'anisidine est un paramètre pour les produits d'oxydation secondaire. Le paramètre ToTox, qui signifie l'« oxydation totale de l'huile », a été établi pour éviter que ces deux produits d'oxydation ne soient présents à des niveaux maximaux. L'indice ToTox maximal permis est établi séparément et il est inférieur à la somme des limites individuelles maximales possibles établies pour les indices de peroxyde et d'anisidine.

### 3.3.2 Les huiles de poisson avec une teneur en phospholipides élevée de 30 % ou plus comme l'huile de krill (Section 2.1.3) doivent être conformes aux critères suivants :

Indice d'acide	≤ 45 mg KOH/g
Indice de peroxyde	≤ 5 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile

### 3.4 Vitamines

Les huiles de foie de poisson, sauf l'huile de foie de requin d'eau profonde (Sections 2.3 et 2.4), doivent être conformes aux critères suivants :

Vitamine A	≥ 40 µg d'équivalents de rétinol/ml d'huile
Vitamine D	≥ 1.0 µg/ml

Les pertes en cours de transformation peuvent être restaurées (voir Section 2.4. de CAC/GL 9-1987) par l'addition de :

Vitamine A et ses esters

Vitamine D

Les teneurs maximales pour les vitamines A et D devraient être conformes aux besoins de chaque pays individuel y compris, le cas échéant, l'interdiction de l'utilisation de certaines vitamines.

## 4. Additifs alimentaires

Les antioxygènes, séquestrants, antimoussants et émulsifiants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), dans la catégorie d'aliment 02.1.3 *Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales*, sont acceptables pour une utilisation dans des aliments conformes à la présente norme.

Les additifs suivants peuvent être utilisés en ajout :

SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Antioxygène</b>		
300	Acide ascorbique, L-	BPF
304, 305	Esters d'ascorbyle	2 500 mg/kg, en tant que stéarate d'ascorbyle
307a, b, c	Tocophérols	6 000 mg/kg, seuls ou en combinaison
<b>Émulsifiant</b>		
322 (i)	Lécithine	BPF
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	BPF

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

## 5. Contaminants

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

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides et/ou de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. Hygiène

### 6.1 Hygiène générale

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) et du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac* (CAC/RCP 36-1987).

### 6.2 Critères microbiologiques

Les produits devraient être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 7. Étiquetage

Les conditions fixées dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) s'appliquent à la présente norme.

### 7.1 Nom du produit

Le nom de l'huile de poisson doit être conforme aux descriptions figurant à la Section 2 de la présente norme. Pour l'huile de saumon, l'étiquette doit indiquer la source de la matière première (sauvage ou d'élevage).

### 7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux critères d'étiquetage susmentionnés doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur, qui doivent être indiqués sur le récipient.

Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Pour les huiles de poisson brutes et les huiles de foie de poisson brutes, l'étiquette doit indiquer que ces huiles sont destinées à la consommation humaine seulement après traitement.

### 7.3 Autres dispositions d'étiquetage

Pour les huiles de foie de poisson (Sections 2.3 et 2.4), la teneur en vitamine A et en vitamine D, naturellement présente ou réintroduite, doit être indiquée si elle est requise par le pays de vente au détail.

Pour toutes les huiles de poisson visées par la présente norme, la teneur en EPA et en DHA doit être mentionnée si elle est requise par le pays de vente au détail.

### Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Pour vérifier la conformité à la présente norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999) correspondant aux dispositions de la présente norme.

**Tableau 1 : Composition en acides gras de catégories d'huiles de poisson et d'huiles de foie de poisson portant un nom spécifique, telle que déterminée par la chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme)**

Acides gras	Anchois (Section 2.1.1)	Thon (Section 2.1.2)	Krill (Section 2.1.3)	Menhaden (Section 2.1.4)	Saumon (Section 2.1.5)		Foie de morue (Section 2.3.1)
					Sauvage	D'élevage	
C14:0 acide myristique	2,7-11,5	ND-5,0	5,0-13,0	8,0-11,0	2,0-5,0	1,5-5,5	2,0-6,0
C15:0 acide pentadécanoïque	ND-1,5	ND-2,0	S/O	ND-1,0	ND-1,0	ND-0,5	ND-0,5
C16:0 acide palmitique	13,0-22,0	14,0-24,0	17,0-24,6	18,0-20,0	10,0-16,0	6,5-12,0	7,0-14,0
C16:1 (n-7) acide palmitoléique	4,0-12,6	ND-12,5	2,5-9,0	9,0-13,0	4,0-6,0	2,0-5,0	4,5-11,5
C17:0 acide heptadécanoïque	ND-2,0	ND-3,0	S/O	ND-1,0	ND-1,0	ND-0,5	S/O
C18:0 acide stéarique	1,0-7,0	ND-7,5	S/O	2,5-4,0	2,0-5,0	2,0-5,0	1,0-4,0

C18:1 (n-7) acide vaccénique	1,7-3,7	ND- 7,0	4,7-8,1	2,5-3,5	1,5-2,5	S/O	2,0-7,0
C18:1 (n-9) acide oléique	3,6-17,0	10,0-25,0	6,0-14,5	5,5-8,5	8,0-16,0	30,0-47,0	12,0-21,0
C18:2 (n-6) acide linoléique	ND-3,5	ND-3,0	ND-3,0	2,0-3,5	1,5-2,5	8,0-15,0	0,5-3,0
C18:3 (n-3) acide linoléique	ND-7,0	ND-2,0	0,1-4,7	ND-2,0	ND-2,0	3,0-6,0	ND-2,0
C18:3 (n-6) acide $\gamma$ -linoléique	ND-5,0	ND-4,0	S/O	ND-2,5	ND-2,0	ND-0,5	S/O
C18:4 (n-3) acide stéaridonique	ND-5,0	ND-2,0	1,0-8,1	1,5-3,0	1,0-4,0	0,5-1,5	0,5-4,5
C20:0 acide arachidique	ND-1,8	ND-2,5	S/O	0,1-0,5	ND-0,5	0,1-0,5	S/O
C20:1 (n-9) acide eicosénoïque	ND-4,0	ND-2,5	S/O	ND-0,5	2,0-10,0	1,5-7,0	5,0-17,0
C20:1 (n-11) acide eicosénoïque	ND-4,0	ND-3,0	S/O	0,5-2,0	S/O	S/O	1,0-5,5
C20:4 (n-6) acide arachidonique	ND-2,5	ND-3,0	S/O	ND-2,0	0,5-2,5	ND-1,2	ND-1,5
C20:4 (n-3) acide eicosatétraénoïque	ND-2,0	ND-1,0	S/O	S/O	1,0-3,0	0,5-1,0	ND-2,0
C20:5 (n-3) acide eicosapentaénoïque	5,0-26,0	2,5-9,0	14,3-28,0	12,5-19,0	6,5-11,5	2,0-6,0	7,0-16,0
C21:5 (n-3) acide heneicosapentaénoïque	ND-4,0	ND-1,0	S/O	0,5-1,0	ND-4,0	S/O	ND-1,5
C22:1 (n-9) acide érucique	ND-2,3	ND-2,0	ND-1,5	0,1-0,5	ND-1,5	3,0-7,0	ND-1,5
C22:1 (n-11) acide cétoléique	ND-5,6	ND-1,0	S/O	ND-0,1	1,0-1,5	S/O	5,0-12,0
C22:5 (n-3) acide docosapentaénoïque	ND-4,0	ND-3,0	ND-0,7	2,0-3,0	1,5-3,0	1,0-2,5	0,5-3,0
C22:6 (n-3) acide ocosahexaénoïque	4,0-26,5	21,0-42,5	7,1-15,7	5,0-11,5	6,0-14,0	3,0-10,0	6,0-18,0

