



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)

Point 1 de l'ordre du jour

CX/FO 19/26/1  
Octobre 2018

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

Vingt-sixième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 25 février – 1<sup>er</sup> mars 2019

La session se tiendra au Royale Chulan Hotel, Kuala Lumpur, Malaisie  
du lundi 25 février 2019 à 9h30 au vendredi 1<sup>er</sup> mars 2019

*La réunion du groupe de travail physique sur le projet de norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives : révision des sections 3 et 8 se réunira le samedi 23 février 2019 à 9 heures, au même endroit.*

### ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

Point de l'ordre du jour	Objet	Cote du document
1.	Adoption de l'ordre du jour	CX/FO 19/26/1
2.	Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires	CX/FO 19/26/2
3.	Projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) à l'étape 7	REP17/FO Annexe V
-	Observations à l'étape 6 (Réponses à la CL 2017/73/OCS-CCFO)	CX/FO 19/26/3
4.	Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CXS 33-1981) : Révisions des sections 3,8 et Annexe	CX/FO 19/26/4
-	Observations à l'étape 3 (Réponses à la CL 2018/76/OCS-CCFO)	CX/FO 19/26/4 Add.1
5.	Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) :	
5.1	Changement dans la température utilisée pour l'analyse de l'indice de réfraction et de la densité apparente de la superoléine de palme	CX/FO 17/25/CRD23
-	Réponses à la CL 2017/60/OCS-FO	CX/FO 19/26/5
5.2	Remplacement de l'Indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges et inclusion des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute	CX/FO 19/26/6
-	Observations à l'étape 3 (Réponses à la CL 2018/77/OCS-CCFO)	CX/FO 19/26/6 Add.1
5.3	Révision de la composition essentielle des huiles de tournesol	CX/FO 19/26/7
-	Observations à l'étape 3 (Réponses à la CL 2018/78/OCS-FO)	CX/FO 19/26/7 Add.1
5.4	Inclusion de 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	CX/FO 19/26/8
-	Observations à l'étape 3 (Réponses à la CL 2018/79/OCS-FO)	CX/FO 19/26/8 Add.1

Les documents de travail figureront sur le site web du Codex: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)  
Les documents de travail ne seront pas imprimés et les délégués sont invités à apporter en séance tous les documents qui leur auront été distribués.

<b>Point de l'ordre du jour</b>	<b>Objet</b>	<b>Cote du document</b>
6.	Révision de la <i>Liste de cargaisons précédentes acceptées</i> (Annexe II de CXC 36-87) - Réponses à la CL 2017/61/OCS-CCFO	CX/FO 19/26/9
7.	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	CX/FO 19/26/10
8.	Rapport sur les résultats de 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 (Réponses à la CL 2017/74/-FO)	CX/FO 19/26/11
9.	Document de discussion sur une meilleure gestion des travaux du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	CX/FO 19/26/12
10.	Document de discussion sur l'ajout du suif comestible non raffiné dans la <i>Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique</i> (CXS 211-1999)	CX/FO 19/26/13
11.	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> (CXS 210-1999)	CX/FO 19/26/14
12.	Document de discussion sur l'inclusion des acides gras libres en tant que paramètres de qualité pour l'huile de son de riz raffinée dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999)	CX/FO 19/26/15
13.	Questions diverses	
14.	Date et lieu de la prochaine session	
15.	Adoption du rapport	