

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

Vingt-troisième session  
Langkawi (Malaisie), 25 février – 1<sup>er</sup> mars 2013

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES  
VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE EN VUE DE L'AJOUT DE L'HUILE DE PALME  
À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE (OXG)****DOCUMENT DE PROJET  
EXAMEN DE LA NORME CODEX STAN 210 POUR LES HUILES VÉGÉTALES,  
EN VUE DE L'AJOUT DE L'HUILE DE PALME À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE  
(OXG)  
(Document établi par la Colombie)**

Le présent document a été rédigé selon les procédures décrites à la Section II du Manuel de procédure, dix-neuvième édition, 2010, pour l'élaboration de normes Codex et textes apparentés, Partie 2 « Examen critique - Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision d'une norme ».

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

L'objectif de cette proposition est d'ajouter l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*) afin qu'elle puisse être commercialisée sous une forme comestible, pour l'industrie et les consommateurs en ce qui concerne le raffinage, le blanchiment et la désodorisation. L'inclusion de critères de sécurité sanitaire et de qualité de cette huile dans la Norme CODEX STAN 210 pour les huiles végétales permettra d'établir des normes et de veiller à la sécurité sanitaire de ce produit, d'en faciliter la vente et servira de cadre de référence pour la mise en place de normes techniques pour les graisses et les huiles comestibles de ce type.

**2. Pertinence et actualité**

Au cours des 20 dernières années, la consommation mondiale a sensiblement augmenté sur le plan de la production, du commerce et de l'utilisation industrielle. Toutefois, cette croissance a exigé une adaptation aux changements dans les tendances de la consommation, de plus en plus axée sur une nutrition saine.

Ces changements ont porté tant les consommateurs que l'industrie alimentaire à rechercher des huiles à forte teneur en acide oléique comme moyen d'améliorer les caractéristiques et la qualité du produit ainsi que la nutrition, ce qui a stimulé la demande d'aliments sains et intensifier la compétition entre les producteurs souhaitant positionner leurs produits sur les marchés.

Compte tenu de ce qui précède et du fait que les tendances de la consommation mondiale font ressortir une préférence pour les aliments naturels et sains, l'huile obtenue à partir de *E. oleifera* et des matériels hybrides OxG permet de couvrir sainement les besoins journaliers en graisses et en vitamines liposolubles. De même, la forte concentration de composants mineurs dans ces huiles représente une option commerciale pour

obtenir du carotène, de la vitamine E et des stérols à forte biodisponibilité avec de nombreuses applications dans l'industrie alimentaire.

Les avantages comparatifs des huiles extraites de différentes variétés de palmiers à huile devraient les rendre plus acceptables auprès des producteurs et du consommateur final; il devient donc nécessaire d'établir des spécifications tant générales que particulières pour caractériser l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG).

### Information sur les espèces

Deux espèces du genre *Elaeis* ont une importance pour l'industrie mondiale de l'huile de palme: *Elaeis guineensis*, originaire d'Afrique centrale et occidentale et *Elaeis oleifera*, originaire d'Amérique du Sud et centrale.

Depuis les années 70, plusieurs pays ont mis au point des hybrides à partir de l'huile de palme américaine *Elaeis oleifera* et de l'huile de palme africaine *Elaeis guineensis*. Le résultat de ce croisement est un hybride interspécifique appelé OxG. Cet hybride est disponible dans les banques de matériel génétique de différentes régions du monde. Pendant plus de 40 ans, des semences de ces matériels ont été produites en Colombie et en Équateur, et des plantations commerciales de ces hybrides OxG existent depuis plus de 10 ans.

Les principales caractéristiques de ce nouveau matériel sont les suivantes:

- Forte résistance aux maladies et aux ravageurs qui frappent couramment *E. guineensis* d'origine africaine comme la pourriture sèche du cœur en Colombie et la maladie du jaunissement au Brésil.
- L'huile extraite du fruit se caractérise par une forte teneur en acides gras insaturés: acide oléique dépassant 50 pour cent, acide linoléique dépassant 12 pour cent et teneur en iode supérieure à 60 pour cent, ce qui confère à l'huile une plus grande fluidité et facilite son emploi dans le secteur de la transformation des produits alimentaires et la cuisine familiale.
- L'huile est riche en carotène (plus de 1600 ppm) et en tocophérols et tocotriénols (plus de 1700 ppm).

Bien que plusieurs pays possèdent d'autres matériels hybrides interspécifiques, en 2009, l'Équateur et la Colombie ont décidé de nommer l'huile extraite des fruits de l'hybride interspécifique OxG « Huile de palme à forte teneur en acide oléique ».