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

S/O = sans objet ou non disponible

**MÉTHODE D'ANALYSE À APPROUVER PAR LE CCMAS**  
(Pour inclusion dans CODEX STAN 234-1999)

Produit	Dispositions	Méthode
Huile de poisson	Indice de p-anisidine	Pharmacopée européenne 2.5.36
	Phospholipides	USP-FCC10 1S (huile de krill) : Teneur en phospholipides totaux par analyse RMN qualitative et quantitative
	Triglycérides	USP 38 (triglycérides d'acides oméga 3) : Teneur en oligomères et glycérides partiels ; Pharmacopée européenne 01/2008/1352 (triglycérides d'acides oméga 3) : Oligomères et glycérides partiels ; AOCS Cd 11d-96 (détermination de mono- et diglycérides par HPLC-ELSD)

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX STAN 33-1981) : RÉVISION DE LA LIMITE FIXÉE POUR LE CAMPESTÉROL**

(N12-2015)

(à l'étape 5/8)

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

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

**Composition en stérols et dialcool triterpénique**

**Composition en desméthylstérols (pourcentage de stérols totaux)**

Cholestérol	≤ 0,5
Brassicastérol	≤ 0,2 pour les huiles de grignons d'olive ≤ 0,1 pour les autres classes
Campestérol	≤ 4,0*
Stigmastérol	< campestérol
Delta-7-stigmastérol	≤ 0,5
Bêta-sitostérol + delta-5-avénastérol + delta-5-23-stigmastadiérol + clérostérol + sitostanol + delta-5-24-stigmastadiérol	≥ 93,0

**\* Dans le cas où une huile authentique possède naturellement une valeur de campestérol > 4,0 % et ≤ 4,5 %, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge ou vierge extra si la teneur en stigmastérol est ≤ 1,4 %, la teneur en delta-7-stigmastérol est ≤ 0,3 % et la teneur en stigmastadiènes est ≤ 0,05 mg/kg. Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme.**



## Annexe V

**RÉVISION PROPOSÉE DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : AJOUT DE L'HUILE DE PALME À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE (OXG)**

(N10-2015)

(à l'étape 5)

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

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

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

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

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

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)

Acide gras	<b><u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u></b>
C6:0	<b><u>ND</u></b>
C8:0	<b><u>ND</u></b>
C10:0	<b><u>ND</u></b>
C12:0	<b><u>ND-0,4</u></b>
C14:0	<b><u>ND-0,8</u></b>
C16:0	<b><u>23.0-38.0</u></b>
C16:1	<b><u>ND-0.8</u></b>
C17:0	<b><u>ND-0.2</u></b>
C17:1	<b><u>ND</u></b>
C18:0	<b><u>1.5-4.5</u></b>
C18:1	<b><u>48.0-60.0</u></b>
C18:2	<b><u>9.0-17.0</u></b>
C18:3	<b><u>ND-0.6</u></b>
C20:0	<b><u>ND-0.4</u></b>
C20:1	<b><u>ND-0.2</u></b>
C20:2	<b><u>ND-0.5</u></b>
C22:0	<b><u>ND</u></b>
C22:1	<b><u>ND</u></b>
C22:2	<b><u>ND</u></b>
C24:0	<b><u>ND-0.2</u></b>
C24:1	<b><u>ND</u></b>

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

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

## AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes

	<b><u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u></b>
<b>Densité relative</b> (x °C/eau à 20 °C)	<b><u>0.8957-0.910</u></b> <b><u>(50 °C/eau à 20 °C)</u></b>
<b>Densité apparente</b> (g/ml)	<b><u>ND</u></b>
<b>Indice de réfraction</b> (ND 40 °C)	<b><u>1.459-1.462</u></b>
<b>Indice de saponification</b> (mg KOH/g d'huile)	<b><u>189-199</u></b>
<b>Indice d'iode</b>	<b><u>58-75</u></b>
<b>Insaponifiable (g/kg)</b>	<b><u>≤ 12</u></b>
<b>Ratio d'isotopes de carbone stables *</b>	-

\* Pour la méthode, voir les publications suivantes :

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

Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérois dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques<sup>1</sup> en pourcentage des stérois totaux

	<b><u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u></b>
<b>Cholestérol</b>	<b><u>2.2-4.7</u></b>
<b>Brassicastérol</b>	<b><u>ND-0.4</u></b>
<b>Campestérol</b>	<b><u>16.6-21.9</u></b>
<b>Stigmastérol</b>	<b><u>11.5-15.5</u></b>
<b>Bêta-sitostérol</b>	<b><u>57.2-60.9</u></b>
<b>Delta-5-avenastérol</b>	<b><u>1-1.9</u></b>
<b>Delta-7-stigmastérol</b>	<b><u>ND-0.2</u></b>
<b>Delta-7-avenastérol</b>	<b><u>ND-1.0</u></b>
<b>Autres</b>	<b><u>ND-1.8</u></b>
<b>Stérois totaux (mg/kg)</b>	<b><u>519-1723</u></b>

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

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

Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques<sup>1</sup> (mg/kg)

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

ND – non détectable

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

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : HUILE D'ARACHIDE**

(N11-2015)

(à l'étape 5/8)

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

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

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

Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)

Acides gras	Huile d'arachide
C16:0	<b><u>5,0</u></b> -14,0
C16:1	ND-0,2
C18:0	1,0-4,5
C18:1	35,0- <b><u>80,0</u></b>
C18:2	<b><u>4,0</u></b> -43,0
C18:3	ND- <b><u>0,5</u></b>
C20:0	<b><u>0,7</u></b> -2,0
C20:1	0,7- <b><u>3,2</u></b>
C20:2	ND
C22:0	1,5-4,5
C22:1	ND- <b><u>0,6</u></b>
C22:2	ND
C24:0	0,5-2,5
C24:1	ND-0,3

