



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

Vingt-deuxième session  
Penang (Malaisie), 21-25 février 2011

#### AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS

#### EXAMEN DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210), EN VUE DE L'AJOUT DE L'HUILE DE PALME OXG À FORTE TENEUR OLÉIQUE (Rédigé par la Colombie)

Le Comité national du Codex pour la Colombie remercie la Commission du Codex Alimentarius, son Comité exécutif et le Comité du Codex sur les graisses et les huiles de leur attention. Il est heureux de soumettre le présent document qui propose la révision de la norme Codex Stan 210 pour les huiles végétales portant un nom spécifique, afin d'ajouter l'huile de palme OxG à forte teneur oléique, dans le souci de protéger la santé des consommateurs et de faciliter le commerce international

#### 1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME

L'objectif est d'inclure l'huile de palme OxG (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*) à forte teneur oléique, commercialisée sous forme comestible et destinée à l'industrie et à la consommation, après raffinage, blanchissement et désodorisation. Grâce à l'inclusion d'exigences de sécurité sanitaire et de qualité dans la Norme Codex Stan 210 sur les huiles végétales, des normes pourront être établies pour contrôler la sécurité sanitaire de cette huile et faciliter sa commercialisation; elles serviront aussi de cadre de référence permettant de définir des normes techniques relatives aux graisses et aux huiles de ce type.

#### 2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Le secteur mondial des huiles végétales a enregistré une forte croissance au cours des 20 dernières années sur le plan de la production, de la commercialisation et de l'utilisation industrielle. Cette croissance a toutefois impliqué de s'adapter à l'évolution du comportement des consommateurs qui privilégient de plus en plus une nutrition saine.

Ces changements ont poussé les consommateurs et l'industrie alimentaire à rechercher des huiles à forte teneur en acide oléique, soucieux d'améliorer les caractéristiques et la qualité des produits ainsi que la nutrition, ce qui a eu pour conséquence d'augmenter la demande pour des aliments sains et de renforcer la concurrence des secteurs alimentaires pour positionner leurs produits.

Compte tenu de ce qui précède, et du fait que les tendances de la consommation mondiale montrent une préférence pour les aliments naturels et nutritifs, l'huile obtenue à partir de *E. oleifera* et les matériaux hybrides OxG représentent une option saine pour répondre aux besoins quotidiens de graisses et de vitamines liposolubles. Parallèlement, grâce à leur forte concentration de composants mineurs, ces huiles constituent une autre source commerciale de carotène, de vitamine E et de stérols à biodisponibilité élevée, avec de nombreuses applications dans l'industrie alimentaire.

Grâce à leurs avantages comparatifs, les huiles extraites des différentes variétés d'huiles de palme devraient être facilement acceptées par l'industrie alimentaire et le consommateur final. C'est pourquoi il est nécessaire d'établir des exigences générales et spécifiques permettant de caractériser l'huile de palme (OxG) à forte teneur oléique.

### 3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

La proposition visant à ajouter l'huile de palme (OxG) à forte teneur oléique comprend les points suivants:

- Détermination des exigences générales concernant l'huile de palme (OxG) à forte teneur oléique.
- Détermination des exigences spécifiques concernant l'huile de palme (OxG) à forte teneur oléique.
- Détermination des informations devant figurer sur l'étiquette ou la marque du produit conformément aux lignes directrices du Codex Alimentarius.

### 4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

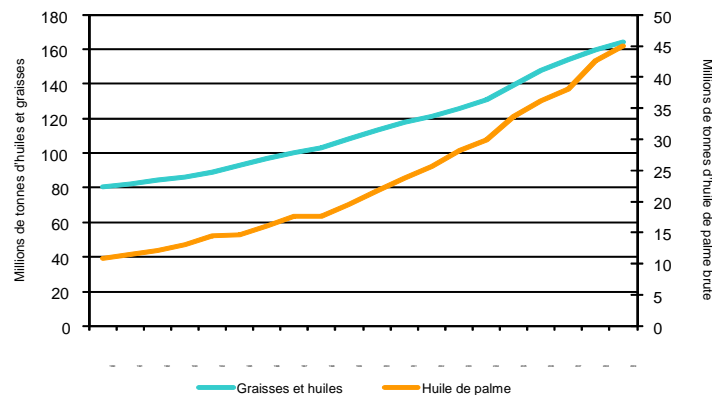
Les critères ci-après sont ceux définis dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 19<sup>ème</sup> édition (2010), page 36, pour l'établissement des priorités des travaux.