Actuellement, ce matériel hybride OxG constitue pour les producteurs une excellente alternative à *Elaeis guineensis* qui est touché par la pourriture sèche du cœur car il a atténué les effets de cette maladie dans les plantations de palmiers à huile en Colombie et en Équateur.

### Banques de matériel génétique de *Elaeis Oleifera* et production d'hybrides OxG dans le monde

Il y a d'importantes collections de *E. oleifera* et des programmes d'amélioration des semences d'hybrides pour *Oleifera Guineensis*, principalement en Colombie.

- Cenipalma: plus de 120 accessions de diverses origines et mise au point de l'hybride OxG expérimental au centre Experimental Palmar de Biscayne, dans le Barrancabermeja, Santander;
- Indupalma: avec Garden, obtenu à partir de matériel Coari; Jenaro Herrera et Sinu avec une production commerciale d'hybrides OxG;
- Hacienda La Cabaña: avec Garden, obtenu à partir de matériel Coari et d'autres sources qui produisent l'hybride commercial OxG;
- Unipalma: matériel génétique avec des hybrides OxG d'Oleifera dans des essais.
- ICA - Corpoica possède une banque de matériel génétique d'oleifera, collecté dans les années 70 et produit à titre expérimental des hybrides OxG.

Autres pays

- Brésil (EMBRAPA- Urubu River Experimental Station) avec 223 accessions ou matériel génétique, collectés dans cinq régions de l'Amazonie brésilienne (Barcelos, 1986) et plus de 140 croisements OxG;

- ASD au Costa Rica avec des banques de matériel génétique d'oleifera et la production commerciale de clones (hybride OxG croisé avec guineensis);
- MPOB Malaysia, avec 167 accessions dans une banque de matériel génétique de *E. Oleifera* collectées en Amérique centrale et du Sud (Rajanaidu, 1994) et la United Plantation dans des banques de matériel génétique et une production expérimentale d'hybrides interspécifiques OxG;
- Des chercheurs du CIRAD, centre de recherche français, ont mis au point des hybrides interspécifiques OxG dans leurs stations en Afrique;
- Équateur: aucune information disponible.

**Caractérisation de *Elaeis oleifera* et de l'hybride interspécifique *Elaeis oleifera* croisé avec *Elaeis guineensis*.**

Métabolites et composition des acides gras dans l'huile

Nous relevons des teneurs élevées en caroténoïdes, tocotriénols, tocophérols et iode, ce qui en fait une ressource importante pour l'amélioration de ces caractéristiques dans la production des hybrides interspécifiques. La teneur en caroténoïdes de certaines accessions échantillonnées était exceptionnellement élevée, quatre fois supérieure à la plupart des matériels commerciaux et le double de la teneur en carotène de *E. oleifera*. Tableau 1

**Tableau 1. Variation des caractéristiques de sept populations de la collection de *E. oleifera* dans le Trapèze amazonien concernant les hybrides interspécifiques et l'hybride commercial Tenera Skack. Cenipalma 2002**

Caractéristiques	<i>E. oleifera</i>	Híbrido OxG La Cabaña	<i>E. guineensis</i> (Tenera)
Total des caroténoïdes (ppm)	1880 - 6527	3398	721 - 160
Total Vitamine E (ppm)	519 - 1140	1338	479 - 1003
Indice d'iode (calculer)	76,4 - 84,5	71,3	53,3 - 58,4
Acides gras insaturés (%)	68 - 74	64	49 - 53
Indice de réfraction 40°C	1,4614 - 1,4669	1,4620	1,4595 - 1,4597
Point de fusion, 0°C	-	14,9	33,5 - 38,2

Le profil des acides gras met en relief les très grandes différences entre le matériel génétique d'oleifera sous forme pure, les hybrides interspécifiques OxG et les matériels africains, principalement dans les pourcentages d'acide oléique, d'acide palmitique, de graisses saturées, de graisses monoinsaturées et polyinsaturées, de l'indice d'iode et de la teneur en carotène.