ANNEXE

### AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes

	Huile d'arachide
Densité relative	<b><u>0,909</u></b> -0,920 x=20 °C
Indice d'iode	<b><u>77</u></b> -107

**DOCUMENT DE PROJET****NOUVEAUX TRAVAUX PROPOSÉS POUR RÉVISER LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : COMPOSITION ESSENTIELLE DE L'HUILE DE TOURNESOL****1. Objectif et champ d'application de la norme**

Les travaux proposés ont pour objet de réviser :

(i) La Section 3 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) afin d'adapter les paramètres de composition de l'acide oléique (C18:1) et de l'acide linoléique (C18:2) pour réduire les écarts de ces deux acides gras entre l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, afin de représenter la variabilité effective de ces huiles dans le monde. On peut y parvenir en augmentant le niveau maximum d'acide oléique pour l'huile de tournesol et en diminuant proportionnellement le niveau d'acide linoléique.

(ii) La Section 2.1 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999), définition de l'huile de tournesol et de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.

**2. Pertinence et actualité :**

Les huiles dérivées de graines de tournesol figurent parmi les produits oléagineux les plus consommés au monde depuis des décennies, à la fois pour leur goût et pour leurs qualités nutritionnelles bénéfiques ainsi que pour leur fonctionnalité dans l'industrie alimentaire.

Parmi les grands producteurs de tournesol figurent la Russie, l'Ukraine et d'autres pays au climat tempéré (77 % de la production mondiale), mais la culture des graines de tournesol dans les pays tropicaux et subtropicaux représente actuellement 15 % de la production mondiale de tournesol, selon les données FAOSTAT de 2011, 2012 et 2013.

L'augmentation de la culture du tournesol vers les territoires au climat doux de l'Argentine, de la Tanzanie, de l'Afrique du Sud, de l'Inde, du Myanmar, de l'Ouganda, de la Bolivie, du Brésil et du Paraguay<sup>1</sup>, ainsi que l'expansion de sa culture au Kenya, en Angola, au Mozambique et en Zambie<sup>2</sup> pourraient constituer un angle de discussion pour la révision des limites de certains profils de composition en acides gras de l'huile de tournesol. Par conséquent, la modification de ces dispositions devrait tenir compte de la variabilité mondiale des huiles de tournesol commercialisées actuellement.

La littérature scientifique démontre l'influence de la température durant la maturation des graines et sur la composition en acides gras<sup>3,4,5,6</sup>.

Afin d'assurer un commerce régional et/ou international qui soit équitable, dynamique et transparent, il est essentiel que le Codex envisage d'amender les paramètres relatifs à la teneur en acides gras oléique et linoléique, en vue de leur accorder un cadre opérationnel au sein de la norme.

**3. Principales questions à traiter :**

Section 2.1, révision des définitions de l'huile de tournesol et de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.

Section 3 (Tableau 1), révision des paramètres de composition de l'acide oléique (C18:1) et de l'acide linoléique (C18:2) de l'huile de tournesol.

**4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux :**

Cette proposition de nouveaux travaux est en concordance avec les critères suivants applicables aux produits :

---

<sup>1</sup>FAOSTAT, 2012.

<sup>2</sup>Protabase Records – *Helianthus annuus* L. ([http://database.prota.org/PROTAhtml/Helianthus%20annuus\\_En.htm](http://database.prota.org/PROTAhtml/Helianthus%20annuus_En.htm))

<sup>3</sup>Grunvald AK et al. Influence of Temperature on the Fatty Acid Composition of the Oil From Sunflower Genotypes Grown in Tropical Regions. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 90(4):545-553, 2013.

<sup>4</sup> Lajara JR, Diaz U, Quidiello RD. Definite influence of location and climatic conditions on the fatty acid composition of sunflower seed oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 67(10):618-623, 1990.

<sup>5</sup>Salera E, Baldini M. Performance of high and low oleic acid hybrids of sunflower under different environmental conditions. *Helia* 21(28):55-68, 1998.

<sup>6</sup>Sukkaseem C, Laosuwan P, Wonprasaid S, Machikowa T. Effects of environmental conditions on oleic acid of sunflower seeds. *International Journal of Chemical, Environmental & Biological Sciences* 1(2):4087, 2013.

a) La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

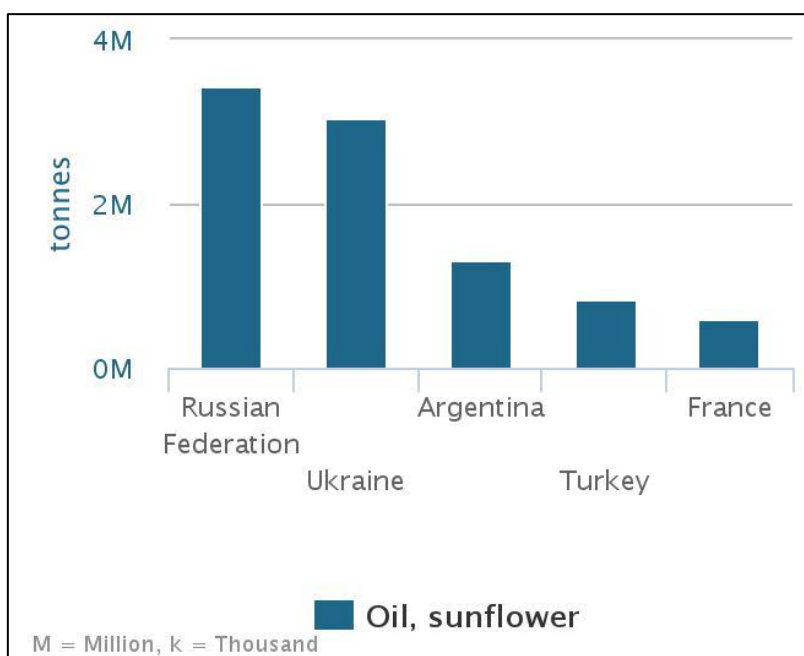
Les limites de composition fixées dans la norme du Codex ont été établies principalement pour assurer des pratiques équitables dans le commerce des aliments. Cependant, des limites non représentatives pourraient également poser des barrières techniques au commerce des huiles de tournesol authentiques, notamment des huiles de tournesol issues de graines traditionnelles, si celles-ci dépassent les limites pour des raisons agroclimatiques ou d'autres causes apparentées aux hybrides utilisés. Ces limites ne sont pas liées à la sécurité.

b) Volume de production et de consommation dans chaque pays ainsi que volume et structure des échanges entre pays.