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

##### Marché des huiles et des graisses

La consommation mondiale des huiles et des graisses a enregistré au cours des 20 dernières années un taux de croissance annuel moyen de 3,8 pour cent. L'utilisation principale a été l'industrie alimentaire et, au cours de la dernière décennie, la consommation de biocarburants s'est installée au deuxième rang.

Évolution de la consommation d'huile et de graisse de palme au cours des 20 dernières années



Le volume total de la production mondiale des 17 principales graisses et huiles<sup>1</sup> a atteint 164,8 millions de tonnes en 2010, soit une hausse de 1,2 pour cent par rapport à 2009. Les principaux types de produits sont les suivants: palme et palmiste, soja, tournesol et colza dont les parts de marché sont respectivement de 31, 22, 13 et 8 pour cent<sup>2</sup>.

La production globale d'huile de palme occupe une place prépondérante avec 45,3 millions de tonnes en 2009, soit une croissance de 4,6 pour cent par rapport à l'année précédente. Les principaux pays producteurs sont l'Indonésie (46 pour cent), la Malaisie (39 pour cent) et la Colombie qui, avec une production de 802 000 tonnes, est le cinquième producteur mondial et le premier aux Amériques<sup>3</sup>.

### Information sur les espèces

Il existe deux espèces d'*Elaeis* genus importantes dans l'industrie de l'huile de palme dans le monde: *Elaeis guineensis*, originaire d'Afrique centrale et d'Afrique occidentale, et *Elaeis oleifera*, qui provient d'Amérique centrale et d'Amérique du sud.

Depuis les années 70, plusieurs pays ont développé des hybrides entre le palmier à huile américain *Elaeis oleifera* et le palmier à huile africain *Elaeis guineensis*. Le résultat de ce croisement est un hybride interspécifique dénommé OxG. Des banques de matériel génétique de cet hybride sont disponibles dans différentes régions de la planète. Depuis plus de 40 ans, des semences ont été produites en Colombie et en Équateur et des plantations commerciales de ces hybrides sont en place depuis plus de 10 ans.

Les caractéristiques de ce nouveau matériau sont notamment:

- Une forte résistance aux maladies et aux ravageurs qui affectent couramment *E. guineensis* d'origine africaine, comme le pourrissement du bourgeon en Colombie et le jaunissement au Brésil.
- L'huile extraite du fruit présente une teneur élevée en acides gras insaturés (valeurs oléiques supérieures à 50 pour cent, valeurs linoléiques dépassant 12 pour cent et teneur en iode supérieure à 60 pour cent), qui augmente la fluidité de l'huile et facilite son utilisation dans l'industrie alimentaire et la cuisine familiale.
- L'huile a une forte teneur en carotène (plus de 1600 ppm) et en tocophérols et tocotriénols (plus de 1700 ppm).

Bien qu'il existe d'autres matériaux hybrides interspécifiques dans plusieurs pays, l'Équateur et la Colombie sont convenus en 2009 d'appeler l'huile extraite des fruits de l'hybride interspécifique OxG « huile de palme à forte teneur oléique ».

Ce matériel hybride OXG est à l'heure actuelle une excellente option par rapport à *Elaeis guineensis* pour les plantations de palmier à huile touchées par le pourrissement du bourgeon, car il a réduit l'impact de cette maladie dans les plantations de palmier à huile en Colombie et en Équateur.

---

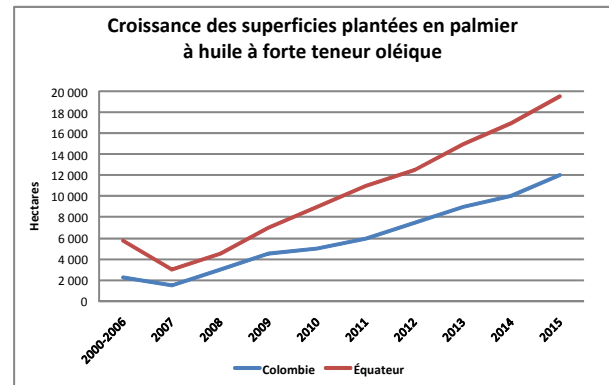
<sup>1</sup> Graisses et huiles: Palme, soja, colza, tournesol, graisse et saindoux, coton, palmiste, arachide, coco, olive, maïs et autres huiles.