**Tableau 2. Vue d'ensemble de la caractérisation des huiles dans les hybrides interspécifiques provenant d'oléagineux**

Acides gras	Oleifera sous forme pure		OxG		Croisement en retour (OxG)G	
	Moyen	Fourchette	Moyen	Fourchette	Moyen	Fourchette
C12:0	0,07	0,05 – 1			0,09	0 - 0,10
C14:0	0,2	0,05 – 1	0,54	0,31 - 0,78	0,71	0,4 - 1,1
C16:0	21	0,1 - 34,2	32,5	27,3 - 35,1	32,2	27,7 - 36,9
C16:1	1,1	0,1 – 3,8			0,22	0,2 - 0,3
C18:0	1,8	0,25 - 4,2	2,52	2 - 3,3	5,61	3,3 - 9,9
C18:1	62	46,5 - 78,8	49,6	44,4 - 56,6	44,9	38,7 - 54,9
C18:2	15	1,4 – 34	13,15	10,5 - 15,1	15,3	10,6 - 22,1
C18:3	0,75	0,05 – 6,65			0,4	0,3 - 0,5
C20:0	0,25	0,04 – 2,33			0,3	0,2 - 0,4
Indice d'iode	80	59,2 – 103,6	65,33	57,8 - 70,7	66,5	55,7 - 72,6
Carotènes (ppm)	2200	312 - 3377		1250-1450	859	324 – 1989

### 3. Principales questions à traiter

La proposition d'ajouter l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) comporte plusieurs aspects:

- Établissement de spécifications générales pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG);
- Établissement de spécifications particulières pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG);
- Définition de l'information à inclure sur les étiquettes et les marques des emballages en conformité avec les directives du Codex Alimentarius.

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

Les critères définis dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dix-neuvième édition (2010), page 33, régissant l'établissement des priorités des travaux sont les suivants:

#### a) Volume de la production et de la consommation dans chaque pays et relations commerciales entre les pays

**Tableau 3. Offre et consommation mondiale apparente d'huile de palme (en milliers de tonnes)**

Pays	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Var. 09/10 % Taux de croissance
<b>I. Production</b>	28 256	30 983	33 836	37 415	39 103	43 572	45 269	45 873	1,3
Indonésie	10 600	12 380	14 100	16 050	17 420	19 400	21 000	22 200	5,7
Malaisie	13 354	13 974	14 961	15 881	15 823	17 735	17 566	16 993	-3,3
Thaïlande	690	735	700	860	1 050	1 300	1 310	1 340	2,3
Nigéria	785	790	800	815	825	840	870	885	1,7

Pays	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Var. 09/10 % Taux de croissance
Colombie*	525	630	660	714	733	778	802	753	-6,1
Équateur	262	279	319	352	396	410	429	360	-16,1
<i>Autres</i>	2 040	2 195	2 295	2 743	2 856	3 109	3 292	3 342	1,5
<b>II. Importations</b>	21 893	23 972	26 623	29 342	29 267	33 916	36 335	37 137	2,2
Inde	3 979	3 453	3 315	3 198	3 688	5 753	6 828	6 649	-2,6
Union européenne	3 629	4 018	4 489	4 621	4 647	5 289	5 854	5 857	0,1
Chine	3 353	3 851	4 320	5 462	5 499	5 593	6 558	5 804	-11,5
Pakistan	1 487	1 432	1 646	1 768	1 731	1 847	1 925	2 010	4,4
États-Unis	200	271	420	630	788	997	979	948	-3,2
Égypte	678	702	774	770	590	630	710	800	12,7
Iran	286	329	451	367	440	665	561	615	9,6
Japon	428	466	479	499	532	546	551	569	3,3
<i>Autres</i>	7 853	9.451	10 729	12 027	11 352	12 596	12 369	13 885	12,3
<b>III. Exportations</b>	21 849	24 240	26 492	29 941	29 782	33 695	36 206	36 508	0,8
Malaisie	12 216	12 582	13 439	14 423	13 747	15 413	15 881	16 664	4,9
Indonésie	7 370	8 996	10.436	12 540	12 650	14 612	13 938	16 450	18
Papouasie-Nouvelle-Guinée	327	339	295	362	368	446	470	500	6,4
Émirats arabes unis	0	0	0	315	358	361	250	350	40
Colombie**	100	200	210	184	275	237	181	59	-67,2
<i>Autres</i>	1 836	2 123	2 112	2 117	2 384	2 626	5 486	2 485	-54,7
<b>IV. Offre disponible (I+II+III)</b>	28 300	30 715	33 967	36 816	38 588	43 793	45 398	46 502	2,4
<b>V. Variations dans les stocks</b>	114	747	559	691	705	1 308	2 760	3 718	
<b>VI. Consommation apparente (IV-V) / Disparition</b>	28 186	29 969	33 408	36 125	37 882	42 485	42 638	42 784	0,3
Inde	4 151	3 396	3 309	3 075	3 839	5 378	6 789	6 714	-1,1
Chine	3 283	3 681	4 340	5 450	5 488	5 661	6 227	5 903	-5,2
Union européenne	3 570	3 893	4 385	4.447	4 477	5 059	5 661	5 734	1,3
Indonésie	3 170	3 347	3 546	3 711	4 065	4 462	4 831	5 459	13
Malaisie	1 568	1 782	1 965	2 157	2 168	2 571	2 364	2 065	-12,6
Pakistan	1 349	1 342	1 546	1 602	1 643	1 866	1 673	1 895	13,3