L'huile de tournesol est la quatrième huile dans le monde par ordre d'importance. En raison de son prix par rapport à celui d'autres huiles comestibles, sa consommation a considérablement augmenté au cours de ces dernières années.

Selon les données les plus récentes publiées par la FAOSTAT ([www.faostat.fao.org](http://www.faostat.fao.org)), les récoltes de 2012 et de 2013 ont produit une moyenne de 13 713 410,5 tonnes d'huile de tournesol. Les cinq plus grands producteurs sont la Fédération de Russie, l'Ukraine, l'Argentine, la Turquie et la France, représentant durant cette période 67 % de la production mondiale d'huile de tournesol ( Graph 1).

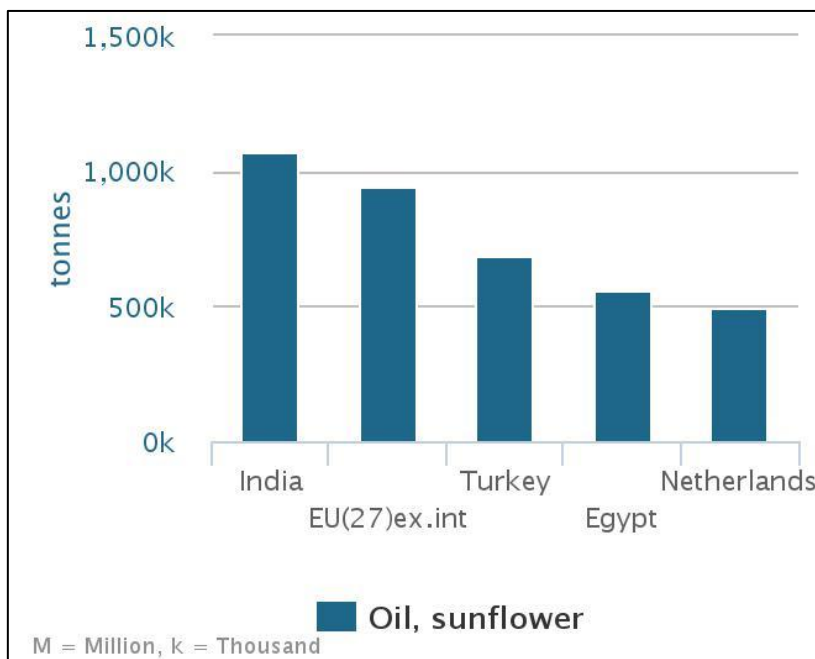
Graph 1. Production d'huile de tournesol des 5 plus grands producteurs (moyenne pour 2012/2013).



En 2012/2013, les principaux exportateurs étaient l'Ukraine, la Fédération de Russie, l'Argentine, les Pays-Bas et la Hongrie. Quasiment toute la production d'huile de tournesol de l'Ukraine, 41 % de la production de la Fédération de Russie et 46 % de la production de l'Argentine étaient destinées à l'exportation. Durant cette période, l'Ukraine, la Fédération de Russie et l'Argentine ont exporté 25, 10 et 4 %, respectivement, de la production mondiale.

En ce qui concerne les importations, l'Inde, l'Union européenne (à l'exception du commerce intracommunautaire), la Turquie, l'Égypte et les Pays-Bas ont été les cinq principaux importateurs d'huile de tournesol en 2012 et 2013 (Figure 2). Conjointement, ces pays ont importé durant cette période un total de 3 753 634 tonnes d'huile de tournesol.

Graphe 2. Importations d'huile de tournesol des 5 principaux importateurs (moyenne pour 2012/2013).



b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.

Cette norme du Codex pourrait être utilisée par les États membres comme référence pour l'établissement de leur propre législation nationale.

L'Accord de l'OMC sur les obstacles techniques au commerce stipule que, chaque fois qu'un règlement technique sera adopté par un Membre conformément aux normes internationales pertinentes, il sera présumé ne pas créer un obstacle non nécessaire au commerce international (Article 2.5). Il existe des preuves scientifiques fiables de la variation des niveaux d'acides oléique et linoléique et des indices apparentés dans le monde, en conséquence des températures élevées de certaines régions de production. En 2006, en Argentine, l'Institut argentin de normalisation et de certification (IRAM), l'organe de normalisation argentin qui représente l'Argentine auprès de l'ISO, a révisé la norme pour l'huile de tournesol sur la base des résultats de l'étude de l'Association argentine des graisses et huiles (ASAGA) ci-jointe.<sup>7</sup>

Enfin, l'Argentine a modifié sa réglementation pour l'adapter à la réalité de la production, étant donné que la norme du Codex ne permet plus de refléter le profil en acides gras des huiles de tournesol produites à partir de graines traditionnelles d'Argentine.

L'amendement proposé à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210) favorisera une approche internationale harmonisée desdits facteurs de composition et de qualité et facilitera le commerce international de l'huile de tournesol pour tous les producteurs.

La résolution des diverses incohérences constatées pour les huiles de tournesol définies dans la Norme Codex Stan 210 permettra d'éviter les difficultés et les obstacles au commerce.

d) Potentiel commercial aux plans international ou régional.

La consommation d'huiles végétales comestibles a largement augmenté au cours des dernières années et cette tendance devrait se poursuivre et croître à l'avenir.

La production d'huile de tournesol devrait atteindre un volume record de 16,6 millions de tonnes à raison de 1,4 million par an. Les exportations devraient s'intensifier, l'Ukraine et la Russie comptant pour la plus grande part de l'augmentation. La consommation globale devrait croître de 4 %, stimulée principalement par une forte demande dans l'Union européenne, en Inde, au Moyen-Orient et en Afrique du Nord.

<sup>7</sup> - <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Aceites%20y%20Oleaginosas/documentos/011.pdf>

#### d) Aptitude du produit à la normalisation

Ce produit est déjà réglementé par la Norme CODEX STAN 210, en vigueur depuis 1999. Cependant, en raison de l'apparition de nouveaux hybrides de tournesol et de la production dans de nouvelles conditions agroclimatiques, les différences dans les paramètres de composition, principalement liées aux zones de production où les températures sont élevées et les variations de température plus larges, deviennent de plus en plus manifestes, et cela nécessite une modification pour réduire les écarts des acides oléique et linoléique entre l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.

Les changements proposés devraient être intégrés dans la norme, car des études scientifiques et des données analytiques viennent appuyer les raisons en faveur de l'amendement à la Norme Codex Stan 210.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.

La norme du Codex en vigueur ne tient pas compte de la variation naturelle dans la composition en acides gras des huiles de tournesol en fonction des conditions agroclimatiques des zones de production à travers le monde.

Par conséquent, l'amendement à la norme du Codex contribuera à assurer des pratiques équitables dans le commerce de ces huiles.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.

Sans objet.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s).

Aucun de connu.