<sup>2</sup> Source: Oil World 2010.

<sup>3</sup> Source: Fedepalma Statistical Yearbook 2010

## b) Perspectives de la production et du marché aux niveaux international et régional

À ce jour, environ 15 000 ha sont plantés en matériel hybride OxG en Colombie et 9 000 ha en Équateur. Il est prévu de planter dans les quatre ans à venir 25 000 hectares dans les régions de Tumaco et de Puerto Wilches, en Colombie. 15 000 autres hectares sont en cours de plantation à San Lorenzo en Équateur. Cette augmentation des superficies plantées fait partie des mesures prises pour compenser en partie les pertes dues au pourrissement du bourgeon. On signale aussi que des essais sont conduits en Malaisie avec le matériau OxG.



Cette augmentation des superficies plantées représente une plus grande disponibilité d'huile de palme à forte teneur oléique sur le marché mondial. La production de l'Amérique latine devrait à elle seule atteindre, d'ici 2015, 210 000 tonnes/an, dont 170 000 tonnes/an seront disponibles pour l'exportation.

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

Il existe aujourd'hui deux normes pour ces produits:

**Norme andéenne NA 0073:2009, Huile de palme (OxG) à forte teneur oléique – Conditions requises.** Cette norme définit les conditions que doit remplir l'huile de palme comestible (OxG) à forte teneur oléique produite à partir de palmiers hybrides (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*). Cette norme andéenne s'applique à l'huile de palme comestible (OxG) à forte teneur oléique: rouge et décolorée. Elle ne s'applique pas à l'huile de palme à forte teneur oléique brute, ni à l'oléine et à la stéarine dérivées de l'huile de ce palmier hybride (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*).

**Norme technique colombienne NTC 5713:2009, Huile de palme (OxG) à forte teneur oléique (*Elaeis guineensis* x *Elaeis oleifera*) – Conditions requises.** Cette norme établit les exigences que doit remplir l'huile de palme comestible (OxG) à forte teneur oléique produite à partir de palmiers hybrides (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*). Elle s'applique à l'huile de palme comestible à forte teneur oléique, rouge ou décolorée. Elle ne s'applique pas à l'huile de palme brute à forte teneur oléique OxG (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*), ni à l'oléine et à la stéarine dérivées de cette huile.

## d) Aptitude du produit à la normalisation

L'huile de palme à forte teneur oléique est apte à la normalisation par le CCFO.

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

L'ajout de l'huile de palme à forte teneur oléique à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Codex Stan 210) afin d'inclure les facteurs essentiels de composition, de santé et de qualité permettra de normaliser les huiles de ce type et contribuera à la protection des consommateurs.

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

Aucun connu à ce jour.

## 5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATEGIQUES DU CODEX

L'ajout à la norme est conforme à l'objectif stratégique du Codex visant à promouvoir l'application la plus vaste possible des normes, dans le but de renforcer la réglementation intérieure des pays et de faciliter ainsi le commerce international. L'inclusion de ce produit dans la norme en vigueur contribuera aussi à réduire les risques associés à la transmission d'agents pouvant avoir un effet nocif sur la santé des consommateurs et sur

l'environnement.

**6. Disponibilité d'avis scientifiques internationaux si nécessaire**

La proposition d'ajout à la norme Codex Stan 210 s'appuie sur les données élaborées par le groupe de recherche travaillant au niveau national au centre Cenipalma (Colombie) sur la caractérisation des huiles et des graisses comestibles. L'Institut de normalisation de l'Équateur (INEN) a aussi participé à la caractérisation de ce type d'huile. Ce groupe d'experts peut donc être contacté si des informations supplémentaires s'avèrent nécessaires pour ce projet.

**7. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées**

Rien de prévu à cet égard.