Pays	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Var. 09/10 % Taux de croissance
Nigéria	985	995	1 010	1 026	1 360	1 495	1 570	1 665	6,1
C.E.I./ C.I.S.	0	0	0	775	833	984	786	823	4,7
<i>Autres</i>	10 111	11 534	13 308	13 883	14 009	15 009	12 737	12 526	-1,7
Part de l'huile de palme dans l'offre mondiale des 17 principales huiles et graisses	22,5	23,3	24,1	24,7	25,1	27,2	27,5	27,0	

Source: Oil World Annual 2011, \*Fedepalma

**Tableau 4. Superficie cultivée en palmier à huile dans le monde (en milliers d'hectares)**

Pays	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Part. 2010 (%)
Indonésie	3 030	3 320	3 690	4 110	4 540	4 980	5 370	5 740	44,8
Malaisie	3 260	3 402	3 552	3 678	3 741	3 900	4 010	4 130	32,2
Thaïlande	276	298	316	340	410	470	545	590	4,6
Nigéria	364	367	370	378	390	405	418	430	3,4
Colombie*	147	153	164	178	200	221	236	251	2,0
Côte d'Ivoire	140	152	197	219	203	215	220	225	1,8
Équateur	154	176	190	198	203	207	214	225	1,8
Papouasie-Nouvelle-Guinée	83	85	88	96	100	117	121	135	1,1
Brésil	0	0	57	61	66	73	82	74	0,6
Costa Rica	0	0	41	43	48	50	53	50	0,4
Autres	628	667	724	765	786	807	911	974	7,6
Total	8 081	8 620	9 389	10 066	10 687	11 445	12 180	12 824	100
Variation/Taux de croissance (en %)		6,7	8,9	7,2	6,2	7,1	6,4	5,3	

Source: Oil World Annual 2011, \*Fedepalma

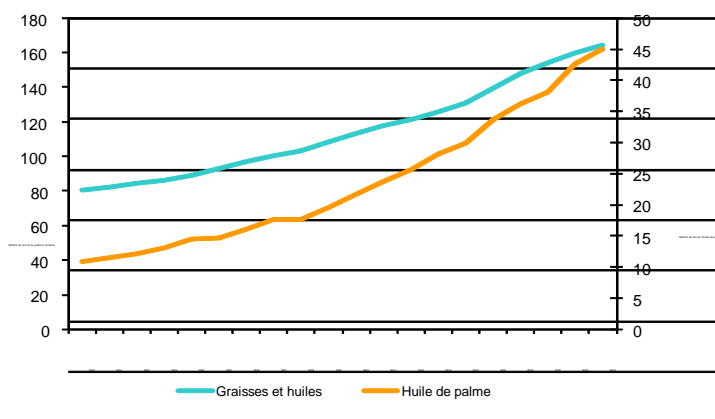
Tableau 5. Production d'huile de palme 2006-2010 (en milliers de tonnes)