### **5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex :**

Les nouveaux travaux proposés contribueraient à garantir l'identification correcte de l'huile de tournesol dans les échanges commerciaux internationaux, en tenant compte des besoins et préoccupations spécifiques de tous les pays, en satisfaisant aux objectifs stratégiques ci-dessous du Plan stratégique 2014-2019 du Codex Alimentarius.

Objectif 1 : Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments.

L'élaboration de normes du Codex plus représentatives des conditions à l'échelle mondiale contribuera à garantir leur adoption par un plus grand nombre d'États membres, réduisant au minimum les effets négatifs potentiels sur le commerce international, en faisant en sorte qu'elles ne constituent pas des obstacles techniques au commerce. Cette activité est très importante, quand on considère les efforts déployés par la communauté internationale pour augmenter la production d'aliments afin de garantir la sécurité alimentaire, en intégrant au fil des ans dans le système de production de nouvelles régions auparavant non productrices.

Historiquement, la graine de tournesol est produite dans des pays au climat tempéré. L'identité et les facteurs de qualité de la norme du Codex ont été définis sur la base de données fournies par ces pays. L'augmentation de la production de graines de tournesol dans de nouvelles régions, aux températures plus élevées, a produit une huile présentant différents profils en acides gras, qui ne s'inscrit pas dans les paramètres établis, rendant obsolète la norme actuelle du Codex.

L'objectif 1.2 de l'objectif stratégique 1 prévoit d'élaborer et de réexaminer les normes internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Malheureusement, cette question est débattue au sein du Comité depuis 2009, sans parvenir à une décision dans ce domaine.

Objectif 2 : Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex

Les travaux proposés favoriseront l'élaboration de normes du Codex pour les produits reposant sur une analyse scientifique rigoureuse des données recueillies.

L'amendement proposé à cette norme du Codex (CODEX STAN 210) promouvra le commerce équitable de l'huile de tournesol, car la prise en compte des conditions de production dans d'autres zones géographiques ayant des paramètres différents de ceux réglementés par le Codex traduira les variations mondiales qui existent. En outre, il évitera que des huiles authentiques ne soient classées dans des zones non définies.



Cette proposition de nouveaux travaux est en phase avec l'objectif 2.3 de l'objectif stratégique 2 qui recommande d'augmenter les contributions scientifiques des pays en voie de développement. L'Argentine et le Brésil ont présenté leurs résultats analytiques portant sur une huile authentique de graines de tournesol traditionnelles, qui montrent que le profil en acides gras, principalement les acides oléique et linoléique, est en dehors de la norme actuelle du Codex. Il existe des preuves scientifiques expliquant l'influence de la température sur le profil en acides gras.

**6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi qu'avec d'autres travaux en cours :**

Il n'y a pas d'autres travaux en cours concernant l'huile de tournesol. Cependant, de nouveaux travaux similaires ont été récemment approuvés par le CCFO, concernant la révision des normes pour l'huile d'olive et l'huile d'arachide en raison de l'influence climatique ou de nouvelles variétés non visées par les normes actuelles.

**7. Identification de tout besoin et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucun identifié

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organismes extérieurs, afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun identifié

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux :**

Calendrier	Réunion	Avancement
2017	CCFO25	Accord sur l'objectif et le champ d'application et demande d'approbation des nouveaux travaux par la CAC40.
2017	CAC40	Approbation des nouveaux travaux.
2019	CCFO26	Discussion du projet d'amendement à la norme pour l'huile de tournesol à l'Étape 4 et proposition de transmettre le projet à la CAC pour adoption à l'Étape 5/8.
2019	CAC42	Adoption finale du projet d'amendement à la norme pour l'huile de tournesol à l'Étape 5/8.

## DOCUMENT DE PROJET

### NOUVEAUX TRAVAUX PROPOSÉS POUR RÉVISER LA *NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE* (CODEX STAN 210-1999) : REMPACEMENT DE L'INDICE D'ACIDE PAR LES ACIDES GRAS LIBRES POUR L'HUILE DE PALME VIERGE ET INCLUSION DES ACIDES GRAS LIBRES POUR L'HUILE DE PALMISTE BRUTE

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif et le champ d'application des révisions proposées dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) visent à remplacer l'indice d'acide par les acides gras libres (FFA) exprimés en acide palmitique pour l'huile de palme vierge, et à inclure les acides gras libres pour l'huile de palmiste brute, exprimés en acide laurique, dans l'Annexe à la Norme.

#### 2. Pertinence et actualité

L'huile de palme est l'huile végétale la plus produite, consommée et commercialisée dans le monde, tandis que l'huile de palmiste compte parmi les huiles comestibles les plus commercialisées à l'échelle mondiale. Ces huiles font l'objet d'échanges commerciaux internationaux depuis ces cinq dernières décennies et sont largement consommées dans des pays tels que l'Inde, l'Europe, la Chine, l'Indonésie, la Malaisie et d'autres parties du monde.

Selon les usages du commerce international, la caractérisation de l'acidité comme l'un des principaux facteurs de qualité de l'huile de palme vierge et de l'huile de palmiste brute a toujours été exprimée en termes de teneur en acides gras libres. Cependant, dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), l'acidité de l'huile de palme vierge est exprimée actuellement en indice d'acide. Quant à l'acidité de l'huile de palmiste brute, la spécification actuelle est de 4,0 mg KOH/g d'huile. L'incohérence entre les différents termes d'expression de l'acidité de l'huile de palme vierge et de l'huile de palmiste brute a entraîné des difficultés dans les échanges commerciaux internationaux.

Les normes du Codex ont été acceptées à l'échelle internationale comme principale référence pour l'élaboration des législations nationales. Par conséquent, les révisions proposées favoriseront la normalisation et l'harmonisation avec les législations nationales, évitant ainsi les obstacles au commerce international de l'huile de palme et de l'huile de palmiste. Il est donc impératif que le Codex envisage de modifier le paramètre lié à l'acidité et de remplacer l'indice d'acide par les acides gras libres exprimés en acide palmitique pour l'huile de palme vierge, ainsi que d'inclure l'acidité de l'huile de palmiste brute exprimée en teneur en acides gras libres comme acide laurique dans la Norme, afin d'éviter toute perturbation des échanges commerciaux.

