

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15

CL 2004/25-FO

Juillet 2004

- AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **Avant-projet d'amendement au Tableau 1 du Code d'usages international
recommandé pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses
comestibles en vrac, dans le cadre d'une procédure accélérée à l'étape 3**
- DATE LIMITE:** **10 octobre 2004**
- OBSERVATIONS:**
- | | |
|---|--|
| <p>Au:
Secrétaire
Programme mixte FAO/OMS sur
les normes alimentaires - FAO,
Viale delle Terme di Caracalla,
00100 Rome (Italie)
Télécopie: +39 (06) 5705 4593
Courriel: codex@fao.org</p> | <p>Copie à:
Miss Mary Clarke
Food Standards Agency
Room 115C
Aviation House
125 Kingsway
London
WC2B 6NH
Télécopie : 44 20 7272 8193
Courriel :
mary.clark@foodstandards.gsi.gov.uk</p> |
|---|--|

Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), à sa dix-huitième session tenue en février 2003, a décidé d'entamer les démarches d'amendement du Tableau 1 du *Code d'usages international recommandé pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac* dans le cadre d'une procédure accélérée. La Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-sixième session, a approuvé cette proposition comme nouvelle activité. L'avant-projet de Tableau 1, qui est identique à celui figurant à l'Annexe V du document ALINORM 03/17, est joint à la présente. Cet amendement a pour objectif de garantir une plus grande souplesse en ce qui concerne les conditions de température lors du chargement et du déchargement d'huiles telles que l'huile de coco et l'huile de palmiste, en prenant en considération les conditions climatiques des régions tropicales.

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations doivent le faire par écrit (de préférence sous forme de fichier électronique) et les adresser **avant le 10 octobre 2004** au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (Courrier électronique: codex@fao.org, télécopieur: +39 (06) 5705 4593) (avec copie: télécopieur: +44 20 7272 8193 courrier électronique: mary.clark@foodstandards.gsi.gov.uk).

Annexe

**CODE D'USAGES RECOMMANDÉ POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES
HUILES ET DES GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC –
TABLEAU 1, TEMPÉRATURES À RESPECTER DURANT L'ENTREPOSAGE, LE TRANSPORT,
LE CHARGEMENT ET LE DÉCHARGEMENT
(À l'étape 3 de la procédure accélérée)**

Huile ou graisse	Entreposage et expéditions en vrac		Chargement et déchargement	
	Min. °C	Max. °C	Min. °C	Max. °C
Huile de ricin	20	25	30	35
Huile de coco	27	32	40 (1)	45 (1)
Huile de graine de coton	t. ambiante	t. ambiante	20	25 (4)
Huile de poisson	20	25	25	30
Huile d'arachide	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (4)
Huile de pépins de raisin	t. ambiante	t. ambiante	20	25 (4)
Huiles hydrogénées	variable	-	variable	- (2)
Beurre d'Illipé	38	41	50	55
Saindoux	40	45	50	55
Huile de lin	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (4)
Huile de maïs	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (4)
Huile d'olive	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (4)
Huile de palmiste	32	40	50	55
Oléine de palmiste	25	30	32	35
Stéarine de palmiste	40	45	60	70 (3)
Huile de palme	27	32	40 (1)	45 (1)
Oléine de palme	25	30	30	35
Stéarine de palme	32	38	40	45
Huile de colza/huile de colza à faible teneur en acide érucique	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (4)
Huile de carthame	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (4)
Huile de sésame	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (4)
Beurre de karité	38	41	50	55
Huile de soja	t. ambiante	t. ambiante	20	25 (4)
Huile de tournesol	t. ambiante	t. ambiante	15	20 (4)
Suif	45	55	55	65

Notes

(1) Sous les climats plus chauds, les températures de chargement et de déchargement de l'huile de coco et de l'huile de palmiste sont de 30°C au minimum et 39°C au maximum, ou à température ambiante.

(2) Les points d'écoulement des huiles hydrogénées à la température de fusion peuvent varier considérablement, et devraient toujours être déclarés. Il est recommandé, durant le transport, de maintenir la température à une valeur voisine du point de fusion déclaré et d'augmenter celle-ci avant le déchargement pour obtenir une température située entre 10°C et 15°C au-dessus de ce point pour que le déchargement se fasse proprement.

(3) Les points d'écoulement à la fusion de la stéarine de palme peuvent varier considérablement et il peut s'avérer nécessaire d'ajuster les températures indiquées en fonction des circonstances spécifiques.

(4) Il est reconnu que dans certains cas les températures indiqués peuvent dépasser les chiffres maximaux indiqués dans le tableau.