Produits	Zones	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Part. 2010 (%)
<b>Fruit du palmier à huile 2/Régimes de fruits frais du palmier à huile</b>	Est	928 850	889 820	801 135	1 012, 617	973 437	1 057,820	1 056,170	1 106,582	1 229,938	1 167,752	30,9
	Nord	742 150	693 499	766 983	888 440	913 431	986 464	1 071,892	1 161,926	1 249,521	1 323,241	35
	Centre	625 072	627 294	631 083	781 207	871 428	982 262	1 118,123	1 296,197	1 272,310	1 229,634	32,5
	Sud-Ouest	321 187	329 090	348 247	387 213	406 020	453 366	410 106	236 212	106 913	64 159	1,7
	Total	2 617,259	2 539,703	2 547,449	3 069,477	3 164,317	3 3479,912	3 656,290	3 800,916	3 858,681	3 3784,787	100
<b>Huile de palme brute</b>	Est	196 582	185 469	167 233	206 691	199 640	218 832	215 762	226 553	261 220	245 724	32,6
	Nord	150 646	139 795	158 508	183 015	193 866	203 999	221 531	243 969	252 866	249 925	33,2
	Centre	122 052	123 759	122 915	156 434	177 458	203 254	223 372	266 690	271 988	246 359	32,7
	Sud-Ouest	74 397	75 848	76 814	83 876	89 163	88 222	72 576	40 297	18 764	11 068	1,5
	Total	543 676	524 872	525 470	630 016	660 126	714 308	733 241	777 509	804 838	753 075	100
<b>Palmiste</b>	Est	41 673	39 392	35 552	46 246	46 738	51 251	49 430	52 759	56 150	52 204	30,2
	Nord	33 272	31 221	36 453	42 915	46 107	47 654	51 986	55 523	56 724	57 751	33,4
	Centre	30 349	32 058	31 709	39 132	41 223	44 354	53 087	61 387	62 471	60 376	34,9
	Sud-Ouest	13 510	13 637	15 168	17 191	18 431	18 127	15 226	9 139	3 834	2 555	1,5
	Total	118 805	116 308	118 883	145 484	152 499	161 386	169 729	178 808	179 179	172 886	100
<b>Huile de palmiste brute</b>	Est	17 126	16 545	14 896	19 176	19 645	21 375	19 892	21 369	21 831	19 828	30,2
	Nord	13 674	13 113	15 274	17 794	19 380	19 875	20 921	22 488	22 054	21 935	33,4
	Centre	12 473	13 464	13 286	16 226	17 327	18 499	21 364	24 863	24 289	22 932	34,9
	Sud-Ouest	5 552	5 727	6 355	7 128	7 747	7 560	6 127	3 701	1 491	971	1,5
	Total	48 825	48 849	49 812	60 323	64 100	67 309	68 304	72 421	69 665	65 667	100
<b>Tourteau de palmiste</b>	Est	23 375	20 327	19 589	25 656	26 695	28 464	26 989	28 731	31 129	30 069	30,2
	Nord	18 663	16 110	20 086	23 808	26 334	26 467	28 385	30 237	31 447	33 264	33,4
	Centre	17 023	16 542	17 472	21 709	23 545	24 634	28 986	33 430	34 634	34 776	34,9
	Sud-Ouest	7 578	7 036	8 358	9 537	10 527	10 067	8 314	4 977	2 126	1 472	1,5
	Total	66 638	60 015	65 504	80 710	87 101	89 633	92 674	97 375	99 335	99 580	100

Source: Oil World Annual 2011, Fedepalma

La consommation mondiale d'huiles et de graisses a augmenté de 3,8 pour cent par an durant les 20 dernières années. Principale utilisatrice, l'industrie alimentaire, suivie depuis une décennie de l'industrie des biocombustibles.

**Figure 1. Tendances de la consommation des huiles, des graisses et de l'huile de palme (en pourcentage) au cours des 20 dernières années**



Source: Fedepalma 2012

La production mondiale des 17 principales graisses et huiles<sup>1</sup> a atteint au total 164,8 millions de tonnes en 2010, soit une augmentation de 1,2 pour cent par rapport à 2009. Les huiles de palme, de palmiste, de soja, de graines de tournesol et de colza sont les principaux types d'huile produits, avec des parts de marché de 31, 22, 13 et 8 pour cent respectivement<sup>2</sup>.

Dans ce contexte, l'huile de palme joue un rôle de premier plan, avec une production mondiale de 45,3 millions de tonnes produites en 2009, soit une croissance de 4,6 pour cent par rapport à l'année précédente. Les principaux pays producteurs sont l'Indonésie, avec une part de 46 pour cent, la Malaisie avec 39 pour cent et la Colombie avec 802 000 tonnes, ce qui en fait le cinquième producteur du monde et le premier dans les Amériques<sup>3</sup>.

La Colombie est au cinquième rang, tant pour la production mondiale d'huile de palme que pour la superficie cultivée en palmier à huile, avec moins de 2 pour cent dans les deux cas. Les principaux producteurs sont l'Indonésie, la Malaisie et la Thaïlande, qui représentent 81,7 pour cent de la production mondiale. De même, la superficie cultivée en palmier à huile en Malaisie et en Indonésie représente près de 80 pour cent de la superficie plantée au niveau mondial.

<sup>1</sup> Graisses et huiles: Palme, soja, colza, graines de tournesol, graisses et lard, graines de coton, palmiste, arachide, coco, olive, maïs et autres huiles.