#### 3. Principales questions à traiter

Les révisions incluront un indice proposé pour la teneur en acides gras libres des huiles de palme vierges, exprimée en acide palmitique et l'inclusion de l'acidité pour les huiles de palmiste brutes, exprimée en acides gras libres comme acide laurique, à intégrer à la section **Facteurs de qualité** dans l'Annexe de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), et les changements conséquents de la Section 5 sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critères applicables aux produits :

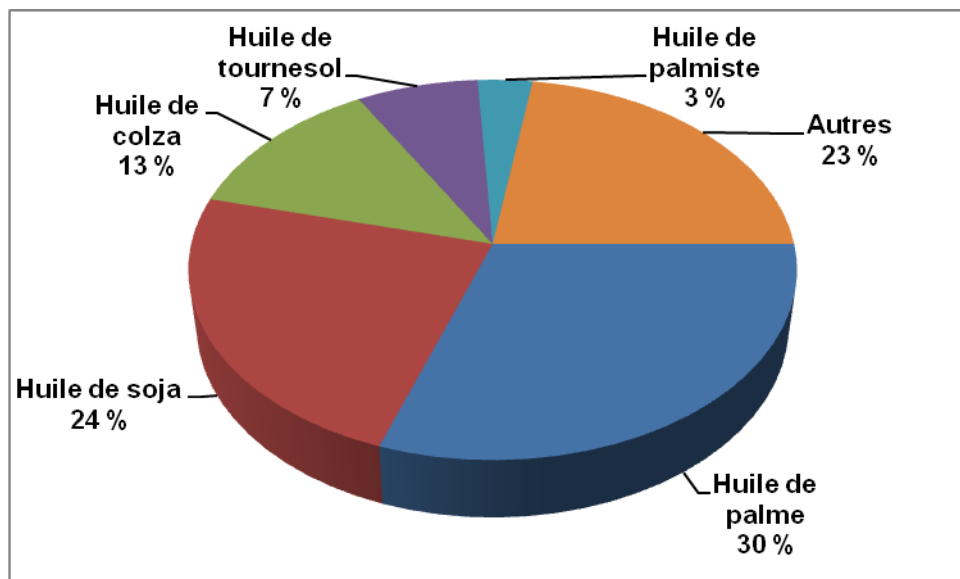
##### Critère général

**La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement**

La *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) comporte déjà des dispositions dont l'objet est d'assurer la protection du consommateur en termes de sécurité des aliments et d'authenticité de ces produits. Les nouvelles révisions proposées permettront d'améliorer le commerce international de l'huile de palme et de l'huile de palmiste pour assurer la qualité des huiles et la cohérence dans les usages internationaux.

**a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

Selon les données présentées dans la publication Oil World Annual, la production mondiale totale de 17 principales huiles et graisses en 2015 s'est élevée à 206,38 millions de tonnes<sup>1</sup>. L'huile de palme est l'huile végétale la plus produite dans le monde. La production globale d'huile de palme a atteint 62,56 millions de tonnes, ce qui représente 30 % de la production mondiale totale des principales huiles et graisses. Elle est suivie par l'huile de soja (24 %), l'huile de colza (13 %) et l'huile de tournesol (7 %). L'huile de palmiste est la cinquième huile végétale la plus produite, avec 6,85 millions de tonnes, contribuant à environ 3 % de la production mondiale totale d'huiles et de graisses (Figure 1).



**Figure 1. Production mondiale des principales huiles et graisses en 2015**

En 2015, l'Indonésie (33,40 millions de tonnes) et la Malaisie (19,96 millions de tonnes), qui sont les principaux producteurs de ces huiles, ont contribué pour plus de 85 % à la production mondiale totale d'huile de palme et d'huile de palmiste. La Thaïlande, la Colombie, le Nigeria, l'Équateur et de nombreux autres pays sont également producteurs d'huile de palme et d'huile de palmiste<sup>2</sup>.

Au cours de la même période, l'huile de palme et l'huile de palmiste ont été largement consommées dans le monde, dans des pays tels que l'Inde, l'Indonésie, l'Union européenne (UE), la Chine, la Malaisie, le Pakistan, le Nigeria, la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique (E.-U.), la Colombie, ainsi que de nombreux autres pays. Le Tableau 1 présente la consommation mondiale d'huile de palme et le Tableau 2 la consommation mondiale d'huile de palmiste.

**Tableau 1. Consommation mondiale d'huile de palme en 2015<sup>3</sup>**

Pays	Consommation d'huile de palme (millions de tonnes)
Inde	9,29
Indonésie	7,34
UE	7,24
Chine	5,84
Malaisie	2,92
Pakistan	2,52
Autres	25,94
<b>Total</b>	<b>61,09</b>

<sup>1</sup> Oil World Annual 2016

<sup>2</sup> Oil World Annual 2016

<sup>3</sup> Oil World Annual 2016

**Tableau 2. Consommation mondiale d'huile de palmiste en 2015<sup>4</sup>**

Pays	Consommation d'huile de palmiste (millions de tonnes)
Indonésie	1,68
Malaisie	1,50
UE	0,67
Chine	0,62
E.-U.	0,27
Brésil	0,24
Inde	0,22
Autres	1,52
<b>Total</b>	<b>6,72</b>

Les principaux exportateurs d'huile de palme et d'huile de palmiste sont l'Indonésie et la Malaisie. En 2015, l'Indonésie et la Malaisie ont exporté un total combiné de 44 millions de tonnes et de 2,96 millions de tonnes d'huile de palme et d'huile de palmiste, respectivement. Ces deux huiles sont importées par plus de 150 pays, les principaux importateurs étant l'Inde, l'Union européenne, la Chine, le Pakistan, le Bangladesh, les États-Unis d'Amérique et le Brésil. La Figure 2 représente les principaux importateurs d'huile de palme en 2015, et la Figure 3 les principaux importateurs d'huile de palmiste au cours de la même année.

