

# 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

Point 6 de l'ordre du jour

CX/FO 05/19/6

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

#### Dix-neuvième session

Londres (Royaume-Uni), 21 – 25 février 2005

#### 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

#### OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3 (procédure accélérée)

Les observations ci-après ont été communiquées par le Brésil, le Canada, la Pologne, les Etats-Unis et l'EFPPRA en réponse au document CL 2004/25-FO.

#### BRÉSIL

Le Brésil approuve les températures minimale (40°C) et maximale (45°) de chargement et déchargement indiquées au Tableau 1 pour les huiles de coco et de palme.

Justification: les températures indiquées au Tableau 1 sont conformes aux températures de chargement et de déchargement appliquées au Brésil.

#### CANADA

Le Canada approuve l'avant-projet d'amendement au Tableau 1 (températures durant l'entreposage, le transport, le chargement et le déchargement) du Code d'usages international recommandé pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac.

#### ALLEMAGNE

L'Allemagne propose d'ajouter une autre note de bas de page précisant qu'il est autorisé de charger et de décharger les huiles végétales à une température minimale de 10°C au lieu de 15°C car il arrive que les températures varient entre 10°C et 15°C dans certaines régions du monde.  
(par exemple en Europe du Nord).

## POLOGNE

- 1) Le point de fusion de la stéarine de palmiste étant supérieur à celui de l'huile de palme, il conviendrait d'envisager des températures de chargement et de déchargement supérieures. Notre proposition est la suivante: températures minimale de 45°C et maximale de 51°C pour le chargement et le déchargement de la stéarine de palmiste.
- 2) Comme l'indique la note 3, les points d'écoulement de la stéarine de palme peuvent varier considérablement. Il en va de même pour les huiles hydrogénées, par conséquent, la Pologne propose d'ajouter la note 2 pour la stéarine de palme.
- 3) Il faudrait envisager d'ajouter la note 1 pour la stéarine de palmiste.

## USA

En réponse à la lettre circulaire CL 2004/25-FO, concernant un amendement au Code d'usages international recommandé pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac, les Etats-Unis d'Amérique indiquent leur ferme soutien à l'avant-projet d'amendement au Tableau 1, Annexe V, ALINORM 03/17.

## EFPPRA (European Fat Processors and Renderers Association)

L'EFPPRA est une association qui regroupe 17 pays européens. Le Comité chargé des denrées alimentaires de l'EFPPRA a examiné le projet susmentionné et souhaiterait formuler les observations suivantes.

En ce qui concerne la colonne *Entreposage et expéditions en vrac*, pour le **saindoux** et le **suif**, l'EFPPRA propose de remplacer températures minimales et maximales par températures **ambiantes**. Pour ce qui est de l'entreposage, il est habituel d'entreposer à des températures ambiantes.

En ce qui concerne la colonne *Chargement et déchargement*, nous proposons des températures allant de 50°C à 60°C pour le **saindoux** et de 55°C à 70°C pour le **suif**.

En ce qui concerne le suif, nous estimons que l'écart entre 55°C et 65°C est trop faible car les points de fusion sont différents.