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

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



**Tableau 6. Superficie consacrée à la production d'huile de palme dans le monde (en milliers d'hectares)**

Pays	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Part 2010 (%)
<b>Indonésie</b>	3 030	3 320	3 690	4 110	4 540	4 980	5 370	5 740	44,8
<b>Malaisie</b>	3 260	3 402	3 552	3 678	3 741	3 900	4 010	4 130	32,2
<b>Thaïlande</b>	276	298	316	340	410	470	545	590	4,6
<b>Nigéria</b>	364	367	370	378	390	405	418	430	3,4
<b>Colombie*</b>	147	153	164	178	200	221	236	251	2
<b>Côte d'Ivoire</b>	140	152	197	219	203	215	220	225	1,8
<b>Équateur</b>	154	176	190	198	203	207	214	225	1,8
<b>Papouasie-Nouvelle-Guinée</b>	83	85	88	96	100	117	121	135	1,1
<b>Brésil</b>	0	0	57	61	66	73	82	74	0,6
<b>Costa Rica</b>	0	0	41	43	48	50	53	50	0,4
<b>Autres</b>	628	667	724	765	786	807	911	974	7,6
<b>Total</b>	8 081	8 620	9 389	10 066	10 687	11 445	12 180	12 824	100
<b>Variation/taux de croissance (%)</b>		6,7	8,9	7,2	6,2	7,1	6,4	5,3	

Source: Oil World Annual 2011, \*Fedepalma

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

Deux normes sont actuellement en vigueur pour ces produits:

**Norma técnica Andina 0073:2009, High oleic palm oil (OxG). Spécifications.** Cette norme contient les spécifications auxquelles l'huile de palme comestible à forte teneur en acide oléique (OxG) provenant de palmiers hybrides (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*) doit répondre. Cette norme andine s'applique à l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxB) RDB: rouge et décolorée. Elle ne s'applique pas à l'huile de palme brute ni à l'oléine et à la stéarine obtenues à partir de l'huile de ce palmier hybride ( *Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*).

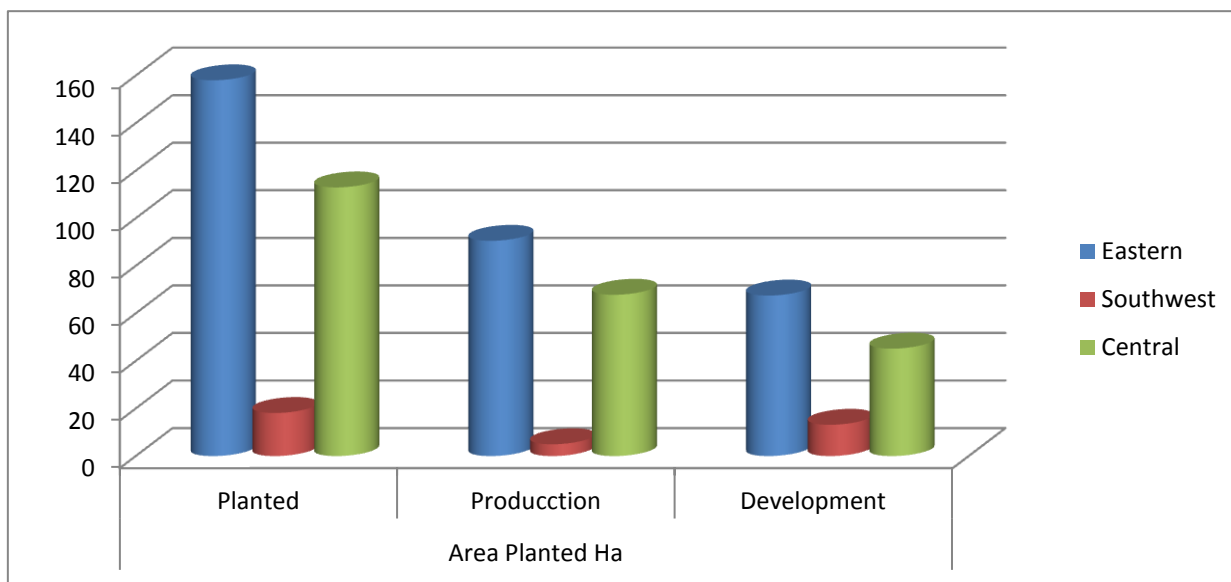
**Norma Técnica Colombiana NTC 5713:2009, High Oleic Palm Oil OxG (*Elaeis guineensis x Elaeis oleifera*). Spécifications.** Cette norme contient les spécifications auxquelles l'huile de palme comestible à forte teneur en acide oléique (OxG) provenant de palmiers hybrides (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*) doit répondre. Elle s'applique à l'huile de palme comestible à forte teneur en acide oléique, rouge ou décolorée. Elle ne s'applique pas à l'huile de palme brute à forte teneur en acide oléique OxG (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*), ni à l'oléine et à la stéarine obtenues à partir de cette huile.