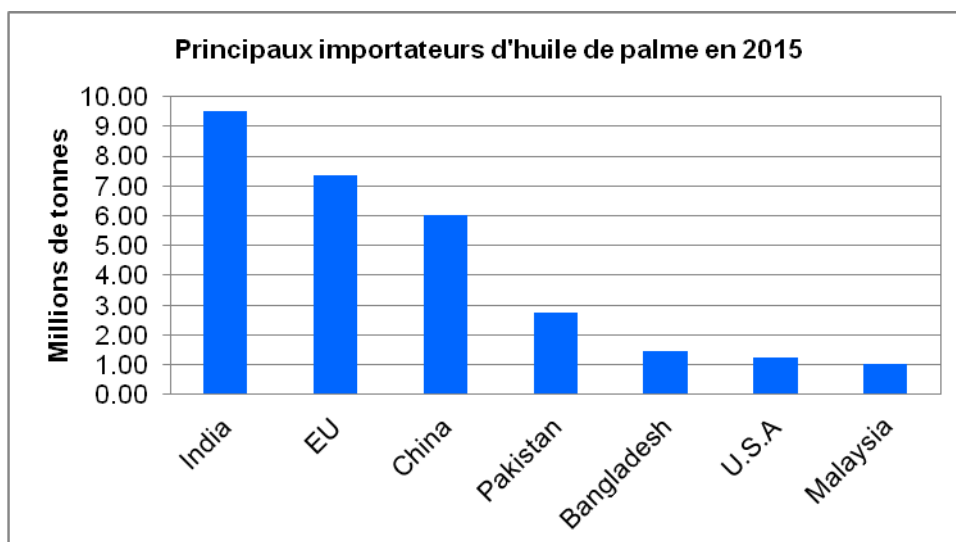


Figure 2. Principaux importateurs d'huile de palme en 2015

<sup>4</sup> Oil World Annual 2016

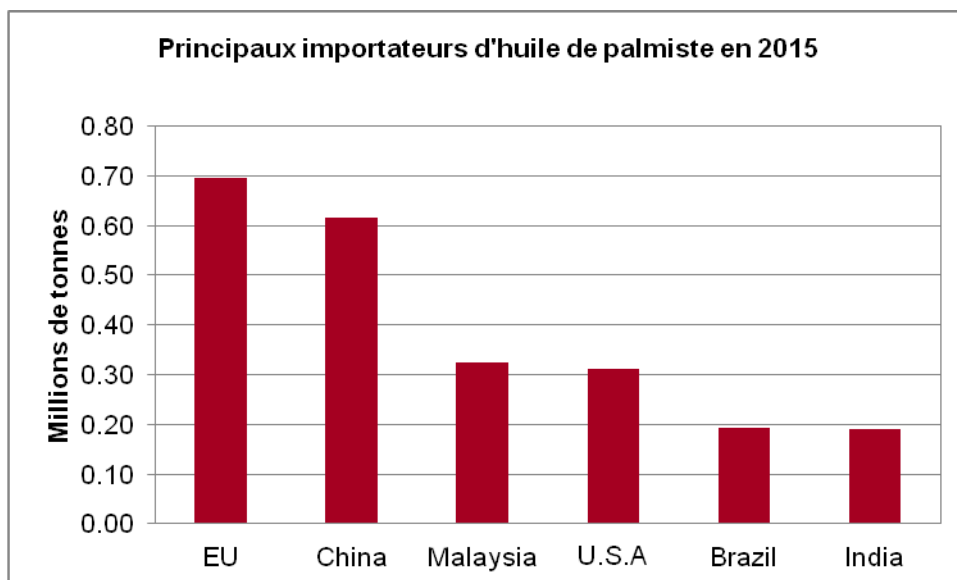


Figure 3. Principaux importateurs d'huile de palmiste en 2015

**b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.**

La révision proposée dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) faciliterait l'harmonisation des législations nationales avec les normes internationales, réduisant ainsi les obstacles au commerce international de l'huile de palme et de l'huile de palmiste.

**c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

L'huile de palme et l'huile de palmiste représentent actuellement un volume important d'échanges commerciaux à l'échelle mondiale et cette tendance devrait encore augmenter à l'avenir. En 2015, la production mondiale d'huiles et de graisses était de 206,38 millions de tonnes, l'huile de palme et l'huile de palmiste constituant 30 % et 3 %, respectivement, de la production mondiale des principales huiles et graisses. Les exportations mondiales d'huile de palme en 2015 ont atteint 48,23 millions de tonnes, ce qui représente environ 57 % des exportations mondiales totales des principales huiles et graisses. Environ 3,31 millions de tonnes d'huile de palmiste ont été exportés dans le monde pendant la même année.

**d) Aptitude du produit à la normalisation**

La spécification pour l'acidité, exprimée en termes d'acides gras libres exprimés en acide palmitique pour l'huile de palme, et en termes d'acides gras libres exprimés en acide laurique pour l'huile de palmiste, a déjà été bien établie dans le commerce mondial de l'huile de palme et de l'huile de palmiste. Par conséquent, les révisions proposées se prêtent à une normalisation dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) en vigueur, en vue de faciliter l'harmonisation des législations nationales avec les normes internationales.

**e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

La *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) en vigueur comporte déjà des dispositions qui couvrent les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce. Les révisions proposées permettront d'améliorer davantage la norme et faciliteront ainsi sa mise en application.

**f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

Cette question est sans rapport avec la présente proposition.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales**

Aucune autre organisation internationale connue n'a déjà entrepris ces travaux.

**5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex**

Cette révision est en accord avec le Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius, qui vise à établir des normes alimentaires internationales en réponse aux besoins identifiés par les membres et en réponse aux facteurs qui influencent la sécurité des aliments, la nutrition et les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.

**6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi qu'avec d'autres travaux en cours**

La présente proposition est une révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) en vigueur.

**7. Identification de tout besoin et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucun besoin d'avis scientifiques d'experts d'organismes extérieurs.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organismes extérieurs, afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organismes extérieurs.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour adoption à l'Étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission**

Approbation en tant que nouveaux travaux par la 40ème session de la Commission du Codex Alimentarius en 2017 ;

Avant-projet de révisions examiné à l'Étape 4 lors de la 26ème session du CCFO en 2019.

Adoption finale à l'Étape 5/8 lors de la 42ème session de la Commission du Codex Alimentarius en 2019.

## Annexe IX

**NOUVEAUX TRAVAUX PROPOSÉS POUR RÉVISER L'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES  
HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999)****(pour adoption)**

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

ANNEXE

**AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****2. FACTEURS DE COMPOSITION**

Les **gamma-oryzanols** de l'huile de son de riz brute doivent se situer dans la fourchette de 0,9 à 2,1 %.

**Les intervalles d'acides gras tels qu'indiqués pour l'huile de son de riz au Tableau 1 s'appliquent à l'huile de son de riz brute non destinée à la consommation humaine directe.**

**DOCUMENT DE PROJET****NOUVEAUX TRAVAUX POUR RÉVISER LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX STAN 33-1981)****1. Objectif et champ d'application des travaux proposés**

Examen des Sections 3, 8 et de l'annexe de la norme du Codex en vigueur pour *les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981), pour les aligner sur les dernières avancées technologiques et scientifiques et les conditions en évolution dans le secteur et pour prendre en considération les besoins de tous les membres du Codex.

**2. Pertinence et actualité**

*Les travaux proposés entrent dans le cadre du mandat du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) : « Élaborer des normes mondiales pour les graisses et les huiles d'origine animale, végétale et marine, y compris la margarine et l'huile d'olive ».*

Des développements technologiques et scientifiques importants ont eu lieu depuis la dernière révision majeure de la norme (CODEX STAN 33-1981) en 2003, et le moment est donc venu d'examiner la norme pour tenir compte de ces développements.