**8. Calendrier proposé pour mener à bien de nouveaux projets, y compris la date de démarrage, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission**

PROCÉDURE	DATE
Diffusion d'un avant-projet élaboré par un groupe de travail à l'étape 3	2011
Date proposée pour l'adoption à l'étape 5	2013
Approbaton de la Commission	2014

## 9. BIBLIOGRAPHIE

Barcélos, E. 1986. Características genético-ecológicas de poblaciones naturales de Caiaué (*Elaeis oleifera* (H.B.K.) Cortes) en la amazonia Brasileira. 108p. Tesis de Maestría. Instituto Nacional de Investigación de la Amazonía. (Caractérisation génético-écologique des populations naturelles de Caiaué (*Elaeis oleifera* (H.B.K.) Cortes) en Amazonie brésilienne)

Meunier, J. 1991. Una posible solución genética para el control de la pudrición de cogollo en la Palma Aceitera: Híbrido interespecífico *Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*. Revista Palmas, Vol. 12 N°2. (Une solution génétique possible pour lutter contre le pourrissement du bourgeon dans le palmier à huile: Hybride interspécifique *Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*)

Mohd Din A and Rajanaidu, N. Evaluation of *E. oleifera*, Interspecific Hybrids and Backcrosses. 2000. Compte rendu du Colloque international sur les ressources génétiques du palmier à huile et leur utilisation. MPOB. P 114- 141.

Rajanaidu, N. 1994. PORIM Oil Palm Genebank. Collecte, évaluation, utilisation et conservation des ressources génétiques du palmier à huile. Malaisie. 19p.

Rajanaidu, N; Kusahiri,A; Rafii,MY; Moh Din A;Maizura,I; Isa, ZA and Jalani, BS. Oil Palm Genetic Resources and Utilization A Review. 2000. Compte rendu du Colloque international sur les ressources génétiques du palmier à huile et leur utilisation. MPOB. P 33-80.

Rey, L.; Ayala I.; Delgado, W.; Rocha, P.; 2003. Colecta de material genético de Palma Americana Noli *Elaeis oleifera* (H.B.K.) Cortez en el Trapecio Amazonico. Ceniavance N° 101.4p. (Collection de matériel génétique du palmier américain Noli *Elaeis oleifera* (H.B.K.) Cortez, dans la région amazonienne)

Rey, L.; Gómez, P.L; Ayala, I.; Delgado, W.; Rocha, P. 2004. Colecciones geneticas de palma de aceite *Elaeis guineensis* (Jacq) y *Elaeis oleifera* (H.B.K.) de Cenipalma:características de importancia para el sector palmicultor.Revista Palmas Vol 25-2 p 39-48. (Collections génétiques du palmier à huile *Elaeis guineensis* (Jacq) et *Elaeis oleifera* (H.B.K.) de Cenipalma: Caractéristiques importantes pour la culture du palmier)

Rey L.; Ayala I.; Ruiz,R: Gómez,P.I (2003). Selección palmas tipo dura en plantaciones comerciales de Colombia. Congreso Nacional de la Asociación de Fitomejoramiento y Producción de cultivos. Bogotá. (Sélection de palmiers du type dura dans les plantations commerciales en Colombie)

Rey L.; Ayala I.; Ruiz,R: Gómez,P.I (2003) Evaluación y selección de materiales dura en plantaciones comerciales de palma de aceite *Elaeis guineensis* jack. Conferencia Internacional Palma de Aceite. Cartagena.2003. (Évaluation et sélection de matériaux dura dans les plantations commerciales de palmier à huile en Colombie)

Rey, L.; Gómez, P.; Cardoso, C.; Rajanaidu, N. 2002. Colecta material genetico de *Elaeis guineensis* Jacq en la Republica de Angola. Informe Interno Cenipalma-Inca. 6p. (Collection de matériel génétique *Elaeis guineensis*, Jacq dans la République d'Angola).

Sharma,M. Exploitation of *Elaeis oleifera* germplasm in improving the quality of oil palm. 2000. Compte rendu du Colloque international sur les ressources génétiques du palmier à huile et leur utilisation. MPOB. P 322- 340.

Torres.V.M.; Rey, L.; Gelves, F., Santacruz, L. 2004 Evaluación del comportamiento de los híbridos *Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis* en la plantación Guaicaramo en la zona oriental de Colombia. Revista Palmas Vol 25-2. (Évaluation de la performance des hybrides *Elaeis oleifera* x *Elaeis* dans la plantation de Guaicaramo à l'est de la Colombie).

Amblard, P.; Billote, N.; Cochard, B.; Durand-Gasselin, T.; Jacquemard, J.C.; Louise, C.; Nouy, B.; Potier, F. 2004. El mejoramiento de la palma de aceite *Elaeis guineensis* y *Elaeis oleifera* por el Cirad –CP. Revista Palmas Vol 25 No. Especial. (Amélioration d'*Elaeis guineensis* et d'*Elaeis oleifera* par le Cirad –P).