**La Résolution 5124 de 2012 du Ministère de la santé et de la protection sociale** qui établit les règlements techniques concernant les spécifications pour les huiles et les graisses animales et végétales qui sont transformées, emballées, entreposées, y compris pour l'exportation, l'importation et/ou la commercialisation dans le pays, pour la consommation humaine.

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

Il y a actuellement environ 13 300 ha de matériel hybride OxG plantés en Colombie et au cours des quatre prochaines années 15 000 ha supplémentaires seront plantés dans la région de Tumaco en Colombie. La mise en culture de 15 000 autres hectares est en cours à San Lorenzo en Équateur. Cette augmentation de la superficie cultivée fait partie des mesures prises pour neutraliser les effets de la pourriture sèche du cœur. On signale également quelques petites superficies qui ont déjà été plantées en matériel OxG en Malaisie.

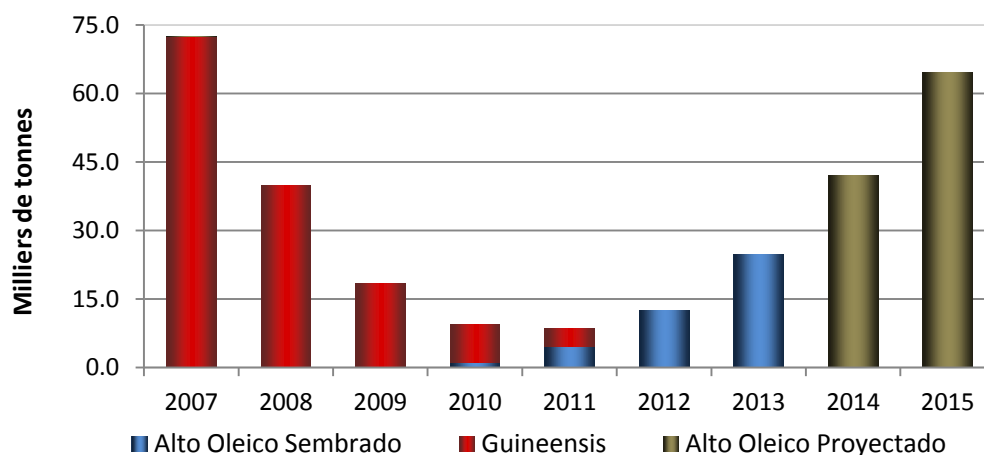
**Figure 2. Répartition de la superficie plantée dans les zones de palmiers à huile (en hectares) - Colombie**



Replantations annuelles avec du matériel à forte teneur en acide oléique (ha) en Colombie						
2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
1 092	2 775	3 283	4 515	5 820	5 820	2 000
Âge-rendements (en tonnes RFF*/ha) en Colombie						
Âge	3	4	5	6	7	8
Tonnes/ha	4,5	12,0	18,0	22,0	25,0	28,0

\* RFF: régimes de fruits frais

**Figure 3. Projection de la production d'huile dans les zones de culture du palmier OxG en Colombie**



Grâce à l'augmentation des superficies plantées, de plus grandes quantités d'huile de palme à forte teneur en acide oléique sont disponibles sur le marché mondial. D'ici à 2015, l'Amérique latine devrait produire à elle seule 210 000 tonnes / an dont 170 000 destinées à l'exportation.

<u>ZONE</u>	<u>SUPERFICIE PLANTÉE en 2011 (en hectares)</u>	<u>Superficie cultivée - production en tonne/ha en 2012</u>	<u>SUPERFICIE DESTINÉE AUX REPLANTATIONS EN 2014</u>
<u>CENTRE</u>	<u>3214</u>		<u>2400</u>
<u>NORD</u>	<u>35</u>	<u>52</u>	
<u>OUEST</u>	<u>12714</u>		<u>8673</u>
<u>EST</u>	<u>8911</u>		

Source: Fedepalma

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

L'huile de palme à forte teneur en acide oléique se prête 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 en acide oléique à la Norme CODEX STAN 210 pour les huiles végétales en vue d'inclure les facteurs essentiels liés à la composition, à la santé et à la qualité permettra de normaliser les huiles de ce type et contribuera à la protection des consommateurs.

**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**

Comme pour la norme CODEX STAN 210 dans laquelle diverses huiles avaient été incluses, par exemple l'huile de tournesol à teneur élevée, moyenne et faible en acide oléique, il est proposé d'amender la norme, cette fois pour les huiles dérivées du palmier, afin que, dans l'avenir, si des avancées technologiques ont lieu dans le domaine des huiles végétales, il soit possible de mettre à jour la norme, à condition qu'elle réponde aux spécifications du Codex pour entreprendre un nouveau travail.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par les organismes intergouvernementaux internationaux pertinents**

Aucun à ce jour.