Les nouveaux travaux élargiront les connaissances sur les facteurs de composition et de qualité des produits issus de l'olive et seront utilisés pour mettre à jour la norme du Codex afin de permettre le contrôle de qualité des produits, de faciliter le commerce international, d'améliorer la protection des consommateurs et d'empêcher les pratiques frauduleuses et fallacieuses et le frelatage. À cette fin, la vérification de la qualité et de l'authenticité des produits sous forme d'huile d'olive devrait s'appuyer sur les derniers développements scientifiques.

**3. Principales questions à traiter :**

La principale question à traiter est la révision de la Section 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité) et de l'annexe de la norme du Codex, afin de :

- suivre les avancées à la pointe de la production de l'huile d'olive et de la technologie de raffinage ;
- posséder une panoplie plus efficace pour lutter contre les fraudes ;
- tenir compte de la plus grande variabilité de la composition des huiles d'olive due à l'introduction de la culture de l'olive dans de nouvelles zones.

Une autre question à traiter est la révision de la Section 8 (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage) afin de mettre à jour les références pertinentes et d'inclure de nouvelles méthodes le cas échéant.

**4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

Cette proposition de nouveaux travaux est en concordance avec les critères suivants applicables aux produits :

(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Au cours des vingt dernières années, la production mondiale d'huile d'olive a augmenté de 22 % et la consommation s'est étendue à de plus en plus de pays consommateurs.

Selon les données publiées par l'IOC<sup>1</sup>, la production mondiale d'huile d'olive durant la campagne de production **2015/16** (octobre à septembre) s'est élevée à 3 160 kilotonnes (kt). En tête des producteurs se trouvaient les cinq principaux producteurs, nommément l'Union européenne (2 322 kt, soit environ 73 % de la production mondiale), la Syrie (110 kt, 3,5 %), la Tunisie (140 kt, 4,4 %), la Turquie (143 kt, 4,5 %) et le Maroc (130 kt, 4,1 %). Durant la même campagne de production, les cinq principaux exportateurs (données provisoires) ont été l'UE (610 kt, soit environ 73,5 % des exportations mondiales), la Tunisie (100 kt, 12 %), le Maroc (16,5 kt, 2 %), la Turquie (20 kt, 2,4 %) et l'Argentine (30,5 kt, 3,7 %).

<sup>1</sup> [www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)



Le commerce international de l'huile d'olive s'est fortement développé. Au cours des vingt dernières années, il a augmenté de 88 % en volume et de 420 % en valeur<sup>2</sup> pour atteindre un volume total d'importations de 822,5 kilotonnes durant la campagne de commercialisation 2015/16 (octobre à septembre), correspondant à une valeur totale de 3 209 millions d'euros en 2015<sup>2</sup>. Les cinq principaux importateurs ont été les États-Unis (314 kt, soit environ 38 % des importations mondiales), l'UE (119 kt, 14,5 %), le Brésil (50 kt, 6,1 %), le Japon (53,5 kt, 6,5 %) et le Canada (41 kt, 5 %). Au cours de la même période, les cinq principaux consommateurs ont été l'UE (1 618,5 kt, soit environ 55 %), les États-Unis (310 kt, 10,5 %), la Turquie (124 kt, 4,2 %), la Syrie (105 kt, 3,6 %) et le Maroc (120 kt, 4 %).

(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter

La norme du Codex peut être utilisée comme référence pour les normes par les pays membres lors de l'établissement de leurs règlements nationaux.

L'alignement de la norme nationale sur la norme du Codex est essentiel pour faciliter le commerce international, et pour favoriser et assurer des pratiques équitables dans le commerce et la protection des consommateurs.

Les pays qui sont actuellement des pays producteurs et des pays consommateurs appliquent souvent des normes nationales et des normes internationales qui diffèrent sur des aspects importants liés aux paramètres de qualité et d'authenticité et aux méthodes d'analyse. La plupart des pays producteurs utilisent la norme du Conseil oléicole international.

(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Bien qu'il soit probable que l'UE, la Tunisie, la Turquie et le Maroc restent les principaux exportateurs mondiaux d'huile d'olive dans un avenir proche, on s'attend à ce que la production s'étende largement à un certain nombre d'autres pays.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

L'expérience que l'on possède avec la norme actuelle du Codex, en place depuis 1981, a montré l'aptitude de l'huile d'olive à la normalisation.

(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Les nouveaux travaux ont pour but de réviser la norme du Codex pour l'huile d'olive qui est actuellement en vigueur.

(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Le champ d'application de la norme actuelle (CODEX STAN 33-1981) restera inchangé.

(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)

Le Conseil oléicole international (COI) a élaboré les normes suivantes : COI/T.15/NC N° 3/Rév. 11 NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX HUILES D'OLIVE ET AUX HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE, et COI/T.20/Doc. N° 15/Rév. 8 ANALYSE SENSORIELLE DE L'HUILE D'OLIVE – MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

## 5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

Les nouveaux travaux proposés contribueraient à assurer des pratiques équitables dans le commerce international de l'huile d'olive, en prenant en considération les besoins et les préoccupations particulières de tous les pays, en satisfaisant aux objectifs stratégiques et aux priorités ci-après élaborés dans le *Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius*.

Objectif 1 : Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments.

Objectif 1.2.2 Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

<sup>2</sup> Valeur des importations selon le GTA (Global Trade Atlas) ; série annuelle 1996-2015

L'élaboration de normes du Codex plus représentatives des conditions à l'échelle mondiale contribuera à élargir le plus possible leur adoption par les pays membres et à minimiser les effets négatifs potentiels des règlements techniques sur le commerce international, en veillant à ce qu'ils ne constituent pas des barrières techniques superflues au commerce.

Objectif 1.3 Renforcer la coordination et la collaboration avec d'autres organismes internationaux d'établissement des normes en s'efforçant d'éviter la duplication des tâches et d'optimiser la mise à profit des possibilités qui se présentent.

1.3.2 Promouvoir la collaboration avec d'autres organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales responsables de l'établissement des normes afin de favoriser l'élaboration de normes Codex pertinentes tout en augmentant la compréhension de celles-ci, leur notoriété et l'utilisation qui en est faite.

## **6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi qu'avec d'autres travaux en cours**

Sans objet.

## **7. Identification de tout besoin et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucun besoin spécifique d'avis scientifiques d'experts n'a été identifié.

## **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organismes extérieurs**

On s'attendrait à voir des organisations pertinentes, dont le COI et l'AOCs, contribuer à la révision de la norme du Codex.

## **9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux**

Approbation comme nouveaux travaux :	par la 40ème session de la CAC, en 2017
Examen de l'avant-projet d'amendements à l'Étape 4 :	par la 26ème session du CCFO, en 2019
Soumission à la CAC pour adoption à l'Étape 5 :	2019
Étape 7 :	27ème CCFO, en 2021
Soumission à la CAC pour adoption à l'Étape 8 :	CAC 2021