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

L'ajout de la norme répond à l'objectif stratégique du Codex consistant à promouvoir la plus vaste application possible des normes en vue de renforcer les réglementations nationales et, ce faisant, faciliter le commerce international. L'inclusion de ce produit dans la norme actuelle aidera également à réduire les risques associés à la transmission d'agents qui pourraient avoir une incidence négative sur la santé des consommateurs et l'environnement.

**6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Ont été inscrites dans les normes Codex l'huile de colza à faible teneur en acide érucique, l'huile de carthame à forte teneur en acide oléique et l'huile de tournesol à teneur élevée et à teneur moyenne en acide oléique.

## 7. Disponibilité d'avis scientifiques d'experts internationaux le cas échéant

La proposition relative à un ajout à la Norme CODEX STAN 210 se réfère à l'information mise au point par un groupe d'experts au niveau national en Colombie-Cenipalama sur la caractérisation des huiles et des graisses comestibles. L'Institut équatorien de normalisation (INEN) a aussi participé à la caractérisation de ce type d'huile. Par conséquent, si un complément d'information s'avère nécessaire pour ce projet, il sera possible de prendre contact avec ce groupe d'experts

## 8. Identification de tout besoin de contributions techniques en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

Aucun besoin identifié.

## 9. Calendrier proposé pour l'élaboration 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

Calendrier	SESSION	ÉTAT D'AVANCEMENT
Février 2013	Vingt-troisième session du Comité du Codex	Accepte l'objectif et le champ d'application et demande à la Commission d'approuver le nouveau travail durant ses sessions
Juillet 2013	Session de la Commission du Codex Alimentarius	Approbation du nouveau travail
D'août 2013 à octobre 2014	Le groupe de travail électronique se réunit entre les sessions	Examen de l'amendement à la norme proposé et sa distribution par le Secrétariat du Codex à l'étape 3 pour observations durant la session du Comité du Codex
Février 2015	Session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	État d'avancement du projet de l'étape 4 à l'étape 5/8
Juillet 2015	Session de la Commission du Codex Alimentarius	Approbation finale de la proposition relative à l'ajout des huiles de palme à forte teneur en acide oléique à l'étape 5/8 ou à l'étape 5
Février 2016	Session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	Examen des ajouts proposés et présentation du document à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8
Juillet 2016	Session de la Commission du Codex Alimentarius	Approbation finale de l'ajout proposé

## 10. Bibliographie

**Barcélos, E. 1.986.** Características genético-ecológicas de poblaciones naturales de Caiuá (*Elaeis oleifera* (H.B.K.) Cortes) en la amazonia Brasileira. 108p. Tesis de Maestría. Instituto Nacional de Investigación de la Amazonía.

**Meunier, J. 1.991.** 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.

**Mohd Din A and Rajanaidu, N.** Evaluation of *E. oleifera*, Interspecific Hybrids and Backcrosses. 2 000. Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and Their Utilization. MPOB. Conclusions 114 - 141

**Rajanaidu, N. 1.994.** PORIM Oil Palm Genebank. Collection, Evaluation, Utilization and Conservation of oil palm genetic resources. Malaisie 19p.

**Rajanaidu, N; Kusahiri,A; Raffi,MY; Moh Din A;Maizura,I; Isa, ZA and Jalani, BS.** Oil Palm Genetic Resources and Utilization A Review. 2 000. Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and their Utilization. MPOB. P 33-80.

**Rey, L.; Ayala I.; Delgado, W.; Rocha, P.; 2.003.** Colecta de material genético de Palma Amèricana Noli *Elaeis oleifera* (H.B.K.) Cortez en el Trapecio Amazonico. Ceniavance N° 101.4p.

**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.

**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.

**Rey L.; Ayala I.; Ruiz,R: Gómez,P.I (2.003)** Evaluación y selección de materiales dura en plantaciones comerciales de palma de aceite *Elaeis guineensis* jack. Conferencia Internacional Palma de Aceite. Cartagena.2003.

**Rey, L.; Gômez, P.; Cardoso, C.; Rajanaidu, N. 2.002.** Colecta material genético de *Elaeis guineensis* Jacq en la Republica de Angola. Informe Interno Cenipalma-Inca. 6p.

**Sharma,M.** Exploitation of *Elaeis oleifera* germplasm in improving the quality of oil palm. 2000. Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and Their Utilization. MPOB. Conclusions 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.

**Amblard, P.; Billote, N.; Cochard, B.; Durand-Gasselín, 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.